



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



ANALISIS MANAJEMEN RISIKO RANTAI PASOK HALAL PADA RUMAH POTONG HEWAN DENGAN METODE SCOR DAN HOR (STUDI KASUS: RUMAH POTONG HEWAN - RUMINANSIA (RPH-R) KOTA PEKANBARU)

TUGAS AKHIR

*Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Teknik
Pada Program Studi Teknik Industri Fakultas Sains dan Teknologi
Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau*

Disusun Oleh:

FAIZ AL-AS'AD
NIM: 12050212405



UIN SUSKA RIAU

**PROGRAM STUDI TEKNIK INDUSTRI
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SULTAN SYARIF KASIM RIAU
PEKANBARU
2024**

LEMBAR PERSETUJUAN PROGRAM STUDI

ANALISIS MANAJEMEN RISIKO RANTAI PASOK HALAL PADA RUMAH POTONG HEWAN DENGAN METODE SCOR DAN HOR (STUDI KASUS: RUMAH POTONG HEWAN - RUMINANSIA (RPH-R) KOTA PEKANBARU)

TUGAS AKHIR

Oleh:

FAIZ AL-AS'AD
12050212405

Telah Diperiksa dan Disetujui, sebagai Tugas Akhir
pada Tanggal 13 Juni 2024

Pembimbing I



Hilfa Yola, S.T., M.Eng.
NIP. 19790629 2006042 001


Pembimbing II



Prof. Fitra Lestari Norhiza, S.T., M.Eng., Ph.D.
NIP. 19850616 2011011 016

Mengetahui,

Ketua Program Studi Teknik Industri
Fakultas Sains dan Teknologi
Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau



Misra Hartati, S.T., M.T.
NIP. 19820527 2015032 002

© Hak Cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



LEMBAR PENGESAHAN

**ANALISIS MANAJEMEN RISIKO RANTAI PASOK HALAL
PADA RUMAH POTONG HEWAN DENGAN METODE SCOR
DAN HOR (STUDI KASUS: RUMAH POTONG HEWAN -
RUMINANSIA (RPH-R) KOTA PEKANBARU)**

TUGAS AKHIR

Oleh:

FAIZAL-AS'AD
12050212405

Telah Dipertahankan di Depan Sidang Dewan Penguji
sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh Gelar Sarjana Teknik
Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau
di Pekanbaru, pada Tanggal 13 Juni 2024

Pekanbaru, 13 Juni 2024
Mengesahkan

Ketua Program Studi



Misra Hartati, S.T., M.T.
NIP. 19820527 2015032 002

DEWAN PENGUJI:

- Ketua** : Anwardi, S.T., M.T.
- Sekretaris I** : Melfa Yola, S.T., M.Eng.
- Sekretaris II** : Prof. Fitra Lestari Norhiza, S.T., M.Eng., Ph.D.
- Anggota I** : Dr. Rika, S.Si., M.Sc.
- Anggota II** : Muhammad Ihsan Hamdy, S.T., M.T.

© Hak Cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

LEMBAR HAK ATAS KEKAYAAN INTELEKTUAL

Tugas akhir yang tidak diterbitkan ini terdaftar dan tersedia di Perpustakaan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau adalah terbuka untuk umum, dengan ketentuan bahwa hak cipta ada pada penulis. Referensi kepustakaan diperkenankan dicatat, tetapi pengutipan atau ringkasan hanya dapat dilakukan atas izin penulis dan harus dilakukan mengikut kaedah dan kebiasaan ilmiah serta menyebutkan sumbernya.

Penggandaan atau penerbitan sebagian atau seluruh tugas akhir ini harus memperoleh izin tertulis dari Dekan Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Perpustakaan dapat meminjamkan tugas akhir ini untuk anggotanya dengan mengisi nama, tanda peminjaman dan tanggal pinjam pada form peminjaman.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Lampiran Surat :

Tomor : 25/2024
Tanggal : 13 Juni 2024

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Faiz Al-As'ad
NIM : 12050212405
Tempat/Tanggal Lahir : Pekanbaru, 31 Maret 2002
Fakultas : Sains dan Teknologi
Program Studi : Teknik Industri
Judul Skripsi : Analisis Manajemen Rantai Pasok Halal Pada Rumah Potong Hewan dengan Metode SCOR dan HOR (Studi Kasus: Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) Kota Pekanbaru)

Menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa:

- Penulisan skripsi ini berdasarkan hasil penelitian dan pemikiran saya sendiri.
- Semua kutipan sudah disebutkan sumbernya.
- Oleh karena itu skripsi saya ini, saya nyatakan bebas plagiat.
- Apabila dikemudian hari ditemukan plagiat pada skripsi saya tersebut, maka saya bersedia menerima sanksi sesuai peraturan perundang-undangan.
- Dengan demikian surat ini saya buat dengan penuh kesadaran dan tanpa paksaan dari pihak manapun juga.

Pekanbaru, 13 Juni 2024
membuat Pernyataan,



Faiz Al-As'ad
NIM. 12050212405

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

LEMBAR PERSEMBAHAN



Dengan rasa syukur yang dalam, saya ingin menyampaikan penghargaan dan terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan dan bantuan selama perjalanan saya untuk meraih gelar Sarjana Teknik.

Terima kasih kepada:

Keluarga dan Orang Tersayang:

Terima kasih kepada kedua orang tua saya yang telah memberikan segala dukungan, cinta, dan pengertian selama perjalanan ini. Tanpa kalian, impian saya untuk meraih gelar ini tidak akan menjadi kenyataan. Terima kasih juga kepada saudara-saudara saya yang selalu memberikan semangat dan dorongan.

Dosen Pembimbing:

Saya ingin mengucapkan terima kasih kepada Dosen Pembimbing saya yang telah memberikan ilmu, bimbingan, dan dorongan selama studi saya di Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Terima kasih atas kesabaran dan dedikasi Anda dalam membimbing kami melalui setiap langkah perjalanan akademik kami.

Teman-Teman:

Terima kasih kepada teman-teman seperjuangan saya yang selalu memberikan dukungan moral, motivasi, dan keceriaan selama masa-masa sulit dan menyenangkan di kampus. Kalian adalah bagian tak terpisahkan dari kenangan indah ini.

Tuhan Yang Maha Esa:

Terakhir, tetapi tak kalah pentingnya, saya bersyukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala berkah, rahmat, dan petunjuk-Nya selama perjalanan ini. Semua pencapaian ini adalah bukti dari karunia-Nya yang tak terhingga.

Semoga persembahan ini dapat menjadi ungkapan kecil dari rasa terima kasih dan penghargaan saya kepada semua pihak yang telah mendukung saya dalam meraih gelar Sarjana Teknik ini. Semoga apa yang telah saya capai dapat menjadi kebanggaan bagi semua yang terlibat.

Terima kasih.

[Faiz Al-As'ad]

[Teknik Industri]

[Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau]

[13 Juni 2024]



ANALISIS MANAJEMEN RISIKO RANTAI PASOK HALAL PADA RUMAH POTONG MENGGUNAKAN METODE SCOR DAN HOR (STUDI KASUS: RUMAH POTONG HEWAN RUMINANSIA (RPH-R) KOTA PEKANBARU)

FAIZ AL-AS'AD
12050212405

Program Studi Teknik Industri
Fakultas Sains dan Teknologi
Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau
Jl. HR. Soebrantas KM. 18 No. 155 Pekanbaru

ABSTRAK

Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) Kota Pekanbaru dapat dikatakan sebagai fasilitas jasa yang bergerak dibidang pemotongan daging sapi. Daging sapi menjadi produk favorit yang dikonsumsi oleh konsumen. sehingga perlunya pengawasan dan pengelolaan dalam standar pemotongan daging sapi agar layak dan terjamin kehalalannya. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis manajemen risiko rantai pasok halal dan upaya pencegahan risiko pada rumah potong. Metode yang digunakan supply chain operation reference (SCOR) untuk pemetaan aktivitas rantai pasok dan identifikasi faktor risiko kritis, serta house of risk (HOR) untuk analisis faktor risiko kritis, rancangan strategi penanganan, dan usulan mitigasi risiko. Hasil pengolahan data menunjukkan terdapat 34 risk event dan risk agent yang dapat menyebabkan tidak terjamin kehalalannya. Hasil analisis dengan HOR fase 1 mengidentifikasi 17 risk agent prioritas, dengan 3 teratas yaitu A17, A20, dan A25. Rancangan strategi penanganan menghasilkan 17 usulan tindakan efektif, dengan 3 teratas PA1, PA2, dan PA3. Hasil HOR fase 2 memberikan usulan mitigasi risiko dengan nilai tertinggi pada PA2 dan terendah pada PA15. Penelitian ini memberikan rekomendasi mitigasi risiko untuk menjamin kehalalannya proses pemotongan sapi di RPH-R Kota Pekanbaru sesuai dengan standar halal yang diterapkan.

Kata Kunci: RPH-R, Halal, SCOR, HOR, Diagram Pareto

- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
 2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

**ANALYSIS OF HALAL SUPPLY CHAIN RISK MANAGEMENT IN
SLAUGHTERHOUSES USING THE SCOR AND HOR METHODS (CASE
STUDY: RUMINANT SLAUGHTERHOUSE (RPH-R) PEKANBARU CITY)**

FAIZ AL-AS'AD
12050212405

*Industrial Engineering Study Programme
Faculty of Science and Technology
Sultan Syarif Kasim Riau State Islamic University
Jl. HR. Soebrantas KM. 18 No. 155 Pekanbaru*

ABSTRACT

The Pekanbaru City Ruminant Slaughterhouse (RPH-R) can be said to be a service facility engaged in beef slaughter. Beef is a favourite product consumed by consumers. so the need for supervision and management in beef slaughtering standards so that it is feasible and guaranteed halal. This study aims to analyse halal supply chain risk management and risk prevention efforts in slaughterhouses. The method used is supply chain operation reference (SCOR) for mapping supply chain activities and identifying critical risk factors, and house of risk (HOR) for analysing critical risk factors, designing handling strategies, and proposing risk mitigation. The results of data processing show that there are 34 risk events and risk agents that can cause not guaranteed halalness. The results of the analysis with HOR phase 1 identified 17 priority risk agents, with the top 3 being A17, A20, and A25. The design of handling strategies resulted in 17 proposed effective actions, with the top 3 being PA1, PA2, and PA3. The HOR phase 2 results provided risk mitigation proposals with the highest value in PA2 and the lowest in PA15. This research provides risk mitigation recommendations to ensure the halalness of the cattle slaughtering process at RPH-R Pekanbaru City in accordance with the halal standards applied.

Keywords: Slaughterhouse, Halal, SCOR, HOR, Pareto Diagram

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

KATA PENGANTAR



Alhamdulillah Robbil ‘Alamin, segala puji hanya bagi Allah SWT atas segala rahmat, karunia serta Hidayah-Nya yang telah dilimpahkan kepada hambanya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan judul “**Analisis Manajemen Risiko Rantai Pasok Halal Pada Rumah Potong Hewan Menggunakan Metode SCOR dan HOR (Studi Kasus: Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) Kota Pekanbaru)**” sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana di Program Studi Teknik Industri Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Shalawat serta salam disampaikan kepada Nabi Muhammad SAW yang merupakan suri tauladan bagi kita semua, semoga kita termasuk dalam umatnya yang mendapat syafa’at dari beliau kelak.

Penulis telah memperoleh banyak ilmu pengetahuan dan pengalaman selama menempuh pendidikan di Program Studi Teknik Industri. Penulis juga sangat berterima kasih kepada banyak pihak yang telah memberikan bantuan, baik secara moral maupun materiil, dalam penyusunan laporan Tugas Akhir ini. Oleh karena itu, pada kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Prof. Dr. Hairunas, M.Ag., selaku Rektor Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
2. Bapak Dr. Hartano, M.Pd., selaku Dekan Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
3. Ibu Misra Hartati, S.T., M.T, selaku Ketua Program Studi Teknik Industri Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
4. Bapak Anwardi, S.T., M.T., selaku Sekretaris Program Studi Teknik Industri Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau dan Ketua Sidang yang telah memberikan penulis gelar Sarjana Teknik dalam Sidang Akhir penulis..
5. Bapak Nazardudin, S.ST., M.T., selaku Koordinator Tugas Akhir Program Studi Teknik Industri Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Hak cipta milik UIN Suska Riau State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

6. Ibu Melfa Yola, S.T., M.Eng, selaku Dosen Pembimbing I yang telah banyak membantu, mendidik, meluangkan waktu untuk berdiskusi, dan memberikan saran dan arahan dalam penyelesaian laporan Tugas Akhir ini.
7. Bapak Prof. Fitra Lestari Norhiza, S.T., M.Eng., Ph.D., selaku Dosen Pembimbing II yang telah banyak membantu, mendidik, meluangkan waktu untuk berdiskusi, dan memberikan saran dan arahan dalam penyelesaian laporan Tugas Akhir ini sehingga Tugas Akhir ini dapat selesai.
8. Ibu Dr. Rika, S.Si., M.Sc., selaku Dosen Penguji I dan Bapak Muhammad Ihsan Hamdy, S.T., M.T., selaku Dosen Penguji II yang telah memberikan saran serta masukan guna untuk membangun laporan Tugas Akhir ini menjadi lebih baik.
9. Bapak Dr. Muhammad Isnaini Hadiyul Umam, S.T., M.T., selaku Dosen Pembimbing Akademis Program Studi Teknik Industri yang telah menerima penulis menjadi anak bimbingan akademis dari mahasiswa baru hingga penulis mendapatkan gelar Sarjana Teknik. Penulis sangat senang menjadi anak bimbingan Bapak karena menjadi rumah untuk memberikan dan meluangkan waktu saat penulis menyelesaikan syarat-syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana Teknik.
10. Bapak dan Ibu dosen Program Studi Teknik Industri yang telah banyak memberikan dan meluangkan waktu untuk membagikan ilmu kepada penulis yang tidak dapat disebutkan satu persatu.
 1. Bapak Anom Wicaksono, S.Kh., selaku Kepala UPT Rumah Potong Hewan Kota Pekanbaru yang telah memberikan kesempatan untuk melakukan penelitian di RPH Kota Pekanbaru, serta pihak RPH Lainnya, Kakak Lili Setiawati, Bapak Ahmad Jais, dan Bapak Rahmad Hidayat yang telah senantiasa memberikan masukan-masukan pada Tugas Akhir ini.
 2. Teristimewa kepada kedua orang tua penulis Ayahanda Ir. H. Syafrizal, M.Sc., dan Ibunda Ir. Hj. Hermiah, yang selalu mensupport dan mendukung serta memberikan hak penulis dalam memilih jurusan yang di impikan dari SMA dan memohon maaf sebesar-besarnya tidak tercapainya jurusan yang di impikan yaitu Sarjana Kedokteran dan Farmasi. Penulis berharap dengan mendapatkan gelar sarjana teknik ini dapat membanggakan orang tua penulis. Selanjutnya



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

kepada Kakak dan Abang serta Keponakan penulis yakni, Apt. Amanda Lia Heriza, S.Farm., Hafiz Al Kirom, S.E., Bondan Wibisono, S.Kom., Nia Purnama, S Pd., Uwais Al Ghani, dan Syifa Salsabila Azzahra menjadi support system penulis agar dapat menyelesaikan Tugas Akhir. Semoga dengan menjadi anak terakhir yang memiliki gelar Sarjana Teknik dapat menjadi kebanggaan keluarga Ir. H. Syafrizal, M.Sc.

13. Penulis tidak lupa mengucapkan ribuan terima kasih kepada sahabat-sahabat penulis sejak dari Mahasiswa Baru yang telah menerima penulis dengan baik dan membantu penulis dalam posisi harus memilih salah satu hal yang mendesak, serta mendukung penulis hingga mendapatkan gelar Sarjana Teknik.
14. Rekan-rekan Teknik Industri Angkatan 2020 yang tidak dapat disebutkan satu persatu namanya, yang telah kebersamai penulis selama menempuh pendidikan maupun praktikum karena dapat merasakan susah senangnya dalam menjalankan kewajiban yang harus diselesaikan secepat-cepatnya di Program Studi Teknik Industri Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.

Penulis menyadari bahwa penulisan Laporan Tugas Akhir ini masih terdapat banyak kekurangan serta kesalahan, maka dengan segala keterbukaan, penulis menerima segala kritik serta saran yang sifatnya membangun. Akhirnya penulis berharap semoga Laporan Tugas Akhir ini bermanfaat bagi kita semua.

Pekanbaru, 13 Juni 2024
Penulis

Faiz Al-As'ad
NIM. 12050212405



DAFTAR ISI

COVER	i
LEMBAR PERSETUJUAN PROGRAM STUDI	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
LEMBAR HAK ATAS KEKAYAAN INTELEKTUAL	iv
SURAT PERNYATAAN	v
LEMBAR PERSEMBAHAN	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR RUMUS	xvii
DAFTAR TABEL	xviii
DAFTAR LAMPIRAN	xxi
DAFTAR ISTILAH	xxii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	10
1.3 Tujuan Penelitian	10
1.4 Manfaat Penelitian	11
1.5 Batasan Masalah	11
1.6 Posisi Penelitian.....	12
1.7 Sistematika Penulisan	14
BAB II LANDASAN TEORI	
2.1 Rumah Potong Hewan (RPH).....	15
2.2 Sapi	17
2.3 Daging Sapi	17
2.4 <i>Supply Chain Management</i> (SCM).....	17

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

2.5	<i>Supply Chain Risk Management (SCRM)</i>	19
2.6	<i>Halal Supply Chain Management (HSCM)</i>	21
2.7	Konsep Halal	23
2.8	<i>Supply Chain Operation Reference (SCOR)</i>	24
2.9	<i>House Of Risk (HOR)</i>	26
BAB III METODOLOGI PENELITIAN		
3.1	Studi Pendahuluan	34
3.2	Studi Literatur	35
3.3	Perumusan Masalah	35
3.4	Tujuan Penelitian	35
3.5	Batasan Masalah	36
3.6	Pengumpulan Data.....	36
3.7	Pengolahan Data	37
3.8	Analisa	40
3.9	Penutup	40
BAB IV PENGUMPULAN DATA		
4.1	Pengumpulan Data.....	41
4.1.1	Profil Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) Kota Pekanbaru.....	41
4.1.2	Struktur Organisasi	42
4.1.3	Visi dan Misi Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) Kota Pekanbaru.....	44
4.1.4	Alur Proses Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) Kota Pekanbaru.....	44
4.1.5	<i>Layout</i> Proses Pemotongan Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) Kota Pekanbaru	48
	4.1.5.1 <i>Layout</i> Aliran Material Secara SOP.....	48
	4.1.5.2 <i>Layout</i> Aliran Material Secara Langsung	50
	4.1.5.3 Perbedaan <i>Layout</i> Aliran Material Secara SOP <i>Layout</i> Aliran Material Secara Langsung	52



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

© Hak cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

4.1.6	Data Pemotongan Sapi.....	52
4.1.7	Demografi Responden	53
4.1.8	Pemetaan Aktivitas Berdasarkan Model <i>Supply Chain Operation Reference (SCOR)</i>	53
4.2	Pengolahan Data	54
4.2.1	Pemetaan Kegiatan Rantai Pasok Menggunakan Metode SCOR.....	54
4.2.2	Identifikasi Potensi Risiko Menggunakan Model SCOR	57
4.2.3	Identifikasi Penyebab Risiko Menggunakan Model SCOR ..	59
4.2.4	Identifikasi Sumber Risiko Pemetaan Menggunakan Model SCOR.....	62
4.2.3.1	Identifikasi Potensi Risiko Pemetaan Menggunakan Model SCOR.....	62
4.2.3.2	Identifikasi Penyebab Risiko Pemetaan Menggunakan Model SCOR.....	66
4.2.5	Potensi Kejadian Penyebab Risiko Menggunakan Model SCOR.....	71
4.2.6	Perencanaan Strategi Mitigasi Risiko	81
4.2.7	Usulan Mitigasi Risiko	84
BAB V ANALISA.....		
5.1	Pengolahan Data	90
5.1.1	Pemetaan Kegiatan Rantai Pasok Menggunakan Metode SCOR.....	90
5.1.2	Identifikasi Potensi Risiko Menggunakan Model SCOR	90
5.1.3	Identifikasi Penyebab Risiko Menggunakan Model SCOR ..	91
5.1.4	Identifikasi Sumber Risiko Pemetaan Menggunakan Model SCOR.....	91
5.1.4.1	Identifikasi Potensi Risiko Pemetaan Menggunakan Model SCOR.....	92
5.1.4.2	Identifikasi Penyebab Risiko Pemetaan	



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

© Hak cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

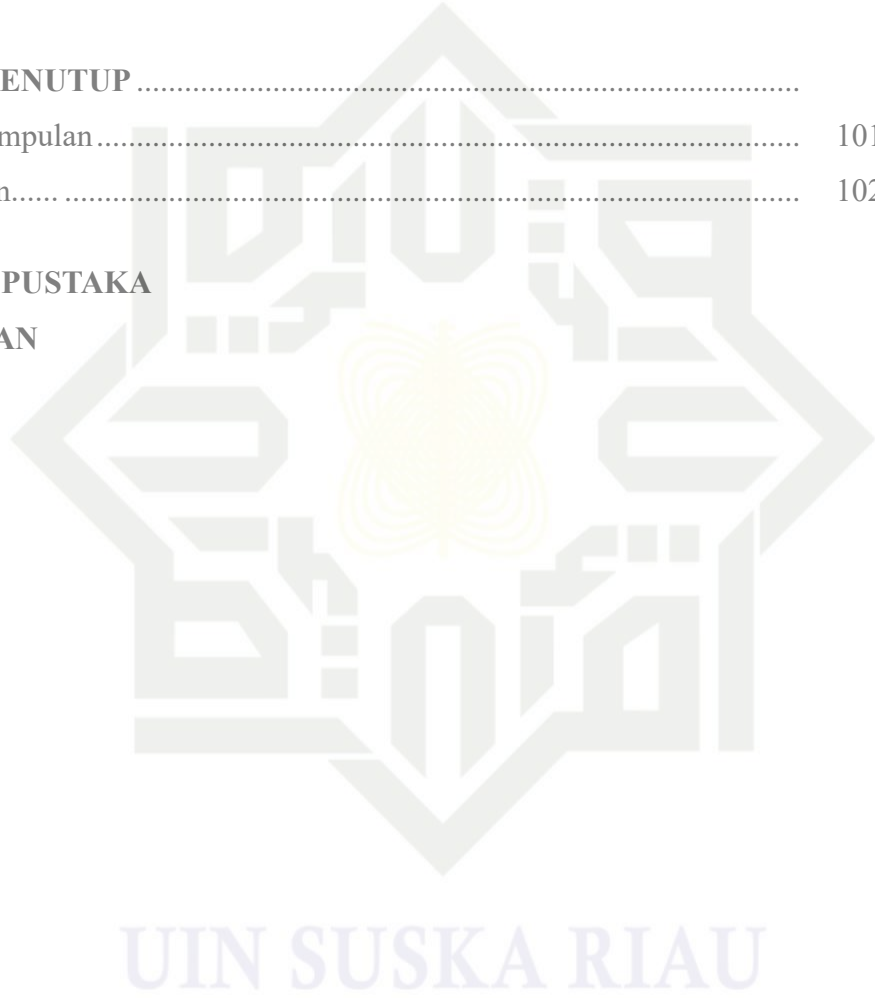
Menggunakan Model SCOR.....	92
5.1.5 Potensi Kejadian Penyebab Risiko Menggunakan Model SCOR.....	92
5.1.6 Perencanaan Strategi Mitigasi Risiko	99
5.1.7 Usulan Mitigasi Risiko	100

