

## **ANALISIS RISIKO HALAL SUPPLY CHAIN PADA RESTORAN AYAM PENSET SURABAYA**

### **INTISARI**

**Oleh:**

**MOH. ANGGI YOGA PRATAMA**  
**16/400468/TP/11681**

Meningkatnya kebutuhan dunia akan produk halal serta perkembangan kehalalan pangan yang semakin kompleks menjadi tantangan tersendiri bagi para produsen dan konsumen muslim. Adanya kompleksitas rantai pasok menyebabkan produk-produk yang sudah bersertifikat halal masih berisiko untuk terkontaminasi barang haram, terutama untuk produk-produk di dalam restoran. Restoran Ayam Penyet Surabaya telah mendapatkan sertifikat halal dari LPPOM MUI. Namun, jika ditinjau dari kerangka *halal supply chain*, produk-produk pada Restoran Ayam Penyet Surabaya belum terjamin kehalalannya karena tidak memiliki standar pengukuran risiko *halal supply chain*. Hal ini menyebabkan adanya potensi risiko kontaminasi barang haram pada produk.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengkaji implementasi *halal supply chain*, mengidentifikasi kejadian risiko dan penyebab risiko, merancang mitigasi risiko *halal supply chain*, serta merumuskan rekomendasi perbaikan dengan menentukan tindakan proaktif prioritas yang mampu meminimalkan terjadinya risiko *halal supply chain* di Restoran Ayam Penyet Surabaya.

Penelitian ini menggunakan model *Supply Chain Operation Reference* (SCOR) untuk pemetaan aktivitas *halal supply chain* dan *House of Risk* (HOR) untuk analisis risiko *halal supply chain*. HOR 1 digunakan untuk identifikasi, analisis dan evaluasi risiko *halal supply chain*. Sedangkan, HOR 2 digunakan untuk merancang opsi mitigasi risiko *halal supply chain*.

Dengan adopsi model SCOR, dapat diketahui bahwa implementasi *halal supply chain* pada Restoran Ayam Penyet Surabaya terdiri dari *plan* (perencanaan produk, pengadaan bahan baku), *source* (pengiriman bahan, penerimaan bahan, penyimpanan bahan baku, pengadaan dan perawatan peralatan produksi), *make* (pengambilan bahan baku, pencucian bahan, proses produksi), *deliver* (proses pengemasan produk, penyajian produk, pengiriman produk) dan *return* (pengembalian produk). Kemudian, terdapat 90 kejadian risiko dan 69 penyebab risiko yang telah teridentifikasi. Dari hasil analisis HOR 1, terdapat 22 penyebab risiko prioritas yang harus ditangani terlebih dahulu. Kemudian, dari hasil analisis HOR 2 terdapat 51 tindakan proaktif yang dapat diusulkan dan 12 tindakan proaktif prioritas yang perlu diterapkan terlebih dahulu oleh perusahaan.

Kata kunci: *halal supply chain*, mitigasi risiko, ayam penyet surabaya, *house of risk*

## HALAL SUPPLY CHAIN RISK ANALYSIS OF AYAM PENYET SURABAYA RESTAURANT

### ABSTRACT

By:

**MOH. ANGGI YOGA PRATAMA**  
**16/400468/TP/11681**

Increasing halal products demand and complexity of food products are challenging for producers and consumers of halal product. The complexity of the supply chain causes products that have been certified halal are still at risk of being contaminated with illicit goods, especially for products in restaurants. Ayam Penyet Surabaya Restaurant has received a halal certificate from LPPOM MUI. However, the products at Ayam Penyet Surabaya Restaurant are not guaranteed to be halal when viewed from the halal supply chain framework. The reason is because they do not have a standard for measuring halal supply chain risk. This causes a potential risk of contamination of illicit goods on the product.

This research aims to study halal supply chain implementation of Ayam Penyet Surabaya Restaurant, event risk-agent risk identification, design risk mitigation, and providing improvement recommendation by determining priority proactive action that can minimize the occurrence of halal supply chain risks at Ayam Penyet Surabaya Restaurant.

This research used Supply Chain Operation Reference (SCOR) model for mapping halal supply chain activity and House of Risk (HOR) for halal supply chain risk analysis. HOR 1 is used for identification, analysis, and evaluation of halal supply chain risks. Then, HOR 2 is used to design halal supply chain risk mitigation options.

By adopting the SCOR model, it can be seen that the implementation of the halal supply chain at Ayam Penyet Restaurant Surabaya consists of a plan (production planning, raw materials procurement), source (raw materials delivery, raw materials reception, raw materials storage, production facility procurement and maintenance), make (raw materials taking, raw material washing, production process), deliver (product packaging process, product serving, product delivery) and return (product return). There are 90 risk events and 69 risk agents. From the results of the HOR 1 analysis, there are 22 priority risk agents that must be addressed first. Then, from the results of the HOR 2 analysis, there are 51 proactive actions that can be proposed and 12 priority proactive actions that need to be implemented first by the company.

**Keywords:** *halal supply chain*, risk mitigation, ayam penyet surabaya, *house of risk*