

**ANALISIS MANAJEMEN RISIKO DI RUMAH POTONG AYAM,
MELALUI STRATEGI MITIGASI RISIKO RANTAI
PASOK HALAL, DARI PERSPEKTIF
PELAKU USAHA**
(Studi Kasus Rumah Potong Ayam “Bu Se” Desa Kandang Tepus Kec. Senduro)

SKRIPSI



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
J E M B E R

Oleh :
IRMA ROSIDATUN NISA
212105020087

**UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ JEMBER
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISALAM
JUNI 2025**

**ANALISIS MANAJEMEN RISIKO DI RUMAH POTONG AYAM,
MELALUI STRATEGI MITIGASI RISIKO RANTAI
PASOK HALAL, DARI PERSPEKTIF
PELAKU USAHA**
(Studi Kasus Rumah Potong Ayam “Bu Se” Desa Kandang Tepus Kec. Senduro)

SKRIPSI

diajukan kepada Universitas Islam Negeri
Kiai Haji Achmad Siddiq Jember
untuk memenuhi salah satu persyaratan memperoleh
gelar Sarjana Ekonomi (S.E)
Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam
Program Studi Ekonomi Syariah



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
JEMBER
Oleh :
IRMA ROSIDATUN NISA
212105020087

**UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ JEMBER
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAMAM
JUNI 2025**

**ANALISIS MANAJEMEN RISIKO DI RUMAH POTONG AYAM,
MELALUI STRATEGI MITIGASI RISIKO RANTAI
PASOK HALAL, DARI PERSPEKTIF
PELAKU USAHA**

(Studi Kasus Rumah Potong Ayam “Bu Se”Desa Kandang Tepus Kec. Senduro)

SKRIPSI

Diajukan Kepada Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember
Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan Memperoleh
Gelar Sarjana Ekonomi (S.E)
Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam
Program Studi Ekonomi Syariah

Oleh :

IRMA ROSIDATUN NISA

212105020087

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
J E M B E R

Disetujui Pembimbing:



Dr. Retna Anggitaningsih, S.E., M.M., CRMP.
NIP.197404201998032001

**ANALISIS MANAJEMEN RISIKO DI RUMAH POTONG AYAM,
MELALUI STRATEGI MITIGASI RISIKO RANTAI
PASOK HALAL, DARI PERSPEKTIF
PELAKU USAHA**

(Studi Kasus Rumah Potong Ayam “Bu Se” Desa Kandang Tepus Kec. Senduro)

SKRIPSI

telah diuji dan terima untuk memenuhi salah satu
persyaratan memperoleh gelar Sarjana Ekonomi (S.E)
Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam
Program Studi Ekonomi Syariah

Hari : Senin
Tanggal : 16 Juni 2025

Tim Penguji

Ketua

Sekretaris



Nadia Azalia Putri, M.M.
NIP. 199403042019032019



Ayyu Ainin Mustafidah, M.E.
NIP. 199107152019032013

Anggota :

1. Dr. Nur Ika Mauliyah, S.E., M.Ak.



2. Dr. Retna Anggitaningsih, S.E., M.M., CRMP.



Menyetujui

Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam




Dr. H. Ubaidillah, M.Ag.
NIP. 196812261996031001

MOTTO

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

Artinya : “Wahai manusia! Makanlah dari (makanan) yang halal lagi baik yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan. Sungguh, setan itu musuh yang nyata bagimu.” (QS. Al-baqarah 2:168)¹



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
J E M B E R

¹ Kemenag, “Qur’an Kemenag”, diakses 17 mei 2025, <https://quran.kemenag.go.id/quran/per-ayat/surah/2?from=168&to=168>

PERSEMBAHAN

Rasa syukur saya panjatkan kepada Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat serta karunia-Nya kepada saya, yang telah menentukan segala apa yang akan terjadi pada hamba-Nya. Atas karunia serta kemudahan yang Allah SWT berikan akhirnya skripsi yang sederhana ini dapat terselesaikan. Sholawat serta salam selalu terlimpahkan kepada Rasulullah Muhammad SAW. Skripsi ini saya persembahkan untuk :

1. Cinta pertama saya, Papa Abdul Ma'at. Beliau memang tidak sempat merasakan pendidikan hingga bangku perkuliahan, namun semangatnya mengantarkan putrinya untuk memulai pendidikannya, dengan kerja keras dan didikannya menjadikan anak perempuan satu-satunya ini mampu menyelesaikan studinya hingga sarjana.
2. Pintu surge saya, Mama Margena. Beliau juga tidak sempat merasakan pendidikan hingga bangku perkuliahan, namun beliau memastikan agar pendidikan putrinya melebihi dirinya, dengan segala dukungan dan seluruh do'a dalam tahajudnya setiap malam sehingga membuat putrinya dapat menyelesaikan program studinya sampai selesai dan diberi kelancaran dalam setiap langkahnya.
3. Kedua Adik saya tercinta Muhammad Ramdhani Yazid Zidan dan Muhammad Sohibul Kahfi Ramadhan terima kasih telah menemani penulis dalam proses penulisan skripsi ini setiap malam, selalu menghibur penulis dikala penulis merasa ingin menyerah, dan terima kasih sudah menjadi salah satu alasan untuk penulis menyelesaikan skripsi ini dengan cepat.
4. Semua keluarga besar yang telah memberikan semangat dan dukungan untuk penulis menyelesaikan kuliah dengan baik dan tepat waktu.
5. Sahabat seperjuangan. Afni Nur Sa'diah, Maharani Adie Firyal Rohmatu Robbina, Nisa Puji Lestari, Erika Novita Sari, dan Aldi Laga Kurnia Dharmawan terima kasih telah membersamai penulis, memberikan dukungan, semangat dan motivasi demi terselesainya skripsi ini, terima

kasih atas segalanya semoga sama-sama dilancarkan sampai akhir perjuangan.

6. Teman-teman seperjuangan Ekonomi Syariah angkatan 2021 yang saling memberikan dukungan, berjuang bersama dari semester awal hingga tugas akhir kuliah.
7. Almamater khususnya Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember yang saya banggakan.
8. Dan yang terakhir, terima kasih untuk diri saya sendiri Irma Rosidatun Nisa. Namun yang biasa dipanggil Irma, perempuan rumit serumit egonya. Terima kasih selama penyusunan skripsi ini sudah menurunkan ego dan selalu bangkit disaat tidak memiliki kepercayaan terhadap diri sendiri, dan terima kasih sudah bertahan meskipun berkali-kali ingin menyerah. Kamu hebat, berbahagialah dan beruntunglah dimanapun dan dalam hal apapun, Irma. Adapun kurang dan lebihmu mari rayakan dirimu sendiri.



KATA PENGANTAR

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

Puji syukur alhamdulillah, penulis panjatkan kehadiran Allah SWT yang telah memberikan taufiq, rahmat serta hidayah, selanjutnya sholawat serta salam tetap tercurah limpahkan kepada nabi Muhammad SAW yang telah memberikan bimbingan ke arah jalan kebenaran kepada kita semua. Semoga kita termasuk orang yang mendapatkan syafaat-Nya, Amin.

Keberhasilan dalam menyelesaikan skripsi ini tentu tak lepas dari bantuan dan dukungan banyak pihak, oleh karena itu penulis menyampaikan terima kasih yang tiada batas kepada :

1. Prof. Dr. H. Hepni, S.Ag., M.M., CPEM. selaku Rektor UIN Kiai Haji Achmad Siddiq Jember.
2. Dr. H. Ubaidillah, M.Ag. selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UIN Kiai Haji Achmad Siddiq Jember.
3. Dr. H. M. F. Hidayatullah, S.H.I., M.S.I. selaku Ketua Jurusan Ekonomi Islam Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UIN Kiai Haji Achmad Siddiq Jember.
4. Dr. Sofiah M.E. selaku Koordinator Progam Studi Eknomi Syariah UIN Kiai Haji Achmad Siddiq Jember.
5. Dr. Retna Anggitaningsih., S.E., M.M.,CRMP. selaku Dosen Pembimbing yang telah sabar dan selalu memberikan arahan, motivasi dan bimbingan serta bersedia meluangkan waktunya demi kelancaran proses penulisan skripsi.
6. Dr. Abdul Rokhim, S.Ag., M.E.I. selaku Dosen Penasehat Akademik yang selama ini membimbing dan mendampingi dalam menempuh pendidikan perkuliahan.
7. Seluruh Bapak/Ibu Dosen Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam yang telah memberikan ilmu dan pengetahuan kepada penulis.

8. Bapak Muhammad Halan selaku Pemilik Rumah Potong Ayam “Bu Se” Desa Kandang Tepus Kecamatan Senduro yang telah memberikan izin dan informasi penelitian yang dilakukan dan dibutuhkan oleh penulis.

Atas segala bantuan dukungan dan doanya, penulis mengucapkan terimakasih. Semoga skripsi yang sederhana ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Jember, 17 Mei 2025

Irma Rosidatun Nisa
212105020087



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
J E M B E R

ABSTRAK

Irma Rosidatun Nisa, Retna Anggitaningsih, 2025: *Analisis Manajemen Risiko Di Rumah Potong Ayam, Melalui Strategi Mitigasi Risiko Rantai Pasok Halal, Dari Perspektif Pelaku Usaha (Studi Kasus Rumah Potong Ayam “Bu Se” Desa Kandang Tepus Kec. Senduro)*

Kata Kunci:Manajemen Risiko, Strategi Mitigasi Risiko, Rantai Pasok Halal.

Manajemen risiko menjadi aspek krusial dalam menjaga integritas rantai pasok halal, khususnya pada unit usaha seperti rumah potong yang berada di titik kritis kehalalan. Penerapan strategi mitigasi risiko diperlukan guna mengidentifikasi, mengendalikan, dan meminimalkan potensi penyimpangan yang dapat mengancam kepastian halal pada setiap tahapan operasional, agar setiap proses yang dijalankan sesuai dengan syariat islam. Rumah Potong Ayam “Bu Se” adalah satu-satunya rumah potong ayam yang mengutamakan kualitas, kehalalan dan sudah bersertikat juru sembelih halal, sehingga hal ini menjadi acuan peneliti untuk melihat seperti apa risiko yang dihadapi dan strategi mitigasi apa yang di terapkan jika dilihat dari perseptif pelaku usaha.

Fokus dalam penelitian ini adalah 1. Risiko apa saja yang dihadapi oleh rumah potong ayam “Bu Se” dalam menjaga integritas rantai pasok halal? 2.Mitigasi risiko apa yang diterapkan untuk mengurangi risiko yang mengancam kepastian halal dalam rantai pasok di rumah potong ayam “Bu Se”? 3. Bagaimana perspektif pelaku usaha di rumah potong ayam “Bu Se” dalam mengelola risiko untuk menjaga kepastian halal dalam rantai pasok?.

Tujuan Penelitian ini antara lain: 1.Mendeskripsikan risiko apa saja yang dihadapi oleh rumah potong ayam “Bu Se” dalam menjaga integritas rantai pasok halal. 2.Mendeskripsikan mitigasi risiko yang diterapkan untuk mengurangi risiko yang mengancam kepastian halal dalam rantai pasok di rumah potong ayam “Bu Se”. 3. Mendeskripsikan perspektif pelaku usaha di rumah potong ayam “Bu Se” dalam mengelola risiko untuk menjaga kepastian halal dalam rantai pasok.

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian Deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Teknik pengumpulan yang digunakan adalah observasi, wawancara, dan dokumentasi. Adapun analisis data menggunakan pengumpulan data, penyajian data, dan penarikan data.

Hasil dari penelitian ini adalah : 1. Risiko yang dihadapi rumah potong ayam “Bu Se” dalam menjaga integritas rantai pasok halal yaitu risiko internal (Faktor manusia) dan eksternal (Faktor alam dan ekonomi).2. Mitigasi yang diterapkan dirumah potong ayam “Bu Se” untuk menjaga kepastian halal menggunakan mitigasi risiko dengan metode pendekatan preventif dimana bertujuan untuk mencegah risiko sebelum terjadi. 3. Perspektif pelaku usaha Rumah potong ayam “Bu Se” dalam mengelola risiko untuk menjaga kepastian halal dalam rantai pasok yaitu dengan melakukan pelatihan karyawan dan pengawasan secara langsung untuk memastikan semua proses rantai pasok halal sudah sesuai dengan standard halal yang di terapkan.

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN SAMPUL.....	i
LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
LEMBAR PENGESAHAN TIM PENGUJI.....	iii
MOTTO	iv
PERSEMBAHAN.....	v
KATA PENGANTAR.....	vii
ABSTRAK	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Konteks Penelitian	1
B. Fokus Penelitian	8
C. Tujuan Penelitian.....	9
D. Manfaat Penelitian	9
E. Definisi Istilah.....	11
F. Sistematika Pembahasan	14
BAB II KAJIAN KEPUSTAKAAN.....	15
A. Penelitian Terdahulu.....	15
B. Kajian Teori.....	32
BAB III METODE PENELITIAN	57
A. Pendekatan dan Jenis Pendekatan	57
B. Lokasi Penelitian.....	57
C. Subyek Penelitian.....	58
D. Teknik Pengumpulan Data	59
E. Analisis Data	63
F. Keabsahan Data.....	65
G. Tahap-Tahap Penelitian	65

BAB IV PENYAJIAN DATA dan ANALISIS.....	68
A. Gambaran Obyek Penelitian	68
B. Penyajian Data dan Analisis	73
C. Pembahasan Temuan	93
BAB V PENUTUP	109
A. Kesimpulan	109
B. Saran.....	110
DAFTAR PUSTAKA.....	111

LAMPIRAN

1. Matrik Penelitian
2. Surat Pernyataan Keaslian Tulisan
3. Pedoman Wawancara
4. Surat Izin Penelitian
5. Surat Keterangan Selesai Penelitian
6. Jurnal Kegiatan Penelitian
7. Dokumentasi Penelitian
8. Surat Keterangan Screening Turnitin
9. Surat Keterangan Selesai Bimbingan
10. Biodata



DAFTAR TABEL

No. Uraian	Halaman
Tabel 1.1 Data BPS Rata-Rata Konsumsi Daging Per Kapita 2021-2023	3
Tabel 1. 2 Perbandingan Rumah Potong Ayam di Senduro	4
Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu	29
Tabel 4.1 Risiko Yang di Hadapi Rumah Potong Ayam “Bu Se”	97
Tabel 4.2 Mitigasi Risiko Yang di Terapkan Rumah Potong Ayam “Bu Se”	104
Tabel 4.3 Perspektif Pelaku Usaha Rumah Potong Ayam “Bu Se”	107



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
J E M B E R

DAFTAR GAMBAR

No. Uraian	Halaman
Gambar 4.1 Struktur Organisasi Rumah Potong Ayam “Bu Se”	71
Gambar 4.2 Proses Penyembelihan Sesuai Syariat	76
Gambar 4.3 Kawasan Sembelihan Halal.....	77
Gambar 4.4 Stok Pasokan Ayam Dari Supplier	79
Gambar 4.5 Stok Pasokan Ketersediaan Ayam di Kandang.....	83
Gambar 4.6 Proses Penyembilhan Ayam	86
Gambar Sertifikasi Juru Sembelih Halal Rumah Potong Ayam “Bu Se”	90



BAB I

PENDAHULUAN

A. Konteks Penelitian

Indonesia adalah negara dengan jumlah penduduk muslim terbesar di dunia. Berdasarkan laporan dari *The Royal Islamic Strategic Studies Center* (RISSC), populasi Muslim di Indonesia diperkirakan mencapai 237,56 juta orang. Sebagai negara dengan populasi Muslim terbesar di dunia, Indonesia memiliki permintaan yang tinggi terhadap produk daging halal.² Oleh sebab itu Industri rumah potong ayam di Indonesia memiliki peran penting dalam penyediaan sumber protein hewani yang memiliki kualitas terbaik dan terjamin kehalalannya bagi masyarakat. Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik (BPS), konsumsi daging ayam di Indonesia meningkat sebesar 10% per tahun, menjadikannya salah satu sumber protein utama yang dikonsumsi oleh masyarakat. Seiring dengan tingginya permintaan, isu kehalalan dalam industri ini menjadi sangat penting, terutama di negara dengan mayoritas penduduk muslim seperti Indonesia.

Namun, menjaga kehalalan produk dalam rantai pasok industri rumah potong ayam menghadapi tantangan yang kompleks. Berdasarkan survei dari LPPOM MUI, lebih dari 40% rumah potong ayam di Indonesia belum sepenuhnya memenuhi standar halal karena kurangnya pemahaman terhadap praktik halal, minimnya infrastruktur, dan tantangan dalam mengelola risiko

² Khoiriyah and Moh Karim, Urgensi Sertifikasi Juleha Terhadap Tempat Pemotongan Unggas Bebek Beton,” *Ummul Qura: Jurnal Institut Pesantren Sunan Drajat (INSUD) Lamongan* 19, no.02 (2024):126-135, <https://doi.org/10.55352/uq.v19i2.1188>

yang ada pada setiap tahap rantai pasok. Beberapa risiko ini meliputi risiko dalam pengadaan bahan baku, proses penyembelihan yang tidak sesuai dengan syariat, hingga risiko kontaminasi selama penyimpanan dan distribusi.³

Di Jawa Timur, sektor peternakan unggas merupakan salah satu sektor yang cukup berkembang, dengan produksi ayam broiler yang mencapai jutaan ekor per bulan. Berdasarkan data Dinas Peternakan Jawa Timur, provinsi ini menjadi salah satu penyumbang terbesar kebutuhan daging ayam nasional. Namun, perkembangan tersebut juga menghadirkan tantangan, khususnya dalam manajemen risiko yang berkaitan dengan rantai pasok halal. Fenomena ini semakin relevan di tengah meningkatnya permintaan masyarakat Muslim akan produk halal yang bersertifikasi, seiring implementasi UU No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal.⁴ Banyak Rumah Potong Ayam skala kecil di pedesaan yang menghadapi kendala, seperti kurangnya pemahaman terhadap standar halal, risiko kontaminasi produk, dan pengelolaan limbah yang kurang optimal.

Menurut survey data terbaru pada Januari 2024 Badan Pusat Statistik (BPS) Lumajang merupakan salah satu kabupaten di daerah Wilayah Tapal Kuda Jawa Timur yang memiliki rata-rata konsumsi daging ayam ras tertinggi dibandingkan dengan kabupaten lainnya, dimana Kabupaten Lumajang setiap

³ Rayhan Fahreza Rahmadana and Maziyah Mazza Basya, "Titik Kritis Penerapan Halalsupply Chainpada Komoditas Daging Sapi Di Pasar Tradisional Wonokromo Surabaya," *Investama: Jurnal Ekonomi dan Bisnis* 11, no.1 (2025):75-92, <https://doi.org/10.56997/investama.v11i01.1881>

⁴ Pemerintah Republik Indonesia. Undang-undang Nomor 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, pasal 1 ayat(1-15)

tahunnya selalu berada pada rata-rata konsumsi daging ayam ras tertinggi di Wilayah Tapal Kuda Jawa Timur dari tahun 2021-2023.⁵

Tabel 1.2
Badan Pusat Statistik (BPS)
Rata-Rata Konsumsi Daging Ayam Ras Perkapita Seminggu
Menurut Kelompok Daging Menurut Kabupaten/Kota
Daerah Tapal Kuda Jawa Timur (2021-2023)

Kabupaten	2021	2022	2023
Banyuwangi	0,087	0,098	0,115
Bondowoso	0,086	0,091	0,115
Jember	0,097	0,101	0,109
Lumajang	0,123	0,121	0,147
Pasuruan	0,099	0,104	0,106
Situbondo	0,076	0,093	0,068
Probolinggo	0,094	0,073	0,075

Sumber: Data diolah dari BPS Indonesia 2024

Di Senduro sendiri terdapat dua tempat usaha Rumah Potong Ayam yang berskala sama dimana setelah dilakukan pengamatan keduanya memiliki kekurangan dan kelebihan pada masing-masih Rumah Potong Ayam. Namun yang sangat menarik perhatian peneliti sehingga mengambil keputusan untuk meneliti Rumah Potong Ayam “Bu Se” adalah karena Rumah Potong Ayam “Bu Se” sudah bersertifikat halal, dimana hal ini sudah sangat relevan dengan UU No. 33 Tahun 2014 tentang jaminan produk halal. Rumah Potong Ayam “Bu Se” juga memiliki visi yang sangat bagus yaitu menjual ayam segar halal dan berkualitas. Dimana visi tersebut digunakan sebagai prinsip Rumah Potong Ayam “Bu Se” untuk terus menjaga kualitas dan kehalalan ayam.