BAB VI PENUTUP

6.1 Kesimpulan.....	101
6.2 Saran.....	102

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN



DAFTAR GAMBAR

		HALAMAN
BAB I	PENDAHULUAN	
Gambar 1.1	Alur Rantai Pasok Rumah Potong Hewan (RPH) Kota Pekanbaru	4
Gambar 1.2	Alur Standar Operasional Prosedur (SOP) Sapi Pada Proses Pematangan.....	7
BAB II	LANDASAN TEORI	
Gambar 2.1	<i>Halal Supply Chain Management</i> (HSCM)	21
Gambar 2.2	Proses Inti Model SCOR	25
Gambar 2.3	<i>Model House Of Risk</i> (HOR) Fase Pertama	29
Gambar 2.4	<i>Model House Of Risk</i> (HOR) Fase Kedua.....	30
Gambar 2.5	Diagram Pareto	31
BAB III	METODOLOGI PENELITIAN	
Gambar 3.1	<i>Flowchart</i> Metodologi Penelitian.....	33
Gambar 3.2	<i>Flowchart</i> Metodologi Penelitian (Lanjutan).....	34
BAB IV	PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA	
Gambar 4.1	Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) Kota Pekanbaru	41
Gambar 4.2	Struktur Organisasi	42
Gambar 4.3	<i>Layout</i> Aliran Material Secara SOP	48
Gambar 4.4	<i>Layout</i> Aliran Material Secara Langsung.....	50
Gambar 4.5	Pemetaan Kegiatan Rantai Pasok Berdasarkan Arus Keuangan.....	55
Gambar 4.6	Pemetaan Kegiatan Rantai Pasok Berdasarkan Arus Material.....	56
Gambar 4.7	Pemetaan Kegiatan Rantai Pasok Berdasarkan Arus Informasi.....	56
Gambar 4.8	Diagram Pareto ARP <i>Risk Agent</i>	77

DAFTAR RUMUS

BAB II	LANDASAN TEORI	HALAMAN
Rumus 2.1	<i>Aggregate Risk Potensial Of Agent j (ARP)</i>	28
Rumus 2.2	Total Efektivitas Tindak Pencegahan	29
Rumus 2.3	Total Efektivitas Rasio Kesulitan	30



UIN SUSKA RIAU

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

DAFTAR TABEL

		HALAMAN
BAB I	PENDAHULUAN	
Tabel 1.1	Posisi Penelitian Yang Digunakan	12
Tabel 1.1	Posisi Penelitian Yang Digunakan (Lanjutan)	13
BAB II	LANDASAN TEORI	
Tabel 2.1	Skala <i>Nilai Severity</i>	27
Tabel 2.2	Skala <i>Nilai Occurrence</i>	28
Tabel 2.3	Skala <i>Nilai Korelasi Antara Risk Event dan Risk Agent</i>	28
Tabel 2.4	Skala <i>Nilai Tingkat Kesulitan</i>	30
Tabel 2.5	Skala <i>Tingkat Penilaian Risiko</i>	31
Tabel 2.6	<i>Probability Impact Matrix (PIM)</i>	32
BAB IV	PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA	
Tabel 4.1	Rekapitulasi Data Pemotongan Sapi	52
Tabel 4.2	Rekapitulasi Demografi Responden Kuesioner HOR I dan HOR II	53
Tabel 4.3	Pemetaan Aktivitas Rantai Pasok Menggunakan Model SCOR	53
Tabel 4.3	Pemetaan Aktivitas Rantai Pasok Menggunakan Model SCOR (Lanjutan)	54
Tabel 4.4	Identifikasi Kejadian Risiko (<i>Risk Event</i>) di RPH-R	57
Tabel 4.4	Identifikasi Kejadian Risiko (<i>Risk Event</i>) di RPH-R (Lanjutan)	58
Tabel 4.4	Identifikasi Kejadian Risiko (<i>Risk Event</i>) di RPH-R (Lanjutan)	59
Tabel 4.5	Identifikasi Penyebab Risiko (<i>Risk Agent</i>) di RPH-R	59
Tabel 4.5	Identifikasi Penyebab Risiko (<i>Risk Agent</i>) di RPH-R (Lanjutan)	60
Tabel 4.5	Identifikasi Penyebab Risiko (<i>Risk Agent</i>) di RPH-R (Lanjutan)	61

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

© Hak cipta milik UIN Suska Riau	Tabel 4.6	Identifikasi Potensi Risiko.....	62
	Tabel 4.6	Identifikasi Potensi Risiko (Lanjutan).....	63
	Tabel 4.6	Identifikasi Potensi Risiko (Lanjutan).....	64
	Tabel 4.6	Identifikasi Potensi Risiko (Lanjutan).....	65
	Tabel 4.6	Identifikasi Potensi Risiko (Lanjutan).....	66
	Tabel 4.7	Identifikasi Kejadian Risiko	67
	Tabel 4.7	Identifikasi Kejadian Risiko (Lanjutan)	68
	Tabel 4.7	Identifikasi Kejadian Risiko (Lanjutan)	69
	Tabel 4.7	Identifikasi Kejadian Risiko (Lanjutan)	70
	Tabel 4.8	<i>House Of Risk</i> (HOR) Fase I	71
	Tabel 4.8	<i>House Of Risk</i> (HOR) Fase I (Lanjutan)	72
	Tabel 4.8	<i>House Of Risk</i> (HOR) Fase I (Lanjutan)	72
	Tabel 4.8	<i>House Of Risk</i> (HOR) Fase I (Lanjutan)	73
	Tabel 4.8	<i>House Of Risk</i> (HOR) Fase I (Lanjutan)	73
	Tabel 4.8	<i>House Of Risk</i> (HOR) Fase I (Lanjutan)	74
	Tabel 4.8	<i>House Of Risk</i> (HOR) Fase I (Lanjutan)	74
	Tabel 4.8	<i>House Of Risk</i> (HOR) Fase I (Lanjutan)	75
State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau	Tabel 4.9	Rekapitulasi Penguraian Hasil Diagram Pareto	78
	Tabel 4.9	Rekapitulasi Penguraian Hasil Diagram Pareto (Lanjutan).	79
	Tabel 4.9	Rekapitulasi Penguraian Hasil Diagram Pareto (Lanjutan).	80
	Tabel 4.10	<i>Probability Impact Matrix</i> (PIM)	81
	Tabel 4.11	Perencanaan Strategi Mitigasi Risiko.....	81
	Tabel 4.11	Perencanaan Strategi Mitigasi Risiko (Lanjutan).....	82
	Tabel 4.11	Perencanaan Strategi Mitigasi Risiko (Lanjutan).....	83
	Tabel 4.12	Nilai Derajat Kesulitan Perencanaan Strategi Mitigasi Risiko.....	83
	Tabel 4.12	Nilai Derajat Kesulitan Perencanaan Strategi Mitigasi Risiko (Lanjutan).....	84
	Tabel 4.13	<i>House Of Risk</i> (HOR) Fase II	84
	Tabel 4.13	<i>House Of Risk</i> (HOR) Fase II (Lanjutan)	85
	Tabel 4.14	Nilai Total Efektivitas Tindak Pencegahan	86



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

© Hak cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

Tabel 4.14	Nilai Total Efektivitas Tindak Pencegahan (Lanjutan).....	87
Tabel 4.15	Nilai Total Efektivitas Rasio Kesulitan	87
Tabel 4.15	Nilai Total Efektivitas Rasio Kesulitan (Lanjutan)	88
Tabel 4.16	Rekapitulasi <i>Rank</i> Prioritas Perencanaan Strategi Mitigasi Risiko.....	88
Tabel 4.16	Rekapitulasi <i>Rank</i> Prioritas Perencanaan Strategi Mitigasi Risiko (Lanjutan).....	89



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran		Halaman
Lampiran A	Dokumentasi.....	A-1
Lampiran B	Surat Izin Penelitian	B-1
Lampiran C	Kuesioner HOR Fase I.....	C-1
	Kuesioner HOR Fase II	C-2
Lampiran D	UU Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal	D-1
	Fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2009 Tentang Standar	
	Sertifikasi Penyembelihan Halal	D-2
Lampiran E	Biografi Penulis	E-1

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

DAFTAR ISTILAH

ARP	: <i>Aggregate risk potensial</i>
ETD _k	: Nilai total efektivitas rasio kesulitan
E _{jk}	: Hubungan antara tindakan pencegahan dan <i>agent risk</i>
HOR	: <i>House of risk</i>
PA	: <i>Preventive action</i>
PA1	: Rancang ulang dan peningkatan pemahaman dan pelatihan tentang SOP bagi karyawan RPH-R ataupun karyawan luar yang terlibat di RPH-R
PA2	: Menambah penyelia halal untuk mengawasi prosedur halal di RPH-R
PA3	: Meningkatkan pengawasan dan evaluasi terhadap sanitasi, higienitas dan kebersihan
PA4	: Upaya monitoring evaluasi serta penerapan <i>law enforcement</i> , <i>relayout</i> , renovasi, dan merancang lingkungan kerja yang lebih nyaman
PA5	: Melakukan penyusunan SKKNI, pelatihan, dan ujian kompetensi terhadap juru sembelih halal dan penyelia halal untuk pemenuhan persyaratan SDM bidang halal
PA6	: Peningkatan pemahaman dan pelatihan tentang kesejahteraan hewan, kehalalan, kesehatan hewan, keamanan dan kinerja SDM
PA7	: Perbaikan fasilitas wastafel dan <i>foot dip</i> serta penguatan prosedur penggunaan APD
PA8	: Melakukan penguatan SOP pada RPH-R dari pihak RPH-R terhadap karyawan luar
PA9	: Penerapan upaya pencegahan pencemaran lingkungan kerja dan pelatihan AWO dan juru sembelih halal
PA10	: Melakukan pengecekan dan pembersihan peralatan juga mesin secara rutin dan evaluasi pada prosedur ataupun SOP untuk ukuran sapi yang <i>extra</i>

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

PA11	: Melakukan perbaikan dan perawatan mesin dan alat secara berkala
PA12	: Penerapan prosedur perawatan alat
PA13	: Meningkatkan pengawasan terhadap prosedur penerimaan hewan bebas dari penyakit dan kesejahteraan hewan
PA14	: Penguatan prosedur kepada distributor tentang <i>delivery</i> daging di RPH-R
PA15	: Perbaikan fasilitas dan rancang ulang <i>layout</i> RPH-R
PA16	: Pemilihan lampu terhadap pencahayaan dan penguatan SOP kebersihan pada karyawan di RPH-R
PA17	: Penguatan prosedur SOP pencucian dan perbaikan fasilitas
RA	: <i>Risk agent</i>
RA1	: Permintaan yang tinggi di bulan-bulan tertentu
RA2	: Pakan ternak yang mengandung/terkontaminasi bahan tidak halal
RA3	: Pekerja melakukan pemotongan yang tidak sesuai pada tempatnya sehingga terkontaminasi dengan bakteri pada stasiun pemotongan
RA4	: Kurangnya <i>maintenance</i> mesin dan alat serta kesalahan <i>layout</i> desain dari manajemen RPH-R
RA5	: Ukuran sapi dan kekuatan sapi dalam memberontak saat penyembelihan
RA6	: <i>Human error</i> pada supir angkut hewan ternak
RA7	: <i>Human error</i> pihak RPH-R dalam penyeleksian hewan ternak saat Pemeriksaan <i>antemortem</i>
RA8	: Hewan ternak mengalami kelelahan disebabkan perjalanan jauh
RA9	: Hewan terjangkit penyakit <i>zoonosis</i>
RA10	: Terbatas fasilitas pemeriksaan kualitas daging dan tidak ada anggaran untuk pembelian bahan pengujian
RA11	: Kurangnya komunikasi pihak RPH-R dan distributor
RA12	: <i>Freezer</i> tidak pernah digunakan karena tidak ada <i>stock</i> berlebih
RA13	: Kurangnya kebersihan lantai produksi dan pencahayaan tempat pemotongan
RA14	: Genangan air pada lubang-lubang lantai produksi yang berpotensi

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik UIN Suska Riau
State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

RA15	: Kurangnya kebersihan dari pekerja menyebabkan terkontaminasi silang
RA16	: Kurangnya SDM yang bersertifikat penyelia halal dan pelatihan serta dukungan dari PERPROV untuk kesiapan manajemen halal RPH-R
RA17	: Prosedur SOP RPH-R dan SOP halal tidak diterapkan
RA18	: Pisau yang digunakan kurang tajam
RA19	: Juru sembelih dan AWO kurang teliti
RA20	: Tidak adanya pengawasan penyelia halal RPH-R
RA21	: Kematian hewan ternak sebelum disembelih
RA22	: Juru sembelih dan AWO tidak fokus saat bekerja dan beban kerja tinggi saat permintaan tinggi
RA23	: Juru Sembelih dan AWO kurangnya pelatihan secara rutin
RA24	: Kurangnya pembersihan dari tim kebersihan dari RPH-R
RA25	: Persepsi dari operator penggunaan air memudahkan proses pengulitan
RA26	: Operator ingin cepat menyelesaikan pekerjaan proses pengulitan
RA27	: Bagian dalam sapi tidak dicuci bersih saat proses pembersihan
RA28	: Tidak ada <i>maintenance</i> mesin dan alat secara berkala
RA29	: Pekerja/operator mau melakukan pekerjaan dengan terburu-buru
RA30	: Peralatan belum dipastikan bersih dan bebas dari bakteri yang tertinggal
RA31	: Pekerja angkut tidak teliti dalam menggunakan alat angkut
RA32	: Tidak mau rumit dalam melakukan pekerjaan dan mengeluarkan dana
RA33	: Menurunkan Angka Kelahiran dan populasi sapi
RA34	: Meningkatkan penyakit mulut dan kuku yang menyebabkan sapi tidak sehat lainnya
RE	: <i>Risk event</i>
RE1	: Merencanakan jumlah hewan ternak yang akan di disembelih

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© RE2
 Hak Cipta milik UIN Suska Riau
 RE3
 RE4
 RE5
 RE6
 RE7
 RE8
 RE9
 RE10
 RE11
 RE12
 RE13
 RE14
 RE15
 RE16
 RE17
 RE18
 RE19
 RE20
 RE21
 RE22
 RE23
 RE24

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

- : Merencanakan pemilihan pakan ternak
- : Merencanakan SDM untuk menjamin mutu daging halal (HAS)
- : Merencanakan jadwal perawatan mesin dan alat fasilitas produksi
- : Membuat SOP RPH-R
- : Dokumen hewan ternak yang tidak lengkap
- : Kesalahan prosedur pemeriksaan *antemortem* hewan ternak terhadap kesehatan secara langsung
- : Hewan ternak yang diterima mengalami stress
- : Pemeriksaan *postmortem* hewan ternak yang jarang dilakukan
- : Tidak dilakukannya pemeriksaan kualitas daging pada laboratorium dikarenakan keterbatasan bahan kimia
- : Kesalahan pemberian otoritas retribusi pembayaran dari RPH-R
- : Fasilitas pada stasiun *Freezer* tidak berfungsi
- : (*Foot dip*) dan wastafel tidak berfungsi pada pintu masuk tempat pemotongan
- : Tidak tersedia meja pemotongan pada proses pemotongan
- : Kurangnya kesadaran pekerja dalam penggunaan APD saat proses pemotongan
- : Belum ada pembentukan tim manajemen halal dan pengawasan dalam memastikan SOP halal sudah diterapkan dari RPH-R
- : Operator dari pihak distributor yang tidak menerapkan prosedur pemotongan dari pihak RPH-R
- : 3 saluran tidak terpotong secara sempurna
- : Juru sembelih tidak membaca lafaz Allah
- : Hewan ternak yang akan disembelih tidak menghadap ke kiblat
- : Kurang terampil dalam penggunaan alat *stunning* dapat menyebabkan kematian
- : Kurang sigap mengambil tindakan dalam penyembelihan saat hewan sudah di *stunning*
- : Bilal penyembelih kurang terampil
- : Lingkungan kerja pada tempat pemotongan yang kotor



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© RE25
 Hak Cipta milik UIN Suska Riau
 RE26
 RE27
 RE28
 RE29
 RE30
 RE31
 RE32
 RE33
 RE34
 RPH-R
 SCOR
 TE_k
 State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- : Penggunaan air dengan melakukan penyiraman sebelum pengulitan dan dilakukan di lantai produksi yang tergenang air
- : Proses pengulitan hingga daging bagian dalam dilakukan tempat yang sama dengan pemotongan bagian daging lainnya dengan pemotongan bagian daging lainnya
- : Terdapat kotoran pada hewan ternak yang telah di proses yang telah di proses
- : Saluran pembuangan limbah padat dan cair yang tidak mengalir dengan baik
- : Pembersihan daging bagian dalam yang tidak sesuai dengan prosedur
- : Kurangnya pengawasan sterilisasi peralatan pada tempat pemotongan sebelum digunakan
- : Kelalaian pekerja angkut
- : Terjadinya kontaminasi daging pada transportasi yang tidak memiliki kotak tertutup dan tidak dialas plastik
- : Keterlambatan kedatangan hewan ternak pengganti betina produktif dari distributor dan perusahaan
- : Pengembalian berkas dan persetujuan pembasmian bangkai ternak
- : Rumah potong hewan ruminansia
- : *Supply chain operation reference*
- : Nilai total efektivitas tindak pencegahan

UIN SUSKA RIAU

BAB I PENDAHULUAN



© Hak cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



UIN
SUSKA RIAU



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia sebagai negara kepulauan terbesar didunia, memiliki latar belakang yang kaya akan keberagaman agama yang dianut oleh penduduknya. Data Satu Data Kementerian Agama Republik Indonesia, pada tahun 2022 Indonesia menjadi rumah umat muslim terbesar penduduk berjumlah 241,7 juta penduduk. Dengan jumlah umat muslim yang tersebar semua penjuru, konsumsi dan promosi pangan halal sangat penting. Berdasarkan Siaran Pers Kementerian Koordinator Perekonomian Republik Indonesia yang diselenggarakan di Jakarta, 9 Desember 2022, Indonesia menduduki peringkat ke-4 didunia menjadi salah satu konsumen produk halal terbesar didunia yang mencakup 11,34% dari pengeluaran halal global.

Kebutuhan produk halal menjadi sangat diperhatikan di Indonesia, hal ini disebabkan meningkatnya jumlah penduduk pada setiap tahun sehingga harus memenuhi kebutuhan produk halal dari permintaan konsumen agar dapat dikonsumsi. Perlunya pemahaman mengenai produk halal sehingga dapat memenuhi kebutuhan produk halal untuk dapat dikonsumsi oleh konsumen. Produk halal dapat dijelaskan sebagai produk yang memenuhi persyaratan dan standar yang ditetapkan oleh hukum Islam. Produk halal mencakup berbagai aspek, termasuk makanan dan minuman, pakaian, pariwisata, hiburan dan media, farmasi, kosmetik, dan lainnya (Mubarok & imam, 2020).

Menurut Majelis Ulama Indonesia, produk halal didefinisikan sebagai produk yang dibuat menggunakan bahan halal dan memenuhi persyaratan Thoyyib yang tidak terkontaminasi dengan barang haram dan najis. Thoyyib dapat dikatakan sebagai sesuatu yang baik, suci atau bersih dan tidak membahayakan kesehatan apabila dikonsumsi. Berdasarkan Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) bahwa berdasarkan Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal (JPH), produk halal dapat didefenisikan barang dan jasa yang terkait makanan, minuman, obat, kosmetik, produk kimiawi, produk biologi, produk rekayasa genetik, serta barang yang digunakan, dipakai atau dimanfaatkan



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

oleh masyarakat yang telah dinyatakan halal sesuai dengan syariat Islam. Makanan halal dan thoyyib yang dijelaskan dalam Al-Qur'an dan hadist dapat dilihat dibawah ini:

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا لَا تَحْرِمُوا طَيِّبَاتِ مَا أَحَلَّ اللَّهُ لَكُمْ وَلَا تَعْتَدُوا إِنَّ اللَّهَ لَا يُحِبُّ الْمُعْتَدِينَ

Artinya:

“Wahai orang-orang yang beriman, janganlah kamu mengharamkan sesuatu yang baik yang telah Allah halalkan bagi kamu, dan janganlah kamu melampaui batas. Sesungguhnya Allah tidak menyukai orang-orang yang melampaui batas”. (QS. Al Maidah: 87).

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

Artinya:

“Dan makanlah dari apa yang telah diberikan Allah kepadamu sebagai rezeki yang halal dan baik, dan bertakwalah kepada Allah yang kamu beriman kepada-Nya”. (QS. Al Maidah: 88).

BPJPH dalam menjamin produk halal melakukan tindakan dengan mempercepat penerapan standar halal, salah satunya yaitu sertifikasi halal dengan berdasarkan undang-undang pendukung tentang jaminan produk halal yang bersifat wajib. Pentingnya sertifikasi halal terhadap produk yang diperdagangkan oleh pelaku usaha, karena Indonesia yang mayoritas penduduknya memeluk agama islam. Oleh sebab itu, pentingnya jaminan produk halal bertujuan memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan dan kepastian ketersediaan produk halal dalam konsumsi dan menggunakannya. Menurut (Qoni'ah, 2022), dapat dikategorikan menjadi tiga kriteria yang harus dipenuhi yaitu berdasarkan zat dan kandungannya, berdasarkan cara memperolehnya dan berdasarkan cara proses pengolahannya. salah satu produk halal yang sering dikonsumsi oleh konsumen berasal dari daging sapi.

Daging sapi sebagai salah satu hewan ternak yang paling favorit di Indonesia untuk di konsumsi. Data Badan Pusat Statistik pada tahun 2022, konsumsi daging sapi sebanyak 2,53 kg/kapita/tahun dan kebutuhan daging sapi berjumlah 695,39 ton. jumlah permintaan/kebutuhan daging sapi yang terus meningkat menjadi hal penting untuk memenuhi kebutuhan konsumen sehingga



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

perlu adanya pengawasan dan pemantauan dalam proses produksi daging sapi agar dapat terjamin kehalalan produk.

