

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
INTISARI.....	xiv
ABSTRACT.....	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	6
1.3. Batasan Masalah.....	6
1.4. Tujuan Penelitian.....	6
1.5. Manfaat Penelitian.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1. <i>Supply Chain</i>	8
2.2. <i>Supply Chain Management</i>	10
2.3. <i>Halal Supply Chain Management</i>	10
2.3.1. Evolusi Halal.....	10
2.3.2. Definisi <i>Halal Supply Chain Management</i>	12
2.4. <i>Halal Certification</i>	14
2.5. <i>Supply Chain Operation Reference (SCOR)</i>	15
2.6. Risiko.....	17
2.6.1. Definisi Risiko	17
2.6.2. Manajemen Risiko	18
2.7. <i>Halal Risk</i>	23
2.8. Diagram Fishbone	27
2.9. <i>Expert Judgment</i> (Penilaian Ahli)	28
2.10. Indeks Aiken.....	29

2.11. <i>House of Risk</i> (HOR).....	31
2.11.1. <i>House of Risk 1</i> (fase identifikasi)	32
2.11.2. <i>House of Risk 2</i> (fase penanganan)	34
2.12. Diagram Pareto	36
2.13. Penelitian Terdahulu.....	37
BAB III METODE PENELITIAN	39
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian	39
3.2. Jenis dan Sumber Data	39
3.3. Prosedur Pengumpulan Data	40
3.4. Tahapan Penelitian	42
3.5. Metode Analisis Data	43
3.5.1. <i>House of Risk 1</i>	43
3.5.2. <i>House of Risk 2</i>	48
BAB IV ANALISIS DATA DAN PEMBAHASAN	51
4.1. Gambaran Umum Objek Penelitian	51
4.1.1. Profil Perusahaan	51
4.1.2. Sejarah Perusahaan	52
4.1.3. Lokasi Perusahaan	53
4.2. Rantai Pasok Ayam Penyet Surabaya berdasarkan Model SCOR	54
4.2.1. <i>Plan</i>	55
4.2.2. <i>Source</i>	57
4.2.3. <i>Make</i>	59
4.2.4. <i>Deliver</i>	61
4.2.5. <i>Return</i>	63
4.3. Hasil Penilaian Ahli (<i>Expert Judgment</i>) Instrumen Penelitian.....	64
4.4. <i>House of Risk 1</i> (HOR 1).....	66
4.4.1. Identifikasi Risiko.....	66
4.4.2. Analisis Risiko.....	70
4.4.3. Evaluasi Risiko	77
4.5. <i>House of Risk 2</i> (HOR 2).....	79
4.5.1. Penanganan Risiko.....	79
4.5.2. Penetapan Tindakan Proaktif Prioritas	84
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	94
5.1. Kesimpulan.....	94



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Analisis Risiko Halal Supply Chain pada Restoran Ayam Penyet Surabaya
MOH ANGGI YOGA P, Dr. Jumeri, S.T.P., M.Si.; Prof. Dr. Ir. Mochammad Maksum, M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2022 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

5.2. Saran	94
DAFTAR PUSTAKA	96
LAMPIRAN	101

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Komponen <i>supply chain</i>	9
Gambar 2. Model <i>halal supply chain</i>	14
Gambar 3. Model SCOR dengan lima inti proses	16
Gambar 4. Kerangka <i>Enterprise Risk Management</i> dari SNI ISO 31000:2011 ...	19
Gambar 5. Analisis risiko sebagai kerangka dasar untuk mengembangkan standar dan regulasi halal	25
Gambar 6. Diagram fishbone	27
Gambar 7. Diagram alir penelitian	43
Gambar 8. Logo Wong Solo Group	51
Gambar 9. Logo <i>franchise</i> Restoran Ayam Penyet Surabaya	52
Gambar 10. Restoran Ayam Penyet Surabaya cabang Jalan Parangtritis, Kota Yogyakarta (tampak depan)	54
Gambar 11. Aktivitas rantai pasok Ayam Penyet Surabaya	55
Gambar 12. <i>Flowchart</i> proses memasak produk ayam penyet di Restoran Ayam Penyet Surabaya	59
Gambar 13. Paket nasi kotak ayam penyet bakar	62
Gambar 14. Kendaraan pengantar produk	63
Gambar 15. <i>Framework</i> identifikasi rantai pasok <i>halal supply chain</i> menggunakan metode SCOR	66
Gambar 16. <i>Framework</i> identifikasi kejadian risiko	68
Gambar 17. Diagram fishbone identifikasi penyebab risiko	69
Gambar 18. <i>Framework</i> identifikasi penyebab risiko	71
Gambar 19. Diagram Pareto dari nilai ARP_j	77
Gambar 20. Diagram Pareto dari nilai ETD_k	84