⁵ Badan Pusat Statistik, “Rata-rata Konsumsi Perkapita Seminggu Menurut Kelompok Daging Per Kabupaten/Kota,” Jakarta: Badan Pusat Statistik, 2024. <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/2/MjA5NyMy/rata-rata-konsumsi-perkapita-seminggu-menurut-kelompok-daging-per-kabupaten-kota.html>

Berikut adalah tabel perbandingan kelebihan dan kekurangan Rumah Potong ayam di Senduro.

Tabel 1.2
Perbandingan
Kelebihan dan Kekurangan Rumah Potong Ayam di Senduro

RPA	KELEBIHAN	KEKURANGAN
Rumah Potong Ayam "Senduro"	1. Buka 24 Jam 2. Daging Fresh dan frozen 3. Menyediakan ayam hidup 4. Tempat Operasional Strategis di sebelah pasar Senduro	1. Belum Bersertifikat Juru Sembelih Halal
Rumah Potong Ayam "Bu Se"	1. Buka 24 Jam 2. Daging Fresh dan frozen 3. Bersertifikat Juru Sembelih Halal 4. Menyediakan Telur dan Ayam Hidup 5. Mengadakan <i>Give Away</i> setiap bulan kepada pelanggan setia 6. Tempat Operasional lebih Modern 7. Sistem pemasaran lebih modern	

Sumber : Data diolah Facebook @Bu SE dan Situs Web

<https://g.co/kgs/geGpxPX>

Dari data perbandingan tersebut Rumah Potong Ayam "Bu Se" lebih banyak memiliki kelebihan, lebih menarik untuk di teliti dan yang paling penting sudah bersertifikasi juru sembelih halal oleh sebab itu peneliti memilih tempat tersebut untuk di jadikan tempat penelitian. Rumah Potong Ayam "Bu Se" yang berlokasi di Desa Kandang Tepus, Kecamatan Senduro, Kabupaten Lumajang, merupakan salah satu Rumah Potong Ayam yang berupaya mempertahankan standar halal dalam seluruh proses operasionalnya.

Namun, Rumah Potong Ayam "Bu Se" juga menghadapi berbagai tantangan dalam menjaga integritas rantai pasok halal.⁶

Pengelolaan risiko yang belum optimal juga dapat mengancam kepastian halal pada produk ayam yang dihasilkan, sehingga diperlukan pendekatan manajemen risiko yang tepat agar dapat meminimalkan potensi risiko pada setiap tahap produksi.⁷ Di sisi lain, kesadaran masyarakat terhadap produk halal terus meningkat. Berdasarkan laporan *Halal Industry Development Corporation* (HDC), permintaan produk pangan halal meningkat sekitar 12% per tahun, termasuk di sektor daging ayam. Hal ini mendorong pelaku usaha untuk meningkatkan manajemen risiko agar dapat memberikan jaminan halal yang lebih kuat kepada konsumen.

Fenomena-fenomena ini menyoroti kebutuhan masyarakat mengenai daging ayam halal sehingga menuntut untuk menerapkan manajemen risiko yang komprehensif di Rumah Potong Ayam yang diharapkan mampu untuk mengidentifikasi, mengevaluasi, dan mengelola risiko dengan cara yang tidak hanya menjaga kepastian halal tetapi juga mendukung efisiensi dan keberlanjutan operasional. Penelitian ini akan mengkaji risiko yang dihadapi dengan strategi mitigasi risiko yang dapat diterapkan, serta perspektif pelaku usaha terhadap penerapan mengelola risiko untuk menjaga kehalalan pada rantai pasok di Rumah Potong Ayam "Bu Se" sehingga hasil dari proses ini

⁶ Hasil Observasi di Rumah Potong Ayam "Bu Se" Desa Kandang Tepus Kec.Senduro, 23 Maret 2025

⁷ Hana Catur Wahyuni, Ida Agustini Saidi, and Wiwik Sumarmi, *Analisa Risiko Pada Rantai Pasok* (UMSIDA Press : Sidoarjo, 2019), 13, <https://press.umsida.ac.id/index.php/umsidapress/article/view/978-602-5914-73-7/1154>

dapat digunakan untuk menentukan prioritas serta langkah penanganan resiko yang tepat.⁸

Penelitian yang relevan dengan judul yang diangkat oleh peneliti, yaitu penelitian berjudul “Mitigasi Risiko Produksi Daging Ayam Halal Melalui Rantai Pasok Halal (*Halal Suplay Chain*) Pada Rumah Potong Ayam (Studi Kasus Rumah Potong Ayam PT. Jati Lestari Mandiri Kecamatan Ciputat Kota Tangerang Selatan)” oleh Muhammad Hairul Mu’minin dari Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta. Penelitian ini memiliki kesamaan objek penelitian namun dengan kajian yang berbeda. Metode yang digunakan adalah pendekatan mix kualitatif dan kuantitatif serta teknik pengumpulan data yang digunakan adalah melalui observasi, wawancara, kuisioner dan studi pustaka. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa strategi mitigasi risiko melalui rantai pasok harus dilakukan dengan pemilihan agen suplay yang tepat dan melakukan pengecekan keamanan dan kehalalan berkala setiap waktu.⁹

Penelitian lainnya berjudul “Manajemen Risiko Rantai Pasok Produk Halal Pada Komoditas Daging Ayam (*Halal Product Supply Chain Risk Management On Chicken Meat Commodities*)” oleh Dwi Ayu Widyaningsih dari Institut Al-Ma’Arif Way Kanan dan Anton Priyo Nugroho dari Universitas Islam Indonesia Yogyakarta. Metode penelitian yang digunakan adalah *mix metod* (kualitatif dan kuantitatif). Teknik pengumpulan data dilakukan dengan cara observasi, wawancara, dokumentasi dan kuisioner.

⁸ Hasil Observasi di Rumah Potong Ayam “Bu Se” Desa Kandang Tepus Kec.Senduro, 23 Maret 2025

⁹ Muhammad Hairul Mukminin, “Mitigasi Risiko Produksi Daging Ayam Halal Melalui Rantai Pasok Halal Pada Rumah Potong Ayam (Studi Kasus RPA PT.Jati Lestari Mandiri Kecamatan Ciputat Kota Tangerang Selatan)” (Skripsi, UIN Syarif Hidayatullah Jakarta,2023),39.

Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa processing mengenai manajemen rantai pasok halal dapat disimpulkan terdapat 6 agen prioritas risiko yaitu Ruang Produksi Sempit, adanya kelalaian dari petugas dalam mengikuti pekerjaan atau SOP, Produk rusak dalam pengiriman, Kendaraan pengantar yang kurang baik, ganti rugi perusahaan terhadap konsumen karena tidak sesuai dengan permintaan konsumen dan *Over Stock Capacity*.¹⁰

Terdapat pula penelitian lainnya “Mitigasi Risiko Kesejahteraan Hewan, Kehalalan, Dan Keamanan Rantai Pasok Industri Daging Ayam Broiler Skala Menengah” oleh Pramitha Surya Noerdyah, Retno Astuti dan Sucipto dari Universitas Brawijaya Malang. Penelitian ini memiliki kesamaan pada objek penelitian namun dengan kajian yang berbeda. Metode penelitian yang digunakan adalah metode *House of Risk* (HOR) 2 fase. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa agen risiko prioritas pada rantai pasok industri daging ayam broiler skala menengah dapat dicegah kemunculannya dengan menerapkan strategi mitigasi risiko berdasar prioritas, yaitu penyuluhan higienitas penanganan daging (PA5), penyuluhan penyimpanan produk halal (PA3), dan pemakaian es batu ketika listrik padam (PA6).

Strategi mitigasi tersebut diharapkan dapat meningkatkan aspek kesejahteraan hewan, kehalalan, dan keamanan pada rantai pasok industri daging ayam broiler skala menengah.¹¹ Perbedaan penelitian yang dilakukan

¹⁰ Dwi Ayu Widyaningsih and Anton Priyo Nugroho, “Manajemen Risiko Rantai Pasok Produk Halal Pada Komoditas Daging Ayam,” *Jurnal Agroindustri Halal* 10, no.1 (2024):144-151, <https://doi.org/10.30997/jah.v10i1.10988>

¹¹ Pramitha Surya Noerdyah, Retno Astuti, And Sucipto, “Mitigasi Risiko Kesejahteraan Hewan, Kehalalan, Dan Keamanan Rantai Pasok Industri Daging Ayam Broiler Skala Menengah” *Livestock and Animal Research* 18, no. 3 (2020): 311–25, <https://doi.org/10.20961/lar.v18i3.46014>

oleh peneliti dengan penelitian terdahulu yaitu pada subjek penelitian dan kajian teori. Peneliti menggunakan subyek penelitian pelaku usaha Rumah Potong Ayam “Bu Se” terkait pandangan dan strateginya dalam menghadapi strategi mitigasi risiko rantai pasok halal.

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut, maka peneliti tertarik mengkaji penelitian tentang “Analisis Manajemen Risiko Di Rumah Potong Ayam, Melalui Strategi Mitigasi Risiko Rantai Pasok Halal, Dari Perspektif Pelaku Usaha (Studi Kasus Di Rumah Potong Ayam “Bu Se” Desa Kandang Tepus Kec. Senduro) tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui risiko apa saja yang dihadapi oleh Rumah Potong Ayam “ Bu Se” dalam menjaga integritas rantai pasok halal, penerapan mitigasi risiko yang tepat untuk mengurangi risiko yang mengancam kepatian halal dalam rantai pasok halal, Serta bagaimana perspektif pelaku usaha Rumah Potong Ayam “Bu Se” dalam mengelola risiko untuk menjaga kehalalan dalam rantai pasok. Karena rumah potong ayam memiliki peran penting dalam rantai pasok pangan, khususnya dalam menyediakan produk daging ayam yang berkualitas, halal, dan aman untuk dikonsumsi masyarakat Desa Kandang Tepus dan sekitarnya.¹²

B. Fokus Penelitian

1. Risiko apa saja yang dihadapi oleh Rumah Potong Ayam “Bu Se” dalam menjaga integritas rantai pasok halal?

¹² Hasil Observasi di Rumah Potong Ayam “Bu Se” Desa Kandang Tepus Kec.Senduro, 23 Maret 2025

2. Mitigasi risiko apa yang dapat diterapkan untuk mengurangi risiko yang mengancam kepastian halal dalam rantai pasok di Rumah Potong Ayam "Bu Se"?
3. Bagaimana perspektif pelaku usaha di Rumah Potong Ayam "Bu Se" dalam mengelola risiko untuk menjaga kepastian halal dalam rantai pasok?

C. Tujuan Penelitian

1. Mendeskripsikan risiko apa saja yang dihadapi oleh Rumah Potong Ayam "Bu Se" dalam integritas rantai pasok halal.
2. Mendeskripsikan mitigasi risiko yang dapat diterapkan untuk mengurangi risiko yang mengancam kepastian halal dalam rantai pasok di Rumah Potong Ayam "Bu Se".
3. Mendeskripsikan perspektif pelaku usaha di Rumah Potong Ayam "Bu Se" dalam mengelola risiko untuk menjaga kepastian halal dalam rantai pasok.

D. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian menjelaskan kontribusi yang diharapkan muncul setelah penelitian diselesaikan. Manfaat ini dapat dibedakan menjadi manfaat teoritis dan manfaat praktis, yang mencakup manfaat bagi peneliti itu sendiri, bagi lembaga atau instansi terkait, serta bagi masyarakat secara umum.¹³ Adapun manfaat penelitian dijabarkan sebagai berikut:

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat memperkaya wawasan ilmiah di bidang manajemen risiko, khususnya dalam konteks industri rumah potong ayam

¹³ Tim Penyusun, *Pedoman Pedoman Penulisan Karya Ilmiah* (UIN Kiai Haji Achmad Siddiq Jember, 2021), 46.

yang memiliki standar halal dan memberikan kontribusi pada pengembangan teori rantai pasok halal dalam industri pangan, yang dapat menjadi acuan bagi akademisi dalam memahami faktor-faktor risiko dan strategi mitigasi yang relevan.

2. Manfaat Praktis

- a. Bagi Peneliti, penelitian ini diharapkan memberikan pengalaman dan pemahaman praktis mengenai penerapan manajemen risiko dalam konteks industri rumah potong ayam. Peneliti dapat mengasah keterampilan dalam menganalisis risiko dan menyusun strategi mitigasi, serta memahami prinsip-prinsip halal yang penting dalam rantai pasok.
- b. Bagi Rumah Potong Ayam “Bu Se” Desa Kandang Tepus Kecamatan Senduro, penelitian ini diharapkan memberikan kontribusi praktis bagi Rumah Potong Ayam “Bu Se” dalam memperbaiki pengelolaan risiko yang berkaitan dengan integritas rantai pasok halal. Sehingga temuan penelitian ini dapat dimanfaatkan sebagai acuan dalam penyusunan prosedur operasional standar (SOP), peningkatan pemahaman karyawan mengenai prinsip-prinsip halal, serta penguatan praktik operasional yang sesuai dengan ketentuan syariat Islam dan regulasi halal yang berlaku.
- c. Bagi perguruan tinggi UIN KHAS Jember, penelitian ini diharapkan dapat memperkaya khazanah keilmuan di lingkungan UIN KHAS Jember, khususnya dalam bidang manajemen risiko dan rantai pasok

halal. Selain itu, hasil penelitian ini juga dapat menjadi referensi tambahan bagi sivitas akademika dalam mengembangkan penelitian sejenis, serta mendorong integrasi antara teori dan praktik dalam konteks keilmuan berbasis nilai-nilai Islam.

E. Definisi Istilah

Pemahaman terhadap istilah-istilah kunci dalam penelitian menjadi hal yang krusial dalam menentukan batasan studi yang dilakukan. Istilah-istilah tersebut berperan penting dalam memperjelas fokus penelitian dan menjadi acuan bagi peneliti serta pembaca, termasuk para ahli di bidang terkait, agar tidak terjadi kesalahpahaman dalam menafsirkan maksud dari judul maupun isi penelitian. Oleh karena itu, untuk menghindari ambiguitas dan memastikan kejelasan makna, perlu disajikan definisi operasional dari istilah-istilah yang digunakan dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Manajemen Risiko

Manajemen risiko merupakan bidang ilmu tentang bagaimana menerapkan fungsi-fungsi manajemen dalam penanggulangan risiko, terutama risiko yang dihadapi oleh organisasi atau perusahaan. Dengan kata lain manajemen risiko mencakup kegiatan merencanakan, mengorganisasikan, memimpin, mengkoordinasi, dan mengawasi program penanggulangan risiko.¹⁴ Manajemen risiko adalah pelaksanaan fungsi-fungsi manajemen dalam proses penanggulangan risiko, terutama risiko yang dihadapi oleh

¹⁴ Hady Sofyan dkk., “Analisis Dan Mitigasi Risiko Supply Chain Dengan Pendekatan Model House of Risk Pada Perusahaan XYZ,” *Jurnal Teknik Logika Informatika* 12, no. 2(2022):193-204, <https://doi.org/10.51132/teknologika.v12iNo%202.236>

sebuah organisasi atau perusahaan.¹⁵ Manajemen risiko merupakan proses mengidentifikasi, mengukur risiko serta membentuk strategi untuk mencegah terjadinya risiko. Dimana tujuan manajemen risiko adalah untuk menetapkan kelayakan proyek dalam struktur manajemen organisasi, tingkat teknologi, kemampuan sumber daya manusia, kondisi keuangan, proses produksi dan tingkat pemasaran yang terbatas pada bisnis.¹⁶ Dalam konteks ini, manajemen risiko mengacu pada pengelolaan risiko yang terkait dengan operasional rumah potong ayam.

2. Strategi Mitigasi Risiko

Strategi mitigasi risiko adalah upaya yang dilakukan untuk mengurangi atau meminimalkan dampak negatif dari risiko tertentu pada suatu organisasi, proyek, atau aktivitas. Strategi ini bertujuan untuk mengelola risiko sedemikian rupa sehingga potensi kerugian atau gangguan terhadap pencapaian tujuan dapat diminimalkan.¹⁷ Mitigasi risiko melibatkan identifikasi risiko yang mungkin terjadi, penilaian tingkat dampaknya, serta pengembangan rencana untuk mengurangi kemungkinan terjadinya atau dampak risiko tersebut. Mitigasi risiko adalah jenis penanganan risiko dengan cara mengurangi probabilitas

¹⁵ Asyari Suparmin, "Manajemen Risiko Dalam Perspektif Islam," *El-Arbah: Jurnal Ekonomi Bisnis Dan Perbankan Syariah* 2, no.02 (2019):27-47, <https://www.jurnal.uia.ac.id/el-arbah/article/download/551/332/>

¹⁶ Emielda Rizqiah, "Manajemen Risiko Supply Chain Supply Chain Risk Management Considerated To the Interests of Stakeholders in Sugar Industry," (Tesis, ITS Surabaya, 2017), 191

¹⁷ Andri Ikhwana and Firman Hari Subagja, "Indentifikasi Dan Mitigasi Risiko Rantai Pasok Susu Sapi Perah," *Jurnal Kalibrasi* 20, no. 1 (2022): 1–10, <https://doi.org/10.33364/kalibrasi/v.19-2.1022>.

terjadinya risiko dan mengurangi dampak negatif yang timbul bila risiko terjadi.¹⁸

3. Rantai Pasok Halal

Rantai pasok adalah proses terpadu di mana beberapa pihak bekerja sama untuk memperoleh bahan baku, bahan baku yang bervariasi.¹⁹ Rantai pasok merupakan suatu jaringan fisik perusahaan yang terlibat dalam seluruh kegiatan perusahaan mulai dari memasok barang, memproduksi barang, sampai mengirimkan barang ke konsumen.²⁰ Sedangkan rantai pasokan halal adalah kegiatan mulai dari titik asal proses sampai ke titik konsumsi yang harus mengikuti syariah Islam. 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.²¹ Dasar utama rantai pasok halal adalah informasi yang mengalir dalam setiap rantai pasok harus sesuai dengan prinsip-prinsip hukum syariah.²²

¹⁸ Hery, *Manajemen Risiko Bisnis*, ed. Adi Pramono (Kompas Gramedia, 2023), 99.

¹⁹ Andita Defriyanti and Dira Ernawati, "Analisis Dan Mitigasi Risiko Pada Supply Chain Dengan Pendekatan Metode House Of Risk (HOR) Di PT. XYZ," *Jurnal Manajemen Dan Teknologi* 2, no.6 (2021):36-47, <https://doi.org/10.36722/sst.v9i2.2717>

²⁰ Dinda Paramudita and Ida Bagus Suryaningrat, "Analisis Risiko Rantai Pasok Kopi Green Bean Dengan Menggunakan Metode House Of Risk (Studi Kasus Di PTPN XII Kebun Silosanan)," *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian* 16, no. 1 (2022): 54–64, <https://doi.org/10.21107/agrointek.v16i1.11301>

²¹ Nisfhi Lailatul Maknunah, Rifdianti Rahma, and Suhulil Amal, "Implementasi Halal Supply Chain Management Pada Bisnis Pangan," *Iqtisodina: Jurnal Ekonomi Syariah dan Hukum Islam* 3, no.1(2020)186-191, <https://doi.org/10.35127/iqtisodina.v3i1.6322>

²² Fauzan Aziz, Retno Setyorini, and Yulia Nur Hasanah, "Analisis Halal Supply Chain Pada Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Makanan Di Kota Bandung," *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam* 7, no.1 (2021):293-301, <https://doi.org/10.29040/jiei.v7i1.1936>

F. Sistematika Pembahasan

Bab I. Pendahuluan, pada bagian ini peneliti membahas: latar belakang penelitian; fokus penelitian; tujuan penelitian; manfaat penelitian; definisi istilah; serta susunan pembahasan

Bab II. Kajian Pustaka, pada bagian ini membahas: mengenai studi-studi sebelumnya serta tinjauan teori yang relevan dengan permasalahan yang sedang diteliti, yaitu analisis manajemen risiko di rumah potong ayam, melalui strategi mitigasi risiko rantai pasok halal, dari perspektif pelaku usaha (studi kasus Rumah Potong Ayam “Bu Se” Desa Kandang Tepus Kec. Senduro).