Berdasarkan Data Badan Pusat Statistik pada tahun 2022, produksi sapi yang dipotong berjumlah 18.610.148 ekor dan sebagai hewan ternak penghasil produk halal daging terbesar di Indonesia. Menurut (Novanti, dkk. 2022) Kebutuhan daging sapi di Indonesia saat ini dipasok dari tiga pemasok yaitu peternakan rakyat (ternak lokal), industri peternakan rakyat (hasil pengemukan sapi potong *ex-import*) dan impor daging. Meningkatnya jumlah kebutuhan daging sapi, menyebabkan tingkat kebutuhan hewan akan disembelih pada Rumah Potong Hewan (RPH) yang ada di Indonesia, salah satunya Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) Kota Pekanbaru. Rumah Potong Hewan (RPH) dapat dikatakan fasilitas tempat hewan disembelih, sering kali dalam jumlah besar, dan karkasnya disiapkan untuk didistribusikan serta dijual sebagai produk daging dan diproses untuk konsumsi daging (Slade & Alleyne, 2023).

Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) Kota Pekanbaru yang beralamat Jalan Cipta Karya, Tuah Karya, Kecamatan Tampan, Kota Pekanbaru, menjadi fasilitator tempat pemotongan dengan memiliki beberapa langkah-langkah rantai pasok yang diterapkan standar kehalalan dari Majelis Ulama Indonesia dan Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal yaitu memiliki sertifikasi halal yang berlaku 4 tahun sekali dengan terbitan terbaru 19 Maret 2020-19 Maret 2024. Sertifikasi halal bertujuan untuk menjamin bahwa proses pemotongan sesuai dengan hukum dan etika agama islam, kebersihan dan sanitasi, sumber hewan ternak yang halal, dan label serta penandaan halal bahwa proses pemotongan dan pengolahan selesai berdasarkan dari fatwa MUI nomor 12 tahun 2009 standar sertifikasi penyembelihan halal dan UU Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 39 Tahun 2021 tentang penyelenggaraan bidang jaminan produk halal, serta dijelaskan dari Al-Qur'an sebagai firman Allah SWT yang dapat dilihat dibawah ini:

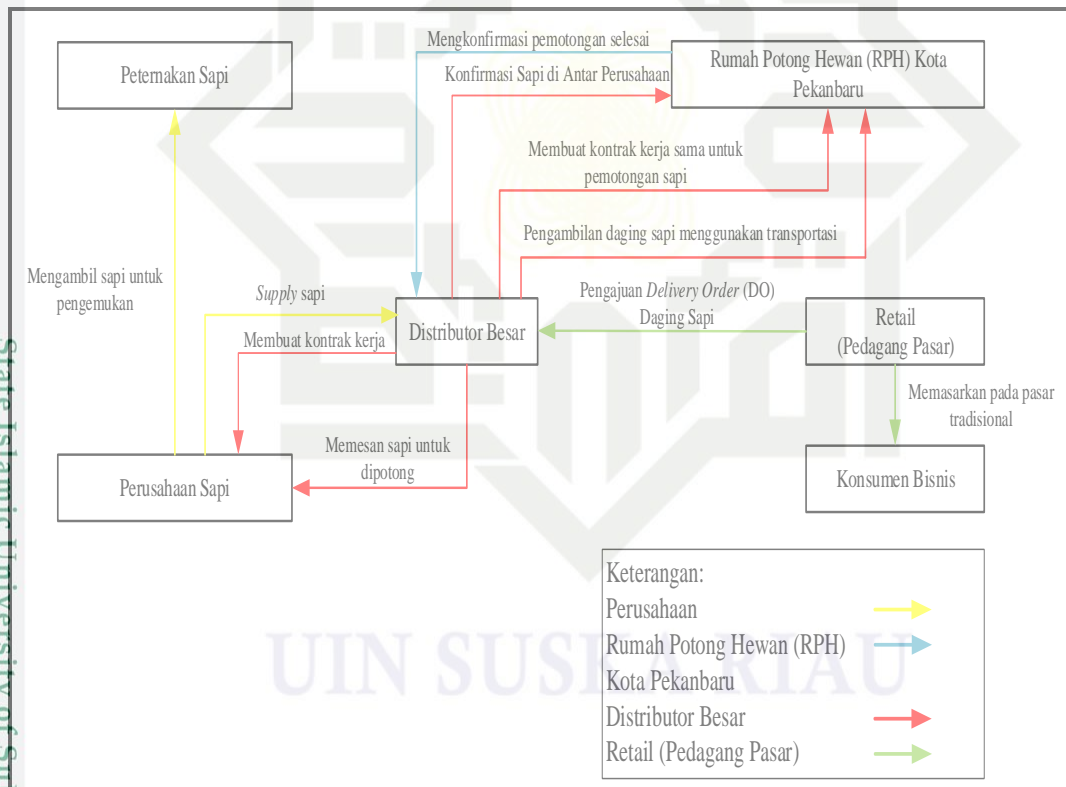
فَكُلُوا مِمَّا ذُكِرَ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ إِنْ كُنْتُمْ بِآيَاتِهِ مُؤْمِنِينَ

Artinya:

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan satu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

©Maka makanlah dari apa (daging hewan) yang (ketika disembelih) disebut nama Allah, jika kamu beriman kepada ayat-ayat-Nya”. (QS. Al An’am: 118).

Oleh karena itu, dengan adanya standar penyembelihan hewan harus sesuai dengan ketentuan hukum islam baik itu pengolahan dan *stunning*. Teknik pemotongan yang digunakan oleh rumah potong adalah teknik manual dan *stunning* yang dilakukan oleh petugas dan penyelia halal yang sudah bersertifikasi. Daging produk hasil potong yang layak untuk dikonsumsi adalah daging yang ASUH (Aman, Sehat, Utuh, dan Halal). Lalu, Jenis sapi yang dipasok pada Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) Kota Pekanbaru yaitu jenis impor daging. Berikut alur rantai pasok pada Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) Kota Pekanbaru dijabarkan pada Gambar 1.1.



Gambar 1.1 Alur Rantai Pasok Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) Kota Pekanbaru

(Sumber Data: Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) Kota Pekanbaru)

Alur rantai pasok pada gambar 1.1 diatas, menjabarkan pengelolaan rantai pasok pada rumah potong yaitu Perusahaan Sapi sebagai *supply*, Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) Kota Pekanbaru sebagai manufaktur, distributor besar

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

sebagai *supply* dan distributor, *retail* (pedagang besar) sebagai *retail* yang beli dari distributor besar dan memperjual kembali daging sapi segar, serta konsumen bisnis yang membeli daging sapi segar. Namun, pengelolaan rantai pasok pada Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) Kota Pekanbaru belum dapat dikatakan terjamin kehalalannya terletak pada pengelolaan *supply*, manufaktur, dan distributor. Terdapat beberapa potensi risiko-risiko yang terjadi saat proses pra pemotongan hingga pasca pemotongan sapi yang telah selesai dipotong sehingga pihak rumah potong perlu menjaga dan mempertahankan standar kehalalan yang diterapkan dalam proses produksi pada Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) Kota Pekanbaru agar terjamin kehalalannya.

Proses pemotongan sapi pada Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) Kota Pekanbaru memiliki 3 tahap proses yaitu pra pemotongan, pemotongan, dan pasca pemotongan. Pada proses pra pemotongan sapi yang baru datang dilakukannya pemeriksaan *antemortem* yaitu pemeriksaan kesehatan keseluruhan dan data lengkap terhadap sapi sebelum dipotong. Adanya pemeriksaan ini dapat mengetahui potensi-potensi risiko kesehatan maupun fisik dari sapi layak dipotong maupun tidak, pengistirahatan sapi sebelum dipotong minimal 8 jam hingga 48 jam, dan pemuasan dengan memberikan sapi makan sebelum dipotong sesuai dengan standar operasional prosedur (SOP) yang diterapkan dan menggunakan fasilitas yang tersedia. Sehingga kesejahteraan hewan sangat penting agar mencegah penderitaan hewan dari segi memperhatikan kenyamanan, kesenangan maupun kesehatan hewan. Rumah potong memiliki peran sangat penting dalam menjaga dan keamanan sapi meliputi pemeliharaan makan, minum, tempat istirahat maupun lingkungan sekitar, dan tidak membuat stres sapi saat proses penyembelihan hingga tahap selanjutnya. Menurut (Nurhayati, dkk., 2022), penerapan kesejahteraan hewan sangat penting agar memudahkan penanganan, memperkecil terjadi kecelakaan baik terhadap sapi maupun petugas, memperoleh kualitas daging yang aman, sehat, utuh, dan halal (ASUH) serta tidak menurunkan kandungan gizi dan tidak membahayakan kesehatan konsumen yang mengonsumsi daging sapi yang telah dipotong.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

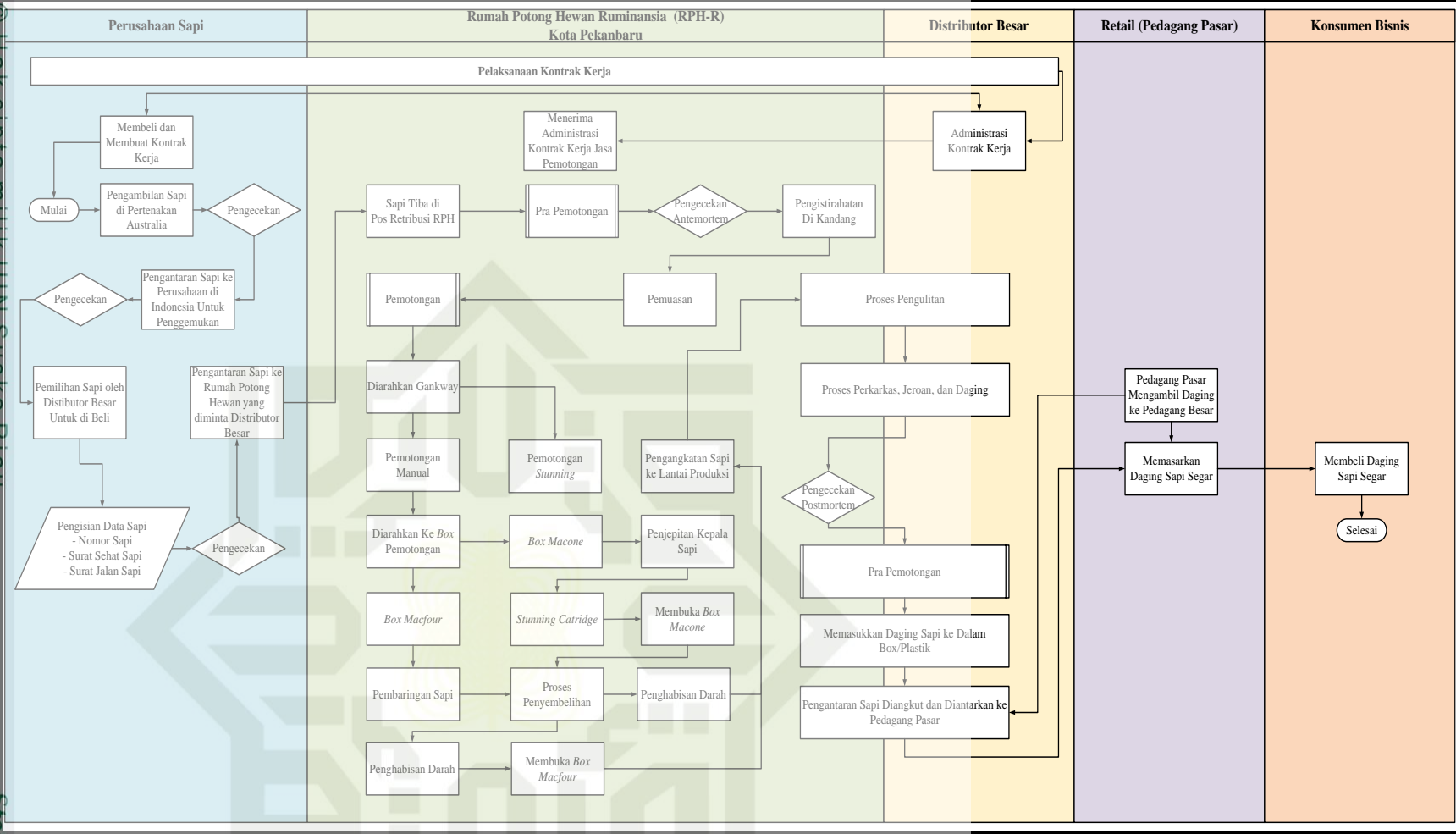
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Selanjutnya, sapi yang layak akan dilakukan proses pemotongan yang dilakukan pada jam 23.00-04.00 WIB setiap malam. Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) Kota Pekanbaru menggunakan 2 teknik pemotongan yaitu manual dan *stunning*. Teknik pemotongan yang dilakukan menggunakan standar operasional prosedur (SOP) rumah potong dan pemasok sapi yang mengakibatkan proses pemotongan manual dan *stunning* diperlukannya pengelolaan dan pengawasan yang ketat. Karena teknik pemotongan manual dan *stunning* memiliki tahapan dan syarat yang ketat untuk dilakukannya pemotongan sapi. Pada proses manual dilakukan pemotongan secara langsung menggunakan alat dan tenaga manusia. Sedangkan, proses *stunning* dilakukan pemingsanan menggunakan alat *stunning cartridge* untuk mengurangi stres pada hewan sebelum disembelih, proses ini berpotensi risiko-risiko membuat sapi tidak terjamin kehalalannya sehingga perlunya tenaga ahli yang memiliki sertifikasi *stunning* dan penyembelih agar dapatantisipasi, pengawasan, pengelolaan dan menjaga kehalalan berdasarkan standar kehalalan pada teknik pemotongan yang digunakan. Kemudian setelah sapi disembelih, sapi diproses pemotongan dari pengulitan hingga proses perkakas, jeroan, serta menjadi daging segar yang dipotong sesuai dengan ukuran distributor besar inginkan dan pemeriksaan *postmortem* yaitu pemeriksaan untuk mengetahui proses pemotongan sesuai dengan standar operasional proses (SOP) yang digunakan.

Terakhir pasca pemotongan, memasukkan dan mengantarkan sapi menggunakan transportasi pengantaran pedagang pasar menggunakan transportasi khusus dan *box* agar daging sapi yang dipasarkan kepada konsumen dapat dikonsumsi, segar dan terjamin kehalalan serta alat pengiriman harus bebas dari najis. Berdasarkan aktivitas pada proses pemotongan di Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R), terdapat potensi risiko belum terjaminnya kehalalan karena tidak sesuai dengan SOP halal dan RPH-R. Sehingga perlunya identifikasi aktivitas proses pemotongan pada rumah potong. Berikut alur proses sapi dipotong sesuai dengan SOP setiap rantai pasok yang diterapkan dapat dilihat pada Gambar 1.2.



- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
 2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



Gambar 1.2 Alur Standar Operasional Prosedur (SOP) Sapi Pada Proses Pematongan (Sumber Data: Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) Kota Pekanbaru)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

© Hak Cipta dimiliki UIN Suska Riau
State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

Gambar 1.2 menjabarkan alur standar operasional prosedur (SOP) sapi pada proses pemotongan dari perusahaan sapi hingga daging sapi siap diperjualkan ke tangan konsumen. Terdapat beberapa potensi risiko yang membuat tidak terjamin ketidakhallalan pada proses pemotongan yang dilakukan yaitu pra pemotongan, pemotongan, dan pasca pemotongan. Perlunya mengetahui jaminan kehalalan dalam rantai pasok pada Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) Kota Pekanbaru dengan kajian *supply chain management* (SCM) dalam kaitan *supply chain risk management* (SCRM) pedekatakan *supply chain operations reference* (SCOR) dan *house of risk* (HOR). Hal ini dilakukan agar potensi risiko tidak terjadi dan dapat terjamin kehalalan dengan standar kehalalan yang diterapkan.

Supply chain management (SCM) dapat dikatakan manajemen dari segala hal mulai dari aliran produk, informasi, hingga hubungan bisnis, yang mana menyatukan berbagai pihak seperti, pemasok, pengusaha, pemilik gudang, dan lainnya, sehingga produk dapat dihasilkan dan didistribusikan dengan jumlah dan waktu yang tepat, serta lokasi yang sesuai. *Supply chain risk management* (SCRM) dijelaskan sebagai rantai pasok yang paling sederhana tingkat kompleksitasnya hanya meliputi tiga pihak yang terlibat, yaitu perusahaan, pemasok, dan pelanggan, dimana faktor ketidakpastian dapat menjadi risiko di dalam rantai pasok seperti disebabkan oleh siklus bisnis, permintaan pelanggan, bencana alam, bencana akibat manusia, serta kegiatan operasional perusahaan. Maka dari itu, pentingnya untuk mengadopsi pendekatan-pendekatan yang sistematis untuk mengelola dan mitigasi risiko pada manajemen rantai pasok dan dibutuhkan adanya kesadaran, koordinasi, serta usaha bersama baik pihak internal maupun eksternal perusahaan dalam mengelola risiko agar dapat dikelola lebih efektif bahkan dapat dicegah sebelum memberikan dampak buruk pada serangkaian kegiatan rantai pasok dan kinerja rantai pasok menjadi indikator penting dalam mengevaluasi keberhasilan dan efektivitas manajemen rantai pasok (Cahyolaksono, dkk., 2021 dan Raharjo, dkk., 2023).

Halal supply chain management (HSCM) didefinisikan jaringan yang dimulai dari persiapan dan penegakan bahan halal untuk produksi hingga pengiriman produk akhir ke pelanggan sesuai dengan hukum syariah. Konsep halal

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

supply chain management adalah menjaga integritas makanan halal dan memastikan bahwa makanan tersebut thoyyib. *Halal supply chain management* juga menghindari kotak langsung dengan barang haram, mengelola kontaminasi silang antara barang halal dan haram, memperhatikan fasilitas khusus produk halal, dan memastikan pengelolaan rantai pasok sejalan dengan persepsi konsumen muslim (Wahyuni, dkk., 2020). Adanya beberapa teknik yang digunakan untuk mengidentifikasi faktor risiko kritis pada rantai pasok penelitian ini, salah satunya *supply chain operations reference* (SCOR) model dan *house of risk* (HOR) dalam penelitian ini.

Supply Chain Operations Reference (SCOR) dapat dikatakan model referensi proses yang dikembangkan khusus untuk manajemen rantai pasokan terintegrasi (Stewart, 1997). SCOR juga dapat dikatakan pemetaan bisnis yang dilakukan untuk mendapatkan gambaran model yang jelas mengenai aliran material, informasi, dan keuangan dari suatu rantai pasok perusahaan. Pemodelan ini bertujuan untuk mendapatkan pemahaman yang komprehensif terhadap rantai pasok serta memudahkan dalam mendapatkan gambaran rinci dari setiap tahapan rantai pasokan sehingga proses penghubungan antar aktivitas lebih mudah (Lestari, 2023).

Model ini juga menggambarkan proses bisnis yang dibutuhkan menjelaskan proses bisnis secara keseluruhan dan memberikan dasar untuk memperbaiki aktivitas bisnis yang sedang berjalan dalam pencegahan potensi risiko masalah, perbaikan pengukuran kinerja, perencanaan dan perbaikan proses dan lain sebagainya. SCOR model ini terdiri dari lima proses kategori utama meliputi *plan*, *source*, *make*, *deliver*, dan *return* yang masing-masing mempunyai peranan dalam manajemen rantai pasok (Lestari, dkk. 2018).

House Of Risk (HOR) dapat digambarkan sebagai penentuan untuk risiko yang harus diprioritaskan dalam tindakan pencegahan dengan menganalisa dan mengidentifikasi Risiko yang mungkin terjadi dan konsekuensi jika terjadi sehingga potensi dapat dicegah dan diperbaiki agar tidak menjadi risiko masalah yang mengganggu dalam proses produksi pada sebuah instansi maupun perusahaan terkait. Model HOR terdiri dari 2 meliputi, HOR fase 1 digunakan untuk menentukan risiko

mana yang perlu diprioritaskan dalam tindakan pencegahan dan HOR fase 2 memberikan prioritas pada tindakan-tindakan yang dianggap efektif namun komitmen dana dan sumber daya yang wajar (Nyoman & Geraldin, 2009).

Berdasarkan permasalahan yang diangkat pada penelitian ini, terdapat penelitian sebelumnya yang menggunakan metode SCOR dan HOR yang mengidentifikasi dan mitigasi risiko yang terjadi pada penelitian sebelumnya. Penelitian (Ridwan, dkk., 2020) menunjukkan bahwa penggunaan pendekatan metode SCOR dan HOR dapat menangani dan mitigasi risiko terdapat dari kegiatan sistem rantai pasoknya. Sedangkan, penelitian (Purwaditya, dkk., 2020) menunjukkan metode SCOR, FMEA dan HOR melakukan identifikasi potensi risiko pada rantai pasok, sehingga memberikan tindakan penanganan risiko yang ada.

Oleh karena itu, dengan penjelasan metode yang akan digunakan pada rantai pasok Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) Kota Pekanbaru untuk menjamin kehalalan dalam rantai pasok, mengidentifikasi dan mengetahui risiko yang menyebabkan tidak terjamin kehalalan rantai pasok, dan melakukan tindakan pencegahan dari risiko rantai pasok halal pada Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) Kota Pekanbaru.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, rumusan masalah yang dapat diambil pada penelitian ini yaitu, “Bagaimana manajemen risiko rantai pasok halal dan upaya pencegahan risiko pada Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) Kota Pekanbaru?”.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian yang dilakukan dijelaskan dibawah ini:

1. Untuk membuat pemetaan aktivitas rantai pasok menggunakan komponen SCOR pada RPH-R Kota Pekanbaru.
2. Untuk mengidentifikasi faktor risiko kritis menggunakan komponen SCOR terhadap proses pemotongan sapi dengan standar halal yang diterapkan RPH-R Kota Pekanbaru.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Untuk menganalisis faktor risiko kritis pada proses pemotongan sapi pada komponen SCOR di RPH-R Kota Pekanbaru menggunakan HOR fase pertama dengan berdasarkan standar halal yang diterapkan.

Untuk melakukan rancangan strategi penanganan terhadap faktor risiko kritis pada proses pemotongan sapi yang terjadi RPH-R Kota Pekanbaru dengan standar halal yang diterapkan.

Memberikan usulan mitigasi risiko perbaikan terhadap sumber risiko yang terjadi pada proses pemotongan sapi menggunakan HOR fase kedua dengan berdasarkan standar kehalalan pada RPH-R Kota Pekanbaru.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini dijabarkan dibawah ini.

1. Bagi Peneliti

Dapat menambah pengetahuan tentang pengidentifikasi dan analisis risiko serta pencegahan terhadap risiko yang ditimbulkan dengan menggunakan metode SCOR dan HOR dalam penelitian ini yang dilakukan pada Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) Kota Pekanbaru.