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Evolusi halal.....	11
Tabel 2. Nilai koefisien validitas Aiken's (V)	30
Tabel 3. Model matriks <i>house of risk 1</i>	32
Tabel 4. Model matriks <i>house of risk 2</i>	34
Tabel 5. Penelitian-penelitian terdahulu yang berhubungan dengan analisis risiko <i>halal supply chain</i>	38
Tabel 6. Skala penilaian <i>severity</i> kejadian risiko	46
Tabel 7. Skala penilaian <i>occurrence</i> penyebab risiko.....	46
Tabel 8. Nilai korelasi kejadian risiko dengan penyebab risiko	47
Tabel 9. Skala penilaian <i>degree of difficulty</i> tindakan proaktif	48
Tabel 10. Nilai korelasi penyebab risiko dengan tindakan proaktif.....	49
Tabel 11. Nilai koefisien validitas Aiken's setiap indikator	64
Tabel 12. Identifikasi kejadian risiko <i>halal supply chain</i> untuk proses <i>make</i>	67
Tabel 13. Matriks <i>house of risk 1</i> (A1-A34)	74
Tabel 14. Matriks <i>house of risk 1</i> (A35-A69)	75
Tabel 15. Penyebab risiko (<i>risk agent</i>) yang perlu diberikan prioritas	78
Tabel 16. Matriks <i>house of risk 2</i>	82
Tabel 17. Tindakan proaktif (<i>proactive action</i>) prioritas	85

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar observasi dan kuesioner awal penelitian	101
Lampiran 2. Kuesioner penelitian tahap pertama	107
Lampiran 3. Kuesioner penelitian tahap kedua.....	122
Lampiran 4. Daftar bahan tidak kritis (<i>halal positive list of materials</i>).....	129
Lampiran 5. Lembar penilaian ahli (<i>expert judgement</i>) instrumen penelitian	130
Lampiran 6. Rekapitulasi dan perhitungan hasil <i>expert judgment</i>	132
Lampiran 7. Daftar menu di Restoran Ayam Penyet Surabaya	134
Lampiran 8. Kejadian risiko pada Restoran Ayam Penyet Surabaya	135
Lampiran 9. Deskripsi penjabaran kejadian risiko	138
Lampiran 10. Kategori produk berdasarkan tingkat kritis bahan dan tingkat kesulitan penelusuran kehalalannya.....	140
Lampiran 11. Identifikasi penyebab risiko pada setiap kejadian risiko menggunakan diagram fishbone	141
Lampiran 12. Penyebab risiko pada Restoran Ayam Penyet Surabaya	164
Lampiran 13. Nilai <i>severity</i> kejadian risiko	167
Lampiran 14. Nilai <i>occurrence</i> penyebab risiko.....	171
Lampiran 15. Korelasi/hubungan kejadian risiko dengan penyebab risiko	175
Lampiran 16. Perhitungan ARP_j	185
Lampiran 17. Tindakan proaktif (<i>proactive action</i>).....	195
Lampiran 18. <i>Degree of difficulty</i> tindakan proaktif.....	197
Lampiran 19. Hubungan/korelasi penyebab risiko dengan tindakan proaktif	199
Lampiran 20. Perhitungan TE_k dan ETD_k	203