Bab III. Metode penelitian, pada bagian ini membahas: pendekatan dan jenis penelitian; lokasi penelitian; subyek penelitian; teknik pengumpulan data; keabsahan data; serta tahap-tahap penelitian.

Bab IV. Penyajian Data dan Analisis, pada bagian ini membahas: gambaran obyek penelitian; penyajian data dan analisis; serta pembahasan temuan.

Bab V. Penutup, pada bagian ini membahas: kesimpulan dari hasil penelitian dan pembahasan yang relevan dengan permasalahan yang telah diidentifikasi, serta rekomendasi yang ditujukan bagi seluruh pihak yang memiliki keterkaitan dengan isu tersebut melalui analisis manajemen risiko di rumah potong ayam, melalui strategi mitigasi risiko rantai pasok halal, dari perspektif pelaku usaha (studi kasus Rumah Potong Ayam “Bu Se” Desa Kandang Tepus Kec. Senduro).

BAB II

Kajian Pustaka

A. Penelitian Terdahulu

Penelitian terdahulu mencakup berbagai hasil penelitian yang relevan, baik terpublikasi maupun belum, seperti skripsi, tesis, disertasi, dan artikel jurnal. Ringkasan ini membantu menilai orisinalitas dan posisi penelitian yang akan dilakukan.²³

1. Wakid Khazaini, “Strategi Manajemen *Halal Supply Chain* Dalam Meningkatkan Kinerja Perusahaan (Studi Kasus Pada Kopi *One Pesantren One Product* Pondok Pesantren Al-Falah Silo Jember)” (2024). Pascasarjana Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember.²⁴

Tujuan penelitian ini adalah 1) Untuk mendiskripsikan strategi manajemen halal supply chain yang digunakan produk kopi One Pesantren One Product Pondok Pesantren Al Falah Silo Jember dalam meningkatkan kinerjanya, 2) Untuk memaparkan implementasi strategi manajemen halal supply chain mempengaruhi kinerja perusahaan kopi One Pesantren One Product Pondok Pesantren Al-Falah Silo Jember, 3) Untuk memahami faktor pendukung dan penghambat strategi manajemen halal supply chain dalam meningkatkan kinerja pada produk kopi One Pesantren One Product Pondok Pesantren Al-Falah Silo Jember. Metode penelitian yang

²³ Tim Penyusun, *Pedoman Penulisan Karya Ilmiah* (UIN Kiai Haji Achmad Siddiq Jember, 2021), 93

²⁴ Wakid Khazaini, “Strategi Manajemen Halal Supply Chain Dalam Meningkatkan Kinerja Perusahaan (Studi Pada Kopi One Pesantren One Product Pondok Pesantren Al-Falah Silo Jember)” (Tesis, Pascasarjana UIN Kiai Haji Achmad Siddiq Jember, 2024).

digunakan menggunakan pendekatan kualitatif dengan jenis penelitian deskriptif. Pengumpulan data melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Analisa data menggunakan Miles, Huberman, Saldana, dan analisis lanjutan menggunakan balance scorecard dan SWOT. Keabsahan data menggunakan triangulasi sumber, teknik, dan data. triangulasi sumber, teknik, dan data. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pertama rantai pasok halal pada produk kopi OPOP Al-Falah mempengaruhi terhadap peningkatan kinerjanya, karena di setiap manajemen rantai pasokan halal OPOP Al-Falah dari segi perspektif finansial, pelanggan, proses internal, serta pembelajaran dan pertumbuhan meningkat secara baik sesuai unsur syariah dan optimal dalam melakukannya. Kedua OPOP Al-Falah menghasilkan kinerja lebih baik menggunakan strategi manajemen halal supply chain yang mana mampu menimalisir serta efisien terhadap pengadaan barang, produksi, dan distribusi membantu menjual barang dan penggunaan jasa dengan terorganisir. Ketiga menunjukkan OPOP Al-Falah dapat di rasakan manfaat secara signifikan terhadap Pondok Pesantren Al-Falah menggunakan dan dominan baik di antara faktor pendukung dan rendah dari pengaruh faktor penghambat. Persamaan penelitian yang dilakukan oleh Wakid dengan penelitian yang dilakukan saat ini yaitu sama-sama menggunakan pendekatan kualitatif dengan jenis penelitian deskriptif. Pengumpulan data melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Sementara perbedaannya yaitu penelitian Wakid berfokus pada peningkatan kinerja perusahaan kopi dibawah

naungan pondok pesantren. Sementara penelitian yang dilakukan saat ini berfokus pada Rumah Potong Ayam dimana masih berskala kecil menengah.

2. Aslan Risyalidi, Muhammad Nusran, dan Dirgahayu Lantara, “Studi Produk Halal Daging Ayam Potong Dengan Pendekatan Rantai Pasok Halal (Supply Chain) Di Makassar”, (2021). *IJMA: International Journal Mathla’ul Anwar of Halal Issues*.²⁵

Tujuan dalam penelitian ini adalah untuk menganalisis alur rantai pasok (supply chain) pada produk daging ayam dan untuk mengetahui ketersediaan ayam di Rumah Potong Ayam serta ketersediaan ayam di kota Makassar. Metode pengumpulan data yang dilakukan dengan observasi dan wawancara. Pengolahan data dengan Penyusunan masalah dalam suatu hirarki, Penguji Validitas dan Realibilitan, Pemetaan rantai pasok dan penentuan hierarki, Perhitungan nilai aktual dari masing - masing matriks, Memasukkan bobot ke dalam matriks keputusan, Perhitungan nilai normalisasi. Analisis Data yang telah di kumpulkan kemudian diolah dengan metode Supply Chain Operations Reference (SCOR). Dari 15 kecamatan di kota Makassar, ada 4 kecamatan yang merupakan sentra penyembelihan yakni Tamalate (97.643), Manggala (100,762), Biringkanaya (999.554) dan Tamalanrea (88.895). Dimana 3 kecamatan berbatasan langsung dengan daerah penyanggah Produk ayam potong

²⁵ Aslan Risyalidi, Muhammad Nusran, and Dirgahayu Lantara, “Studi Produk Halal Daging Ayam Potong Dengan Pendekatan Rantai Pasok (Supply Chain) Di Makassar,” *International Journal Mathla’ul Anwar of Halal Issues* 1, no. 1 (2021): 40-48, <https://doi.org/10.30653/ijma.202111.10>

yakni Maros dan Gowa. Potensi pasokan ayam ke kota Makassar, akan semakin besar seiring dengan jumlah kebutuhan protein daging ayam. Kesimpulan adalah saluran rantai pasok produk ayam potong dengan 3 alternatif yakni dimulai dari Produsen perternak, Pedagang pengumpul, Pedagang pengecer, konsumen, kemudian alternatif ke-2 adalah dimulai dari produsen, Pedagang pengumpul dan konsumen. Dan alternatif ke-3 adalah mulai dari kandang, bakul, Rumah Potong Ayam dan Konsumen. Persamaan penelitian oleh Aslan dkk, dengan penelitian yang dilakukan saat ini yaitu berfokus pada rantai pasok halal produk daging ayam. Sementara penelitian oleh Aslan dkk menggunakan *mix metod* Kuantitatif dengan kuisioner dan kualitatif observasi dan wawancara. Sementara penelitian yang dilakukan saat ini yaitu menggunakan metode kualitatif (observasi, wawancara dan dokumentasi).

3. Budi Dharma dan Ahmad Muhaisin B. Syarbaini, "Perancangan Mitigasi Risiko Krusial Pada UMKM Keripik di Sumatera Utara Dengan pendekatan Transdisipliner", (2022). *Ad-Deenar: Jurnal Ekonomi dan Bisnis Islam*.²⁶

Tujuan penelitian ini adalah untuk melakukan *assessment* risiko sehingga dapat diketahui risiko krusial yang perlu di kelola dengan proses penelitian dilakukan dengan memperhatikan proses bisnis yang berjalan sehingga mitigasi risiko yang dirancang dapat selaras dengannya, dimana

²⁶ Budi Dharma and Ahmad Muhaisin B. Syarbaini, "Perancangan Mitigasi Risiko Krusial Pada UMKM Keripik Di Sumatera Utara Dengan Pendekatan Transdisipliner," *Ad-Deenar: Jurnal Ekonomi Dan Bisnis Islam* 6, no. 01 (2022): 107–23, <https://doi.org/10.30868/ad.v6i01.2260>

keselarasan tersebut menjadi pemicu efesiensi. Penelitian ini menggunakan pendekatan penelitian kualitatif dan kuantitatif. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa risiko krusial UMKM kripik adalah risiko pengelolaan persediaan. Dimana rancangan mitigasi risiko terhadap persediaan tersebut menggunakan model EQQ (*economic order quantity*), dengan menggunakan pedoman transdisipliner dari QS Al-Haysr ayat 2. QS Al-Hasyr ayat 18 merupakan pedoman untuk mengimplementasikan sebagai dasar perencanaan yang baik, sehingga ketika QS Al-Haysr ayat 2 diimplementasikan sebagai dasar perencanaan maka diketahui informasi bahwa rencana yang baik dapat menggunakan data atau rekam jejak masa lalu, dalam hal ini agar cermat dalam mengelola persediaan. Dan Hasil penelitian ini berimplikasi terhadap bagaimana mengelola persediaan pada UMKM keripik di Sumatera Utara dan juga mengisyaratkan kebutuhan penelitian kedepannya untuk mengetahui seberapa baik hasil rancangan mitigasi risiko krusial tersebut. Persamaan penelitian oleh Budi dan Ahmad dengan penelitian yang dilakukakn saat ini yaitu sama-sama berfokus pada mitigasi risiko yang diterapkan dalam meminimalisir risiko yang akan terjadi. Sementara perbedaannya yaitu penelitian yang dilakukan oleh Budi dan Ahmad menggunakan metode kualitatif dan kuantitatif dengan pendekatan transdisipliner. Sementara penelitian yang dilakukan saat ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif.

4. Muhammad Hairul Mu'minin, "Mitigasi Risiko Produksi Daging Ayam Halal Melalui Rantai Pasok Halal (*Halal Suplay Chain*) Pada Rumah Potong Ayam (Studi Kasus RPA PT. Jati Lestari Mandiri Kecamatan Ciputat Kota Tangerang Selatan)", (2023). Prodi Agribisnis Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta.²⁷

Penelitian ini dilakukan menggunakan metode pendekatan mix kualitatif dan kuantitatif. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan metode observasi, wawancara, kuisioner dan studi pustaka. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa identifikasi kejadian dan penyebab risiko halal dilakukan terhadap 2 rantai dengan masing-masing aktivitasnya. Secara keseluruhan pada tingkat pemasok terdapat 7 agen risiko halal prioritas dan untuk tingkat distributor terdapat 15 agen risiko halal prioritas. Pada tingkat pemasok, agen risiko halal tiga teratasnya keterbatasan SDM yang dimiliki terkait manajemen budidaya ayam pedaging yang halal, ketiadaan control dan evaluasi, serta pembinaan SDM yang berkompeten. Sedangkan untuk tingkat rumah potong ayam (RPA) dan distributor agen risiko halal tiga teratas adalah tidak adanya dokumen tertulis atau arsip terkait kejadian risiko dan proses penanganannya, keterbatasan SDM yang paham mengenai titik kritis tentang kehalalan, dan proses pengemasan tidak dilakukan di tempat higienis. Strategi mitigasi untuk menghadapi agen risiko halal prioritas tersebut yang teridentifikasi pada tingkat pemasok sebanyak 9 strategi dan

²⁷ Hairul Mukminin, "Mitigasi Risiko Produksi Daging Ayam Halal Melalui Rantai Pasok Halal Pada Rumah Potong Ayam (Studi Kasus RPA PT. Jati Lestari Mandiri Kecamatan Ciputat Kota Tangerang Selatan)," (Skripsi, UIN Syarif Hidayatullah Jakarta, 2023)

ditingkat rumah potong ayam dan distributor sebanyak 17 strategi. Persamaan penelitian terdahulu dengan penelitian yang dilakukan saat ini yaitu kedua penelitian ini membahas mitigasi risiko dalam rantai pasok halal daging ayam, khususnya pada tahap rumah potong ayam (RPA) yang berfokus pentingnya sebuah kehalalan. Sedangkan perbedaan penelitian terdahulu dengan penelitian yang dilakukan saat ini terletak pada metode, dimana pada penelitian terdahulu menggunakan metode mix kualitatif dan kuantitatif sementara pada penelitian yang dilakukan saat ini menggunakan metode kualitatif.

5. Mela Devita Sari Lubis dan Imsar, “Analisis Manajemen Risiko Operasional Berdasarkan Pendekatan *Enterprise Risk Management* (ERM) Pada UD. Anugrah Cabang Rantauprapat”, (2022). Jurnal Ilmiah Manajemen Bisnis dan Inovasi Universitas Sam Ratulangi (JMBI UNSRAT).²⁸

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi risiko-risiko yang mungkin dalam perusahaan kemudian membuat matriks risiko untuk mengetahui risiko yang terparah untuk dijadikan prioritas dalam pengendalian. Metode penelitian yang digunakan adalah metode penelitian kualitatif deskriptif dengan teknik pengumpulan data seperti jurnal, publikasi dan wawancara kepada pihak UD. Anugrah Kota Rantauprapat. Penelitian ini juga menggunakan metode pendekatan Enterprise Risk

²⁸ Mela Devita Sari Lubis and Imsar, “Analisis Manajemen Risiko Operasional Berdasarkan Pendekatan Enterprise Risk Management (Erm) Pada Ud. Anugrah Cabang Rantauprapat,” *JMBI UNSRAT (Jurnal Ilmiah Manajemen Bisnis Dan Inovasi Universitas Sam Ratulangi* 9, no.3 (2022):1492-1504, <https://doi.org/10.35794/jmbi.v9i3.44457>

Management (ERM) yang diterapkan ERM dapat dilakukan mulai dari mengidentifikasi risiko, melakukan penilaian dan pengendalian risiko. Dengan menerapkan Entereprise Risk Management (ERM) perusahaan dapat menemukan risiko yang dapat menentukan risiko yang tergolong rendah (low), sedang (medium), tinggi (high). Hasil penelitian menunjukkan bahwa risiko operasional yang terjadi pada UD. Anugrah meliputi dari risiko SDM meliputi terjadinya terdapat strategi pengembangan karyawan yang kurang efektif dan terjadinya kecelakaan kerja pada saat kerja, risiko teknologi berupa gangguan pada komputer perusahaan yang menyebabkan data perusahaan hilang, risiko proses seperti kerusakan yang terjadi pada transportasi dan distributor terlambat mengirim barang serta risiko lingkungan berupa Ice Cream yang mencair dan kulkas mati/tidak bekerja karna padamnya listrik. Persamaan penelitian yang dilakukan oleh Mela dan Imsar dengan penelitian yang dilakukan saat ini yaitu sama-sama menggunakan metode kualitatif deskriptif. Sementara perbedaan penelitian yang dilakukan oleh Mela dan Imsar dengan penelitian yang dilakukan saat ini yaitu penelitian oleh Mela dan Imsar berfokus pada manajemen risiko operasional dengan pendekatan *Enterprise Risk Manajemen* (ERM) sementara penelitian yang dilakukan saat ini berfokus pada manajemen risiko rantai pasok halal dari perspektif pelaku usaha.

6. Dini Anggreini Khairunnisa, “Manajemen Risiko Dalam Rantai Pasok Halal Komoditas Sayuran: Studi Kasus Desa Tani Dompot Duafa”, (2024).

Pascasarjana Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta.²⁹

Penelitian ini menggunakan metode mix kualitatif dan kuantitatif. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa penelitian ini mengidentifikasi dan memprioritaskan risiko dalam tiga tingkatan utama. Tingkat pertama menunjukkan bahwa kendala terbesar adalah keterbatasan keterampilan sumber daya manusia. Tingkat kedua menyoroti peningkatan mutu petani sebagai tujuan prioritas, sementara tingkat ketiga merekomendasikan peningkatan peralatan, teknologi, dan fasilitas produksi sebagai alternatif utama. Kendala yang signifikan meliputi bahan kemasan berbahaya, distribusi pasca-panen yang tidak optimal, dan kontaminasi lingkungan kerja. Tujuan prioritas mencakup peningkatan mutu petani, produk, dan akses penjualan. Alternatif prioritas meliputi optimalisasi lahan dengan teknologi, penerapan prinsip halal, pengawasan pasca-panen, dan pelatihan petani terkait kehalalan. Persamaan penelitian terdahulu dengan penelitian yang dilakukan saat ini yaitu keduanya sama-sama fokus membahas manajemen risiko rantai pasok halal. Sedangkan perbedaan penelitian terdahulu dengan penelitian yang dilakukan saat ini terletak pada metode penelitian dimana penelitian terdahulu menggunakan metode mix kualitatif dan kuantitatif sementara pada penelitian yang dilakukan saat ini menggunakan metode kualitatif. Dan perbedaan lainnya terletak pada objek penelitian dimana pada penelitian terdahulu objek

²⁹ Dini Anggreini Khairunnisa, "Manajemen Risiko Dalam Rantai Pasok Halal Komoditas Sayuran: Studi Kasus Desa Tani Dompot Duafa" (Tesis, UIN Syarif Hidayatullah Jakarta, 2024)

penelitiannya adalah komoditas sayuran pada desa dompet tani duaafa, sementara penelitian yang dilakukan saat ini objek penelitiannya adalah pelaku usaha rumah potong ayam.

7. Akhmad Wasiur Rizqi dan Moh. Jufriyanto, “Manajemen Risiko Rantai Pasok Ikan Bandeng Kelompok Tani Tambak Bungkal Dengan Integrasi Metode *Analytic Network Process* (ANP) Dan *Failure Mode And Effect Analysis* (FMEA)”, JSTI: Jurnal Sistem Teknik Industri, (2020). Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah Gresik.³⁰

Penelitian ini menggunakan metode ANP (*Analytical Network Process*) dan FMEA (*Failure Mode And Effect Anlysis*) untuk menilai secara kuantitatif. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan metode interview langsung, kuisioner, dan studi literature. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa Penelitian ini mengidentifikasi dan menganalisis risiko dalam rantai pasok ikan bandeng di Kabupaten Gresik yang melibatkan petani tambak, pedagang pengumpul, dan industri pengolahan. Hasil metode *Analytic Network Process* (ANP) menunjukkan bahwa aktor prioritas utama adalah petani tambak dengan bobot 0,518, sedangkan *analisis Failure Mode and Effects Analysis* (FMEA) menemukan risiko produksi memiliki nilai RPN tertinggi (796) dan WRPN tertinggi (186,26). Risiko utama meliputi luas lahan, efisiensi pengairan, dan pertumbuhan ikan yang lambat, yang diatasi melalui edukasi pengelolaan lahan,

³⁰ Ahmad Wasiur Rizqi and Moh. Jufriyanto, “Manajemen Risiko Rantai Pasok Ikan Bandeng Kelompok Tani Tambak Bungkal Dengan Integrasi Metode *Analytic Network Process* (ANP) Dan *Failure Mode and Effect Analysis* (FMEA),” *Jurnal Sistem Teknik Industri* 22, no. 2 (2020):88-107, <https://doi.org/10.32734/jsti.v22i2.3949>

penyediaan waduk air, pemberian nutrisi tambahan, dan koordinasi pendanaan. Penelitian ini menegaskan pentingnya manajemen rantai pasok dalam menjaga kelancaran distribusi dan stabilitas harga serta kualitas ikan, dengan rekomendasi untuk optimalisasi penjadwalan jaringan rantai pasok di masa mendatang. Persamaan penelitian terdahulu dengan penelitian yang dilakukan saat ini yaitu keduanya sama membahas manajemen risiko rantai pasok. Sedangkan untuk perbedaannya terletak pada metode penelitian yang dilakukan penelitian terdahulu menggunakan metode ANP (*Analytical Network Process*) dan FMEA (*Failure Mode And Effect Analysis*) untuk menilai secara kuantitatif sementara penelitian yang dilakukan saat ini menggunakan metode kualitatif. Perbedaan yang lain terletak pada sasaran hasil penelitian dimana pada penelitian terdahulu fokus menyediakan solusi teknis bagi petani tambak, sementara pada penelitian yang dilakukan saat ini berfokus untuk menyediakan strategi mitigasi risiko untuk memastikan kehalalan rantai pasok ayam.