2. Bagi Rumah Potong Hewan

Hasil penelitian berupa pengidentifikasi risiko dapat menjadi bahan pertimbangan dalam melakukan evaluasi perbaikan untuk meningkatkan pencegahan risiko yang akan terjadi di Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) Kota Pekanbaru.

1.5 Batasan Masalah

Batasan dari penelitian ini dijelaskan dibawah ini:

Area yang diteliti pada Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) Kota Pekanbaru.

Objek yang diteliti berupa Alur Rantai Pasok Sapi ada Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) Kota Pekanbaru.

Data yang digunakan berasal dari Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) Kota Pekanbaru.

1.6 Posisi Penelitian

Posisi penelitian yang digunakan pada penelitian ini dijabarkan dibawah ini:

Tabel 1.1 Posisi Penelitian Yang Digunakan

No.	Judul dan Penulis	Permasalahan	Metode	Hasil
1.	Mitigasi risiko kesejahteraan hewan, kehalalan, dan keamanan rantai pasok industri daging ayam <i>broiler</i> skala menengah (Noerdyah, dkk, 2020).	Masalah utama yang dibahas dalam penelitian ini adalah risiko ketidakpatuhan kehalalan pada proses penyembelihan ayam <i>broiler</i> dan risiko penyimpanan daging ayam <i>broiler</i> yang tidak sesuai oleh pedagang eceran dan pelaku usaha pengolahan daging.	Metode HOR	Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa beberapa risiko yang diidentifikasi meliputi ketidakpatuhan halal dalam proses penyembelihan, penggunaan peralatan yang sama untuk produk halal dan non-halal, penyimpanan daging ayam <i>broiler</i> yang tidak tepat, dan kurangnya pengetahuan tenaga kerja tentang penanganan dan higienitas daging. Untuk mengatasi permasalahan ini, dengan menerapkan menerapkan strategi mitigasi risiko, diharapkan dapat meningkatkan kepatuhan halal, kualitas, dan keamanan daging ayam <i>broiler</i> yang dikonsumsi oleh masyarakat.
2.	Perancangan Mitigasi Risiko Rantai Pasok Produk Pallet Dan Dunnage Menggunakan Metode <i>House of risk</i> (Ridwan, dkk., 2020)	Permasalahan yang terjadi adalah dalam kegiatan sistem rantai pasoknya, belum memperhitungkan risiko dimulai dari bahan baku yang datang dari <i>supplier</i> , proses produksi, hingga pengiriman produk kepada konsumen.	Model SCOR dan Metode HOR	Hasil dari penelitian ini yaitu mengusulkan 15 tindakan mitigasi risiko yang dapat dilakukan untuk mengatasi risiko-risiko yang diidentifikasi, Tindakan mitigasi yang diusulkan meliputi pembuatan perjanjian kebijakan pemesanan, peningkatan pengawasan terhadap pekerja, dan perbaikan kondisi Gudang, membantu PT. MCS dan industri lainnya dalam mengimplementasikan strategi mitigasi risiko yang efektif dalam sistem rantai pasok mereka.

(Sumber Data: Penelitian Tugas Akhir, 2023)



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritikan
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

©Tabel 1.1 Posisi Penelitian Yang Digunakan (Lanjutan)

No.	Judul dan Penulis	Permasalahan	Metode	Hasil
3.	Mitigasi Risiko Pada Rantai Pasok Hulu Ikan Scombridae Segar Di Pelabuhan Perikanan Pantai Tegal, Jawa Tengah (Purwaditya, dkk., 2019)	Permasalahan utama yang teridentifikasi dalam penelitian ini adalah adanya 22 kejadian risiko dalam rantai pasok ikan scombridae segar di Kota Tegal, yang disebabkan oleh 25 sumber risiko. Kejadian risiko ini terjadi pada berbagai tahapan dalam rantai pasok, termasuk perencanaan, pengadaan, produksi, pengiriman, dan pemberdayaan.	Metode SCOR, FMEA, dan HOR	Hasil dari penelitian ini adalah, menekankan pentingnya menjaga kualitas produk melalui penanganan yang tepat dan penggunaan sistem rantai dingin. Dengan menerapkan strategi mitigasi ini, diharapkan dapat meningkatkan kualitas dan keberlanjutan rantai pasok ikan scombridae segar di Kota Tegal.
4.	<i>Risk and Supply Chain Mitigation Analysis Using House of risk Method and Analytical Network Process</i> (Kurniawan, dkk., 2021)	Permasalahan yang terjadi di PT A antara lain adalah penurunan capaian produksi buah, penurunan capaian produksi CPO dan Kernel, keterlambatan pengiriman CPO dan Kernel, dan kerusakan produk yang dikirim ke konsumen. Penurunan capaian produksi buah dari tahun 2017 ke tahun 2018 memiliki dampak pada produksi CPO dan Kernel tahunan PT A.	Metode HOR, dan ANP	Hasil penelitian menunjukkan adanya 36 peristiwa risiko dan 35 agen risiko. Terdapat 19 risiko yang diidentifikasi sebagai prioritas dan 11 tindakan mitigasi yang diusulkan. Penelitian ini merekomendasikan implementasi tindakan mitigasi sesuai dengan prioritas yang telah ditentukan.
5.	<i>Risk Management Analysis in Tobacco Supply Chain Using the House of risk Method</i> (Oktavera, dkk, 2022)	Masalah spesifik yang dibahas dalam penelitian ini mencakup identifikasi dan penilaian risiko dalam manajemen rantai pasokan tembakau di Kabupaten Probolinggo, serta pengembangan strategi manajemen untuk memitigasi risiko-risiko tersebut.	FMEA Metode HOR	Hasil yang diperoleh dari penelitian ini mengembangkan strategi manajemen untuk mengurangi risiko-risiko yang teridentifikasi. Strategi-strategi ini meliputi penggunaan benih berkualitas, penyemprotan pestisida, penggunaan jalan alternatif, dan pemeriksaan material secara berkala.

(Sumber Data: Penelitian Tugas Akhir, 2023)



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

1.7 Sistematikan Penulisan

Sistematika dalam penulisan laporan penelitian dijabarkan dibawah ini.

BAB I

PENDAHULUAN

Pada bab ini berisikan tentang latar belakang, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, batasan masalah dan sistematika penulisan.

BAB II

LANDASAN TEORI

Bab ini menjelaskan tentang teori pendukung yang berhubungan dengan pengolahan data pada penelitian yang dilakukan menggunakan metode SCOR dan HOR.

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini menjelaskan tentang tahapan-tahapan penelitian yang digunakan dalam pelaksanaan penelitian.

BAB IV

PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

Bab ini menjelaskan tentang tahapan-tahapan penelitian yang digunakan dalam pelaksanaan penelitian.

BAB V

ANALISA

Bab ini berisikan analisa tujuan dan hasil pengolahan data yang dihasilkan.

BAB VI

PENUTUP

Bab ini berisikan kesimpulan yang menjawab tujuan penelitian dan saran dari penulis untuk penelitian yang dilakukan selanjutnya.

BAB II LANDASAN TEORI



© Hak cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.





BAB II LANDASAN TEORI

2.1 Rumah Potong Hewan (RPH)

Rumah Potong Hewan (RPH) didefinisikan suatu bangunan atau kompleks bangunan dengan desain tertentu yang digunakan sebagai tempat pemotongan hewan selain unggas untuk konsumsi masyarakat umum (Mail, dkk., 2021). Menurut (Komalasari, dkk., 2022), mengenai RPH telah diatur dalam SK Menteri Pertanian No. 555/Kpts/TN.240/9/1986 dan ditetapkan sebagai Standar Nasional Indonesia SNI 01-6159-1999 dan berdasarkan menurut UU RI Nomor 41 Tahun 2014 (UU RI, 2014), tentang peternakan dan kesehatan hewan yang mengamanatkan bahwa setiap kabupaten/kota harus mempunyai RPH yang memenuhi persyaratan teknis yang ditetapkan oleh menteri pertanian. Persyaratan teknis tersebut meliputi sanitasi dan higiene. Aturan perlu diterapkan baik terkait standar operasional maupun teknis sebagai dasar untuk menyelenggarakan fungsi RPH sebagai tempat pelaksanaan pemotongan ternak guna menghasilkan daging yang aman, sehat, utuh, dan halal (ASUH).

RPH memiliki peranan penting sebagai mata rantai untuk memperoleh kualitas daging yang baik. Hal tersebut dapat dilakukan dengan menerapkan *animal welfare* pada setiap RPH. *Animal welfare* dapat dikatakan suatu usaha kepedulian yang dilakukan oleh manusia untuk memberikan kenyamanan kehidupan terhadap hewan. Lokasi RPH harus memenuhi persyaratan yaitu tidak menimbulkan gangguan dan pencemaran lingkungan dan mempunyai akses air bersih yang cukup untuk pelaksanaan pemotongan hewan dan kegiatan pembersihan serta disinfeksi (Lubis, dkk., 2020).

Pemotongan Hewan dapat dikatakan serangkaian kegiatan di rumah potong Hewan yang meliputi penerimaan hewan, pengistirahatan, pemeriksaan kesehatan hewan sebelum dipotong, pemotongan atau penyembelihan, pemeriksaan kesehatan roan dan karkas setelah Hewan dipotong, dengan memperhatikan higiene dan sanitasi, Kesejahteraan Hewan, serta kehalalan bagi yang dipersyaratkan (PP Nomor 95 Tahun 2012) (Putri, dkk., 2021).

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Upaya pemerintah dalam mencegah ketidakhallalan suatu produk maka di Indonesia menerapkan Sistem Jaminan Halal (SJH) yang merupakan suatu sistem manajemen yang disusun, diterapkan dan dipelihara oleh perusahaan dan pemegang sertifikat halal untuk menjaga kesinambungan proses produksi halal. SJH tidak hanya untuk menjamin kehalalan suatu produk melainkan juga mencegah kasus ketidakhallalan produk bersertifikat halal, memberikan jaminan dan ketentraman bagi masyarakat serta menimbulkan kesadaran internal dan perusahaan memiliki pedoman kesinambungan proses produksi halal (Apriani, 2023).

Produk halal sebagai jaminan bukan hanya untuk umat muslim. Apapun yang berhubungan dengan makanan halal atau / dan produk non-makanan harus mematuhi aturan Islam termasuk kegiatan logistik untuk produk halal. Dalam cara untuk melayani produk Halalan-Toyibban kepada konsumen akhir, semua bagian dalam rantai pasokan halal untuk produk halal harus dilakukan sesuai dengan praktik Halal termasuk kegiatan operasi di Rumah Potong Hewan (RPH) juga pada praktek distribusinya. Setiap usaha wajib memiliki sertifikat halal sesuai dengan “Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen (UU Perlindungan Konsumen) Dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, diwajibkan dalam suatu produk konsumen muslim diberikan keterangan halal” (Purnamasari, dkk., 2021).

Proses pemotongan hewan memiliki standar penyembelihan yang tercantung dalam Undang-Undang Nomor 12 Tahun 2009 tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal yang dikeluarkan Fatwa Majelis Ulama Indonesia. Syarat-syarat dalam penyembelihan hewan dari faktor-faktor pendukung yang diuraikan dibawah ini (Yola, 2014):

1. Petugas penyembelih yaitu, beragama islam, berumur minimal 18 tahun, sehat jasmani dan rohani serta memiliki identitas sebagai penyembelih halal berupa sertifikat halal.
2. Hewan yang disembelih ialah hewan yang boleh dimakan (halal), hewan harus dalam keadaan hidup ketika disembelih, dan kondisi hewan harus memenuhi standar kesehatan hewan yang dibuktikan dengan hasil pemeriksaan oleh pihak yang berwenang.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

3. Sarana dan prasarana yaitu fasilitas hanya dikhususkan untuk produksi daging hewan halal dan alat penyembelih harus memenuhi persyaratan seperti tajam, bukan berasal kuku, gigi/taring maupun tulang, ukuran disesuaikan dengan leher hewan yang akan dipotong dan tidak diasah depan hewan yang akan disembelih serta sertifikat penggunaan alat seperti *stunning*.

2.2 Sapi

Sapi ialah hewan mamalia atau herbivora yang sangat bermanfaat untuk manusia dari segi daging, air susu, bahkan sampai kotorannya. Dengan adanya sapi sangat banyak berguna bagi masyarakat, dapat meningkatkan taraf hidup mereka. Ternak dapat disebutkan sebagai pengembangbiakan hewan dari usia dini hingga tahap penggemukan. Pembibitan Sapi yakni kegiatan budi daya menghasilkan bibit ternak untuk keperluan sendiri atau diperjualbelikan. Bibit sapi potong dapat disebutkan sebagai ternak yang mempunyai sifat unggul dan mewariskan serta memenuhi persyaratan tertentu untuk dikembangkan dengan tujuan utama yaitu menghasilkan daging (Afrisawati & Irianto, 2019).

2.3 Daging Sapi

Daging sapi merupakan salah satu sumber protein hewani yang paling disukai oleh konsumen karena lezat rasanya. Secara umum, komposisi daging terdiri atas air, lemak, protein, mineral dan karbohidrat. Kandungan gizi yang lengkap dan keanekaragaman produk olahannya menjadikan daging sebagai bahan pangan yang hampir tidak dapat dipisahkan dari kehidupan manusia. Komposisi nutrisi daging terdiri dari protein 19%, air 75%, lemak 2,5% dan 3,5% substansi non protein. Daging ialah salah satu produk industri peternakan yang dihasilkan dari usaha pemotongan hewan. Daging sapi juga telah menjadi salah satu bahan pangan yang dibutuhkan masyarakat (Sihombing, dkk., 2020).

2.4 Supply Chain Management (SCM)

Supply Chain Management (SCM) dapat dijelaskan suatu kumpulan pendekatan yang digunakan untuk mengintegrasikan semua rantai pasokan yang dimiliki suatu perusahaan, baik internal maupun eksternal, demi mencapai

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

efektivitas dan efisiensi operasional. Dalam manajemen rantai pasokan tersebut, bukan hanya aliran bahan baku saja yang dikelola, namun juga aliran informasi serta aliran finansial (Yusuf, dkk., 2022).

Tujuan dari manajemen rantai pasokan yaitu mengkoordinasi kegiatan dalam rantai pasokan untuk memaksimalkan keunggulan kompetitif dan manfaat dari rantai pasokan bagi konsumen akhir. Fitur utama dari rantai pasokan sebagai peran dari anggota- anggotanya demi kepentingan timnya (rantai pasokan). Untuk mencapainya, dibutuhkan berbagai upaya, baik strategi bisnis dan perangkat lunak khusus. Tujuan yang dicapai, ada beberapa beberapa hambatan atau masalah yang sering dialami saat menjalankan rantai pasokan seperti manajemen pengadaan barang, manajemen pemasok, mengelola hubungan dengan pelanggan, identifikasi masalah dan kemudian merespons masalah tersebut, manajemen risiko, dan lain sebagainya. Agar bisa menjadi pemenang dalam rantai pasokan penting bagi rantai pasokan untuk bisa menyediakan produk yang tidak hanya murah, namun berkualitas, bervariasi, dan juga disediakan tepat waktu (Wijaya, dkk., 2021).

Supply chain management dapat dikatakan sebagai koordinasi dari bahan, informasi dan arus keuangan antara perusahaan yang berpartisipasi. *Supply chain management* bisa juga berarti seluruh jenis kegiatan komoditas dasar hingga penjualan produk akhir ke konsumen untuk mendaur ulang produk yang sudah dipakai. Arus kegiatan yang dapat digunakan dalam *supply chain management* dijabarkan dibawah ini (Zulkarnaen, dkk., 2020):

1. Arus material melibatkan arus produk fisik dari pemasok sampai konsumen melalui rantai, sama baiknya dengan arus balik dari retur produk, layanan, daur ulang dan pembuangan.
2. Arus informasi meliputi ramalan permintaan, transmisi pesanan dan laporan status pesanan, arus ini berjalan dua arah antara konsumen akhir dan penyedia material mentah.
3. Arus keuangan meliputi informasi kartu kredit, syarat-syarat kredit, jadwal pembayaran dalam penetapan kepemilikan dan pengiriman.

Menurut (Zulkarnaen, dkk., 2020), terdapat 3 komponen *supply chain* dijelaskan dibawah ini:

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

2.1. *Upstream Supply Chain*

Bagian *upstream* (hulu) *supply chain* meliputi aktivitas dari suatu perusahaan manufaktur dengan para penyalurannya (yang mana dapat manufaktur, *assembler*, atau kedua-duanya) dan koneksi mereka kepada para penyalur mereka (para penyalur *second-trier*). Dalam *upstream supply chain*, aktivitas yang utama yakni pengadaan.

2.2. *Internal Supply Chain Management*

Bagian dari *internal supply chain* meliputi semua proses pemasukan barang ke gudang yang digunakan dalam mentransformasikan masukan dari para penyalur ke dalam keluaran organisasi. Dalam *internal supply chain*, perhatian yang utama yakni manajemen produksi, pabrikasi, dan pengendalian persediaan.

2.3. *Downstream Supply Chain*

Bagian *downstream* (arah muara) *supply chain* meliputi semua aktivitas yang melibatkan pengiriman produk kepada pelanggan akhir. Dalam *downstream supply chain*, perhatian diarahkan pada distribusi, pergudangan, transportasi, dan *after sales service*.

2.5 *Supply Chain Risk Management (SCRM)*

Manajemen risiko dan manajemen rantai pasok dapat diuraikan sebagai dua hal yang saling berkaitan. *Supply chain risk management* dikatakan sebagai upaya pengelolaan risiko-risiko yang dapat terjadi pada sebuah aktivitas rantai pasok agar didapatkan rantai pasok yang optimal dan tercegah dari gangguan. Manajemen risiko rantai pasok menjadi isu penting dan memerlukan perhatian yang serius, hal ini dikarenakan dampak risiko yang sering terjadi, dan potensi dampak signifikan terhadap kinerja para pelaku rantai pasok. Pada manajemen risiko rantai pasok terdapat karakteristik dari risiko rantai pasok, yaitu memfokuskan pada aspek-aspek yang perlu diperhatikan karena dapat membuat dampak yang berkesinambungan (Nadhira, dkk., 2019).

Dalam penggunaan tahapan *supply chain risk management* terdapat 2 fase yang dijelaskan dibawah ini (Tjaja, dkk., 2019):

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Fase I Proses *Supply Chain Risk Management*

Proses fase I dijabarkan dibawah ini:

a. Identifikasi Risiko

Langkah pertama dalam fase pertama proses *supply chain risk management* yakni identifikasi risiko. Cara yang dapat digunakan untuk mengidentifikasi risiko dapat dijelaskan sebagai pengidentifikasi proses bisnis rantai *supply* yang dilakukan oleh perusahaan berdasarkan elemen SCOR (*supply chain operations reference*). Berdasarkan SCOR, rantai suplai merupakan integrasi dari 5 elemen utama yaitu: *plan, source, make, deliver, dan return*.

b. Pengukuran Risiko

Pengukuran risiko merupakan tahap kedua dalam fase pertama. Yang dilakukan pada tahap ini dapat dikatakan untuk mengukur nilai konsekuensi untuk setiap risiko yang mungkin muncul.

c. Asesmen Risiko

Tahap terakhir pada fase pertama dapat disebutkan sebagai asesmen risiko yaitu penghitungan nilai *likely hood* risiko atau kemungkinan muncul risiko tersebut.

Fase II Proses *Supply Chain Risk Management*

Proses fase II dijabarkan dibawah ini:

a. Evaluasi Risiko

Evaluasi risiko dapat diuraikan sebagai tahap pertama pada fase kedua dalam proses *supply chain risk management*. Pada tahap ini dilakukan pemberian peringkat pada risiko. Pemberian peringkat didasarkan pada nilai paparan faktor risiko yaitu hasil perkalian antara indeks konsekuensi dengan indeks probabilitas.

b. Mitigasi Risiko

Langkah mitigasi risiko meliputi mengidentifikasi opsi untuk penanganan risiko, menaksir opsi tersebut, menyiapkan rencana perlakuan risiko, dan mengimplementasikan rencana perlakuan risiko. Pilihan penanganan risiko secara umum meliputi:

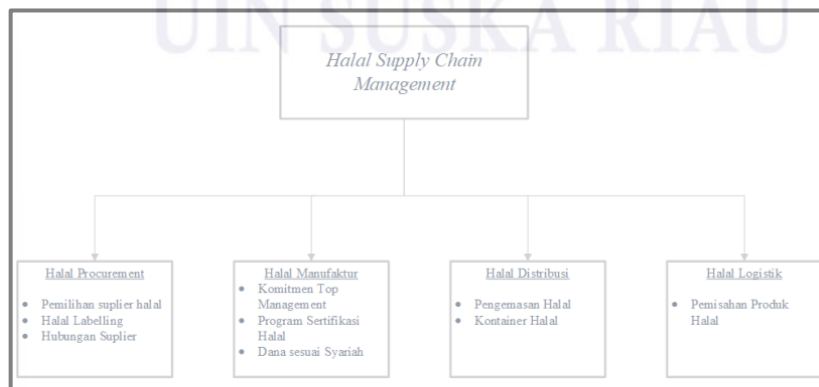
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan satu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- 1) Menghindari risiko (*Risk Avoidance*).
- 2) Mengurangi risiko (*Risk Reduction*).
- 3) Transfer Risiko (*Risk Transfer*).
- 4) Membagi Risiko (*Risk Sharing*).
- 5) Menerima Risiko (*Risk Acceptance*).

2.6 Halal Supply Chain Management (HSCM)

Halal supply chain management dapat dijelaskan pengelolaan jaringan halal dengan tujuan memperluas integritas halal dari sumber hingga ke titik pembelian konsumen. *Halal supply chain* meliputi seluruh aktivitas seperti *procurement*, penyiapan kandungan halal pada *manufacturing* dan *delivery* produk halal ke konsumen. Proses pada manufaktur harus menjamin pemisahan kandungan halal dari yang tidak halal. *Halal supply chain* juga menjamin halal *animal feed*, *animal welfare*, dan pemisahan yang lebih baik antara makanan halal dan non halal selama *storage*, distribusi, *handling*, transportasi, dan *retailing*. Proses penyembelihan harus dilakukan berdasarkan aturan islam, dimana penyembelih muslim menggunakan pisau yang tajam dan membaca bismillah sebelum proses penyembelihan (Nst & Wahyuni, 2019). Menurut (Analia, 2021), secara umum *halal supply chain management* terdapat empat aktivitas utama, yaitu *halal procurement*, halal manufaktur, halal distribusi, dan halal logistik. Penyediaan bahan baku, produksi, pengolahan, promosi, pemasaran, hingga produk jadi siap pakai bagi konsumen sesuai standar halal yang diatur dalam *halal supply chain management* yang dijelaskan lebih rinci pada gambar 2.1 dibawah ini:



Gambar 2.1 Halal Supply Chain Management (HSCM)
(Sumber Data: Analia, 2021)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

© Hak Cipta milik UIN Suska Riau
State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

Rantai pasok halal termasuk mengelola barang dagangan makanan halal dari pemasok khusus yang menunjuk ke faktor pembelian khusus, yang melibatkan berbagai pertimbangan berbeda, berada di tempat yang luar biasa yang bersamaan, menarik dalam makanan non-halal. Selain itu, pemeriksaan kehalalan produk juga harus dilakukan pada saat penyerahan hingga proses pemasukan. Pengecekan kebersihan melalui keterampilan transportasi sangat penting untuk mencegah bercampurnya bahan yang tidak bersih, tanpa itu kebersihan gudang juga harus diperhatikan. Penambahan sertifikasi produk halal juga sangat diperlukan karena ini juga merupakan bukti bahwa produk tersebut dilindungi sesuai dengan aturan Islam untuk dikonsumsi dengan bantuan komunitas Muslim (Fatahilla & Asngadi, 2023).

Menurut (Maknunah, dkk., 2020), kegiatan dalam pelaksanaan proses kehalalan membutuhkan pendekatan rantai pasokan di mana rantai nilai dan kegiatan rantai pasokan tersebut harus dilaksanakan sesuai dengan nilai - nilai syariah Islam yang berlaku. Oleh karena itu, *supply Chain Management* sendiri dapat dikatakan sebuah strategi perusahaan dalam mengelola dan mengatur setiap proses bisnis yang berkaitan dalam menyalurkan barang dari pemasok hingga ke pelanggan. *supply chain management* merupakan suatu integrasi dan koordinasi secara sistem dalam proses perencanaan, mendesain dan mengendalikan arus informasi dan material sehingga barang dapat sampai di tangan konsumen secara cepat dan tepat.

Strategi rantai pasok merupakan hubungan yang berkelanjutan secara terus-menerus tentang barang, uang dan informasi. Barang pada umumnya mengalir dari hulu ke hilir sedangkan uang mengalir dari hilir ke hulu. konsep strategi rantai pasok dapat dijelaskan sebagai aktivitas dari supplier sampai ke konsumen yang merupakan kesatuan sehingga bekerja bersama agar menjadi lebih kompetitif, efektif dan efisien dari segi jumlah, waktu, lokasi dan biaya. Strategi rantai pasok harus diterapkan oleh perusahaan atau unit usaha untuk menghadapi persaingan. Tujuan dari manajemen rantai pasok dapat didefinisikan untuk melakukan efektifitas dan efisiensi mulai dari *suppliers, manufacturers, warehouse* dan *storage* yang harus memiliki koordinasi yang baik (Lestari & Azwar, 2019).

2.7 Konsep Halal

Halal dalam bahasa Arab yaitu dibolehkan (legal) sesuai dengan syariat Islam. Halal didoktrin dengan kata halalan thoyyib (halal dan baik) secara efektif dan operasional dapat diinformasikan kepada semua orang mengenai tercukupinya semua sarana dan prasarana yang sudah ada. Adanya hukum yang mengatur, yang terpusat dan tidak deskriminatif yaitu dengan adanya hukum jaminan halal. Dalam ajaran Islam, mendapatkan barang yang halal sangat dianjurkan, karena untuk memenuhi kebutuhan hidup harus mengkonsumsi barang yang halal, agar bisa menjalankan ibadah dengan baik (Rahayuningsih & Ghozali, 2021).

Menurut (Nst & Wahyuni, 2019), Sistem jaminan halal dapat didefinisikan suatu sistem manajemen yang disusun, diterapkan dan dipelihara oleh perusahaan pemegang sertifikat halal untuk menjaga kesinambungan proses produksi halal sesuai dengan ketentuan LPPOM MUI dan BPJH. Ada 12 kategori kriteria sistem jaminan halal, yaitu: Kebijakan halal, tim manajemen halal, *training* dan edukasi, bahan, produk, prosedur tertulis kegiatan kritis, kemampuan telusur (*traceability*), penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria, audit internal, kaji ulang manajemen, dan *food safety*.

Sebagai seorang pebisnis atau pelaku usaha, dalam mengeluarkan produknya harus memperoleh sertifikasi halal dari BPJH maupun MUI. Sertifikasi halal dapat dikatakan sebagai suatu proses untuk memperoleh sertifikat halal melalui beberapa tahap untuk membuktikan bahwa penerapan SJH di perusahaan memenuhi persyaratan LPPOM MUI. Sedangkan, sertifikat halal yakni fatwa tertulis yang dikeluarkan oleh MUI melalui keputusan sidang Komisi Fatwa yang menyatakan kehalalan suatu produk berdasarkan proses audit yang dikeluarkan oleh LPPOM MUI (Yola, 2014). Hal tersebut wajib untuk mencantumkan dalam kemasan produk. Jika seorang pebisnis dalam mengeluarkan produknya tidak memberikan informasi tentang kehalalan produk, maka pebisnis tersebut bisa mendapatkan sanksi dari badan hukum. Oleh sebab itu, halal dalam hal ini harus memenuhi standard hukum syariah. Dibawah ini aturan tentang halal dan haram suatu produk (Rahayuningsih & Ghozali, 2021):

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

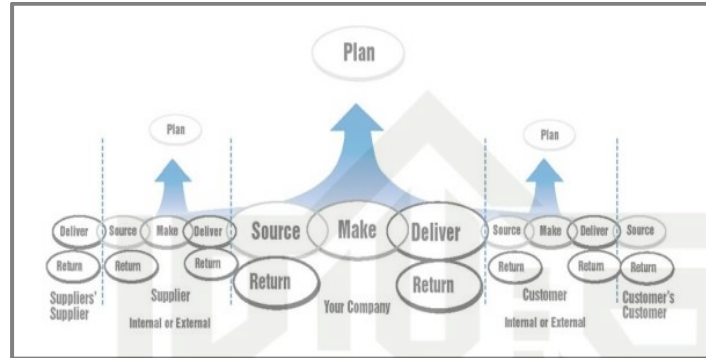
3. Semua yang ada diperbolehkan, namun beberapa pengecualian tertentu terhadap barang yang dilarang secara khusus.
4. Kehalalan dan keharaman semua produk adalah hak Allah SWT untuk menentukannya.
5. Yang menghalalkan yang haram dan mengharamkan yang halal termasuk mensekutukan Allah SWT.
6. Hal yang mendasari keharaman suatu produk merupakan bahaya atau tidak bermanfaat.
7. Sesuatu yang halal ada yang bisa menghindarkan dari yang haram. Allah SWT melarang yang diperlukan untuk menggantikan dengan yang baik.
8. Tidak diperbolehkan membawa produk haram.
9. Tidak dibenarkan untuk bersiasat ke produk yang haram.
10. Adanya niat baik tidak bisa dibenarkan dengan yang haram.
11. Anjuran untuk menjauhkan diri dari produk yang meragukan, karena takut mendekati haram.
12. Tidak ada untuk niatan memilah dan memilih produk haram.

2.8 *Supply Chain Operation Reference (SCOR)*

Supply chain operations reference (SCOR) dapat dijelaskan suatu metode dan perbandingan mengenai segala aktivitas dan kegiatan yang terjadi pada rantai pasoknya sebagai standar kinerja rantai pasok. Dalam model SCOR terdapat kerangka berupa proses inti bisnis, indikator kinerja, praktek terbaik, dan teknologi dalam mendukung proses bisnis dan komunikasi antar kinerja rantai pasok, sehingga dapat meningkatkan efektivitas dan efisiensi proses bisnis dan kegiatan pada manajemen rantai pasoknya (Sumantika, dkk., 2022). SCOR Model mempunyai kerangka yang menggabungkan antara proses bisnis rantai pasok, pengukuran kinerja berdasarkan *best practice* ke dalam suatu struktur yang terintegrasi sehingga proses komunikasi antar pelaku rantai pasok dan aktivitas manajemen rantai pasok dapat berjalan secara optimal. Kelebihan SCOR Model sebagai *process reference* model yang dapat dikatakan sebagai kemampuannya untuk mengintegrasikan *business process reengineering*, *benchmarking*, dan

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

© *process measurement* ke dalam kerangka kerja rantai pasok, serta pembagian level yang merupakan kegiatan dekomposisi setiap proses dari umum ke yang detail (Khadijah, dkk., 2019). Proses inti pada model SCOR dapat dilihat pada gambar 2.2 (Setiawan & Yuliawati, 2023):



Gambar 2.2 Proses Inti Model SCOR
(Sumber Data: Setiawan & Yuliawati, 2023)

Tujuan dari proses pemodelan SCOR ialah untuk mendapatkan pemahaman yang komprehensif terhadap rantai pasok, memudahkan proses analisis kinerja rantai pasok, memudahkan untuk mendapatkan gambaran rinci dari setiap rantai pasokan, sehingga proses penghubungan antar aktifitas lebih mudah. Pada proses memetakan rantai pasok, langkah-langkah utama yang harus dilakukan ialah menentukan sebuah rantai proses pemasokan produk, mulai dari pasokan bahan mentah (*raw material*) dari *supplier*, sampai pada realisasi pasokan produk jadi (*finished good*) yang diterima pelanggan. Menggambarkan rangkaian aliran material dalam proses penciptaan nilai tambah produk. Menggambarkan rangkaian aliran informasi dalam proses rantai pasok (Khadijah, dkk., 2019). Menurut (Ridho, dkk., 2020), SCOR melakukan penguraian atau dekomposisi proses dari yang umum ke yang detail pada level 1 dinamakan dengan *top level* (tipe proses) mendefinisikan cakupan untuk lima proses manajemen inti model SCOR.

Untuk dapat meningkatkan kinerja rantai pasok pada periode mendatang, maka perlu dianalisis kinerja rantai pasok dari setiap proses (Sururi & Rifa'i, 2022):

1. *Plan*, merupakan proses yang menyeimbangkan permintaan dan pasokan untuk menentukan tindakan terbaik dalam memenuhi kebutuhan pengadaan,

produksi, dan pengiriman.

Source, yaitu proses pengadaan barang maupun jasa untuk memenuhi permintaan. Proses yang tercakup meliputi penjadwalan pengiriman dari pemasok, menerima, mengecek, dan memberikan otorisasi pembayaran untuk barang yang dikirim pemasok, memilih pemasok, mengevaluasi kinerja pemasok, dan lain-lain.

Make, yaitu proses untuk mentransformasi bahan baku menjadi produk yang diinginkan pelanggan. Proses yang terlibat yakni penjadwalan produksi, melakukan kegiatan produksi dan melakukan pengetesan kualitas, mengelola barang setengah jadi, memelihara fasilitas produksi, dan lain-lain.

Deliver, yang merupakan proses untuk memenuhi permintaan terhadap produk jadi. Proses ini meliputi order management, transportasi, dan distribusi. Proses yang terlibat diantaranya menangani pesanan dari pelanggan, memilih perusahaan jasa pengiriman, menangani kegiatan pergudangan produk jadi, dan mengirim tagihan ke pelanggan.

5. *Return*, yaitu proses pengembalian atau menerima pengembalian produk karena berbagai alasan. Kegiatan yang terlibat antara lain identifikasi kondisi produk, meminta otorisasi pengembalian produk cacat, penjadwalan pengembalian, dan melakukan pengembalian.

2.9 House Of Risk (HOR)

House of risk dapat diuraikan sebagai metode terbaru dalam menganalisis risiko. Pengaplikasiannya menggunakan prinsip FMEA (*failure mode and error analysis*) untuk mengukur risiko secara kuantitatif yang dipadukan dengan model *house of quality* (HOQ) untuk memprioritaskan agen risiko yang harus diprioritaskan terlebih dahulu untuk kemudian memilih tindakan yang paling efektif untuk mengurangi risiko potensial yang ditimbulkan oleh agen risiko. Model HOR mendasari manajemen risiko pada fokus pencegahan, yaitu mengurangi kemungkinan terjadinya agen risiko. Maka tahap paling awal ialah dengan mengidentifikasi kejadian risiko dan agen risiko (Magdalena & Vannie, 2019).

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Model *house of risk* (HOR) dibagi menjadi dua fase dijelaskan dibawah ini (Rakadhitya & Hartono, 2019):

1. *House Of Risk* (HOR) Fase Pertama

House of risk (HOR) Fase Pertama merupakan fase dilakukannya identifikasi risiko. Fase ini dilakukan untuk mengetahui agen risiko dan sumber risiko yang diprioritaskan untuk dilakukan tindakan mitigasi. Tahapan pada HOR fase pertama dijabarkan dibawah ini (Rakadhitya & Hartono, 2019):

- a. Melakukan identifikasi kegiatan dalam rantai pasok berdasarkan model SCOR yaitu *plan, source, make, deliver, dan return*.
- b. Mengidentifikasi kejadian risiko yang terdapat pada kegiatan rantai pasok.
- c. Menentukan *risk event* yang ditunjukkan dengan kode E_i dan menilai dampak dari beberapa kejadian risiko yang timbul mempengaruhi sistem rantai pasok perusahaan serta menentukan nilai *severity* berdasarkan pada tabel skala *severity* yang dijabarkan pada tabel 2.1 dibawah ini (Sumantri & Mawarti, 2023):

Tabel 2.1 Skala Nilai *Severity*

Ranking	<i>Severity</i>	Deskripsi
1	Tidak ada efek	Tidak ada pengaruh
2	Sangat kecil	Pengaruh yang diabaikan pada kinerja sistem
3	Kecil	Pada kinerja sistem berpengaruh sedikit
4	Sangat rendah	Pengaruh yang kecil pada kinerja atau performa sistem
5	Rendah	Secara bertahap sistem mengalami penurunan performa dan kinerja
6	Sedang	Sistem tetap beroperasi tetapi performa menurun
7	Tinggi	Sistem beroperasi tetapi tidak maksimal
8	Sangat tinggi	Sistem berhenti beroperasi
9	Berbahaya dengan peringatan	Berhentinya sistem yang menghasilkan dampak serius
10	Berbahaya tanpa peringatan	Berhentinya sistem yang menghasilkan dampak sangat serius

(Sumber Data: Sumantri & Mawarti, 2023)

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- d. Menentukan *risk agent* yang ditunjukkan dengan kode A_j , dan menentukan kemungkinan terjadinya (*occurrence*) sumber risiko berdasarkan skala *occurrence*. Nilai *occurrence* dijabarkan pada tabel 2.2 dibawah ini (Sumantri & Mawarti, 2023):

Tabel 2.2 Skala Nilai *Occurrence*

Ranking	<i>Occurrence</i>	Ranking	<i>Occurrence</i>
1	Hampir tidak pernah	6	Sedang
2	Tipis (sangat kecil)	7	Cukup tinggi
3	Sangat kecil	8	Tinggi
4	Sedikit	9	Sangat tinggi
5	Kecil	10	Hampir pasti

(Sumber Data: Sumantri & Mawarti, 2023)

- e. Menentukan hubungan antara agen risiko. Pembobotan nilai korelasi antara *risk event* dan *risk agent* dengan skala nilai korelasi dijabarkan pada tabel 2.3 (Rakadhitya & Hartono, 2019):

Tabel 2.3 Skala Nilai Korelasi Antara *Risk Event* dan *Risk Agent*

Ranking	<i>Correlation</i>
0	Tidak ada hubungan
1	Hubungan lemah
3	Hubungan sedang
9	Hubungan kuat

(Sumber Data: Rakadhitya & Hartono, 2019)

- f. Melakukan perhitungan nilai *aggregate risk potensial of agent j* (ARP) sebagai hasil kemungkinan terjadi potensi risiko dan dampak penyebab dari setiap risiko yang disebabkan oleh sumber risiko j , terdapat perhitungan pada ARP dapat dilihat pada Rumus 2.1 yang dirincikan dibawah ini (Rakadhitya & Hartono, 2019):

$$ARP_j = O_j \sum S_i R_{ij} \quad \dots(2.1)$$

Keterangan:

ARP_j = Nilai Agregat Potensial Risiko

O_j = Nilai *Occurrence* Agen Risiko

S_i = Nilai *Severity* Kejadian Risiko

R_{ij} = Hubungan Antara Agen Risiko dan Kejadian Risiko

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

g. Memasukkan angka keseluruhan pada tabel *house of risk* (HOR) fase pertama yang dapat dilihat pada gambar 2.3 dibawah ini (Rakadhitya & Hartono, 2019):

Business Processes	Risk Event (Ei)	Risk Agents (Aj)							Severity of Risk event i (Si)
		A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7	
Plan	E1	R11	R12	R13					S1
	E2								S2
Source	E3	R21	R22						S3
	E4								S4
Make	E5	R31							S5
	E6								S6
Deliver	E7								S7
	E8								S8
Return	E9								S9
Occurrence of Agent j		O1	O2	O3	O4	O5	O6	O7	
Aggregate Risk Potential j		AR	AR	AR	AR	ARP	ARP	ARP	
Priority rank of agent j		P1	P2	P3	P4	5	6	7	

Gambar 2.3 Model *House Of Risk* (HOR) Fase Pertama (Sumber Data: Rakadhitya & Hartono, 2019)

2. *House Of Risk* (HOR) Fase Kedua

House of risk (HOR) fase kedua digunakan untuk menentukan beberapa tindakan yang efektif dalam mengurangi terjadinya sumber risiko. Tahapan pada *house of risk* (HOR) yang dijelaskan dibawah ini (Rakadhitya & Hartono, 2019):

- a. *House of risk* (HOR) menggunakan data dari HOR fase 1 untuk menentukan tindakan penanganan pada potensi risiko yang ditimbulkan melalui dengan cara wawancara kepada *expert*.
- b. *Risk agent* diurutkan dan dipilih berdasarkan nilai ARP yang paling tinggi.
- c. Mengidentifikasi tindakan-tindakan efektif yang dapat mencegah terjadinya agen risiko yang ditunjukkan dengan kode PA_k.
- d. Menentukan hubungan kolerasi antara tindakan pencegahan dengan agen risiko berdasarkan tabel nilai korelasi antara *risk event* dan *risk agent*.
- e. Menghitung nilai total efektivitas dari setiap tindakan pencegahan dengan menggunakan rumus yang dapat dilihat pada Rumus 2.2 dibawah ini (Rakadhitya & Hartono, 2019):

$$TE_k = \sum_j ARP_j E_{jk} \quad \dots(2.2)$$

Keterangan:

TE_k = Total efektivitas tindak pencegahan

E_{jk} = Hubungan antara tindak pencegahan dan agen risiko

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- f. Memperkirakan tingkat kesulitan di dalam melakukan masing-masing tindakan pencegahan yang ditunjukkan dengan kode D_k . Tingkat kesulitan memiliki skala nilai yang dijabarkan pada tabel 2.4 dibawah ini (Rakadhitya & Hartono, 2019):

Tabel 2.4 Skala Nilai Tingkat Kesulitan

Nilai	Deskripsi
3	Mudah untuk diterapkan
4	Agak sulit untuk diterapkan
5	Sulit untuk diterapkan

(Sumber Data: Rakadhitya & Hartono, 2019)

- g. Menghitung nilai total efektivitas rasio kesulitan dengan rumus yang dapat dilihat pada Rumus 2.3 dibawah ini (Rakadhitya & Hartono, 2019):

$$ETD_k = TE_k/D_k \quad \dots(2.3)$$

Keterangan:

ETD_k = Nilai total efektivitas rasio kesulitan

D_k = Tingkat kesulitan

- h. Melakukan *ranking prioritas* dari masing-masing tindakan pencegahan (R_k) urutan pertama untuk aksi tindakan pencegahan dengan nilai ETD_k tertinggi yang dapat dilihat pada gambar 2.4 dibawah ini (Rakadhitya & Hartono, 2019):

To be Treated Risk Agent (A_j)	Preventive Action (PA_k)					Aggregate Risk Potentials (ARP_j)
	PA_1	PA_2	PA_3	PA_4	PA_5	
A_1	E_{11}					ARP_1
A_2						ARP_2
A_3						ARP_3
A_4						ARP_4
Total effectiveness of action k	TE_1	TE_2	TE_3	TE_4	TE_5	
Degree of difficulty performing action k	D_1	D_2		D_4	D_5	
Effectiveness to difficulty ratio	ETD_1	ETD_2	ETD_3	ETD_4	ETD_5	
Rank of priority	R_1	R_2	R_3	R_4	R_5	

Gambar 2.4 Model House Of Risk (HOR) Fase Kedua

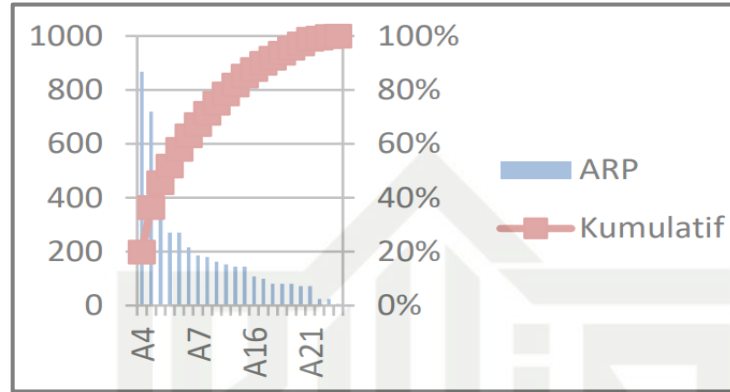
(Sumber Data: Rakadhitya & Hartono, 2019)

- i. Menentukan risiko prioritas dengan mengelompokkan berdasarkan diagram pareto. Diagram pareto dapat dikatakan sebuah diagram yang mencari nilai *risk agent* dominan sehingga dapat mengetahui prioritas dalam menyelesaikan suatu masalah. Evaluasi risiko menggunakan konsep diagram pareto 80:20 dimana pengendalian atau penanganan sumber

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

penyebab risiko prioritas 20% dapat memberikan pengaruh pada risiko yang lainnya (Sumantri & Mawarti, 2023). Diagram pareto dapat dilihat pada gambar 2.5 yang dibawah ini (Kuncorosidi & Sanjaya, 2021):



Gambar 2.5 Diagram Pareto
(Sumber Data: Kuncorosidi & Sanjaya, 2021)

- j. Melakukan penilaian terhadap risiko dilakukan berdasarkan pada peluang/probabilitas dan konsekuensi/dampaknya menggunakan *probability impact matrix* (PIM). *Probability impact matrix* suatu metode yang berguna untuk menganalisis risiko secara kualitatif kemungkinan suatu risiko mungkin ditimbulkan dengan membuat skala indeks. PIM memiliki 2 kriteria utama dalam menentukan prioritas risiko yaitu, *severity* dan *occurrence*. Penilaian PIM berdasarkan skala yang telah ditetapkan dapat dilihat pada tabel 2.5 dibawah ini (Lestari, dkk., 2021):