8. Pramitha Surya Noerdyah, Retno Astuti, dan Sucipto, “Mitigasi Risiko Kesejahteraan Hewan, Kehalalan, Dan Keamanan Rantai Pasok Industri Daging Ayam Broiler Skala Menengah”, Jurnal *Livestock and Animal Research*, (2020). Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya Malang.³¹

Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif model HOR (*House Of Risk*). Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa agen risiko prioritas

³¹ Pramitha Surya Noerdyah, Retno Astuti, and Sucipto, “Mitigasi Risiko Kesejahteraan Hewan, Kehalalan, Dan Keamanan Rantai Pasok Industri Daging Ayam Broiler Skala Menengah,” *Livestock and Animal Research* 18, no. 3(2020):311-325, <https://doi.org/10.20961/lar.v18i3.46014>

pada rantai pasok industri daging ayam broiler skala menengah dapat dicegah kemunculannya dengan menerapkan strategi mitigasi risiko berdasar prioritas, yaitu penyuluhan higienitas penanganan daging (PA5), penyuluhan penyimpanan produk halal (PA3), dan pemakaian es batu ketika listrik padam (PA6). Strategi mitigasi tersebut diharapkan dapat meningkatkan aspek kesejahteraan hewan, kehalalan, dan keamanan pada rantai pasok industri daging ayam broiler skala menengah. Persamaan penelitian terdahulu dengan penelitian yang dilakukan saat ini yaitu meneliti manajemen risiko dalam rantai pasok daging ayam dengan perhatian pada aspek kehalalan dan keamanan, serta bertujuan memberikan solusi strategis untuk mengatasi risiko. Sedangkan perbedaan penelitian terdahulu dengan penelitian yang dilakukan saat ini terletak pada metode penelitian dimana penelitian terdahulu menggunakan metode kuantitatif model HOR (*House Of Risk*) sementara pada penelitian yang dilakukan saat ini menggunakan metode kualitatif.

9. Dwi Ayu Widyaningsih¹ dan Anton Priyo Nugroho, “Manajemen Risiko Rantai Pasok Produk Halal Pada Komoditas Daging Ayam Halal (*Product Supply Chain Risk Management On Chicken Meat Commodities*)”, Jurnal Agroindustri Halal, (2024).³²

Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif dengan model *House of Risk* (HOR) yang merupakan integrasi dari metode *Failure Models and Effects Analysis* (FMEA). Teknik pengumpulan data yang

³² Dwi Ayu Widyaningsih and Anton Priyo Nugroho, “Manajemen Risiko Rantai Pasok Produk Halal Pada Komoditas Daging Ayam,” *Jurnal Agroindustri Halal* 10, no.1 (2024):144-151, <https://doi.org/10.30997/jah.v10i1.10988>

dilakukan menggunakan metode observasi, wawancara, studi dokumentasi dan kuisioner. Hasil penelitian menunjukkan bahwa persentase agen risiko yang dijadikan sebagai penyebab utama adalah agen risiko A26, (Ruang Produksi Sempit) dengan presentase 12%, A27 dengan presentase 12%(*Over Stock Capacity*), A20 (Adanya kelalaian dari petugas dalam mengikuti pekerjaan atau SOP), A31 (Produk rusak dalam pengiriman), A32 (Kendaraan pengantar yang kurang baik), A34 (Ganti rugi perusahaan terhadap konsumen, karena tidak sesuai dengan permintaan konsumen). Berdasarkan hasil perhitungan pada model House of Risk fase 2, peringkat tindakan penanganan risiko (*preventif action*) yang harus dilakukan terlebih dahulu meliputi (PA 4) melakukan training terhadap pekerja, (PA 3) menambah mesin pendingin, (PA 1) melakukan perluasan produksi, (PA6) penyewaan alat transportasi, (PA2) mengatur kapasitas produksi, (PA7) adanya perjanjian yang jelas tentang kesepakatan perjanjian jual beli. Persamaan penelitian terdahulu dengan penelitian yang dilakukan saat ini yaitu sama-sama fokus membahas manajemen risiko rantai pasok yang mengutamakan kehalalan. Sedangkan perbedaan penelitian terdahulu dengan penelitian yang dilakukan saat ini terletak pada metode penelitian, dimana penelitian terdahulu menggunakan metode kuantitatif model HOR (*House Of Risk*) sementara pada penelitian yang dilakukan saat ini menggunakan metode kualitatif.

10. Wafika Urfa Maulidah dan Hana Catur Wahyuni, “Mitigasi Risiko *Food Safety* Dan Halal Pada Rantai Pasok Kerupuk Ikan Dengan FMECA Dan

AHP”, Jurnal: *Procedia of Engineering and Life Science*, (2021). Teknik Industri Universitas Muhammadiyah Sidoarjo.³³

Penelitian ini menggunakan metode penelitian kuantitatif dengan teknik analisis FMECA (*Failure Mode Effect and Criticality Analysis*) dan AHP (*Analytical Hierarchy Process*). Teknik pengumpulan data yang dilakukan menggunakan metode observasi, wawancara dan kuisioner. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa keamanan pangan merupakan usaha untuk mencegah adanya cemaran dalam makanan, oleh sebab itu faktor keamanan pangan harus selalu diterapkan dalam sepanjang proses rantai pasok untuk meminimalisir adanya perubahan status aman menjadi tidak aman untuk dikonsumsi oleh manusia. Untuk mengukur risiko pada rantai pasok dilakukan identifikasi tingkat peluang terjadinya risiko dan menentukan tindakan mitigasi untuk mengurangi risiko pada sistem keamanan pangan sepanjang proses rantai pasok. Persamaan penelitian terdahulu dengan penelitian yang dilakukan saat ini sama-sama membahas manajemen risiko dalam rantai pasok dengan perhatian pada aspek halal. Sedangkan perbedaan penelitian terdahulu dengan penelitian yang dilakukan saat ini terletak pada metode penelitian yang digunakan dimana pada penelitian terdahulu menggunakan metode kuantitatif, sementara pada penelitian yang dilakukan saat ini menggunakan metode kualitatif.

³³ Wafika Urfah Maulidah and Hana Catur Wahyuni, “Mitigasi Risiko Food Safety Dan Halal Pada Rantai Pasok Kerupuk Ikan Dengan FMECA Dan AHP”, Jurnal: *Procedia of Engineering and Life Science* 1, no.1 (2021), <https://doi.org/10.21070/pels.v1i1.844>

Tabel 2.1
Penelitian Terdahulu

No	Penulis	Persamaan	Perbedaan
1	Wakid Khazaini, 2024, Strategi Manajemen <i>Halal Supply Chain</i> Dalam Meningkatkan Kinerja Perusahaan (Studi Kasus Pada Kopi <i>One Pesantren One Product</i> Pondok Pesantren Al-Falah Silo Jember.	Persamaan penelitian yang dilakukan oleh Wakid dengan penelitian yang dilakukan saat ini yaitu sama-sama menggunakan pendekatan kualitatif dengan jenis penelitian deskriptif. Pengumpulan data melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi.	Penelitian yang dilakukan oleh Wakid berfokus pada peningkatan kinerja perusahaan kopi dibawah naungan pondok pesantren. Sementara penelitian yang dilakukan saat ini berfokus pada Rumah Potong Ayam dimana masih berskala kecil menengah.
2	Aslan Risyaldi, Muhammad Nusran, dan Dirgahayu Lantara, 2021, Studi Produk Halal Daging Ayam Potong Dengan Pendekatan Rantai Pasok Halal (Supply Chain) Di Makassar.	Persamaan penelitian oleh Aslan dkk, dengan penelitian yang dilakukan saat ini yaitu berfokus pada rantai pasok halal produk daging ayam.	Penelitian oleh Aslan dkk menggunakan <i>mix metod</i> Kuantitatif dengan kuisioner dan kualitatif observasi dan wawancara. Sementara penelitian yang dilakukan saat ini yaitu menggunakan metode kualitatif (observasi, wawancara dan dokumentasi).
3	Budi Dharma dan Ahmad Muhaisin B Syarbaini, 2022, Perancangan Mitigasi Risiko Krusial Pada UMKM Keripik di Sumatera Utara Dengan Pendekatan Transdisipliner.	Persamaan penelitian oleh Budi dan Ahmad dengan penelitian yang dilakukakn saat ini yaitu sama-sama berfokus pada mitigasi risiko yang diterapkan dalam meminimalisir risiko yang akan terjadi	Penelitian yang dilakukan oleh Budi dan Ahmad menggunakan metode kualitatif dan kuantitatif dengan pendekatan transdisipliner. Sementara penelitian yang dilakukan saat ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif.
4	Muhammad Hairul Mu'minin, 2023, Mitigasi Risiko	Persamaan penelitian oleh Hairul dengan penelitian yang	Penelitian oleh Hairul menggunakan metode mix kualitatif dan

	Produksi Daging Ayam Halal Melalui Rantai Pasok Halal (<i>Halal Supply Chain</i>) Pada Rumah Potong Ayam (Studi Kasus RPA PT. Jati Lestari Mandiri Kecamatan Ciputat Kota Tangerang Selatan.	dilakukan saat ini yaitu sama-sama berfokus membahas mitigasi risiko rantai pasok halal daging ayam.	kuantitatif, sementara penelitian yang dilakukan saat ini menggunakan metode kualitatif.
5	Mela Devita Sari Lubis dan Imsar, 2022, Analisis Manajemen Risiko Operasional Berdasarkan Pendekatan <i>Enterprise Risk Management</i> (ERM) Pada UD. Anugrah Cabang Rantauprapat.	Persamaan penelitian yang dilakukan oleh Mela dan Imsar dengan penelitian yang dilakukan saat ini yaitu sama-sama menggunakan metode kualitatif deskriptif.	Perbedaan penelitian yang dilakukan oleh Mela dan Imsar dengan peneliti yang dilakukan saat ini yaitu penelitian oleh Mela dan Imsar berfokus pada manajemen risiko operasional dengan pendekatan <i>Enterprise Risk Management</i> (ERM) sementara penelitian yang dilakukan saat ini berfokus pada manajemen risiko rantai pasok halal dari perspektif pelaku usaha.
6	Dini Anggraeni Khairunnisa, 2024, Manajemen Risiko Dalam Rantai Pasok Halal Komoditas Sayuran: Studi Kasus Desa Tani Dompot Duafa.	Persamaan penelitian oleh Dini dengan penelitian yang dilakukan saat ini yaitu sama-sama fokus membahas manajemen risiko rantai pasok halal.	Penelitian oleh Dini menggunakan metode mix kualitatif dan kuantitatif, sementara penelitian yang dilakukan saat ini menggunakan metode kualitatif. Perbedaan berikutnya yaitu terletak pada objek penelitian dimana penelitian yang dilakukan oleh Dini objek penelitiannya sebuah komoditas sayuran sedangkan

			pada penelitian yang dilakukan saat ini objek penelitiannya adalah pelaku usaha Rumah Potong Ayam.
7	Ahmad Wasiur Rizqi dan Moh. Jufriyanto, 2020, Manajemen Risiko Rantai Pasok Ikan Bandeng Kelompok Tani Tambak Bungkal Dengan Integrasi Metode <i>Analytic Network Process</i> (ANP) dan <i>Failure Mode And Effect Analysis</i> (FMEA).	Persamaan penelitian oleh Ahmad dan Jufriyanto dengan penelitian yang dilakukan saat ini yaitu sama membahas manajemen risiko rantai pasok.	Penelitian oleh Amad dan Jufriyanto menggunakan metode kuantitatif dengan model <i>metode Analytic Network Process</i> (ANP) dan <i>Failur Mode And Effect Analysis</i> (FMEA), sementara penelitian yang dilakukan saat ini menggunakan metode kualitatif. Perbedaan lainnya terdapat pada sasaran hasil penelitian dimana pada penelitian yang dilakukan oleh Ahmad fokus untuk menyediakan solusi teknis bagi petani tambak, sementara pada penelitian saat ini menyediakan mitigasi risiko yang tepat untuk memastikan kehalalan rantai pasok.
8	Paramitha Surya Noerdyah, Retno Astuti, dan Sucipto, 2020, Mitigasi Risiko Kesejahteraan Hewan, Kehalalan dan Keamanan Rantai Pasok Industri Daging Ayam Broiler Skala Menengah.	Persamaan penelitian oleh Paramitha dkk dengan penelitian yang dilakukan saat ini yaitu sama-sama meneliti manajemen risiko dalam rantai pasok daging ayam yang memperhatikan aspek kehalalan dan keamanan.	Penelitian oleh paramitha dkk menggunakan metode kuantitatif model <i>House Of Risk</i> (HOR), sementara penelitian yang dilakukan saat ini menggunakan metode kualitatif.
9	Dwi Ayu Widyaningsih dan Anton Priyo Nugroho, 2024,	Persamaan penelitian oleh Dwi dan Anton dengan penelitian yang dilakukan saat	Penelitian oleh Dwi dan Anton menggunakan metode kuantitatif model

	Manajemen Risiko Rantai Pasok Produk Halal Pada Komoditas Daging Ayam Halal (<i>Product Supply Chain Risk Management On Chicken Meat Commodities</i>).	ini yaitu sama-sama fokus membahas manajemen risiko rantai pasok yang mengutamakan kehalalan.	<i>House Of Risk</i> (HOR), sementara penelitian yang dilakukan saat ini menggunakan metode kualitatif.
10	Wafika Urfa Maulidah dan Hana Catur Wahyuni, 2021, Mitigasi Risiko <i>Food Safety</i> Dan Halal Pada Rantai Pasok Kerupuk Ikan Dengan FMECA dan AHP.	Persamaan penelitian oleh Wafika dan Hana dengan penelitian yang dilakukan saat ini yaitu sama-sama membahas manajemen risiko dalam rantai pasok dengan memperhatikan aspek halal.	Penelitian oleh Wafika dan Hana menggunakan metode kuantitatif, sementara penelitian yang dilakukan saat ini menggunakan metode kualitatif.

B. Kajian Teori

Bagian ini membahas teori yang digunakan sebagai perspektif dalam penelitian. Pemaparan teori secara mendalam memperluas wawasan peneliti dalam menganalisis masalah sesuai dengan fokus dan tujuan penelitian. Dalam penelitian kualitatif, teori berperan sebagai alat analisis, bukan untuk diuji seperti dalam penelitian kuantitatif.³⁴

1. Konsep Manajemen Risiko

a. Pengertian Manajemen Risiko

Manajemen risiko secara sederhana adalah pelaksanaan fungsi administratif dalam pengelolaan risiko, khususnya yang berkaitan dengan risiko yang dihadapi oleh organisasi/bisnis, keluarga dan

³⁴ Tim Penyusun, *Pedoman Penulisan Karya Ilmiah* (UIN Kia Haji Achmad Siddiq Jember, 2021), 94

masyarakat. Manajemen risiko juga merupakan suatu bidang ilmu yang membahas tentang bagaimana suatu organisasi menerapkan ukuran dalam memecahkan berbagai permasalahan yang ada dengan menempatkan berbagai pendekatan manajemen secara komprehensif dan sistematis.³⁵

Manajemen risiko adalah kegiatan yang mencakup identifikasi, pengukuran, pemantauan dan pengendalian terhadap risiko.³⁶ Manajemen risiko mempunyai arti yang lebih luas, yaitu semua risiko yang terjadi di dalam masyarakat (kerugian harta, jiwa keuangan, usaha dan lain-lain) ditinjau dari segi manajemen perusahaan. Manajemen Risiko sendiri merupakan seperangkat kebijakan, prosedur yang lengkap yang dimiliki organisasi, untuk mengelola, memonitor, dan mengendalikan organisasi terhadap risiko.³⁷

Manajemen risiko adalah suatu upaya atau kegiatan yang terkoordinasi untuk mengarahkan dan mengendalikan kegiatan perusahaan terhadap berbagai kemungkinan risiko yang ada. Dengan kata lain manajemen risiko merupakan seperangkat arsitektur yang terdiri atas prinsip, kerangka kerja, dan proses untuk mengelola risiko secara efektif.³⁸ Dari beberapa pengertian diatas dapat disimpulkan bahwa sejatinya tujuan manajemen risiko adalah bukan untuk

³⁵ Riyanti Susiloningtyas et al., *Manajemen Risiko* (Cv. Eureka Media Aksara, 2023), 6-11.

³⁶ Retna Anggitaningsih, "Manajemen Risiko Operasional Pada Bank Syariah Indonesia Di Jawa Timur," *Multidisciplinary Journal of Education, Economic and Culture* 2, no.2 (2024):63-70, <https://doi.org/10.61231/mjeec.v2i2.255>

³⁷ I Putu Sugih Arta et al., *Manajemen Risiko Tinjauan Teori Dan Praktis*, (Widina Bhakti Persada Bandung, 2021), 14-16

³⁸ Hery, *Manajemen Risiko Bisnis* (PT Grasindo Jakarta, 2015), 99.

menghilangkan risiko, melainkan mengidentifikasi, menganalisis, dan mengendalikan potensi risiko yang dapat menghambat pencapaian tujuan organisasi, sehingga dampaknya dapat diminimalkan atau dihindari.

Dengan adanya manajemen risiko sebagai program penanggulangan risiko yang tepat dapat memberikan manfaat kepada perusahaan, keluarga, dan masyarakat. Adapun beberapa manfaat tersebut yaitu.³⁹:

1) Manfaat bagi perusahaan

- a) Evaluasi dari program penanggulangan risiko akan dapat memberikan gambaran mengenai keberhasilan dan kegagalan operasi perusahaan. Meskipun hal ini secara ekonomis tidak menaikkan keuntungan perusahaan, tetapi hal ini akan merupakan kritik bagi pengelolaan perusahaan, sehingga akan sangat bermanfaat bagi perbaikan pengelolaan usaha dimasa datang.
- b) Pelaksanaan program penanggulangan risiko juga dapat memberikan sumbangan langsung kepada upaya peningkatan keuntungan perusahaan. Karena melalui kegiatan-kegiatan: mengurangi biaya melalui upaya pencegahan, mengurangi kerugian dengan memindahkan kemungkinan kerugian kepada pihak lain dengan biaya yang terendah dan sebagainya.

³⁹ Ahmad Subagyo, Rusli Simanjuntak, and Alexander Irianto Bukit, *Dasar-Dasar Manajemen Risiko* (Mitra Wacana Media, 2020),99-109.

- c) Pelaksanaan program penanggulangan risiko yang berhasil juga menyumbang secara tidak langsung kepada pencapaian keuntungan perusahaan.

2) Manfaat bagi keluarga

- a) Dapat melindungi keluarganya dari kerugian-kemugian yang parah, sebagai akibat terjadinya peristiwa yang merugikan, sehingga keluarga tetap dapat memelihara gaya hidupnya, meskipun terkena musibah.
- b) Dapat mengurangi anggaran perlindungan terhadap risiko yang melalui asuransi, karena dengan asuransi ia harus membayar premi, sehingga akan mengurangi pendapatannya yang digunakan untuk keperluan konsumsi.
- c) Meringankan keluarga dari tekanan mental dan fisik akibat adanya ketidakpastian/risiko.