Tabel 2.5 Skala Tingkat Penilaian Risiko

Tingkatan	Dampak (Severity)	Dampak (Occurrence)	Skala Konversi
1 – Very Low (VL)	1-4	1-4	0-20%
2 – Low (L)	5	5	20-40%
3 – Moderate (M)	6	6	40-60%
4 – High (H)	7-8	7-8	60-80%
5 - Very high (VH)	9-10	9-10	80-100%

(Sumber Data: Lestari, dkk., 2021)

Berdasarkan tabel 2.5, terdapat 5 skala tingkat penilaian risiko yang memiliki range berbeda untuk penilaian peluang dan dampak yang berpotensi yang dapat dilihat pada tabel 2.6 dibawah ini (Lestari, dkk., 2021):



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

©Tabel 2.6 Probability Impact Matrix (PIM)

Occurrence	Severity				
	1 – Very Low	2 – Low	3 – Moderate	4 – High	5 - Very high
5 - Very high					
4 – High					
3 – Moderate					
2 – Low					
1 – Very Low					

(Sumber Data: Lestari, dkk., 2021)

Berdasarkan tabel 2.6, terdapat 5 tingkatan risiko beserta warna yang berbeda yang dijabarkan dibawah ini (Lestari, dkk., 2021):

1. Merah pekat (*marron*) yang menandakan bahwa tingkat risiko sangat berbahaya.
2. Merah yang menandakan bahwa tingkat risiko bahaya tinggi.
3. Kuning yang menandakan bahwa tingkat risiko bahaya sedang.
4. Hijau yang menandakan bahwa tingkat risiko bahaya rendah.
5. Hijau daun yang menandakan bahwa tingkat risiko bahaya sangat rendah.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN



© Hak cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



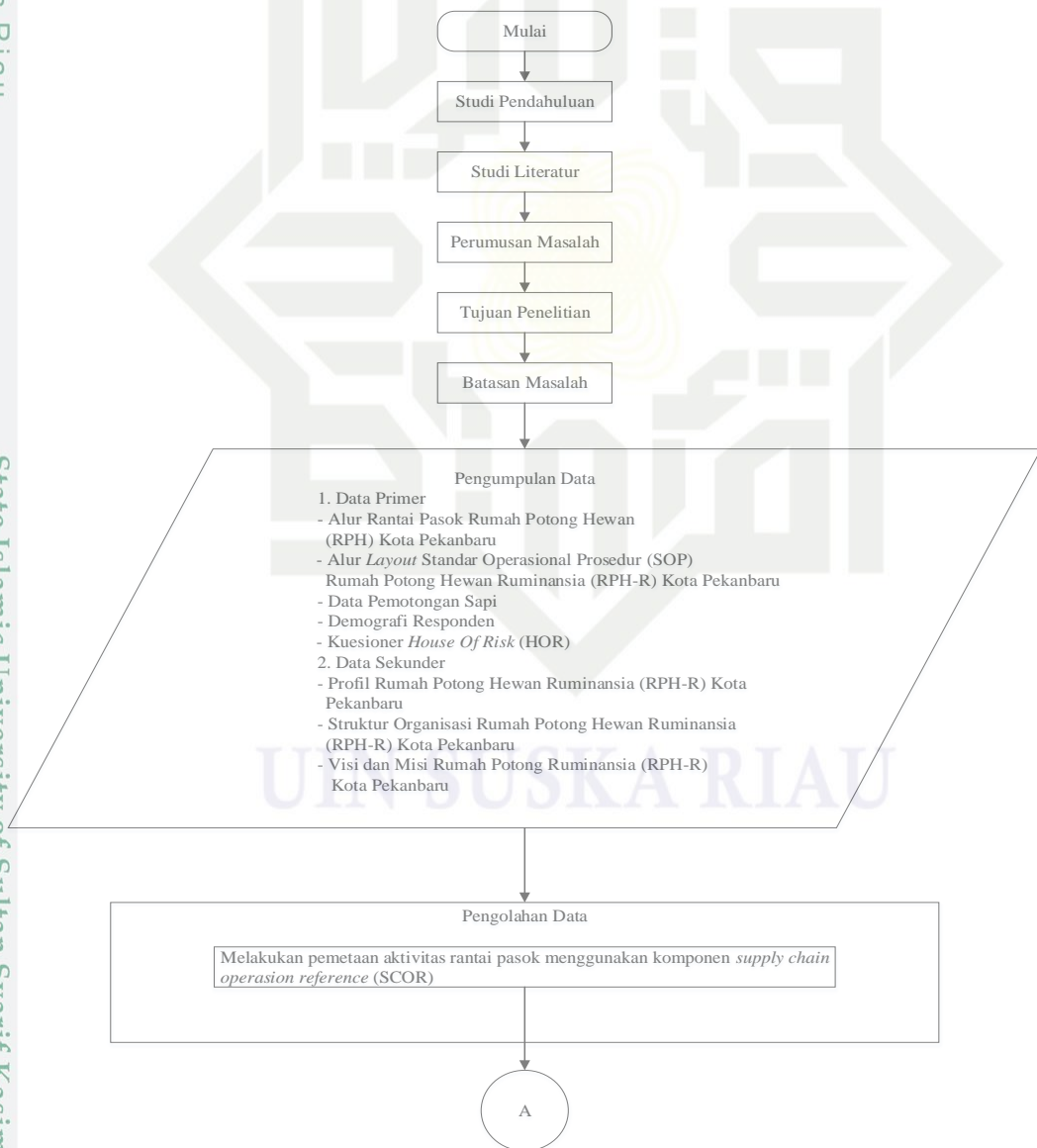
UIN
SUSKA RIAU

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

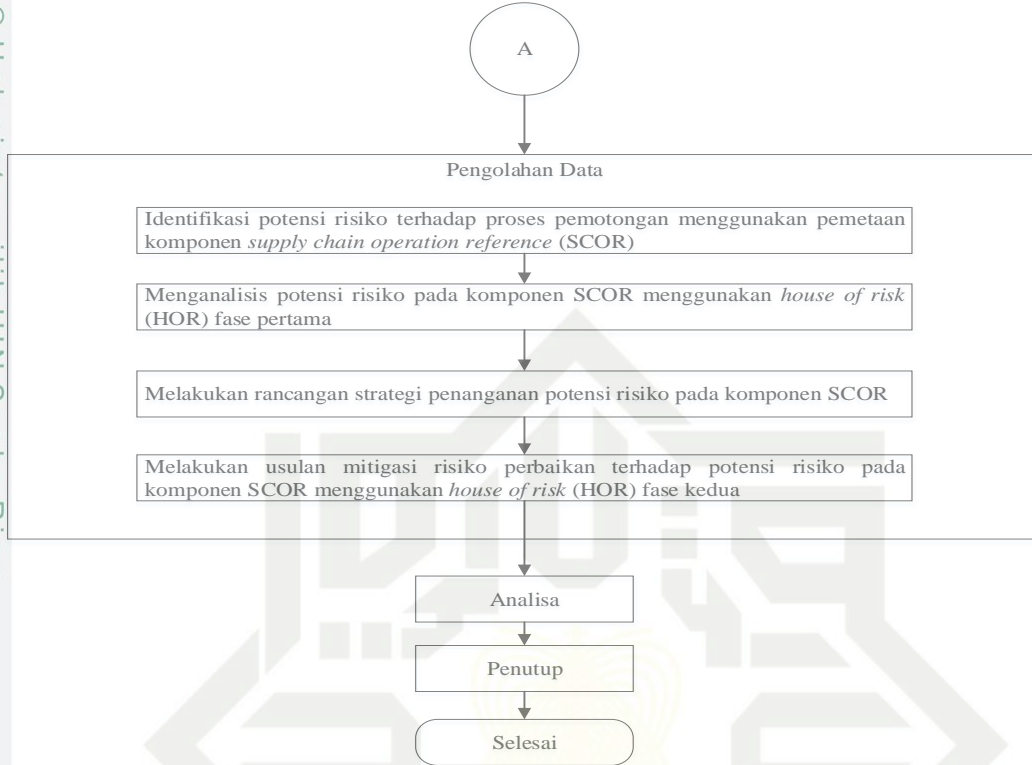
BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Metodologi penelitian dapat didefinisikan suatu cara yang dilakukan untuk menentukan tahapan-tahapan dalam penelitian. Tujuannya untuk menyelesaikan permasalahan yang terdapat pada saat penelitian agar dapat diselesaikan secara terarah dan tersusun dengan sistematis sehingga dapat mempermudah dalam tahapan analisa. *Flowchart* Metodologi Penelitian dari Tugas Akhir yang dijelaskan pada gambar 3.1.



Gambar 3.1 *Flowchart* Metodologi Penelitian

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



Gambar 3.1 *Flowchart* Metodologi Penelitian (Lanjutan)

3.1 Studi Pendahuluan

Studi pendahuluan dapat diketahui sebagai langkah awal dalam penelitian yang berisikan latar belakang dan identifikasi masalah. Studi pendahuluan bertujuan untuk mendapatkan dan memperoleh informasi data yang akan digunakan dalam penelitian. Dengan adanya informasi pendukung peneliti dapat menentukan dan memfokuskan arah serta menunjang keberhasilan dan menyelesaikan identifikasi masalah dalam penelitian yang terjadi. Penelitian ini dilakukan melalui proses yang dijabarkan dibawah ini:

1. Observasi

Proses observasi dilakukan untuk mendapatkan dan memperoleh data yang digunakan dalam penelitian. Observasi ini dilakukan secara langsung pada Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) Kota Pekanbaru.

2. Wawancara

Wawancara dilakukan secara langsung dengan penanggung jawab area, pekerja, dan distributor besar yang kerja sama dengan pihak Rumah Potong

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Hewan Ruminansia (RPH-R) Kota Pekanbaru. Hal ini bertujuan untuk mendapatkan informasi pendukung terkait alur produksi dan rantai pasok pada area RPH. Oleh karena itu, dengan adanya informasi pendukung peneliti dapat menentukan dan memfokuskan arah dari permasalahan yang teridentifikasi.

Kuesioner

Kuesioner dilakukan secara langsung dengan menyebarkan kuesioner kepada responden. Penyebaran ini berguna untuk mendapatkan informasi data yang dibutuhkan untuk melakukan analisis potensi risiko dan memberikan usulan mitigasi risiko terhadap potensi risiko yang terjadi pada Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) Kota Pekanbaru.

3.2 Studi Literatur

Studi Literatur bertujuan untuk mengumpulkan informasi secara sistematis dalam penelitian, dan untuk menemukan kajian penelitian sebelumnya yang berkaitan dengan penelitian yang dilakukan. Data dan informasi ataupun teori pendukung pada studi literatur yang diperoleh dari buku ataupun jurnal yang terkait. Kemudian, data dan informasi yang diperoleh sebagai bahan pertimbangan dalam penelitian.

3.3 Perumusan Masalah

Perumusan masalah dalam penelitian ini berguna sebagai pedoman agar peneliti tidak menyimpang dari arah permasalahan yang telah diidentifikasi. Perumusan masalah yang telah diidentifikasi dapat terfokus dan dapat diselesaikan dengan baik, serta menemukan solusi yang tepat agar permasalahan yang telah teridentifikasi dapat diatasi. Rumusan masalah dari penelitian ini adalah "Bagaimana manajemen risiko rantai pasok halal dan upaya pencegahan risiko pada Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R)?"

3.4 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian berfungsi untuk mengetahui solusi yang tepat dari permasalahan yang ada pada objek yang diobservasi. Tujuan penelitian ini adalah untuk membuat pemetaan aktivitas rantai pasok menggunakan komponen *supply*

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

chain operation reference (SCOR), untuk mengidentifikasi faktor risiko kritis menggunakan komponen *supply chain operations reference* (SCOR), untuk menganalisis faktor risiko kritis pada proses pemotongan sapi komponen *supply chain operation reference* (SCOR) menggunakan *house of risk* (HOR) fase pertama, untuk melakukan rancangan strategi penanganan terhadap faktor risiko kritis pada proses pemotongan dan memberikan usulan mitigasi risiko perbaikan terhadap sumber risiko yang terjadi pada proses pemotongan sapi dengan menggunakan *house of risk* (HOR) fase kedua dengan berdasarkan standar kehalalan yang diterapkan pada Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) Kota Pekanbaru.

3.4 Batasan Masalah

Batasan masalah bertujuan untuk memperkecil ruang lingkup penelitian. Dengan adanya batasan masalah penelitian yang dilakukan akan lebih terarah sehingga tidak terlepas dari rumusan masalah yang ditetapkan dalam penelitian yang berlangsung di Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) Kota Pekanbaru.

3.4.1 Pengumpulan Data

Pengumpulan data bertujuan untuk mengumpulkan data-data atau informasi-informasi yang dibutuhkan untuk mencapai tujuan penelitian serta diambil dan dikumpulkan langsung dilapangan agar menghasilkan data yang valid dan bukan rekayasa (dibuat-buat). Jenis pengumpulan data terdiri dari 2 yakni, data primer yang dapat didefinisikan data yang didapatkan dari hasil wawancara secara langsung di Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) Kota Pekanbaru. Sedangkan, data sekunder dapat dikatakan data yang diperoleh secara tidak langsung dari observasi setelah rumusan masalah dan sudah terkumpul pada penelitian yang dilakukan pada Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) Kota Pekanbaru. Jenis data yang digunakan dijabarkan dibawah ini:

1. Data Primer

Data primer yang digunakan:

- a. Alur rantai pasok Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) Kota Pekanbaru.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- b. Alur *layout* standar operasional prosedur (SOP) pada proses pemotongan.
- c. Data pemotongan sapi
- d. Demografi Responden
- e. Kuesioner *house of risk* (HOR).

Data Sekunder

Data sekunder yang digunakan:

- a. Profil Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) Kota Pekanbaru.
- b. Struktur organisasi Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) Kota Pekanbaru.
- c. Visi dan misi Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) Kota Pekanbaru.

3.5 Pengolahan Data

Pengolahan data dapat dilakukan apabila data sudah terkumpul, kemudian untuk memperoleh hasil yang dapat dijadikan acuan pengambilan keputusan dan analisa. Beberapa tahap dalam pengolahan data yang dilakukan pada penelitian ini dijabarkan dibawah ini:

1. *Supply chain operation reference* (SCOR)

Supply chain operation reference (SCOR) adalah langkah awal dalam melakukan pengolahan data. Pada pengolahan ini, SCOR memiliki tahapan-tahapan proses yang dijabarkan dibawah ini:

- a. Pemetaan aktivitas rantai pasok

Pada bagian ini, dilakukan pemetaan aktivitas dengan membuat alur *supplier* sampai konsumen akhir terhadap produk yaitu membeli daging sapi dan membuat aktivitas dengan melihat dari 3 aliran proses yaitu, aliran informasi, aliran bahan baku, dan aliran finansial yang dilihat dari rantai pasok pada Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) Kota Pekanbaru menggunakan *supply chain operation reference* (SCOR). Pada proses ini bertujuan untuk menggambarkan aktivitas yang terjadi pada rantai pasok agar pembaca mudah memahaminya.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

b. Identifikasi potensi risiko

Identifikasi potensi risiko menggunakan 5 komponen *supply chain operation reference* (SCOR) yaitu *plan, source, make, deliver, dan return*. Identifikasi ini berguna untuk mengetahui sumber potensi risiko yang terjadi pada proses pemotongan sapi di Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) Kota Pekanbaru. Hal ini dilakukan dengan cara wawancara dan pengisian penilaian dari *expert*. Kemudian, hasil dari tersebut akan analisis dan membuat kuesioner *house of risk* (HOR) untuk dilakukan penyebaran kepada responden.

House Of Risk (HOR)

Setelah identifikasi potensi risiko pada *supply chain operation reference* (SCOR), *house of risk* (HOR) bertujuan untuk menganalisis risiko dengan menggunakan *tools failure mode and error analysis* (FMEA) agar dapat mengukur risiko secara kuantitatif dan *house of quality* (HOQ) agar dapat memprioritas *agent risk* serta memilih tindakan yang paling efektif untuk mengurangi risiko yang terjadi. Tahapan-tahapan yang dilakukan pada *house of risk* (HOR) dijabarkan dibawah ini:

a. Menganalisis risiko yang telah diidentifikasi

Melakukan analisis dengan menentukan *risk event* dan *risk agent* pada beberapa risiko yang ditimbulkan berdasarkan nilai *severity* dan *occurrence*. Hal ini bertujuan untuk mengetahui *risk event* mengakibatkan dampak yang mempengaruhi sistem rantai pasok dan mengetahui *risk agent* kemungkinan terjadinya sumber risiko yang terjadi. Kemudian melakukan pembobotan hubungan antara *risk event* dan *risk agent* melalui nilai korelasi dari studi literatur pendukung penelitian. Penentuan *risk event* dan *risk agent* didapat melalui penyebaran kuesioner penilaian dari *expert*. Hasil yang telah didapat dikumpulkan dan akan dihitung untuk menentukan nilai *aggregate risk potensial of agent j* (ARP) agar mengetahui hasil kemungkinan yang disebabkan potensi risiko pada *risk agent*. Terakhir, hasil perhitungan dan keseluruhan yang dikumpulkan dimasukkan ke tabel *house of risk* (HOR) fase pertama. Dari *house of risk* (HOR) fase pertama

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

bertujuan untuk melakukan identifikasi risiko yang ditimbulkan pada proses pemotongan Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) Kota Pekanbaru. Selanjutnya *risk agent* dengan nilai ARP yang berbeda-beda, dilakukan perangkingan dari yang tertinggi sampai yang terendah agar dapat memudahkan menentukan *risk agent* yang perlu ditangani. *Risk agent* yang perlu ditangani dapat ditentukan menggunakan diagram pareto dengan konsep 80:20. Konsep diagram pareto 80:20 dimaksud sebagai 80% kumulatif ARP yang dinyatakan prioritas primer dan 20% dinyatakan prioritas sekunder sehingga dari konsep ini didapatkan *risk agent* perlu ditangani. Hasil *risk agent* yang diprioritaskan tersebut, dilakukan penilaian terhadap risiko menggunakan *probability impact matrix* (PIM) yang bertujuan untuk menganalisis risiko secara kualitatif berdasarkan dari studi literatur yang digunakan.

b. Rancangan strategi penanganan

Rancangan strategi ini bertujuan untuk melakukan penanganan dan mengurangi risiko yang ditimbulkan pada penelitian ini dengan cara wawancara dengan pihak RPH-R. Oleh karena itu, perlunya rancangan strategi penanganan agar meminimalisir risiko yang timbul pada analisis risiko yang telah diidentifikasi pada *supply chain operation reference* (SCOR) dan *House of Risk* (HOR) fase pertama saat proses pemotongan Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) Kota Pekanbaru.

c. Usulan mitigasi risiko

Usulan mitigasi risiko berguna untuk melakukan perbaikan, mengurangi dan menentukan tindakan efektif terjadinya potensi risiko. Setelah rancangan strategi penanganan pada potensi risiko yang terjadi pada *risk agent*. Melakukan pengurutan *risk agent* berdasarkan nilai *aggregate risk potensial of agent j* (ARP) yang paling tinggi. Kemudian mengidentifikasi tindakan efektif mencegah pada potensi risiko yang terjadi dan memperkirakan tingkat kesulitan dari setiap tindakan pencegahan. Selanjutnya, hasil yang didapat dilakukan penentuan hubungan korelasi antara tindakan pencegahan dan *risk agent* yang diprioritaskan berdasarkan



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

© Hak cipta milik UIN Suska Riau
 Site Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

nilai dari studi literatur serta perhitungan untuk nilai total efektivitas. Terakhir, menghitung nilai total efektivitas rasio kesulitan dan melakukan *ranking* prioritas dari tindakan pencegahan yang dilakukan. Hasil dari pencarian ini dilakukan melalui penyebaran kembali kuesioner *house of risk* (HOR) fase kedua kepada responden untuk mengetahui hasil dari tindakan pencegahan yang dilakukan mengurangi dampak potensi risiko yang terjadi.

3.8 Analisa

Analisa menjelaskan kegiatan analisis dan pembahasan terhadap hasil pengolahan data yang telah diolah pada penelitian ini. Hasil yang diperoleh diharapkan bisa menjadi bahan evaluasi dan analisis perbaikan dalam proses tahap yang dilakukan kedepannya agar lebih baik.

3.9 Penutup

Kesimpulan dan saran merupakan bagian yang diambil secara ringkas dari keseluruhan hasil pembahasan atau analisis. Bagian ini diberisikan tentang kesimpulan dan saran. Kesimpulan adalah jawaban dari tujuan pada penelitian yang telah ditetapkan dalam menyelesaikan Tugas Akhir dan saran adalah pedoman atau pembelajaran bagi peneliti selanjutnya dan instansi terkait agar lebih baik kedepannya

UIN SUSKA RIAU

BAB VI PENUTUP



© Hak cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



UIN
SUSKA
RIAU

BAB VI PENUTUP

6.1 Kesimpulan

Kesimpulan pada penelitian ini berguna untuk menjawab tujuan penelitian yang diangkat dari hasil pengolahan data. Berikut kesimpulan yang dijabarkan dibawah ini:

1. Pemetaan aktivitas rantai pasok menggunakan komponen SCOR pada rumah potong. Terdapat 3 arus kegiatan utama yakni, keuangan, material, dan informasi. Pemetaan rantai pasok menggunakan konsep *upstream*, *internal*, dan *downstream supply chain*. Konsep ini menggambarkan aktivitas yang terjadi dari hulu ke hilir, yang mencakup seluruh rangkaian dari *supplier* ke konsumen akhir. Namun, pemetaan rantai pasok terdapat perbedaan signifikansi antara arus kegiatan yang mengalir dari hulu ke hilir dan sebaliknya.
2. Pengidentifikasi faktor risiko kritis terhadap proses pemotongan sapi dengan standar halal menggunakan metode SCOR pada rumah potong, berdasarkan hasil pengolahan, terdapat 34 *risk event* dan *risk agent* yang memiliki risiko yang tidak terjamin kehalalan dengan menggunakan standar halal fatwa MUI yang ditetapkan.
3. Hasil analisis menggunakan metode *house of risk* (HOR) fase 1 berdasarkan standar halal fatwa MUI. Terdapat 17 *risk agent* yang diprioritaskan dari hasil pengolahan dan perangkaan nilai ARP serta menggunakan diagram pareto yaitu RA17, RA20, dan RA20 yang paling teratas.
4. Rancangan strategi penanganan tindakan efektif dilakukan untuk mengurangi tinggi risiko dari *risk agent* yang diprioritaskan. Hasil rancangan didapat dari hasil wawancara kembali dengan *expert* untuk melakukan penanganan dengan memiliki usulan berjumlah 17 strategi penanganan tindakan efektif. terdapat 3 stategie penanganan tindakan efektif teratas yakni, PA1, PA2, dan PA3.
5. Memberikan usulan mitigasi risiko perbaikan terhadap sumber risiko dengan melakukan penyebaran kuesioner terhadap *expert* menggunakan metode *house of risk* (HOR) fase 2 untuk mendapatkan tindakan penanganan dapat mudah

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

diterapkan maupun sulit diterapkan. Berdasarkan hasil yang diperoleh, Strategi penanganan mitigasi risiko yang paling tinggi ditunjukkan pada PA2 dan paling rendah ditunjukkan pada PA15. Oleh karena itu, usulan mitigasi risiko ini bertujuan untuk mengedhtahui tindakan pencegahan yang dilakukan untuk mengurangi dampak potensi risiko yang terjadi menggunakan metode *house of risk* (HOR) fase 2.