3) Manfaat bagi masyarakat

- a) Meningkatkan kepercayaan masyarakat terhadap perusahaan dan pemerintah.
- b) Meningkatkan ketersediaan kualitas produk dan layanan.
- c) Menjamin kesehatan dan keamanan bagi masyarakat.

b. Teori Manajemen risiko dalam ekonomi syariah

Manajemen risiko dalam ekonomi syariah adalah upaya untuk mengidentifikasi, mengevaluasi, dan mengelola risiko yang terkait dengan kegiatan ekonomi berdasarkan prinsip-prinsip syariah.

Tujuannya adalah untuk memastikan bahwa aktivitas ekonomi tidak bertentangan dengan hukum Islam dan untuk menjaga keseimbangan antara keuntungan, keadilan, dan kemaslahatan masyarakat. Dalam hal ini manajemen risiko dalam ekonomi syariah harus menekankan prinsip-prinsip syariah yaitu:

1) Prinsip kehati-hatian (*Al-Hadarah*)

Prinsip kehati-hatian (*Al-Hadarah*) dalam konteks ekonomi syariah mengacu pada sikap hati-hati dan waspada dalam menjalankan transaksi dan pengambilan keputusan ekonomi. Prinsip ini bertujuan untuk menghindari risiko yang tidak perlu dan memastikan bahwa segala tindakan ekonomi yang diambil tidak bertentangan dengan prinsip-prinsip syariah dan tidak menimbulkan kerugian yang tidak adil, baik bagi individu maupun masyarakat.⁴⁰

Dalam ekonomi syariah, *Al-Hadarah* menekankan pentingnya evaluasi yang cermat terhadap setiap transaksi dan keputusan yang diambil, serta mempertimbangkan potensi risiko yang mungkin timbul. Prinsip ini bukan hanya soal menghindari risiko, tetapi lebih kepada bagaimana mengelola dan memitigasi risiko secara bijaksana, dengan mengutamakan keseimbangan antara keuntungan dan kerugian serta menjaga kemaslahatan umat.

⁴⁰ Aldira Maradita, "Karakteristik Good Corporate Governance Pada Bank Syariah Dan Bank Konvensional," *Yuridika* 29, no. 2 (2014):191-204, <https://doi.org/10.20473/ydk.v29i2.366>

2) Prinsip Tanggung jawab (*Al-Mas'uliyah*)

Prinsip Tanggung jawab (*Al-Mas'uliyah*) dalam manajemen risiko syariah mengacu pada kewajiban individu atau lembaga untuk bertanggung jawab atas setiap keputusan dan tindakan yang mereka ambil, terutama dalam mengelola risiko yang mungkin timbul. Prinsip ini selaras dengan ajaran Islam yang menekankan akuntabilitas di hadapan Allah SWT, masyarakat, dan diri sendiri, dimana prinsip ini mencakup pertanggung jawaban terhadap diri sendiri maupun pertanggung jawaban terhadap orang lain.⁴¹

Prinsip *Al-Mas'uliyah* dalam hukum ekonomi syariah mengacu pada tanggung jawab sosial dan moral dalam aktivitas ekonomi. Prinsip ini menekankan pentingnya mempertimbangkan dampak sosial dari keputusan ekonomi, serta memastikan bahwa aktivitas ekonomi tidak merugikan masyarakat atau lingkungan.

Dalam penerapannya prinsip tanggung jawab (*Al-mas'uliyah*) dalam manajemen risiko syariah yaitu bukan hanya bertanggung jawab terhadap Allah SWT karena harus bersikap jujur dan adil, namun juga harus bertanggung jawab dalam pengelolaan risiko

⁴¹ Khairunnisa Firta Damayanti, Annisa Maharani Santang, And Rahmi Aulia, "Kajian Literatur: Analisis Konfirmitas Shopee Paylater Dengan Prinsip-Prinsip Ekonomi Islam Dalam Manajemen Keuangan," *Jurnal Religion: Jurnal Agama, Sosial, Dan Budaya* 2, no. 4 (2023):237-243, <https://doi.org/10.55606/religion.v1i4.215>

dimana harus mengidentifikasi risiko yang tepat sehingga dapat menentukan strategi mitigasi sesuai dengan prinsip syariah.⁴²

Prinsip Tanggung jawab (*Al-Mas'uliyah*) ini memastikan bahwa setiap risiko yang muncul dapat diminimalkan dengan cara yang adil, transparan, dan sesuai syariah, sehingga memberikan manfaat bagi semua pihak yang terlibat. Implementasi prinsip tanggung jawab dalam bisnis, terutama dalam ekonomi syariah, menjadi kunci untuk membangun bisnis yang berkelanjutan dan bertanggung jawab secara sosial.⁴³

c. Risiko dalam konteks rantai pasok.

Risiko adalah ketidakpastian yang mungkin dapat menciptakan peristiwa kerugian. Sehingga risiko selalu dihubungkan dengan kemungkinan terjadinya sesuatu yang merugikan yang tidak diduga atau tidak diinginkan. Jadi merupakan ketidakpastian atau kemungkinan terjadinya sesuatu, yang bila terjadi akan mengakibatkan kerugian. Risiko timbul karena adanya ketidakpastian, yang berarti ketidakpastian adalah merupakan kondisi yang menyebabkan tumbuhnya risiko, karena mengakibatkan keragu-raguan seorang mengenai kemampuannya untuk meramalkan kemungkinan terhadap

⁴² Dewi Savitri and Madian Muhammad Muchlis, "Implementasi Prinsip-Prinsip Hukum Ekonomi Islam Dalam Sistem Keuangan Negara," *Musytari : Neraca Manajemen Ekonomi* 4,no.3 (2024):10-15, <https://doi.org/10.8734/musytari.v12i7.9079>

⁴³ Maulida, Novita, And Siti Femilivia Aisyah, "Etika Bisnis Islam: Implementasi Prinsip Keadilan Dan Tanggung Jawab Dalam Ekonomi Syariah," *El-Iqthisadi Jurnal Hukum Ekonomi Syariah Fakultas Hukum Dan Syariah* 6, no.1 (2024): 49–61, <https://doi.org/10.24252/el-iqthisady.vi.46740>

hasil-hasil yang akan terjadi di masa mendatang. Sehingga secara garis besar ketidakpastian dapat diklasifikasikan sebagai berikut:⁴⁴

- 1) Ketidakpastian ekonomi (*economic uncertainty*), yaitu kejadian-kejadian yang timbul sebagai akibat kondisi dan perilaku dari pelaku ekonomi, misalnya seperti perubahan sikap konsumen, perubahan selera konsumen, perubahan harga, perubahan teknologi, penemuan baru dan sebagainya.
- 2) Ketidakpastian alam (*uncertainty of nature*), yaitu ketidakpastian yang disebabkan oleh alam, misalnya seperti badai, banjir, gempa bumi, kebakaran dan bencana alam lainnya.
- 3) Ketidakpastian kemanusiaan (*human uncertainty*), yaitu ketidakpastian yang disebabkan oleh perilaku manusia, misalnya seperti peperangan, pencurian, penggelapan, pembunuhan dan sebagainya.

Menurut sumber atau penyebab terjadinya risiko dapat dibedakan menjadi dua yaitu sebagai berikut:⁴⁵

- 1) Risiko Internal yaitu risiko yang berasal dari perusahaan itu sendiri yang dapat mempengaruhi operasional, keuangan, atau reputasi bisnis seperti kerusakan aktiva karena ulah karyawannya sendiri, kecelakaan kerja, mismanajemen atau kesalahan operasional oleh

⁴⁴ Ahmad Subagyo, Rusli Simanjuntak, and Alexander Irianto Bukit, *Dasar-Dasar Manajemen Risiko* (Mitra Wacana Media, 2020),33-40.

⁴⁵ Ahmad Subagyo, Rusli Simanjuntak, and Alexander Irianto Bukit, *Dasar-Dasar Manajemen Risiko* (Mitra Wacana Media, 2020),33-40

karyawan. Risiko ini biasanya dapat dikendalikan atau diminimalkan melalui strategi manajemen risiko yang tepat.

- 2) Risiko Eksternal yaitu risiko yang berasal dari luar perusahaan yang sulit dikendalikan, tetapi dapat berdampak pada operasional, keuangan, atau reputasi bisnis. Risiko ini biasanya terjadi akibat perubahan di lingkungan industri, regulasi, atau faktor ekonomi yang lebih luas seperti perubahan regulasi halal, gangguan dalam rantai pasok dan persaingan pasar.

Risiko dalam konteks rantai pasok mencakup potensi gangguan yang dapat menghambat kelancaran aliran barang, informasi, atau layanan dari hulu ke hilir. Analisa risiko pada rantai pasok pangan menjadi permasalahan penting, karena seringkali beberapa pihak tidak menyadari risiko, sampai risiko tersebut muncul dan menjadi masalah besar bagi perusahaan, sehingga dibutuhkan banyak sumber daya untuk menyelesaikannya, padahal identifikasi risiko sejak awal dalam manajemen rantai pasok mampu meningkatkan presentase penjualan.⁴⁶

Risiko tersebut dapat berupa gangguan operasional seperti keterlambatan pengiriman, kerusakan produk, atau kekurangan bahan baku. Selain itu, risiko kepatuhan juga dapat muncul, terutama dalam rantai pasok halal, seperti kontaminasi bahan haram atau kegagalan memenuhi standar sertifikasi halal. Faktor eksternal, seperti bencana alam, perubahan regulasi, atau ketidakstabilan politik, juga menjadi

⁴⁶ Hana Catur Wahyuni, Ida Agustini Saidi, and Wiwik Sumarmi, *Analisa Risiko Pada Rantai Pasok* (UMSIDA Press : Sidoarjo, 2019), 13, <https://press.umsida.ac.id/index.php/umsidapress/article/view/978-602-5914-73-7/1154>

ancaman signifikan. Oleh karena itu, identifikasi dan mitigasi risiko secara proaktif sangat penting untuk menjaga kehalalan, efisiensi, dan reputasi rantai pasok.

2. Rantai Pasok Halal

a. Pengertian Rantai Pasok Halal

Rantai pasok halal merupakan jaringan kegiatan yang melibatkan perencanaan, pelaksanaan, dan pengendalian aliran bahan baku, produk setengah jadi, dan produk akhir, beserta informasi terkaitnya dimana mulai dari titik asal hingga ke konsumen akhir, dengan memastikan seluruh proses mematuhi prinsip-prinsip halal yang ditetapkan oleh syariat Islam. Rantai pasok halal adalah *“the management of a halal network with the objective to extend the halal integrity from source to the point of consumption.”* Artinya, seluruh entitas dalam rantai pasok halal harus menjaga integritas halal produk, baik dalam aspek bahan, proses, maupun distribusinya. Dimana fokus utama dari rantai pasok halal adalah menjaga produk agar bebas dari kontaminasi atau kontak langsung dengan bahan yang haram atau najis, serta memastikan bahwa seluruh proses memenuhi standar kehalalan berdasarkan syariat islam.⁴⁷

Menurut Rejeb et al, Rantai pasok produk halal merupakan kegiatan pemanfaatan sumber daya secara efektif pada seluruh rantai

⁴⁷ R.A Yasni, “Critical Points in Halal Supply Chain: Implementation in Food and Beverage Industries,” *Jurnal Halal Global*, (2023), <https://www.google.com/search?q=Yasni+Critical+Points+in+Halal+Supply+Chain%3A+Implementation+in+Food+and+Beverage+Industries%2C%E2%80%9D+Jurnal+Halal+Global%2C+2023>.

pasok mulai dari bahan baku sampai dengan produk akhir sampai ke tangan konsumen guna menjamin keamanan pangan pada rantai pasok tersebut, khususnya untuk produk halal. Tujuan dari rantai pasok halal adalah untuk menjamin bahwa barang dan jasa yang dikonsumsi oleh umat Islam telah memenuhi standar halal yang diinginkan.⁴⁸

Dimana Allah SWT sudah mengingatkan bahwa segala sesuatu yang dikonsumsi harus berasal dari sumber yang halal dan berkualitas baik yang dijelaskan dalam Al-qur'an Surah Al-maidah ayat 88 yang berbunyi:

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 lagi baik, dan bertakwalah kepada Allah yang kamu beriman kepada-Nya.”⁴⁹

Prinsip-prinsip dalam rantai pasok halal dirancang untuk memastikan bahwa produk tetap halal dari awal hingga akhir proses distribusi.⁵⁰ Prinsip-prinsip ini membantu menjaga kepercayaan konsumen terhadap kehalalan produk di sepanjang rantai pasok sebagai berikut:

⁴⁸ Uli Wildan Nuryanto et al., “Halal Product Supply Chain and Sharia Banking Support for Halal Product Commerce and Its Implications for Halal Product Sharia Economic Growth in Indonesia,” *Uncertain Supply Chain Management* 12, no. 3 (2024): 1949–68, <https://doi.org/10.5267/j.uscm.2024.2.009>

⁴⁹ Kemenag, “Qur'an Kemenag”, diakses 18 Mei 2025, <https://quran.kemenag.go.id/quran/per-ayat/surah/5?from=88&to=88>

⁵⁰ Arkan M Faizulhaq, “Logistik Dan Rantai Pasok Halal,” *Supply Chain Indonesia (SCI)*, 2024, 1–6. https://supplychainindonesia.com/wp-content/files/Artikel_SCI_-_Logistik_Rantai_Pasok_Halal.pdf

- 1) Kehalalan bahan baku menjadi fondasi utama, di mana seluruh bahan yang digunakan harus berasal dari sumber halal dan diproses sesuai dengan aturan syariat Islam. Sebagai contoh, dalam penyembelihan hewan, prosedur harus mengikuti ketentuan agama yang telah ditetapkan untuk memastikan kehalalannya.
- 2) Pemisahan antara produk halal dan non-halal sangat penting untuk mencegah kontaminasi. Hal ini berlaku pada penyimpanan, pengangkutan, dan distribusi, yang memerlukan fasilitas khusus untuk produk halal saja, seperti kontainer bersertifikasi halal.
- 3) Kebersihan dan keamanan produk juga harus dijaga selama proses produksi dan distribusi, termasuk melalui sterilisasi peralatan dan pengemasan yang higienis.
- 4) Pelacakan halal diterapkan di seluruh tahap rantai pasok. Teknologi seperti blockchain sering digunakan untuk mendukung transparansi dan verifikasi kehalalan produk.
- 5) Kepatuhan terhadap regulasi halal menjadi keharusan. Seluruh proses dalam rantai pasok harus mengikuti aturan yang berlaku di negara tertentu, seperti regulasi yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI) di Indonesia.

Dalam konteks industri pangan, termasuk rumah potong ayam, rantai pasok halal menjadi sangat krusial karena menyangkut kepatuhan terhadap ketentuan syariat Islam dalam setiap tahapan, mulai dari penyembelihan, pengolahan, penyimpanan, hingga

pengiriman ke konsumen. Setiap pelanggaran atau kelalaian dalam tahapan tersebut dapat menimbulkan risiko serius terhadap status kehalalan produk, sehingga perlu adanya pengelolaan risiko yang sistematis dan berbasis syariah.

b. Teori Rantai Pasok Halal (*Halal Supply Chain Theory*)

Rantai pasok halal (*Halal Supply Chain*) adalah sistem rantai pasok yang memastikan produk halal tetap terjaga kehalalannya dari hulu ke hilir, mulai dari sumber bahan baku, proses produksi, distribusi, hingga sampai ke tangan konsumen. Konsep ini tidak hanya mempertimbangkan aspek halal dalam bahan dan proses produksi, tetapi juga dalam logistik, penyimpanan, dan pengiriman.⁵¹

Menurut teori rantai pasok halal yang dikembangkan oleh Tieman struktur *Halal Supply Chain* terdiri atas tiga elemen utama, yaitu:

- 1) Integritas Halal (*Halal Integrity*) yaitu Penekanan pada pentingnya menjaga kehalalan produk sepanjang rantai pasok, termasuk dalam penyembelian, pengolahan, penyimpanan, transportasi, dan distribusi.
- 2) Pemisahan (*Segregation*) yaitu pemisahan produk halal dengan non-halal harus dilakukan secara ketat dalam seluruh aktivitas logistik, untuk menghindari kontaminasi silang. Dimana

⁵¹ Aslan Risyalidi, Muhammad Nusran, and Dirgahayu Lantara, "Studi Produk Halal Daging Ayam Potong Dengan Pendekatan Rantai Pasok (Supply Chain) Di Makassar," *International Journal Mathla'ul Anwar of Halal Issues* 1, no. 1 (2021): 40-48, <https://doi.org/10.30653/ijma.202111.10>

karakteristik rantai pasok halal meliputi pemilihan bahan baku yang sesuai syariah, proses produksi yang bersih dan higienis, transparansi dalam setiap tahapan, serta integritas untuk mencegah kontaminasi bahan non halal atau najis.⁵²

- 3) Kepatuhan (*Compliance*) yaitu ketaatan terhadap standar halal, baik dari segi hukum agama maupun regulasi negara. Hal ini mencakup penggunaan fasilitas dan prosedur yang memenuhi persyaratan halal, seperti adanya SOP halal, pelatihan karyawan, serta audit dan pengawasan berkala.

Penerapan teori ini menjadi sangat penting dalam industri seperti rumah potong ayam, di mana titik kritis kehalalan (*critical control point*) berada pada proses penyembelihan dan penanganan karkas ayam. Teori ini juga menekankan pentingnya integritas dan transparansi dalam setiap aspek rantai pasok untuk memastikan kehalalan produk dan memenuhi syarat-syarat syariah. Seperti ketika melakukan proses penyembelihan harus sesuai dengan syariah islam, dimana salah satunya yaitu menyembelih dengan menyebut nama Allah SWT.⁵³ Hal tersebut sudah dijelaskan oleh Allah SWT dalam Al-qur'an Surat Al-baqarah ayat 173 yang berbunyi:

⁵² Asep Ridwan, Kulsum, and Vivi Ambarwati, "Perancangan Aksi Mitigasi Risiko Halal Supply Chain Pada IKM Sate Bandeng Menggunakan Metode House of Risk," *Talanta Conference Series: Energy and Engineering (EE)* 2, no. 4 (2019), <https://doi.org/10.32734/ee.v2i4.672>

⁵³ Zahro Ubay Dilla and Muhamad Said Fathurohman, "Implementasi Halal Traceability Supply Chain Dengan Model Supply Chain Operation Reference (Scor) Industri Makanan Halal," *Jurnal Ekonomi Syariah Teori Dan Terapan* 8, no. 5 (2021): 617, <https://doi.org/10.20473/vol8iss20215pp617-629>

إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالدَّمَ وَلَحْمَ الْخِنْزِيرِ وَمَا أُهْلَ بِهِ لِغَيْرِ اللَّهِ فَمَنْ اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَلَا إِثْمَ عَلَيْهِ إِنَّ اللَّهَ عَفُورٌ رَحِيمٌ ﴿١٦٥﴾

Artinya : “Sesungguhnya Dia hanya mengharamkan bagimu bangkai, darah, daging babi, dan hewan yang (ketika disembelih) disebut (nama) selain Allah. Tetapi barang siapa dalam keadaan terpaksa (memakannya) sedang dia tidak menginginkannya dan tidak (pula) melampaui batas, maka tidak ada dosa baginya. Sesungguhnya Allah Maha Pengampun, Maha Penyayang.”⁵⁴

c. Regulasi Halal Indonesia

Di Indonesia, implementasi rantai pasok halal diatur dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (UU JPH). Dalam Pasal 4 disebutkan bahwa “Produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal.” Hal ini berlaku untuk produk makanan, minuman, obat-obatan, kosmetik, produk kimiawi, produk biologi, dan barang guna yang dipakai, digunakan, atau dimanfaatkan oleh masyarakat.⁵⁵

Selain itu, Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) bertugas menyelenggarakan jaminan produk halal, bekerja sama dengan Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) dan Majelis Ulama Indonesia (MUI) sebagai pihak yang berwenang menetapkan kehalalan suatu produk. Tahapan Proses Pengurusan Sertifikasi Halal : Ada 3 pihak yang dilibatkan dalam proses sertifikasi halal, yaitu BPJPH, LPPOM MUI merupakan lembaga pemeriksa halal (LPH), dan MUI. BPJPH

⁵⁴Kemenag, “Qur’an Kemenag”, diakses pada 18 Mei 2025, <https://quran.kemenag.go.id/quran/per-ayat/surah/2?from=173&to=173>

⁵⁵ Pemerintah Republik Indonesia. Undang-undang Nomor 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, pasal 1

yang melaksanakan penyelenggaraan jaminan produk halal. LPPOM MUI melakukan pemeriksaan mengenai kecukupan dokumen, penjadwalan audit, pelaksanaan audit, pelaksanaan rapat auditor, penerbitan audit memorandum, penyampaian berita acara hasil audit pada rapat Komisi Fatwa MUI. MUI menetapkan kehalalan produk berdasarkan hasil audit dan menerbitkan Ketetapan Halal MUI melalui Komisi Fatwa.⁵⁶

Pelaksanaan sertifikasi halal sebaiknya dilakukan secara sistematis dan mendapat pendampingan yang memadai, disertai dengan penguatan nilai-nilai halal dalam seluruh tahapan rantai pasok, agar setiap proses dapat dievaluasi berdasarkan kepatuhan terhadap prinsip halal.⁵⁷ Dimana para pelaku usaha juga memiliki kewajiban untuk memastikan bahwa produk yang dihasilkan dan diperdagangkan harus sesuai dengan standar halal. Standar halal dalam rantai pasok, seperti yang diatur oleh lembaga sertifikasi halal, mencakup pemenuhan kriteria halal, penerapan sistem manajemen halal, dan sertifikasi halal pada produk.

Regulasi ini menegaskan bahwa setiap pelaku usaha, termasuk rumah potong ayam, wajib memenuhi standar halal dalam seluruh proses operasionalnya sebagai bagian dari kewajiban hukum dan

⁵⁶ Siti Indah Purwaning Yuwana and Hikmatul Hasanah, "Literasi Produk Bersertifikasi Halal Dalam Rangka Meningkatkan Penjualan Pada UMKM," *Jurnal Pengabdian Masyarakat Madani (JPMM)* 1, no. 2 (2021): 104–12, <https://doi.org/10.51805/jpmm.v1i2.44>

⁵⁷ Nikmatul Masruroh, "Dinamika Identitas Dan Religiusitas Pada Branding Halal Di Indonesia," *ISLAMICA: Jurnal Studi Keislaman* 14, no. 2 (2020): 317–38, <https://www.researchgate.net/publication/275307096>

tanggung jawab moral kepada konsumen Muslim. Hal ini memastikan bahwa produk tetap halal hingga sampai ke konsumen, meningkatkan kepercayaan, memperluas pasar, dan memenuhi regulasi internasional yang berlaku.⁵⁸

3. Mitigasi Risiko

a. Definisi, Tujuan dan Jenis Pendekatan Mitigasi Risiko

Mitigasi risiko merupakan tindakan yang dilakukan untuk mencegah risiko yang berpotensi dapat menimbulkan kerugian. Selain itu, risiko juga memiliki tujuan untuk mengurangi dampak atau kemungkinan yang akan terjadi dari risiko tersebut. Tujuan dari mitigasi risiko yaitu membuat dan menerapkan strategi pengendalian untuk mengurangi risiko melalui kebijakan yang tepat hingga dampak kerugian bias diminimalisir sekecil mungkin.⁵⁹

Mitigasi risiko adalah jenis penanganan risiko dengan cara mengurangi probabilitas terjadinya risiko dan mengurangi dampak negative yang akan timbul.⁶⁰ Tujuannya untuk membantu perusahaan dalam mengatasi atau meminimalkan dampak yang mungkin timbul akibat risiko-risiko tersebut. Mitigasi risiko penting dalam manajemen bisnis karena membantu perusahaan untuk merencanakan dan merespons situasi yang tidak pasti atau risiko yang mungkin muncul.

⁵⁸ Fauzan Aziz, Retno Setyorini, and Yulia Nur Hasanah, "Analisis Halal Supply Chain Pada Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Makanan Di Kota Bandung," *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam* 7, no.1 (2021):293-301, <https://doi.org/10.29040/jiei.v7i1.1936>

⁵⁹ Ahmad Subagyo, Rusli Simanjuntak, and Alexander Irianto Bukit, *Dasar-Dasar Manajemen Risiko* (Mitra Wacana Media, 2020),99-109

⁶⁰ Hery, *Manajemen Risiko Bisnis*(PT Grasindo Jakarta, 2015),99.

Sehingga perusahaan dapat meningkatkan keamanan, efisiensi operasional, dan keseluruhan keberhasilan proyek atau aktivitas yang dijalankan.

Mitigasi risiko bertujuan untuk mengurangi kemungkinan terjadinya risiko dan dampaknya terhadap perusahaan. Tujuan utamanya meliputi meningkatkan keamanan dengan melindungi karyawan, pelanggan, dan aset bisnis; meningkatkan kualitas produk atau layanan dengan mengurangi faktor risiko dalam produksi; meningkatkan efisiensi operasional untuk menghemat biaya, memperkuat ketahanan bisnis agar lebih cepat pulih dari gangguan, dan memastikan kepatuhan terhadap peraturan yang berlaku untuk menghindari konsekuensi hukum dan finansial.⁶¹

Berdasarkan pemaparan definisi terkait mitigasi risiko, mitigasi risiko dapat didefinisikan sebagai upaya pengendalian risiko melalui pencegahan atau pengontrolan berbagai risiko yang dapat terjadi sehingga kemudian menyebabkan terjadinya kerugian. Mitigasi risiko memiliki tujuan melakukan strategi pencegahan dan penanganan yang tepat sehingga kemudian dapat meminimalisir terjadinya kerugian dari dampak risiko yang mungkin terjadi.

Metode mitigasi risiko terdiri dari tiga pendekatan utama: preventif, detektif, dan korektif dengan penjelasan sebagai berikut:

⁶¹ Budi Dharma and Ahmad Muhaisin B Syarbaini, "Perancangan Mitigasi Risiko Krusial Pada UMKM Keripik Di Sumatera Utara Dengan Pendekatan Transdisipliner," *Ad-Deenar: Jurnal Ekonomi dan Bisnis Islam* 6, no.1 (2022)107-124, <https://doi.org/10.30868/ad.v6i01.2260>

- 1) Mitigasi preventif bertujuan untuk mencegah risiko sebelum terjadi, seperti dengan mengimplementasikan prosedur atau kebijakan yang mengurangi kemungkinan terjadinya risiko.
- 2) Mitigasi detektif fokus pada identifikasi risiko yang sudah terjadi atau dalam tahap perkembangan, seperti dengan menggunakan sistem pemantauan dan audit.
- 3) Mitigasi korektif berfokus pada perbaikan setelah terjadinya risiko, dengan cara mengatasi dampak dan mengembalikan situasi ke kondisi normal. Ketiga metode ini bekerja bersama untuk melindungi organisasi dari berbagai potensi risiko.

Mitigasi risiko dapat dilakukan melalui salah satu pilihan dari beberapa pilihan sebagai berikut:⁶²

- 1) *Risk Avoidance*, adalah menghapus sumber risiko dengan menjauhkan perusahaan dari risiko, atau tidak melakukan aktivitas yang dapat menyebabkan potensi terjadinya risiko.
- 2) *Risk Assumption/Acceptance*, adalah dengan memilih untuk menerima risiko dan melakukan pengawasan untuk mengurangi risiko menjadi tingkat yang dapat ditoleransi. Strategi ini dapat diambil apabila biaya yang dikeluarkan untuk penanganan risiko tidak sebanding dengan manfaat yang diperoleh. Dalam hal ini, perusahaan harus memilih dan melakukan strategi yang tepat untuk mengatasi risiko yang memungkinkan untuk biaya yang

⁶² Lathifah Humairah, Sapnani Garamba, and Rahmad Armansyah, "Pengelolaan Manajemen Resiko Dalam Sektor Agribisnis," *AgroNusantara* 4 (2024): 18–25, <https://doi.org/10.32696/jan.v4i1.2893>

dikeluarkan kecil tidak terlalu besar. Strategi ini dapat diterapkan sesuai batas toleransi yang sudah ditentukan, tetapi perusahaan juga harus melakukan tindakan preventif dan antisipasi untuk meminimalisir terjadinya kerugian dan memperoleh nilai.

- 3) *Risk Limitation*, adalah membatasi risiko melalui supervisi yang dapat mengurangi kerugian dari ancaman yang ada, dan merupakan salah satu strategi manajemen risiko yang bertujuan untuk mengurangi dampak atau kemungkinan terjadinya risiko dengan menerapkan berbagai tindakan pengendalian. Strategi ini sering digunakan ketika risiko tidak dapat dihindari sepenuhnya tetapi masih bisa diminimalkan dampaknya.
- 4) *Risk Planning*, adalah proses sistematis untuk mengidentifikasi, menganalisis, dan merancang strategi dalam mengelola risiko sebelum risiko tersebut terjadi. Dimana tujuannya yaitu meminimalkan dampak negatif dan meningkatkan kesiapan untuk menangani risiko.
- 5) *Risk Transference*, adalah strategi dengan mengalihkan risiko kepada pihak ketiga untuk menanggung kerugian yang ada biasanya melalui kontrak atau asuransi. Dengan strategi ini perusahaan tidak menghilangkan risiko, tetapi membebankan konsekuensinya kepada pihak ketiga yang lebih mampu menangani dan menanggung dampaknya.

6) *Research and Acknowledgement*, adalah tindakan untuk meminimalisir risiko melalui penelitian untuk memperbaiki kelemahan yang ada. Tujuan dari strategi ini adalah untuk memahami risiko secara menyeluruh sebelum merancang strategi mitigasi yang efektif.

b. Strategi mitigasi risiko khusus dalam rantai pasok halal.

Strategi mitigasi risiko dalam rantai pasok halal berfokus pada memastikan setiap tahapan dalam proses pasokan memenuhi standar kehalalan yang ketat dan meminimalkan potensi kontaminasi bahan haram.⁶³ Beberapa strategi mitigasi yang dapat diterapkan antara lain:

1) Penyaringan dan Pemilihan Pemasok yang Terpercaya

Memastikan semua pemasok bahan baku memiliki sertifikasi halal yang sah dan telah melalui audit untuk memastikan kehalalan produk mereka. Ini termasuk memeriksa dokumentasi, proses produksi, dan kontrol kualitas yang diterapkan oleh pemasok.

2) Pengawasan dan Pengendalian Proses Produksi

Implementasi sistem kontrol kualitas yang ketat di setiap tahap produksi, dari penyembelihan hewan, pemrosesan, hingga pengepakan. Penggunaan teknologi pemantauan dan audit rutin dapat mengurangi risiko kontaminasi silang atau pelanggaran prosedur halal.

⁶³ Dwi Ayu Widyaningsih and Anton Priyo Nugroho, "Manajemen Risiko Rantai Pasok Produk Halal Pada Komoditas Daging Ayam," *Jurnal Agroindustri Halal* 10, no.1 (2024):144-151, <https://doi.org/10.30997/jah.v10i1.10988>

3) Pelatihan dan Peningkatan Kesadaran Pegawai

Memberikan pelatihan kepada seluruh karyawan dalam rantai pasok, mulai dari pekerja di pabrik hingga distributor, mengenai prinsip-prinsip halal dan pentingnya menjaga integritas produk. Kesadaran yang tinggi dapat mencegah kesalahan atau kelalaian yang dapat merusak status halal produk. Oleh sebab itu sebegitu pentingnya pelatihan dilaksanakan untuk meningkatkan prestasi kerja karyawan, sehingga perlu pelatihan yang serius dari perusahaan. Pelatihan sumber daya manusia akan meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kemampuan atas pekerjaan yang mereka kerjakan.⁶⁴

4) Pemisahan dan Penandaan Produk Halal

Memastikan adanya pemisahan yang jelas antara produk halal dan non-halal selama proses penyimpanan, transportasi, dan distribusi. Penggunaan label atau tanda yang jelas pada produk halal akan mengurangi risiko terjadinya kebingungan atau kesalahan dalam distribusi.

5) Audit dan Sertifikasi Berkala

Melakukan audit dan verifikasi secara berkala terhadap proses rantai pasok untuk memastikan bahwa semua pihak yang terlibat tetap mematuhi standar halal. Sertifikasi halal yang diperbarui

⁶⁴ Mukarromatul Isnaini, Retna Anggitaningsih, and Nurul Setianingrum, "Pengembangan SDM Dalam Meningkatkan Kinerja Karyawan BMT-UGT Nusantara Capem Balung Jember," *ILTIZAMAT: Journal of Economic Sharia Law and Business Studies* 3, no.1 (2023)67-81,, <https://doi.org/10.55120/iltizamat.v3i1.1746>

secara rutin akan menjaga kepercayaan konsumen dan meminimalkan risiko hukum terkait produk haram.

4. Manajemen di Rumah Potong Ayam

Manajemen di Rumah Potong Ayam mencakup pengelolaan proses operasional, identifikasi risiko, dan penerapan prinsip halal dalam setiap aktivitasnya. Pelatihan yang diberikan kepada para pekerja dapat menambah wawasan pekerja dalam melakukan aktivitas di Rumah Potong Ayam dengan lebih baik.⁶⁵ Dimana proses operasional di Rumah Potong Ayam melibatkan tahapan seperti penerimaan ayam hidup, pemeriksaan kesehatan hewan, penyembelihan, pembersihan, pemotongan, hingga distribusi produk. Setiap tahapan harus dilakukan secara efisien dan sesuai dengan standar keamanan pangan. Dalam operasional ini, terdapat risiko yang sering terjadi, seperti kontaminasi silang antara produk halal dan non-halal, kegagalan menjaga suhu dingin pada rantai distribusi, serta potensi pelanggaran kesejahteraan hewan yang dapat memengaruhi kehalalan produk. J E M B E R

Oleh karena itu, penerapan praktik manajemen risiko yang sesuai dengan prinsip halal menjadi sangat penting. Hal ini meliputi memastikan bahwa semua proses penyembelihan dilakukan oleh tenaga ahli dengan menyebut nama Allah, menjaga kebersihan dan higienisasi fasilitas, serta memisahkan produk halal dari potensi kontaminasi non-halal. Dengan pengelolaan yang baik, Rumah Potong Ayam dapat menjamin kualitas dan

⁶⁵Ratna Purwaningsih et al., "Pemberdayaan Rumah Potong Ayam Menggunakan Metode House of Risk Untuk Meningkatkan Bisnis Sustainability," *Jurnal Pasopati* 3, no. 3 (2021): 153–60, <http://ejournal2.undip.ac.id/index.php/pasopati>

kehalalan produk yang dihasilkan, sekaligus memenuhi kebutuhan konsumen Muslim secara optimal.⁶⁶

Seperti yang tertera dalam Al-Quran Surah Al-An'am ayat 118 yang berbunyi:

فَكُلُوا مِمَّا ذُكِرَ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ إِنْ كُنْتُمْ مُؤْمِنِينَ

Artinya: "Maka makanlah binatang (yang halal) yang disebut nama Allah ketika menyembelinya, jika kamu beriman kepada ayat-ayat-Nya."⁶⁷

Dalam ayat ini menegaskan bahwa penyembelihan harus dilakukan dengan menyebut nama Allah sebagai tanda kepatuhan pada hukum syariah karena itu sangat mempengaruhi kehalalan makanan yang dikonsumsi maka dari itu pelaku usaha harus dapat memastikan bahwa produk yang dihasilkan sudah terjamin kualitas dan kehalalannya.

5. Perspektif Pelaku Usaha

Pengertian pelaku usaha, tertuang dalam Pasal 1 angka 3 PP No. 58 Tahun 2001 adalah perseorangan atau badan usaha, atau badan hukum yang didirikan untuk melakukan aktivitas yang berhubungan dengan usaha dalam berbagai bidang khususnya ekonomi.⁶⁸ Dari perspektif pelaku usaha, pengambilan keputusan dipengaruhi oleh berbagai faktor, seperti

⁶⁶ Aslan Risyaldi, Muhammad Nusran, and Dirgahayu Lantara, "Studi Produk Halal Daging Ayam Potong Dengan Pendekatan Rantai Pasok (Supply Chain) Di Makassar," *International Journal Mathla'ul Anwar of Halal Issues* 1, no. 1 (2021): 40-48, <https://doi.org/10.30653/ijma.202111.10>

⁶⁷ Kemenag, "Qur'an kemenag", diakses 18 Mei 2025, <https://quran.kemenag.go.id/quran/per-ayat/surah/6?from=118&to=118>

⁶⁸ Edi Wahjuni, Nuzulia Kumala Sari, and Sheilla Octaviani, "Tanggung Jawab Pelaku Usaha Terhadap Kerugian Konsumen Akibat Kerusakan Produk," *Perspektif Kajian Masalah Hukum Dan Pembangunan* 29, no. 1 (2024): 2406-7385, <https://doi.org/10.56013/rechtens.v11i1.1268>

permintaan pasar, biaya operasional, persaingan bisnis, serta kesadaran terhadap pentingnya kehalalan produk bagi konsumen. Pelaku usaha memandang rantai pasok halal sebagai tantangan sekaligus peluang. Risiko seperti kontaminasi bahan haram atau ketidakpatuhan terhadap regulasi menjadi perhatian utama, namun di sisi lain, komitmen terhadap halal dapat meningkatkan kepercayaan konsumen dan daya saing di pasar.

Dalam menjaga kepatuhan terhadap regulasi halal, pelaku usaha menghadapi tantangan seperti biaya tambahan untuk sertifikasi halal, pemisahan fasilitas produksi, serta kebutuhan pelatihan karyawan. Meski demikian, mereka memegang peran krusial dalam memastikan setiap tahapan rantai pasok memenuhi standar halal untuk menjaga kualitas dan integritas produk.⁶⁹ Pelaku usaha yang mampu memastikan kehalalan dan kualitas produk yang dihasilkan memiliki peluang dan potensi jauh lebih besar untuk memenangkan kepercayaan dan minat konsumen sehingga mampu untuk menjangkau target pasar yang lebih luas.

⁶⁹ Fauzan and M.Faiz Nasrullah, “Analisis Kesiapan Pelaku Usaha Rumah Potong Unggas Di Kecamatan Tanah Merah Kabupaten Bangkalan Terhadap Sertifikasi Halal” *JIEL: Journal Of Islamic and Law* 1, no. 1(2025) 74-81, <https://doi.org/10.59966/jiel.v1i1.1529>

BAB III

Metode Penelitian

A. Pendekatan dan Jenis Pendekatan

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan metode studi kasus untuk menganalisis manajemen risiko di Rumah Potong Ayam “Bu Se” Desa Kandang Tepus. Pendekatan kualitatif dipilih karena penelitian ini bertujuan untuk memahami secara mendalam fenomena manajemen risiko dalam konteks rantai pasok halal dari perspektif pelaku usaha. Metode studi kasus memungkinkan eksplorasi secara mendalam pada satu lokasi tertentu untuk mendapatkan gambaran yang holistik dan mendetail terkait praktik manajemen risiko dan strategi mitigasi yang diterapkan.

Jenis penelitian yang digunakan adalah deskriptif dengan metode studi kasus, di mana penelitian ini berupaya menggambarkan secara jelas risiko-risiko yang dihadapi, proses pengelolaannya, serta mengungkap aspek-aspek baru yang mungkin belum teridentifikasi sebelumnya dalam pengelolaan rantai pasok halal. Pendekatan ini memberikan wawasan yang kaya dan kontekstual dalam memahami strategi mitigasi risiko dari sudut pandang pelaku usaha di Rumah Potong Ayam “Bu Se”.

B. Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian menunjukkan di mana penelitian tersebut hendak dilakukan. Lokasi penelitian biasanya berisi tentang lokasi (desa, organisasi,

peristiwa, teks, dan lain-lain) dan unit analisis.⁷⁰ Lokasi penelitian ini adalah Rumah Potong Ayam “Bu Se” yang terletak di Desa Kandang Tepus, Kecamatan Senduro, Kabupaten Lumajang. Pemilihan lokasi ini didasarkan pada karakteristik Rumah Potong Ayam “Bu Se” sebagai salah satu tempat pemotongan ayam yang aktif melayani kebutuhan konsumsi daging ayam masyarakat setempat dan wilayah Desa Kandang Tepus sekitarnya.