6.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan peneliti, berikut saran yang disebutkan dibawah ini:

1. Saran bagi peneliti selanjutnya, perlunya identifikasi risiko pada *supplier*, distributor, dan konsumen dalam manajemen risiko rantai pasok halal.
2. Saran bagi Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R), perlunya perbaikan dan peningkatkan manajemen rumah potong dan mengembangkan rumah potong tradisional menjadi rumah potong modern agar lebih efisien dan terjamin kehalalan sesuai SOP yang berlaku.

DAFTAR PUSTAKA



UIN SUSKA RIAU

© Hak cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



UIN SUSKA RIAU

DAFTAR PUSTAKA

- Afrisawati, A., & Irianto, I. (2019). Pemilihan Bibit Ternak Sapi Potong Melalui Kombinasi Metode AHP Dan Metode MFEP. *JURTEKSI (Jurnal Teknologi Dan Sistem Informasi)*, 6(1), 43-50.
- Analia, X. V. (2021). Perbaikan Kinerja Rantai Pasok Halal Berdasarkan Pengukuran Dengan Model *Supply Chain Operation Reference* (SCOR). *Jurnal Riset Teknik Industri*, 103-109.
- Apriani, F. (2023). Peran Rumah Potong Hewan (RPH) Ruminansia Kota Singkawang Dalam Menumbuhkan Jiwa *Entrepreneurship* Bagi Para Pedagang Hewan Potong Halal. *Sanskara Ekonomi Dan Kewirausahaan*, 1(02), 97-103.
- Cahyolaksono, B. A., Baihaqi, I., & Bramanti, G.W. (2021). Evaluasi Tingkat Kesiapan Manajemen Risiko Rantai Pasok PT Pertamina EP *Asset 4: Poleng Field*. *Jurnal Teknik ITS*, 9(2), F177-F184.
- Fatahilla, M. R., & Asngadi, A. (2023). Pengaruh *Halal Supply Chain* Dan *Green Supply Chain Management* Terhadap Kinerja Perusahaan. *Jurnal Ilmu Manajemen Universitas Tadulako (JIMUT)*, 9(1), 064-072.
- Khadijah, A., Akbari, T., Maarif, S., Industri, T., & Banten, U. (2019). Analisis *Supply Chain* Ikan Tuna Di PPI Binuangeun *Supply Chain Analysis Of Tuna In Binuangeun Fishing Port*. *Buletin Ilmiah Marina Sosial Ekonomi Kelautan Dan Perikanan*, 5(1).
- Komalasari, E., Jameelah, M., & Imam, S. (2022). Penerapan Prosedur Sanitasi Dan Higiene Rumah Potong Hewan Ruminansia Di Jakarta. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Kesehatan (The Journal Of Food Technology And Health)*, 4(2), 100-104.
- Kuncorosidi, K., & Sanjaya, N. S. (2021). *Supply Chain Risk Management (SCRM) Analysis On The Supply Chain Of Halal Food Products Using SCOR, HOR And Pareto Diagram Method (Case Study On Ibu Mimin's Chicken Slaughter House)*. *TSARWATICA (Islamic Economic, Accounting, And Management Journal)*, 3(1), 48-77.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- ©Kurniawan, S., Marzuki, D., Ryanto, R., & Agustine, V. (2021). *Risk And Supply Chain Mitigation Analysis Using House Of Risk Method And Analytical Network Process*. *The Winners*, 22(2), 123-136.
- Lestari, F. (2023). Halal Hulu Hilir Menjamin Rantai Pasok Halal Dari Sampai Akhir.
- Lestari, F., & Azwar, B. (2019). Strategi Rantai Pasok Halal Di Malaysia (Proses Bisnis Di Malaysia).
- Lestari, F., Diniaty, D., Mawardi., Syamsurizal. (2018). Pengukuran Kinerja Manajemen Rantai Pasok Pada Sertifikasi Produk Halal Menggunakan SCOR Model (Studi Kasus LPPOM MUI Riau).
- Lestari, F., Mas'ari, A., Meilani, S., Riandika, I. N., & Hamid, A. B. A. (2021). *Risk Mitigation Via Integrating House Of Risk And Probability Impact Matrix In Halal Food Supply Chain*. *Jurnal Teknik Industri*, 22(2), 138-154.
- Lubis, I., Soesilo, T. E. B., & Soemantojo, R. W. (2020). Pengelolaan Air Limbah Rumah Potong Hewan Di RPH X, Kota Bogor, Provinsi Jawa Barat (*Wastewater Management Of Slaughterhouse In Slaughterhouse X, Bogor City, West Java Province*). *Jurnal Manusia Dan Lingkungan*, 25(1), 33-44.
- Magdalena, R., & Vannie, V. (2019). Analisis Risiko *Supply Chain* Dengan Model *House Of Risk* (HOR) Pada Pt Tatalogam Lestari. *J@ Ti Undip: Jurnal Teknik Industri*, 14(2), 53-62.
- Mail, D. A. A., Fahmi, N. F., Putri, D. A., & Hakiki, M. S. (2021). Kebijakan Pemotongan Sapi Di RPH (Rumah Potong Hewan) Dalam Kaitannya Dengan Prinsip Manajemen Halal Dan HACPP (*Hazard Analysis Critical Control Point*). *Halal Research Journal*, 1(1), 20-38.
- Maknunah, N. L., Rahma, R., & Amal, S. (2020). Implementasi *Halal Supply Chain Management* Pada Bisnis Pangan. *IQTISODINA*, 3(1), 186-191.
- Mubarok, F. K., & Imam, M. K. (2020). *Halal Industry In Indonesia; Challenges And Opportunities*. *Journal Of Digital Marketing And Halal Industry*, 2(1), 55-64.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- © Nadhira, A. H. K., Oktiarso, T., & Harsoyo, T. D. (2019). Manajemen Risiko Rantai Pasok Produk Sayuran Menggunakan Metode *Supply Chain Operation Reference* Dan *Model House Of Risk*. *Kurawal-Jurnal Teknologi, Informasi Dan Industri*, 2(2), 101-117.
- Noerdyah, P. S., Astuti, R., & Sucipto, S. (2020). Mitigasi Risiko Kesejahteraan Hewan, Kehalalan, Dan Keamanan Rantai Pasok Industri Daging Ayam *Broiler* Skala Menengah. *Livestock And Animal Research*, 18(3), 311-325.
- Novanti, N. P. G., Sulabda, I. N., & Dharmawan, N. S. (2022). Total *Leukosit* Dan *Diferensial Leukosit* Sapi Bali Jantan Setelah Pengangkutan Ke Rumah Potong Hewan Pesanggaran Denpasar.
- Nst, A. H., & Wahyuni, D. (2019, December). Analisis Risiko *Halal Supply Chain* Dengan Adopsi Model SCOR (*Supply Chain Operations Reference*). In *Talenta Conference Series: Energy And Engineering (EE)* (Vol. 2, No. 4).
- Nurhayati, D., Sambodo, P., Baaka, A., & Widayati, I. (2022). Penerapan Kesejahteraan Hewan Pada Proses Pematangan Sapi Bali Di Rumah Potong Hewan Manokwari, Papua Barat. *Journal Of Tropical Animal & Veterinary Sciences/Jurnal Ilmu Peternakan Dan Veteriner Tropis*, 12(1).
- Nyoman, P. I., & Geraldin, L. H. (2009). *House Of Risk: A Model For Proactive Supply Chain Risk Management*. *Business Process Management Journal*, 15(6), 953-967.
- Oktavera, R., Kurniawan, M. R., Saraswati, R., & Sutejo, B. (2022). *Risk Management Analysis In Tobacco Supply Chain Using The House Of Risk Method*. *Journal Of Applied Science, Engineering, Technology, And Education*, 4(2), 167-175.
- Purnamasari, A., Pratiwi, A. I., & Fathurohman, F. (2021). Penerapan Halal Logistik Pada Distribusi Daging Sapi Di Kabupaten Karawang. *JISI: Jurnal Integrasi Sistem Industri*, 8(1), 55-65.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Purwaditya, A. K., Widodo, K. H., & Ainuri, M. (2019). Mitigasi Risiko Pada Rantai Pasok Hulu Ikan *Scombridae* Segar Di Pelabuhan Perikanan Pantai Tegal, Jawa Tengah. *Jurnal Sosial Ekonomi Kelautan Dan Perikanan*, 13(2), 219-227.

Putri, D., Asril, A., & Yulianto, B. (2021). Analisis Keselamatan Kesehatan Kerja (K3) Terhadap Risiko Bahaya Lingkungan Fisik Dengan Metode “HIRARC” Di Rumah Potong Hewan Kota Pekanbaru Tahun 2020: *Analysis Of The Occupational Health And Safety (OHS) Towards Physical Environment Danger With “HIRARC” Method At Slaughterhouse In Pekanbaru 2020. Media Kesmas (Public Health Media)*, 1(2), 215-224.

Qoni'ah, R. (2022). Tantangan Dan Strategi Peningkatan Ekspor Produk Halal Indonesia Di Pasar Global. *Halal Research Journal*, 2(1).

Raharjo, R. J. H., Azizah, A. N., Bimantoro, A., Zulfian, V. R., & Prasetyo, E. (2023). Penerapan *Enterprise Resource Planning* Dalam *Supply Chain Management* Pada *Minimarket Family Cukir*. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 9(16), 670-683.

Rahayuningsih, E., & Ghozali, M. L. (2021). Sertifikasi Produk Halal Dalam Perspektif Mashlahah Mursalah. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, 7(1), 135-145.

Rakadhitya, R., & Hartono, N. (2019). Studi Kasus Mitigasi Risiko Rantai Pasok Dengan Integrasi *House Of Risk* Dan *Fuzzy Logic* Pada PT X. *Journal Of Integrated System*, 2(2), 192-207.

Ridho, M., Mandagie, K., & Bhirawa, W. T. (2021). Analisis Pendekatan Mitigasi Risiko Pada Aktivitas Rantai Pasok Dengan Metode Pendekatan *Supply Chain Operation Reference* Serta Metode HOR (*House Of Risk*) Di Pt. Barentz. *Jurnal Teknik Industri*, 9(2).

Ridwan, A., Ferdinant, P. F., & Ekasari, W. (2020). Perancangan Mitigasi Risiko Rantai Pasok Produk *Pallet* Dan *Dunnage* Menggunakan Metode *House Of Risk*. *Teknika: Jurnal Sains Dan Teknologi*, 16(1), 35-44.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- Setiawan, Y. P. H., & Yuliawati, E. (2023, *March*). Pengukuran Kinerja *Supply Chain* Perusahaan *Make To Stock* Dengan Pendekatan *Supply Chain Operational Reference* (Studi Kasus: PT. XXX Surabaya). In *Prosiding SENASTITAN: Seminar Nasional Teknologi Industri Berkelanjutan* (Vol. 3).Hamdiridho
- Sihombing, V. E., Swacita, I. B. N., & Suada, I. K. (2020). Perbandingan Uji Subjektif Kualitas Daging Sapi Bali Produksi Rumah Pemotongan Hewan Gianyar, Klungkung Dan Karangasem. *Indonesia Medicus Veterinus*, 9(1), 99-106.
- Slade, J., & Alleyne, E. (2023). *The Psychological Impact Of Slaughterhouse Employment: A Systematic Literature Review. Trauma, Violence, & Abuse*, 24(2), 429-440.
- Stewart, G. (1997). *Supply-Chain Operations Reference Model (SCOR): The First Cross-Industry Framework For Integrated Supply-Chain Management. Logistics Information Management*, 10(2), 62-67.
- Sumantika, A., Susanti, E., & Tarigan, E. P. (2022). Analisis Rantai Pasok Berbasis *Supply Chain Operation Reference (SCOR)* Pada Usaha Tahu Kota Batam. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 3(1), 4265-4272.
- Sumantri, S., & Marwati, D. N. (2023). Analisis Risiko Rantai Pasok Pada Industri Pengolahan Sagu Basah Di Desa Bunga Eja Dengan Metode *Supply Chain Operation Reference (SCOR)* Dan *House Of Risk (HOR)*. *Perbal: Jurnal Pertanian Berkelanjutan*, 11(3), 316-326.
- Sururi, M., & Rifa'i, A. (2022). *Literature Review: Efektivitas Pengaruh Lima Inti Proses Metode SCOR Dalam Pengukuran Kinerja Supply Chain Management (SCM)*. *Borobudur Engineering Review*, 2(1), 1-11.
- Tjaja, A. I. S., Sekartyasto, D. R., & Imran, A. (2019). Meminimasi Risiko Pada Rantai Pasok Menggunakan Kerangka Kerja *Supply Chain Risk Management* Di PT. Adhi Chandra Dwiutama. *Rekayasa Hijau: Jurnal Teknologi Ramah Lingkungan*, 3(1).
- Wahyuni, D., Nasution, A. H., Budiman, I., & Arfidhila, N. (2020, *May*). *Halal Risk Analysis At Indonesia Slaughterhouses Using The Supply Chain*



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Operations Reference (SCOR) And House Of Risk (HOR) Methods. In *Journal Of Physics: Conference Series* (Vol. 1542, No. 1, P. 012001). IOP Publishing.

Wijaya, H. M., Deswantoro, G., & Hidayat, R. (2021). Analisis Perencanaan *Supply Chain Management (SCM)* Pada Pt. *Kylo* Kopi Indonesia. *Jurnal Ekonomi Manajemen Sistem Informasi*, 2(6), 795-806.

Yola, M. (2014). Persepsi Masyarakat Muslim Terhadap Logistik Daging Sapi Halal.

Yusuf, A., & Soediantono, D. (2022). *Supply Chain Management And Recommendations For Implementation In The Defense Industry: A Literature Review.* *International Journal Of Social And Management Studies*, 3(3), 63-77.

Zulkarnaen, W., Fitriani, I. D., & Yuningsih, N. (2020). Pengembangan *Supply Chain Management* Dalam Pengelolaan Distribusi Logistik Pemilu Yang Lebih Tepat Jenis, Tepat Jumlah Dan Tepat Waktu Berbasis *Human Resources Competency Development* Di KPU Jawa Barat. *Jurnal Ilmiah Manajemen, Ekonomi, & Akuntansi (MEA)*, 4(2), 222-243.

LAMPIRAN



UIN SUSKA RIAU

© Hak cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

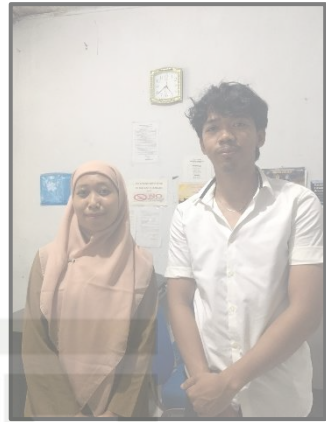
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



UIN SUSKA RIAU

DOKUMENTASI



REKAPITULASI PEMOTONGAN
DI RUMAH POTONG HEWAN KOTAK

BULAN	2023	2024
JANUARI	308	718
FEBRUARI	650	415
MARET	520	
APRIL	689	
MAY	603	
JUNI	288	
JULI	338	
AGUSTUS	600	
SEPTEMBER	489	
OKTOBER	417	
NOPEMBER	778	
DESEMBER	671	
JUMLAH	6443	



© Hak cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



UIN SUSKA RIAU

SURAT IZIN PENELITIAN

© Hak cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

 PEMERINTAH KOTA PEKANBARU BADAN KESATUAN BANGSA DAN POLITIK JL. ARIFIN AHMAD NO. 39 TELP. – FAX : (0761) 39399 PEKANBARU 	
SURAT KETERANGAN PENELITIAN Nomor : BL.04.00/Kesbangpol/1444/2023 	
a. Dasar	1. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2008 Tentang Keterbukaan Informasi Publik. 2. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 25 Tahun 2009 Tentang Pelayanan Publik. 3. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2016 Tentang Perangkat Daerah. 4. Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 3 Tahun 2018 Tentang Penerbitan Surat Keterangan Penelitian. 5. Peraturan Daerah Kota Pekanbaru Nomor 9 Tahun 2016 Tentang Pembentukan dan Susunan Perangkat Daerah Kota Pekanbaru.
b. Menimbang	Surat dari Dekan Fakultas Sains dan Teknologi UIN SUSKA Riau, nomor B-4425/F.V/PP.00.9/05/2023 tanggal 30 Mei 2023, perihal pelaksanaan kegiatan Penelitian Riset/Pra Riset dan pengumpulan data untuk bahan Skripsi.
MEMBERITAHUKAN BAHWA :	
1. Nama	: FAIZ AL AS'AD
2. NIM	: 12050212405
3. Fakultas	: SAINS DAN TEKNOLOGI UIN SUSKA RIAU
4. Jurusan	: TEKNIK INDUSTRI
5. Jenjang	: S1
6. Alamat	: JL. GATOT SUBROTO KM. 09 KEL. MEKAR SARI KEC. DUMAI SELATA-DUMAI
7. Judul Penelitian	: SUPPLY CHAIN RISK MANAGEMENT
8. Lokasi Penelitian	: RUMAH POTONG HEWAN KOTA PEKANBARU
Untuk Melakukan Penelitian, dengan ketentuan sebagai berikut :	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Tidak melakukan kegiatan yang menyimpang dari ketentuan yang telah ditetapkan yang tidak ada hubungan dengan kegiatan Riset/Pra Riset/ Penelitian dan pengumpulan data ini. 2. Pelaksanaan kegiatan Riset ini berlangsung selama 6 (enam) bulan terhitung mulai tanggal Surat Keterangan Penelitian ini diterbitkan. 3. Berpakaian sopan, mematuhi etika Kantor/Lokasi Penelitian, bersedia meninggalkan photo copy Kartu Tanda Pengenal. 4. Melaporkan hasil Penelitian kepada Walikota Pekanbaru c.q Kepala Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Kota Pekanbaru, paling lambat 1 (satu) minggu setelah selesai. Demikian Rekomendasi ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.	
Pekanbaru, 8 Juni 2023 a.n. KEPALA BADAN KESATUAN BANGSA DAN POLITIK KOTA PEKANBARU Sekretaris  HADI SANJOYO, AP, M.Si PEMBINA TINGKAT I NIP. 19740410 199311 1 001	
Tembusan Yth : 1. Dekan Fakultas Sains dan Teknologi UIN SUSKA Riau di Pekanbaru. 2. Yang Bersangkutan.	

KUESIONER HOR FASE I DAN II

KUESIONER HOR FASE 1

Assalamualaikum Wr. Wb. Saya mahasiswa jurusan Teknik Industri Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau, dengan kuesioner ini saya sedang melakukan penelitian tugas akhir mengenai **Analisis Manajemen Risiko Rantai Pasok dan Halal Pada Rumah Potong Hewan menggunakan metode SCOR dan HOR (Studi Kasus: Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) Kota Pekanbaru.**

1. Identitas Responden

Nama :
 Umur :
 Jabatan :
 Lama Kerja :

2. Identifikasi dan Penilaian Risiko

Identifikasi Potensi Risiko

Proses	Aktivitas	Kejadian Risiko (<i>Risk Event</i>)	Kode	Nilai <i>Severity</i>	
Perencanaan (<i>Plan</i>)	Pemilihan ternak yang akan disembelih	Merencanakan jumlah hewan ternak yang akan di disembelih	RE1		
	Pemilihan pakan ternak	Merencanakan pemilihan pakan ternak	RE2		
	Perencanaan pemotongan daging	Merencanakan SDM mencakupi proses daging halal dan jaminan halal HAS	RE3		
	Perencanaan penyembelihan		Merencanakan jadwal perawatan mesin dan alat fasilitas produksi	RE4	
			Membuat SOP RPH-R	RE5	

Identifikasi Penyebab Risiko

Proses	Aktivitas	Penyebab Risiko (<i>Risk Agent</i>)	Kode	Nilai <i>Occurrence</i>	
Perencanaan (<i>Plan</i>)	Pemilihan ternak yang akan disembelih	Permintaan yang tinggi di bulan-bulan tertentu	RA1		
	Pemilihan pakan ternak	Pakan ternak yang mengandung/terkontaminasi bahan tidak halal	RA2		
	Perencanaan pemotongan daging	Pekerja melakukan pemotongan yang tidak sesuai pada tempatnya sehingga terkontaminasi dengan bakteri pada stasiun pemotongan	RA3		
	Perencanaan penyembelihan		Kurangnya <i>maintenance</i> mesin dan alat serta kesalahan <i>layout</i> desain dari manajemen RPH-R	RA4	
			Ukuran sapi dan kekuatan sapi dalam memberontak saat penyembelihan	RA5	



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
 1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritikan
 b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
 2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

© Hak cipta milik UIN Suska Riau
 State Islamic University of S...