Desa Kandang Tepus sendiri merupakan kawasan yang memiliki potensi agribisnis cukup tinggi, termasuk dalam sektor peternakan, termasuk peternakan unggas, sehingga memungkinkan penelitian ini untuk mengkaji secara mendalam manajemen risiko yang dihadapi oleh pelaku usaha di tengah kompleksitas rantai pasok halal. Kondisi geografis dan sosial budaya di lokasi ini memberikan konteks spesifik yang relevan untuk dianalisis, khususnya terkait tantangan dalam mempertahankan kehalalan produk di sepanjang rantai pasok.

C. Subyek Penelitian

Pada bagian ini dilaporkan jenis data dan sumber data. Uraian tersebut meliputi data apa saja yang ingin diperoleh, siapa yang hendak dijadikan informan atau narasumber, bagaimana data akan dicari dan dijangkau sehingga kesahihannya dapat dijamin.⁷¹ Subjek penelitian sebagai sumber informasi yang dibutuhkan untuk mendapatkan data di dalam penelitian, peneliti

⁷⁰ Tim Penyusun, Pedoman Penulisan Karya Ilmiah (UIN Kiai Haji Achmad Siddiq Jember, 2021), 94.

⁷¹ Tim penyusun, Pedoman Penulisan Karya Ilmiah, 47

menggunakan teknik purposive atau penemuan informan yang ditentukan sendiri oleh peneliti.⁷²

Adapun informan yang dipilih dalam penelitian ini adalah:

1. Pemilik Usaha : Muhammad Halan
2. Karyawan : Imron, Novan, Putra dan Hanifah

D. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data merupakan langkah yang paling strategis dalam penelitian, karena tujuan utama dari penelitian adalah mendapatkan data. Tanpa mengetahui teknik pengumpulan data, maka peneliti tidak akan mendapatkan data yang memenuhi standar data yang ditetapkan.⁷³ Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini mencakup beberapa metode untuk mendapatkan informasi yang mendalam dan relevan terkait manajemen risiko dan strategi mitigasi risiko rantai pasok halal di Rumah Potong Ayam “Bu Se”.

1. Observasi

Dalam rangka mengeksplorasi dan memahami secara mendalam fenomena yang menjadi fokus penelitian, metode observasi menjadi pilihan utama. Menurut Nasution observasi adalah dasar semua ilmu pengetahuan. Para ilmuwan hanya dapat bekerja berdasarkan data, yaitu fakta mengenai dunia kenyataan yang diperoleh melalui observasi.⁷⁴

Observasi merupakan suatu pendekatan penelitian yang memungkinkan

⁷² Sugiyono, *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, Dan R&D*, ed. Sutopo (Alfabeta Bandung, 2022).

⁷³ Sugiyono, *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, Dan R&D*, ed. Sutopo (Alfabeta Bandung, 2022).224

⁷⁴ Sugiyono, *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, Dan R&D*, ed. Sutopo.226

peneliti untuk mengamati dan mencatat gejala yang tampak pada objek penelitian secara sistematis. Untuk meminimalisir bias dan memastikan objektivitas, peneliti mengadopsi metode observasi non partisipan.

Dalam konteks ini, peneliti bertindak sebagai pengamat independen yang tidak terlibat secara langsung dalam situasi yang diamati, sehingga mampu menjaga ketidakberpihakan dan keobjektifan dalam pengamatan. Peneliti mengadakan observasi atau pengamatan secara langsung pada objek yang diteliti dan untuk mengungkapkan data-data sebagai berikut:

- a. Lokasi atau tempat : Rumah Potong Ayam “Bu Se” Desa Kandang Tepus Kec. Senduro Kab. Lumajang
- b. Risiko yang dihadapi Rumah Potong Ayam “Bu Se” dalam integritas rantai pasok halal
- c. Mitigasi risiko yang diterapkan di Rumah Potong Ayam “Bu Se”
- d. Perspektif Pelaku usaha dalam mengelola risiko di Rumah Potong Ayam “Bu Se”

2. Wawancara

Dalam penelitian ini peneliti menggunakan wawancara semi terstruktur, dimana dalam pelaksanaannya lebih bebas dari wawancara terstruktur. Tujuan dari wawancara jenis ini adalah untuk menemukan

permasalahan secara lebih terbuka dimana pihak yang diajak wawancara bebas mengajukan pertanyaan dan menanggapi.⁷⁵

Teknik ini bertujuan menggali informasi mengenai risiko yang dihadapi, mitigasi risiko yang diterapkan, serta perspektif pelaku usaha terhadap pengelolaan risiko yang mempengaruhi kehalalan produk sepanjang rantai pasok. Metode wawancara ini dilakukan untuk mendapatkan data tentang :

- a. Risiko yang dihadapi oleh Rumah Potong Ayam “Bu Se” dalam menjaga integritas rantai pasok halal.
- b. Mitigasi risiko yang diterapkan untuk menghadapi risiko-risiko dalam rantai pasok Rumah Potong Ayam “Bu Se”.
- c. Perspektif pelaku usaha dalam mengelola risiko di Rumah Potong Ayam “Bu Se”.

3. Dokumentasi

Dalam penelitian ini, dokumentasi menjadi elemen penting dalam mengumpulkan data terkait dengan Rumah Potong Ayam “Bu Se” Desa Kandang Tepus Kecamatan Senduro. Dokumentasi mencakup berbagai jenis data, seperti catatan, transkrip, buku, surat kabar, majalah, agenda, dan sumber informasi lainnya. Metode dokumentasi memungkinkan peneliti untuk mendapatkan gambaran umum yang komprehensif tentang berbagai aspek yang terkait dengan subjek penelitian. Metode ini bermaksud untuk memperjelas dari metode-metode observasi dan

⁷⁵ Sugiyono, *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, Dan R&D*, ed. Sutopo (Alfabeta Bandung, 2022).233

wawancara.⁷⁶ Pengumpulan data melalui dokumentasi membantu dalam mengeksplorasi informasi historis, kebijakan, prosedur, dan konteks operasional Rumah Potong Ayam “Bu Se” Desa Kandang Tepus Kecamatan Senduro Kabupaten Lumajang. Oleh karena itu, metode dokumentasi diintegrasikan ke dalam desain penelitian untuk mendukung upaya pemahaman yang holistik dan mendalam terhadap fenomena yang diteliti. Pendekatan ini memberikan dasar yang kuat untuk menganalisis dan menginterpretasi data yang bersifat faktual dan kontekstual:

- a. Laporan data penerimaan ayam di Rumah Potong Ayam “Bu Se” Desa Kandang Tepus Kecamatan Senduro
- b. Struktur Organisasi Rumah Potong Ayam “Bu Se” Desa Kandang Tepus Kecamatan Senduro
- c. Foto terkait dengan aktifitas penelitian di Rumah Potong Ayam “Bu Se” Desa Kandang Tepus Kecamatan Senduro

Pentingnya teknik dokumentasi sebagai metode penelitian adalah tidak terbantahkan. Dalam konteks penelitian ini, teknik dokumentasi digunakan sebagai alat tambahan untuk melengkapi dan memvalidasi data yang diperoleh melalui observasi dan wawancara. Sang peneliti menjalankan proses studi mendalam terhadap berbagai dokumen terkait, dengan tujuan untuk memahami konteks yang lebih luas, memverifikasi temuan, dan meningkatkan validitas data. Analisis dokumen melibatkan kajian mendalam terhadap berbagai sumber informasi tertulis, seperti

⁷⁶ Sugiyono, *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, Dan R&D*, ed. Sutopo (Alfabeta Bandung, 2022).240

catatan, transkrip, buku, surat kabar, majalah, agenda, dan sebagainya. Proses ini dilakukan secara cermat dan sistematis, memastikan bahwa data yang dihimpun memiliki dasar yang kuat dan dapat dipertanggungjawabkan. Teknik dokumentasi menjadi landasan penting dalam memastikan akurasi dan kehandalan hasil penelitian ini.

Adapun data yang diperoleh dari bahan dokumen adalah:

- a. Sejarah berdirinya Rumah Potong Ayam “Bu Se” Desa Kandang Tepus Kecamatan Senduro
- b. Struktur karyawan Rumah Potong Ayam “Bu Se” Desa Kandang Tepus Kecamatan Senduro
- c. Visi dan Misi Rumah Potong Ayam “Bu Se” Desa Kandang Tepus Kecamatan Senduro
- d. Dokumen lain yang relevan diperoleh dari berbagai sumber yang dilakukan validitasnya dalam memperkuat analisis objek pembahasan.

E. Analisis Data

Dalam penelitian ini, analisis data dilakukan secara sistematis menggunakan pendekatan kualitatif. Menurut Bogdan dan Biklen analisis data kualitatif adalah upaya yang dilakukan dengan jalan bekerja dengan data, mengorganisasikan data, memilah-milahnya menjadi satuan yang dikelola, mensistensikannya, mencari dan menemukan pola, menemukan apa yang penting dan apa yang dipelajari, dan memutuskan apa yang dapat diceritakan

kepada orang lain.⁷⁷ Proses analisis bertujuan untuk menggambarkan dan memahami bagaimana manajemen risiko diterapkan serta strategi mitigasi yang digunakan dalam rantai pasok halal di Rumah Potong Ayam “Bu Se”. Tahapan analisis data adalah sebagai berikut:

1. Reduksi Data

Data yang dikumpulkan melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi direduksi dengan cara memilah informasi yang relevan sesuai dengan fokus penelitian, yaitu manajemen risiko dan strategi mitigasi risiko rantai pasok halal. Proses ini mencakup pengorganisasian data, penghilangan data yang tidak relevan, serta penyederhanaan informasi agar lebih mudah dianalisis.

2. Penyajian Data

Data yang telah direduksi disusun dalam bentuk narasi deskriptif, tabel, atau diagram untuk memberikan gambaran yang jelas tentang jenis-jenis risiko, strategi mitigasi yang diterapkan, serta tantangan yang dihadapi oleh pelaku usaha. Penyajian data ini bertujuan untuk mempermudah identifikasi pola, hubungan, atau tema-tema utama yang muncul dari hasil penelitian.

3. Penarikan Kesimpulan Dan Verifikasi

Penarikan kesimpulan dilakukan berdasarkan temuan yang telah dianalisis, dengan fokus pada bagaimana pelaku usaha mengelola risiko, memastikan kehalalan produk, serta strategi mitigasi yang digunakan.

⁷⁷ Lexy J Moleong, *Metodologi Penelitian Kualitatif* (Edisi Revisi) (PT Remaja Rosdakarya Bandung: 2016)

Kesimpulan yang dihasilkan diverifikasi kembali dengan cara triangulasi data (menggunakan hasil wawancara, observasi, dan dokumen pendukung) untuk memastikan validitas dan keandalan hasil penelitian.

F. Keabsahan Data

Teknik untuk memeriksa keabsahan data pada penelitian ini menggunakan teknik triangulasi. Teknik triangulasi adalah teknik yang menggabungkan dari beberapa teknik pengumpulan data dan memeriksa data yang diluar data untuk pengecekan sebagai pembanding data penelitian.⁷⁸ Hasil pengumpulan data yang berasal dari observasi, wawancara, dan dokumentasi agar data yang didapatkan valid.

Peneliti menggunakan jenis triangulasi sumber untuk menguji keabsahan data. Trianggulasi sumber adalah teknik untuk mendapatkan data dari yang telah diperoleh berbagai sumber.⁷⁹ Peneliti menjadikan pihak Rumah Potong Ayam “Bu Se” Desa Kandang Tepus Kecamatan Senduro (Pemilik Usaha dan Karyawan) sebagai informan untuk mendapatkan sumber dan pengecekan data yang selanjutnya diolah menggunakan triangulasi sumber yang berasal dari pengumpulan data dari observasi, wawancara, dan dokumentasi.

G. Tahap-Tahap Penelitian

Bagian ini menguraikan rencana pelaksanaan penelitian yang akan dilakukan oleh peneliti, mulai dari penelitian pendahuluan, pengembangan

⁷⁸ Meyta Pritandari and Triani Ratnawuri, “Analisis Pembelajaran Monopoli Ekonomi (Monokomi) Pada Siswa Boarding School” 6, no. 5 (2018): 99–105, <https://doi.org/10.7868/s0869565218050249>

⁷⁹ Pritandari and Ratnawuri “Analisis Pembelajaran Monopoli Ekonomi (Monokomi) Pada Siswa Boarding School”

desain, penelitian sebenarnya dan penulisan laporan.⁸⁰ Adapun tahap-tahap dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Tahap Pra Lapangan

- a. Menyusun rencana penelitian.
- b. Memilih objek penelitian.
- c. Mengajukan judul penelitian kepada Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam melalui Sistem Informasi Terpadu (SISTER). Peneliti mengajukan judul yang telah dilengkapi dengan latar belakang, fokus penelitian, tujuan penelitian dan manfaat penelitian.
- d. Konsultasi proposal kepada dosen pembimbing.
- e. Mengurus perizinan penelitian.
- f. Mempersiapkan penelitian lapangan.

2. Tahap Pelaksanaan Penelitian

Pada tahap ini peneliti melakukan pengumpulan data dengan observasi, wawancara dan dokumentasi untuk mendapatkan informasi yang berkaitan dengan Analisis Manajemen Risiko di Rumah Potong Ayam, Melalui Strategi Mitigasi Risiko Rantai Pasok Halal dari Perspektif Pelaku Usaha (Studi Kasus di Rumah Potong Ayam “Bu Se” Desa Kandang Tepus Kec. Senduro).

3. Tahapan Penyelesaian

Tahap penyelesaian adalah tahapan yang paling akhir, yaitu penulisan laporan atau penulisan hasil penelitian setelah data-data yang

⁸⁰ Tim Penyusun, *Pedoman Penulisan Karya Ilmiah* (UIN Kiai Haji Achmad Siddiq Jember, 2021).48

dibutuhkan sudah terpenuhi melalui beberapa macam tahapan penelitian. Setelah peneliti mendapatkan sebuah data, maka selanjutnya data tersebut di analisis. Selanjutnya langkah yang dilakukan oleh peneliti adalah membuat laporan penelitian. Laporan penelitian tersebut kemudian diserahkan kepada dosen pembimbing yakni Dr. Retna Anggitaningsih, S.E, M.M, CRMP.



BAB IV

PENYAJIAN DATA DAN ANALISIS

A. Gambaran Obyek Penelitian

1. Sejarah Singkat Rumah Potong Ayam “Bu Se” Kandang Tepus

Rumah Potong Ayam “Bu Se” didirikan pada tahun 2019, bertepatan dengan awal merebaknya pandemi COVID-19 di Indonesia. Situasi tersebut berdampak signifikan terhadap sektor peternakan, khususnya peternak ayam berskala kecil, yang mengalami kesulitan memasarkan ayam hidup karena harga jual yang anjlok dan permintaan yang menurun tajam. Menyadari permasalahan ini, pemilik Rumah Potong Ayam “Bu Se” tergerak untuk membantu para peternak lokal dengan mengambil ayam-ayam yang tidak laku tersebut, lalu memasarkan hasil potongannya di wilayah Kecamatan Senduro.⁸¹

Langkah awal pemasaran dilakukan di sekitar Desa Kandang Tepus, dengan menggandeng masyarakat setempat untuk mendistribusikan ayam hasil pemotongan. Respons masyarakat sangat positif. Kehadiran rumah potong ayam ini dinilai sangat membantu, terutama karena lokasi Dusun Mulyorejo cukup jauh dari pasar tradisional, sehingga masyarakat sebelumnya mengalami kesulitan dalam memperoleh pasokan daging ayam segar. Dimana sesuai dengan tujuan awal Rumah Potong Ayam “Bu

⁸¹ Muhammad Halan, diwawancarai oleh penulis, Lumajang 28 Maret 2025

Se” ini agar masyarakat bisa berbelanja daging ayam jauh lebih dekat, tanpa harus menempuh jarak yang jauh untuk membeli daging ayam.⁸²

Seiring berjalannya waktu, Rumah Potong Ayam “Bu Se” semakin berkembang dan dipercaya oleh masyarakat. Rumah potong ayam ini tidak hanya melayani kebutuhan harian, tetapi juga menjadi penyedia utama daging ayam dalam berbagai kegiatan sosial dan keagamaan, seperti Idul Fitri, Idul Adha, pernikahan, tasyakuran, pengajian, serta acara peringatan kematian. Hingga saat ini, Rumah Potong Ayam “Bu Se” telah membuka beberapa cabang baru, termasuk di pusat Kecamatan Senduro, dan juga menjadi salah satu pemasok ayam potong untuk para pedagang di pasar tradisional.⁸³

2. Visi dan Misi

Visi :

“Rumah Potong Ayam “Bu Se” Jual Ayam Segar dan Berkualitas”

Misi :

- 1) Memprioritaskan kualitas dan kehalalan dari pada kuantitas karena yang menjadi tujuan utama bukan untung yang banyak melainkan keberkahan atas kepuasan semua pelanggan.
- 2) Menjadi kepercayaan masyarakat untuk menyediakan ayam segar dan berkualitas untuk memenuhi kebutuhan protein harian masyarakat.⁸⁴

⁸² Muhammad Halan, diwawancarai oleh penulis, Lumajang 28 Maret 2025

⁸³ Muhammad Halan, diwawancarai oleh penulis, Lumajang 28 Maret 2025

⁸⁴ Muhammad Halan, diwawancarai oleh penulis, Lumajang 28 Maret 2025

3. Struktur Organisasi Rumah Potong Ayam “Bu Se” Kandang Tepus

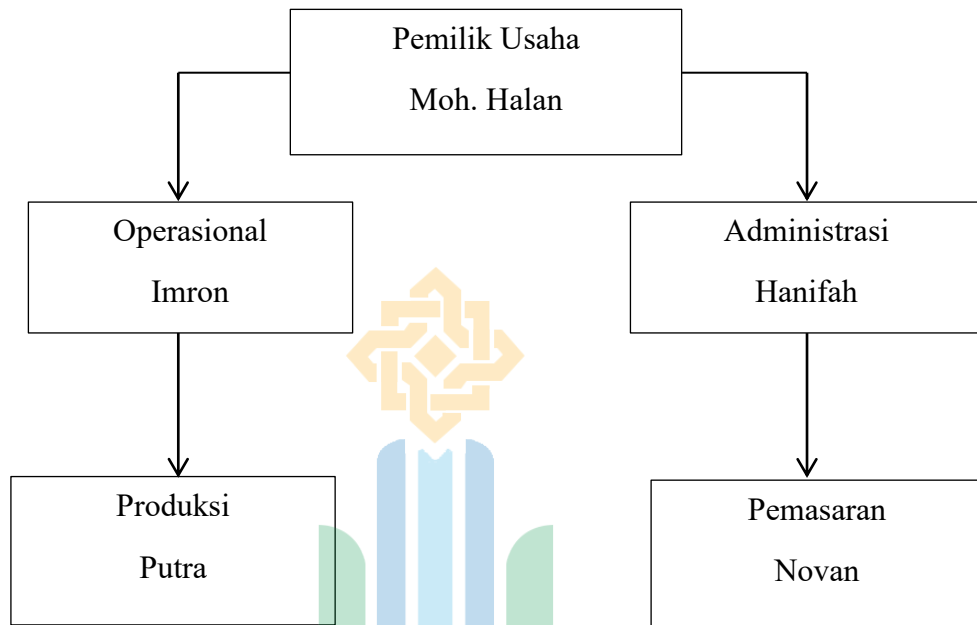
Struktur organisasi adalah kerangka kerja yang mencakup pembagian, pengelompokan, koordinasi, perencanaan, pelaksanaan, dan pengawasan tugas-tugas yang dilakukan oleh pihak manajemen dalam suatu organisasi dimana memiliki tujuan untuk meningkatkan efisiensi dan fokus dalam menjalankan kegiatan bisnis serta memudahkan koordinasi dan komunikasi antar bagian.⁸⁵ Dikarenakan struktur organisasi ini menjadi dasar yang menentukan bagaimana sebuah organisasi diatur dan bisa beroperasi secara efisien. Dengan adanya struktur organisasi juga dapat mempermudah pembagian tugas dan pemahaman terhadap kewajiban dan tugas masing-masing agar tidak terjadi kesalahan dalam menjalankan tugas.