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritikan
 b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau

© Hak cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of S

KUESIONER HOR FASE 1

Assalamualaikum Wr. Wb. Saya mahasiswa jurusan Teknik Industri Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau, dengan kuesioner ini saya sedang melakukan penelitian tugas akhir mengenai **Analisis Manajemen Risiko Rantai Pasok dan Halal Pada Rumah Potong Hewan menggunakan metode SCOR dan HOR (Studi Kasus: Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) Kota Pekanbaru.**

1. Identitas Responden

Nama :
 Umur :
 Jabatan :
 Lama Kerja :

2. Identifikasi dan Penilaian Risiko

Identifikasi Potensi Risiko

Proses	Aktivitas	Kejadian Risiko (<i>Risk Event</i>)	Kode	Nilai <i>Severity</i>
Pengadaan (<i>Source</i>)	Penerimaan ternak	Dokumen hewan ternak yang tidak lengkap	RE6	
	Pemeriksaan ternak	Kesalahan prosedur pemeriksaan <i>antemortem</i> hewan ternak terhadap kesehatan secara langsung	RE7	
		Hewan ternak yang diterima mengalami stress	RE8	
		Pemeriksaan <i>postmortem</i> hewan ternak yang jarang dilakukan	RE9	
		Tidak dilakukannya pemeriksaan kualitas daging pada laboratorium dikarenakan keterbatasan bahan kimia	RE10	
	Pemberian otoritas pembayaran ternak yang dikirim	Kesalahan pemberian otoritas retribusi pembayaran dari RPH-R	RE11	
	Penyimpanan hewan ternak	Fasilitas pada stasiun <i>Freezer</i> tidak berfungsi	RE12	
		(<i>Foot dip</i>) dan wastafel tidak berfungsi pada pintu masuk tempat pemotongan	RE13	
		Tidak tersedia meja pemotongan pada proses pemotongan	RE14	
		Kurangnya kesadaran pekerja dalam penggunaan APD saat proses pemotongan	RE15	
		Belum ada pembentukan tim manajemen halal dan pengawasan dalam memastikan SOP halal sudah diterapkan dari RPH-R	RE16	
		Operator dari pihak distributor yang tidak menerapkan prosedur pemotongan dari pihak RPH-R	RE17	



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik
 b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau

Identifikasi Penyebab Risiko

Proses	Aktivitas	Penyebab Risiko (<i>Risk Agent</i>)	Kode	Nilai <i>Occurrence</i>	
Pengadaan (Source)	Penerimaan ternak	Human error pada sopir angkut hewan ternak	RA6		
	Pemeriksaan ternak	Human error pihak RPH-R dalam penyeleksian hewan ternak saat pemeriksaan antemortem	RA7		
		Hewan ternak mengalami kelelahan disebabkan perjalanan jauh	RA8		
		Hewan terjangkit penyakit zoonosis	RA9		
		Terbatas fasilitas pemeriksaan kualitas daging dan tidak ada anggaran untuk pembelian bahan pengujian	RA10		
		Pemberian otoritas pembayaran ternak yang dikirim	Kurangnya komunikasi pihak RPH-R dan distributor	RA11	
	Pembangunan, pengawasan dan manajemen rumah potong	Penyimpanan hewan ternak	Freezer tidak pernah digunakan karena tidak ada stock berlebih	RA12	
			Kurangnya kebersihan lantai produksi dan pencahayaan tempat pemotongan	RA13	
			Genangan air pada lubang-lubang lantai produksi yang berpotensi bakteri	RA14	
			Kurangnya kebersihan dari pekerja menyebabkan terkontaminasi silang	RA15	
			Kurangnya SDM yang bersertifikat penyelia halal dan pelatihan serta dukungan dari PERPROV untuk kesiapan manajemen halal RPH-R	RA16	
			Prosedur SOP RPH-R dan SOP halal tidak diterapkan	RA17	

Hak cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of S

KUESIONER HOR FASE 1

Assalamualaikum Wr. Wb. Saya mahasiswa jurusan Teknik Industri Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau, dengan kuesioner ini saya sedang melakukan penelitian tugas akhir mengenai **Analisis Manajemen Risiko Rantai Pasok dan Halal Pada Rumah Potong Hewan menggunakan metode SCOR dan HOR (Studi Kasus: Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) Kota Pekanbaru.**

1. Identitas Responden

Nama :
 Umur :
 Jabatan :
 Lama Kerja :

2. Identifikasi dan Penilaian Risiko

Identifikasi Potensi Risiko

Proses	Aktivitas	Kejadian Risiko (<i>Risk Event</i>)	Kode	Nilai <i>Severity</i>
Produksi (<i>Make</i>)	Penyembelihan ternak	3 saluran tidak terpotong secara sempurna	RE18	
		Juru sembelih tidak membaca lafaz Allah	RE19	
		Hewan ternak yang akan disembelih tidak menghadap ke kiblat	RE20	
		Kurang terampil dalam penggunaan alat <i>stunning</i> dapat menyebabkan kematian	RE21	
		Kurang sigap mengambil tindakan dalam penyembelihan saat hewan sudah di <i>stunning</i>	RE22	
		Bilal penyembelih kurang terampil	RE23	
	Pemotongan daging penyembelihan	Lingkungan kerja pada tempat pemotongan yang kotor	RE24	
		Penggunaan air dengan melakukan penyiraman sebelum pengulitan dan dilakukan di lantai produksi yang tergenang air	RE25	
		Proses pengulitan hingga daging bagian dalam dilakukan tempat yang sama dengan pemotongan bagian daging lainnya	RE26	
	Pembersihan daging bagian dalam Proses pengangkutan daging penyembelihan	Terdapat kotoran pada hewan ternak yang telah di proses	RE27	
		Saluran pembuangan limbah padat dan cair yang tidak mengalir dengan baik	RE28	
		Pembersihan daging bagian dalam yang tidak sesuai dengan prosedur	RE29	
Kurangnya pengawasan sterilisasi peralatan pada tempat pemotongan sebelum digunakan		RE30		

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritikan
 b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

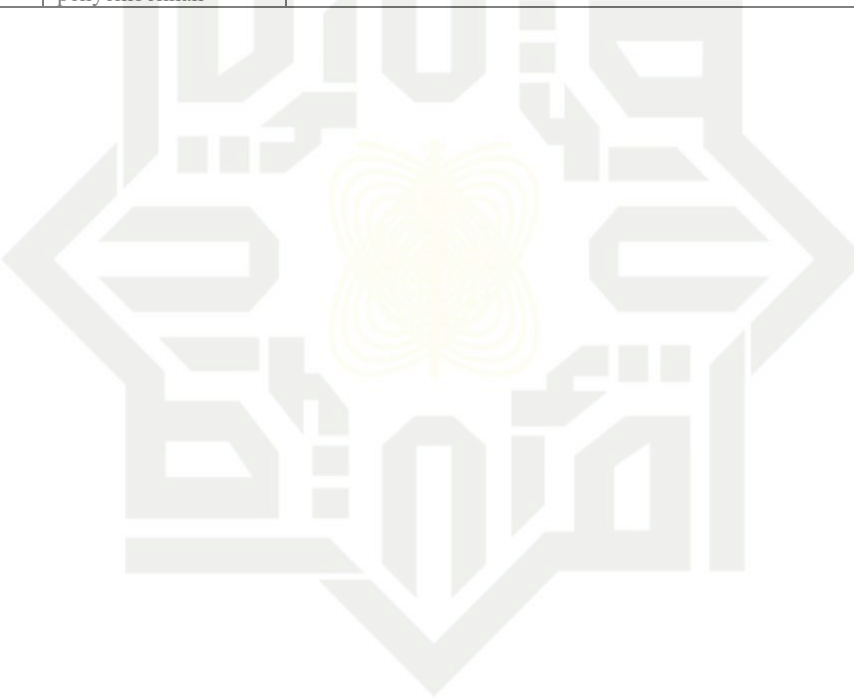
© Hak cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of S



Identifikasi Penyebab Risiko

Proses	Aktivitas	Penyebab Risiko (Risk Agent)	Kode	Nilai Occurrence
Produksi (Make)	Penyembelihan ternak	Pisau yang digunakan kurang tajam	RA18	
		Juru sembelih dan AWO kurang teliti	RA19	
		Tidak adanya pengawasan penyelia halal RPH-R	RA20	
		Kematian hewan ternak sebelum disembelih	RA21	
		Juru sembelih dan AWO tidak fokus saat bekerja dan beban kerja tinggi saat permintaan tinggi	RA22	
		Juru Sembelih dan AWO kurangnya pelatihan secara rutin	RA23	
	Pemotongan daging penyembelihan	Kurangnya pembersihan dari tim kebersihan dari RPH-R	RA24	
		Persepsi dari operator penggunaan air memudahkan proses pengulitan	RA25	
		Operator ingin cepat menyelesaikan pekerjaan proses pengulitan	RA26	
	Pembersihan daging bagian dalam Proses pengangkutan daging penyembelihan	Bagian dalam sapi tidak dicuci bersih saat proses pembersihan	RA27	
		Tidak ada maintenance mesin dan alat secara berkala	RA28	
		Pekerja/operator mau melakukan pekerjaan dengan terburu-buru	RA29	
		Peralatan belum dipastikan bersih dan bebas dari bakteri yang tertinggal	RA30	



- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
 2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

KUESIONER HOR FASE 1

Assalamualaikum Wr. Wb. Saya mahasiswa jurusan Teknik Industri Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau, dengan kuesioner ini saya sedang melakukan penelitian tugas akhir mengenai **Analisis Manajemen Risiko Rantai Pasok dan Halal Pada Rumah Potong Hewan menggunakan metode SCOR dan HOR (Studi Kasus: Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) Kota Pekanbaru.**

1. Identitas Responden

Nama :
Umur :
Jabatan :
Lama Kerja :

2. Identifikasi dan Penilaian Risiko

Identifikasi Potensi Risiko

Proses	Aktivitas	Kejadian Risiko (<i>Risk Event</i>)	Kode	Nilai <i>Severity</i>
Pengiriman (<i>Deliver</i>)	Pengecekan daging di alat angkut	Kelalaian pekerja angkut	RE31	
	Pengiriman daging sapi sampai transportasi	Terjadinya kontaminasi daging pada transportasi yang tidak memiliki kotak tertutup dan tidak dialas plastik	RE32	

Identifikasi Penyebab Risiko

Proses	Aktivitas	Penyebab Risiko (<i>Risk Agent</i>)	Kode	Nilai <i>Occurrence</i>
Pengiriman (<i>Deliver</i>)	Pengecekan daging di alat angkut	Pekerja angkut tidak teliti dalam menggunakan alat angkut	RA31	
	Pengiriman daging sapi sampai transportasi	Tidak mau rumit dalam melakukan pekerjaan dan mengeluarkan dana	RA32	

KUESIONER HOR FASE 1

Assalamualaikum Wr. Wb. Saya mahasiswa jurusan Teknik Industri Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau, dengan kuesioner ini saya sedang melakukan penelitian tugas akhir mengenai **Analisis Manajemen Risiko Rantai Pasok dan Halal Pada Rumah Potong Hewan menggunakan metode SCOR dan HOR (Studi Kasus: Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) Kota Pekanbaru.**

1. Identitas Responden

Nama :
Umur :
Jabatan :
Lama Kerja :

2. Identifikasi dan Penilaian Risiko

Identifikasi Potensi Risiko

Proses	Aktivitas	Kejadian Risiko (<i>Risk Event</i>)	Kode	Nilai <i>Severity</i>
Pengembalian (<i>Return</i>)	Pengembalian ternak cacat kepada perusahaan	Keterlambatan kedatangan hewan ternak pengganti betina produktif dari distributor dan perusahaan	RE33	
	Pengembalian ternak mati kepada distributor dan perusahaan	Pengembalian berkas dan persetujuan pembasmian bangkai ternak	RE34	

Identifikasi Penyebab Risiko

Proses	Aktivitas	Penyebab Risiko (<i>Risk Agent</i>)	Kode	Nilai <i>Occurrence</i>
Pengembalian (<i>Return</i>)	Pengembalian ternak cacat kepada perusahaan	Menurunkan Angka Kelahiran dan populasi sapi	RA33	
	Pengembalian ternak mati kepada distributor dan perusahaan	Meningkatkan penyakit mulut dan kuku yang menyebabkan sapi tidak sehat lainnya	RA34	

3. Keterangan Penilaian Risiko

Skala Nilai *Severity*

Ranking	<i>Severity</i>	Deskripsi
1	Tidak ada efek	Tidak ada pengaruh
2	Sangat kecil	Pengaruh yang diabaikan pada kinerja sistem
3	Kecil	Pada kinerja sistem berpengaruh sedikit
4	Sangat rendah	Pengaruh yang kecil pada kinerja atau performa sistem
5	Rendah	Secara bertahap sistem mengalami penurunan performa dan kinerja
6	Sedang	Sistem tetap beroperasi tetapi performa menurun
7	Tinggi	Sistem beroperasi tetapi tidak maksimal
8	Sangat tinggi	Sistem berhenti beroperasi
9	Berbahaya dengan peringatan	Berhentinya sistem yang menghasilkan dampak serius
10	Berbahaya tanpa peringatan	Berhentinya sistem yang menghasilkan dampak sangat serius

Skala Nilai *Occurrence*

Ranking	<i>Occurrence</i>	Ranking	<i>Occurrence</i>
1	Hampir tidak pernah	6	Sedang
2	Tipis (sangat kecil)	7	Cukup tinggi
3	Sangat kecil	8	Tinggi
4	Sedikit	9	Sangat tinggi
5	Kecil	10	Hampir pasti

Terima Kasih Telah Membantu Peneliti Dalam Mengisi Kuesioner untuk menyelesaikan Tugas Akhir 2024 😊

UIN SUSKA RIAU

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

KUESIONER HOR FASE 2

Assalamualaikum Wr. Wb. Saya mahasiswa jurusan Teknik Industri Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau, dengan kuesioner ini saya sedang melakukan penelitian tugas akhir mengenai **Analisis Manajemen Rantai Risiko Pasok dan Halal Pada Rumah Potong Hewan menggunakan metode SCOR dan HOR (Studi Kasus: Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) Kota Pekanbaru.**

1. Identitas Responden

Nama :
 Umur :
 Jabatan :
 Lama Kerja :

2. Penilaian Perancangan Strategi Penanganan Potensi Risiko (*Plan*)

a. Plan

No	Kode	<i>Preventive Action (PAk)</i>	Dk
10	PA10	Melakukan pengecekan dan pembersihan peralatan juga mesin secara rutin dan evaluasi pada prosedur ataupun SOP untuk ukuran sapi yang <i>extra</i>	

3. Skala Penilaian

Skala Nilai Tingkat Kesulitan

Nilai	Deskripsi
3	Mudah untuk diterapkan
4	Agak sulit untuk diterapkan
5	Sulit untuk diterapkan

KUESIONER HOR FASE 2

Assalamualaikum Wr. Wb. Saya mahasiswa jurusan Teknik Industri Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau, dengan kuesioner ini saya sedang melakukan penelitian tugas akhir mengenai **Analisis Manajemen Risiko Rantai Pasok dan Halal Pada Rumah Potong Hewan menggunakan metode SCOR dan HOR (Studi Kasus: Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) Kota Pekanbaru.**

1. Identitas Responden

Nama :
Umur :
Jabatan :
Lama Kerja :

2. Penilaian Perancangan Strategi Penanganan Potensi Risiko (*Source*)

No	Kode	Preventive Action (PAk)	Dk
1	PA1	Rancang ulang dan peningkatan pemahaman dan pelatihan tentang SOP bagi karyawan RPH-R ataupun karyawan luar yang terlibat di RPH-R	
7	PA7	Perbaikan fasilitas wastafel dan <i>foot dip</i> serta penguatan prosedur penggunaan APD	
13	PA13	Meningkatkan pengawasan terhadap prosedur penerimaan hewan bebas dari penyakit dan kesejahteraan hewan	
15	PA15	Perbaikan fasilitas dan rancang ulang <i>layout</i> RPH-R	
16	PA16	Pemilihan lampu terhadap pencahayaan dan penguatan SOP kebersihan pada karyawan di RPH-R	

3. Skala Penilaian

Skala Nilai Tingkat Kesulitan

Nilai	Deskripsi
3	Mudah untuk diterapkan
4	Agak sulit untuk diterapkan
5	Sulit untuk diterapkan

KUESIONER HOR FASE 2

Assalamualaikum Wr. Wb. Saya mahasiswa jurusan Teknik Industri Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau, dengan kuesioner ini saya sedang melakukan penelitian tugas akhir mengenai **Analisis Manajemen Risiko Rantai Pasok dan Halal Pada Rumah Potong Hewan menggunakan metode SCOR dan HOR (Studi Kasus: Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) Kota Pekanbaru.**

1. Identitas Responden

Nama :
Umur :
Jabatan :
Lama Kerja :

2. Penilaian Perancangan Strategi Penanganan Potensi Risiko (*Make*)

No	Kode	Preventive Action (PAk)	Dk
2	PA2	Menambah penyelia halal untuk mengawasi prosedur halal di RPH-R	
3	PA3	Meningkatkan pengawasan dan evaluasi terhadap sanitasi, higienitas dan kebersihan	
4	PA4	Upaya monitoring evaluasi serta penerapan <i>law enforcement, layout, renovasi</i> , dan merancang lingkungan kerja yang lebih nyaman	
5	PA5	Melakukan penyusunan SKKNI, pelatihan, dan ujian kompetensi terhadap juru sembelih halal dan penyelia halal untuk pemenuhan persyaratan SDM bidang halal	
6	PA6	Peningkatan pemahaman dan pelatihan tentang kesejahteraan hewan, kehalalan, kesehatan hewan, keamanan dan kinerja SDM	
8	PA8	Melakukan penguatan SOP pada RPH-R dari pihak RPH-R terhadap karyawan luar	
9	PA9	Penerapan upaya pencegahan pencemaran lingkungan kerja dan pelatihan AWO dan juru sembelih halal	
11	PA11	Melakukan perbaikan dan perawatan mesin dan alat secara berkala	
12	PA12	Penerapan prosedur perawatan alat	
17	PA17	Penguatan prosedur SOP pencucian dan perbaikan fasilitas	

3. Skala Penilaian

Skala Nilai Tingkat Kesulitan

Nilai	Deskripsi
3	Mudah untuk diterapkan
4	Agak sulit untuk diterapkan
5	Sulit untuk diterapkan

KUESIONER HOR FASE 2

Assalamualaikum Wr. Wb. Saya mahasiswa jurusan Teknik Industri Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau, dengan kuesioner ini saya sedang melakukan penelitian tugas akhir mengenai **Analisis Manajemen Risiko Rantai Pasok dan Halal Pada Rumah Potong Hewan menggunakan metode SCOR dan HOR (Studi Kasus: Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) Kota Pekanbaru.**

1. Identitas Responden

Nama :
Umur :
Jabatan :
Lama Kerja :

2. Penilaian Perancangan Strategi Penanganan Potensi Risiko (*Deliver*)

No	Kode	Preventive Action (PAk)	Dk
14	PA14	Penguatan prosedur kepada distributor tentang <i>delivery</i> daging di RPH-R	

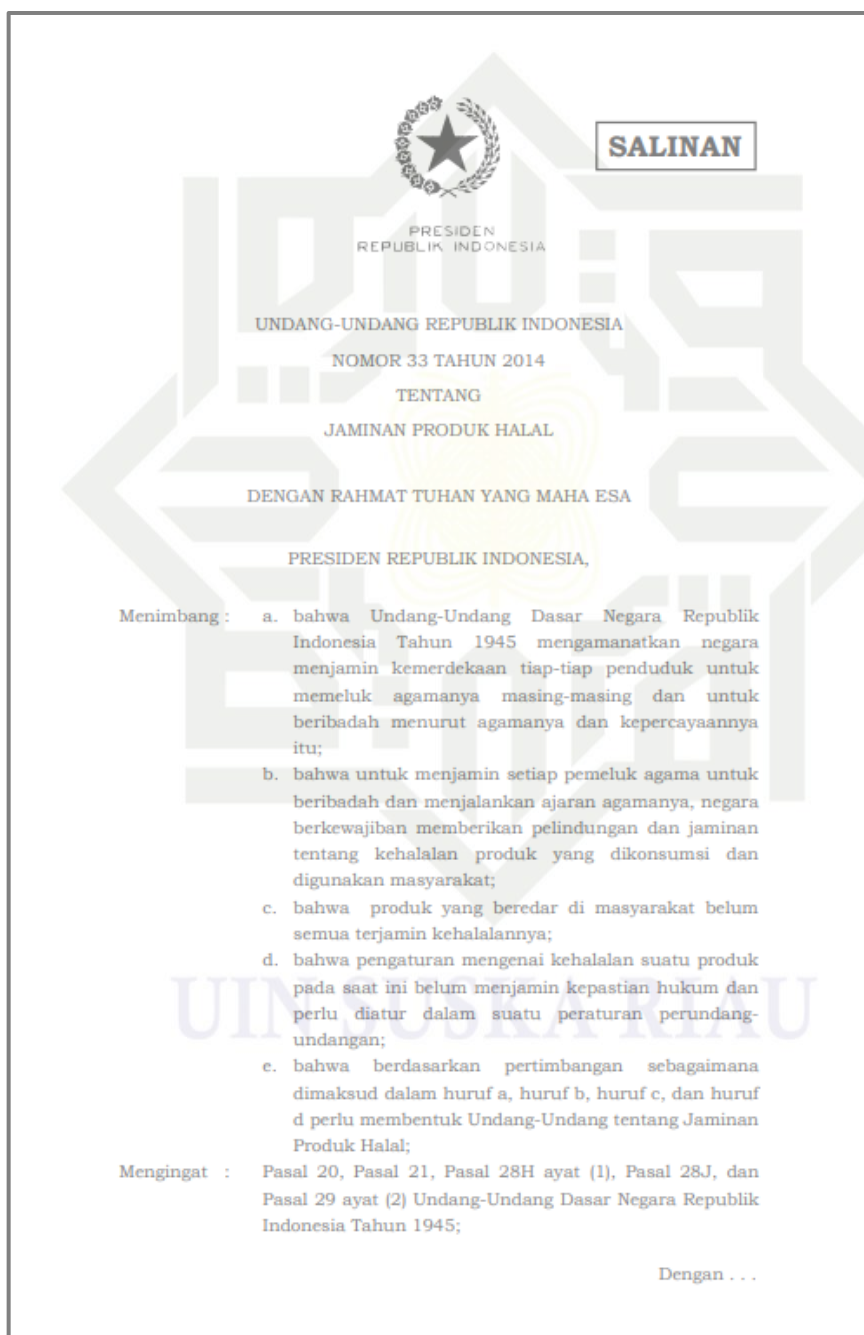
3. Skala Penilaian

Skala Nilai Tingkat Kesulitan

Nilai	Deskripsi
3	Mudah untuk diterapkan
4	Agak sulit untuk diterapkan
5	Sulit untuk diterapkan

UU YANG DIGUNAKAN

UU NOMOR 33 TAHUN 2014 TENTANG JAMINAN PRODUK HALAL



© Hak cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

FATWA MUI NOMOR 12 TAHUN 2009 TENTANG STANDAR SERTIFIKASI PENYEMBELIHAN HALAL



© Hak cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



BIOGRAFI PENULIS



Penulis bernama Faiz Al-As'ad lahir di Pekanbaru, 31 Maret 2002. Penulis merupakan anak dari pasangan Syafrizal dan Hermiah. Penulis merupakan anak ketiga dari 3 (tiga) bersaudara. Adapun perjalanan penulis dalam jenjang menuntut Ilmu Pengetahuan, penulis telah mengikuti pendidikan formal sebagai berikut:

Tahun 2008	Memasuki Sekolah Dasar Islam Terpadu Jami'atul Muslimin Dumai, Kota Dumai dan menyelesaikan pendidikan SD pada Tahun 2014.
Tahun 2014	Memasuki Sekolah Menengah Pertama Negeri 004 Dumai, Kota Dumai, dan menyelesaikan pendidikan Pendidikan SMP pada Tahun 2017.
Tahun 2017	Memasuki Sekolah Menengah Atas Negeri Binaan Khusus Dumai, Kota Dumai, dan menyelesaikan pendidikan SMA pada Tahun 2020.
Tahun 2020	Terdaftar sebagai mahasiswa Universitas Islam Negeri (UIN) Sultan Syarif Kasim Riau, Jurusan Teknik Industri.
Nomor Handpone	0821-3845-1305
E-Mail	rumahasad1234@gmail.com
Instagram	@ffzalasd

© Hak cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.