Berikut adalah struktur Rumah Potong Ayam “Bu Se” Desa Kandang Tepus Kec. Senduro :

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
J E M B E R

⁸⁵ Eddy Setyanto, Taufik Hidayat, and Ida Aryati Diyah, *Manajemen Organisasi*(Ruang Karya Kalimantan Selatan, 2024)

Gambar 4.1
Struktur Rumah Potong Ayam “Bu Se” Kandang Tepus



Sumber: Dokumentasi Rumah Potong Ayam “Bu Se” Kandang Tepus 2025

Dari struktur diatas dapat diketahui bahwa terdapat beberapa posisi yang memiliki tugas sekaligus tanggung jawab yang berbeda untuk mencapai tujuan Rumah Potong Ayam “Bu Se” Desa Kandang Tepus Kecamatan Senduro, sebagai berikut:

a. Pemilik Usaha

Secara umum, pemilik usaha bertanggung jawab dalam memastikan bahwa setiap proses operasional berjalan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan mulai dari hulu hingga hilir. Dalam konteks rumah potong ayam berbasis halal, pemilik juga memiliki tanggung jawab moral dan religius untuk menjaga kehalalan produk yang dihasilkan. Ini mencakup pengawasan terhadap proses penyembelihan agar sesuai syariat Islam,

pemilihan sumber ayam yang jelas asal-usulnya, serta menjamin bahwa peralatan dan tempat pemotongan bebas dari kontaminasi najis.

Peran pemilik usaha di Rumah Potong Ayam “Bu Se” sangat vital dalam menjaga keberlangsungan usaha, menjamin kualitas dan kehalalan produk, serta meningkatkan daya saing di tengah kebutuhan masyarakat terhadap produk ayam potong yang higienis dan terpercaya.

b. Bagian Operasional

Bagian operasional bertanggung jawab atas proses penyembelihan ayam, mulai dari penerimaan ayam hidup dari peternak, proses penyembelihan sesuai syariat Islam, pencabutan bulu, pembersihan, hingga pemotongan sesuai permintaan konsumen. Bagian operasional merupakan komponen penting dalam struktur kerja Rumah Potong Ayam “Bu Se”, karena secara langsung terlibat dalam proses pemotongan, pembersihan, dan penanganan ayam potong sesuai dengan prinsip kehalalan serta standar kebersihan yang berlaku.

c. Bagian Administrasi

Bagian administrasi bertanggung jawab dalam pencatatan dan pengelolaan data usaha secara tertib dan sistematis. Tugas utamanya meliputi pencatatan jumlah ayam yang masuk dan keluar, pengelolaan data transaksi penjualan, penyusunan laporan keuangan sederhana, serta pengarsipan dokumen pendukung lainnya. Selain itu, bagian administrasi juga mendukung komunikasi antara pemilik usaha dengan pelanggan atau

mitra, serta membantu dalam penjadwalan pengiriman dan pengelolaan stok.

d. Bagian Produksi

Dalam menjalankan tugasnya, bagian produksi harus memastikan bahwa proses penyembelihan dilakukan sesuai dengan prinsip halal, yaitu dimulai dengan membaca basmalah, dilakukan oleh penyembelih Muslim, menggunakan alat yang tajam, dan memotong tiga saluran penting di leher (trakea, esofagus, dan pembuluh darah). Selain itu, pekerja di bagian produksi juga bertanggung jawab dalam menjaga kebersihan peralatan, area kerja, dan produk selama proses berlangsung agar tetap higienis dan bebas dari kontaminasi.

e. Bagian Pemasaran

Secara operasional, bagian pemasaran bertanggung jawab untuk memastikan ketersediaan produk di titik-titik penjualan seperti pasar tradisional, warung, maupun konsumen langsung di sekitar wilayah Senduro dan sekitarnya. Mereka juga mengatur sistem pemesanan, jadwal pengiriman, serta memastikan permintaan konsumen terpenuhi secara tepat waktu dan dalam kondisi baik.

B. Penyajian Data dan Analisis

Penyampaian hasil penelitian ini telah dilakukan dan di cantumkan menggunakan data melalui observasi, wawancara, dokumentasi, dan pencatatan lapangan yang merupakan bagian dari dukungan penelitian. Setelah selesai mengumpulkan data di lapangan pada Rumah Potong Ayam “Bu Se”

Desa Kandang Tepus Kecamatan Senduro dapat memperoleh data yang dianggap mencukupi, penelitian ini dapat diakhiri. Berikut adalah data hasil penelitian yang terfokus pada rumusan masalah yang telah ditetapkan :

1. Risiko yang dihadapi Rumah Potong Ayam “Bu Se” dalam menjaga integritas rantai pasok halal

Risiko merupakan suatu ketidakpastian yang mungkin dapat menciptakan peristiwa kerugian, termasuk risiko dalam rantai pasok mencakup potensi gangguan yang dapat menghambat aliran barang, informasi dan layanan dari hulu ke hilir. Menurut sumber atau penyebab terjadinya risiko dapat dikelompokkan menjadi dua bagian sebagai berikut:

a. Risiko Internal

Risiko internal merupakan jenis risiko yang bersumber dari dalam organisasi itu sendiri, yang dapat mencakup kelemahan pada sistem, proses operasional, hingga keterbatasan sumber daya manusia. Risiko ini berpotensi memengaruhi aspek operasional, finansial, maupun reputasi suatu usaha. Dalam konteks Rumah Potong Ayam “Bu Se”, risiko internal mengacu pada permasalahan yang muncul dari lingkungan operasional internal, baik yang disebabkan oleh kelemahan dalam manajemen, kurangnya tenaga kerja yang memiliki kompetensi di bidang pemotongan halal, maupun belum diterapkannya sistem dan prosedur standar yang baku.

Salah satu bentuk risiko internal yang teridentifikasi di Rumah Potong Ayam “Bu Se” adalah ketidaksesuaian dalam pelaksanaan

prosedur pemotongan, terutama pada momen-momen tertentu. Hal ini disebabkan oleh kelalaian karyawan dalam mengikuti tata cara penyembelihan yang sesuai syariat Islam, serta penggunaan alat potong yang kurang tajam. Kondisi tersebut dapat mengakibatkan ayam tidak langsung mati setelah disembelih, yang secara langsung berpotensi mengganggu kehalalan produk hasil potong.

Hasil wawancara pada bapak Halan selaku pemilik usaha Rumah Potong Ayam “Bu Se” mengatakan bahwa:

Kelalaian pada karyawan itu pasti ada karena karyawan juga manusia biasa yang terkadang memiliki sifat lupa seperti contohnya ketika melakukan proses penyembelihan ayam dan tiba-tiba lupa tidak menyebut nama allah tapi ayam sudah terpotong, otomatis ayam yang sudah mati itu sudah menjadi bangkai dan tidak dapat dikonsumsi, ketika itu terjadi dari pihak kami langsung mengambil langkah untuk membuang ayam tersebut karena yang kita utamakan adalah kehalalan dalam setiap proses di rumah potong ayam ini mbak dan terkadang karyawan mungkin lupa tidak mengecek ketajaman dari alat yang digunakan untuk menyembelih sehingga menyebabkan ayam yang disembelih tidak langsung mati tapi masih bisa bergerak dan itu kita juga menganggapnya bangkai jadi langsung kami buang karena yang kita utamakan adalah kehalalan dari semua proses di Rumah Potong Ayam ini, karena dalam proses penyembelihan wajib putus pada tiga saluran yaitu wajib putus saluran nafas, wajib putus saluran makan dan sunnah putus saluran darah.⁸⁶

⁸⁶ Muhammad Halan, diwawancari oleh penulis, Lumajang, 16 April 2025

Gambar 4.2
Proses Penyembelihan Sesuai Syariat Rumah Potong Ayam “Bu Se”
Desa Kandang Tepus Kec. Senduro



Sumber: Dokumentasi Rumah Potong Ayam “Bu Se” Kandang Tepus
 2025

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti, terbukti memang benar risiko internal di Rumah Potong Ayam “Bu Se” ini bisa saja terjadi dan mungkin tidak bisa di prediksi seperti kelalaian karyawan dan permasalahan alat pemotongan. Namun sebisa mungkin Rumah potong Ayam “Bu Se” ini mengupayakan para karyawan untuk selalu konsisten menjalankan standar halal dalam pemotongan sesuai syariat islam dan memastikan semua karyawan bekerja sesuai dengan SOP yang berlaku.

Kemudian Bapak Halan Selaku Pemilik Rumah Potong Ayam “Bu Se”, juga menyatakan bahwa:

Namun untuk menghindari kelalaian itu terjadi saya tidak tinggal diam mbak, selaku pemilik usaha saya selalu

mengontrol dan memantau langsung para karyawan dalam setiap harinya hal ini saya lakukan untuk memastikan mereka semua bekerja sesuai dengan standar halal dan SOP yang berlaku di Rumah Potong Ayam ini dan saya juga menempelkan banner “kawasan sembelih halal” dengan bertuliskan asma allah untuk menghindari karyawan lupa.⁸⁷

Gambar 4.3
Kawasan Sembelih Halal Dengan Asma Allah di Rumah Potong Ayam
“Bu Se” Desa Kandang Tepus Kec. Senduro



Sumber: Dokumentasi Rumah Potong Ayam “Bu Se” Kandang Tepus 2025
b. Risiko Eksternal

Risiko eksternal merupakan risiko yang bersumber dari faktor-faktor di luar kendali perusahaan, namun memiliki potensi besar dalam memengaruhi keberlangsungan operasional, kondisi keuangan, maupun reputasi usaha. Risiko ini umumnya timbul akibat dinamika dalam lingkungan industri, perubahan kebijakan atau regulasi, kondisi ekonomi makro, serta faktor lingkungan yang tidak dapat diprediksi. Dalam konteks industri rumah potong ayam, risiko eksternal sering

⁸⁷ Muhammad Halan, diwawancara oleh penulis, Lumajang, 16 April 2025

kali berkaitan dengan ketidakstabilan pasokan bahan baku, perubahan regulasi halal, hingga fluktuasi harga di pasar.

Di Rumah Potong Ayam “Bu Se”, risiko eksternal yang dihadapi antara lain ketidakpastian dalam ketersediaan ayam dari pemasok, baik dari segi jumlah maupun kualitas, misalnya ukuran ayam yang tidak seragam, yang dapat memengaruhi proses pemotongan dan hasil akhir produk. Selain itu, kondisi cuaca ekstrem, seperti suhu panas yang berlebihan, turut meningkatkan tingkat stres pada ayam, sehingga berpotensi menurunkan kualitas dan mengganggu aspek kesejahteraan hewan sebelum penyembelihan.

Risiko kematian ayam dalam proses distribusi dari pihak pemasok ke lokasi Rumah Potong Ayam juga menjadi perhatian, karena dapat menyebabkan kerugian secara langsung. Di sisi lain, fluktuasi harga ayam yang tidak menentu turut menjadi tantangan, sebab kenaikan harga secara signifikan dapat menurunkan daya beli konsumen dan memengaruhi stabilitas pasar.

Gambar 4.4
Stok Pasokan Ayam dari Supplier



Hasil wawancara pada Bapak Halan pemilik usaha Rumah Potong Ayam “Bu Se” mengatakan:

Risiko yang sering kita alami adalah ketersediaan ayam yang tidak pasti dari supplier, dimana ukuran ayam yang tidak konsisten terkadang lebih banyak yang kecil terkadang juga lebih banyak yang besar. Nah cuaca juga sangat berpengaruh mbak, karena cuaca yang panas menyebabkan tingkat stress ayam menjadi semakin tinggi, begitu juga kendala transportasi di jalan seperti mogok yang terkadang menyebabkan banyak ayam mati diperjalanan.⁸⁸

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti, terbukti memang benar bahwa risiko eksternal ini jauh lebih sulit untuk dicegah dan dikendalikan daripada risiko internal karena penyebabnya berasal dari luar seperti relasi kerja, cuaca tidak menentu, Fluktuasi harga, maupun

⁸⁸ Muhammad Halan, diwawancari oleh penulis, Lumajang, 16 April 2025

kendala perjalanan yang sangat tidak bisa di prediksi seperti kecelakaan maupun kendaraan rusak dalam perjalanan.

Hal ini sesuai hasil wawancara dengan Bapak Halan selaku pemilik usaha Rumah Potong Ayam “Bu Se”, yaitu:

Kemudian gejolak harga mbak yang dimana ketika harga sangat tinggi menyebabkan pasar tidak mampu membeli sehingga berdampak pada keuntungan yang sangat minim dan juga kami bisa mengalami kerugian.⁸⁹

Sehingga dari hasil wawancara diatas dapat disimpulkan bahwa risiko di Rumah Potong Ayam “Bu Se” terjadi karena risiko internal dan risiko eksternal. Dimana dalam risiko internal lebih mudah dicegah dan diminimalisir karena berasal dari perusahaan itu sendiri seperti, sementara risiko eksternal lebih sulit di cegah dan diminimalisir karena berasal dari luar perusahaan seperti ketidakpastian alam.

2. Mitigasi risiko yang diterapkan untuk mengurangi risiko yang mengancam kepastian halal dalam rantai pasok di Rumah Potong Ayam “Bu Se”

Mitigasi risiko merupakan upaya pengendalian risiko melalui pencegahan atau pengontrolan berbagai risiko yang dapat terjadi sehingga kemudian menyebabkan terjadinya kerugian. Mitigasi risiko memiliki tujuan melakukan strategi pencegahan dan penanganan yang tepat sehingga kemudian dapat meminimalisir terjadinya kerugian dari dampak risiko yang mungkin terjadi. Begitu juga dengan Strategi mitigasi risiko dalam rantai pasok halal berfokus pada memastikan setiap tahapan dalam

⁸⁹ Muhammad Halan, di wawancara oleh penulis, Lumajang, 16 April 2025

proses pasokan memenuhi standar kehalalan yang ketat dan meminimalkan potensi kontaminasi bahan haram.

Pada dasarnya metode mitigasi risiko terdiri dari tiga pendekatan utama yaitu preventif, detektif, dan korektif:

- 1) Mitigasi preventif bertujuan untuk mencegah risiko sebelum terjadi, seperti dengan mengimplementasikan prosedur atau kebijakan yang mengurangi kemungkinan terjadinya risiko.
- 2) Mitigasi detektif fokus pada identifikasi risiko yang sudah terjadi atau dalam tahap perkembangan.
- 3) Mitigasi korektif berfokus pada perbaikan setelah terjadinya risiko, dengan cara mengatasi dampak dan mengembalikan situasi ke kondisi normal.

Rumah Potong Ayam “Bu Se” ini menerapkan mitigasi risiko dengan menggunakan metode pendekatan preventif dengan cara mengupayakan pencegahan terhadap terjadinya risiko, dan memastikan pengimplementasian prosedur dan kebijakan harus sesuai untuk meminimalisir terjadinya risiko. Hal tersebut sesuai dengan hasil wawancara yang dilakukan oleh penulis dengan Bapak Halan selaku pemilik Rumah Potong Ayam “Bu Se” yang menerapkan metode tersebut dengan beberapa strategi.

Berikut beberapa strategi mitigasi risiko rantai pasok halal yang diterapkan di Rumah Potong Ayam “Bu Se” Desa Kandang Tepus Kec. Senduro:

a. Penyaringan dan Pemilihan Pemasok yang Terpercaya

Memastikan semua pemasok bahan baku memiliki sertifikasi halal yang sah dan telah melalui audit untuk memastikan kehalalan produk mereka. Ini termasuk memeriksa dokumentasi, proses produksi, dan kontrol kualitas yang diterapkan oleh pemasok.

Dalam konteks pemilihan pemasok yang terpercaya menjadi langkah strategis dari Rumah Potong Ayam “Bu Se” dalam menjamin ketersediaan bahan baku yang konsisten baik dari segi kuantitas maupun kualitas. Proses ini melibatkan penilaian terhadap reputasi, riwayat pengiriman, kepatuhan terhadap standar kesejahteraan hewan, serta kesesuaian dengan prinsip-prinsip halal dalam penanganan ayam sebelum dikirim ke Rumah Potong Ayam.

Selain itu Rumah Potong Ayam “Bu Se” menjalin hubungan kerja sama jangka panjang dengan pemasok yang mampu menunjukkan komitmen terhadap kualitas dan kehalalan produk. Dengan membangun kemitraan strategis berbasis kepercayaan dan transparansi, Rumah Potong Ayam “Bu Se” ini dapat mengurangi potensi gangguan dalam rantai pasok serta meningkatkan keandalan pasokan ayam dalam jangka panjang.

Gambar 4.5
Stok Pasokan Ketersediaan Ayam di Kandang



Hal ini sesuai dengan hasil wawancara pada Bapak Halan Selaku Pemilik Rumah Potong Ayam “Bu Se” yang menyatakan bahwa:

Kami memiliki kebijakan khusus dalam proses pemilihan supplier karena untuk memastikan ayam yang akan kita ambil adalah ayam yang sehat sehingga kita akan memastikan orang-orang yang bekerja sama dengan kita ataupun barang yang kita ambil adalah benar-benar mitra binaan kita, sehingga insya allah bisa di pastikan terjamin kehalalannya.⁹⁰

b. Pengawasan dan Pengendalian Proses Produksi

Implementasi sistem kontrol kualitas yang ketat di setiap tahap produksi, dari penyembelihan hewan, pemrosesan, hingga pengepakan. Penggunaan teknologi pemantauan dan rutin dapat mengurangi risiko kontaminasi silang atau pelanggaran prosedur halal. Pengawasan dan

⁹⁰ Muhammad Halan, diwawancarai oleh penulis, Lumajang, 19 April 2025

pengendalian terhadap proses produksi merupakan langkah penting dalam memastikan bahwa setiap tahapan operasional di Rumah Potong Ayam berjalan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan, khususnya dalam menjaga integritas halal dan kualitas produk.

Di Rumah Potong Ayam “Bu Se” sudah menerapkan langkah-langkah pengendalian risiko meliputi pemeriksaan kualitas ayam secara menyeluruh sebelum proses pemotongan, identifikasi terhadap ayam yang menunjukkan gejala stres atau kondisi tidak layak potong, serta penerapan prosedur penanganan hewan yang sesuai dengan prinsip *Animal Welfare* dan Dinas Peternakan. Selain itu, pemantauan suhu dan kebersihan lingkungan kerja secara rutin dapat membantu menjaga kualitas produk akhir dan menghindari kontaminasi.

Dengan pengawasan yang berkelanjutan dan pengendalian yang efektif, Rumah Potong Ayam “Bu Se” dapat mempertahankan kualitas serta kehalalan produk meskipun dihadapkan pada risiko yang sulit dikendalikan.

Hal ini sesuai dengan hasil wawancara yang dilakukan pada Bapak Halan Selaku Pemilik Rumah Potong Ayam “Bu Se” ini yang mengatakan

Jadi begini mbak, sistem pengawasan di Rumah Potong Ayam “Bu Se” ini kita lakukan setiap hari dan kami juga berkoordinasi bekerja sama dengan dinas peternakan terkait untuk membimbing kami terkait langkah – langkah apa yang mungkin dapat kami terapkan kedepannya agar dapat meminimalisir risiko yang akan terjadi.⁹¹

⁹¹ Muhammad Halan, diwawancarai oleh penulis, Lumajang 19 April 2025

c. Pelatihan dan Peningkatan Kesadaran Pegawai

Pelatihan dan peningkatan kesadaran pegawai menjadi strategi mitigasi yang esensial dalam menghadapi risiko, baik internal maupun eksternal, khususnya yang berkaitan dengan aspek kehalalan, kuantitas, dan kualitas produk.

Di Rumah Potong Ayam “Bu Se”, pelatihan ini bertujuan untuk membekali karyawan dengan pengetahuan dan keterampilan yang relevan dalam menjalankan proses penyembelihan ayam yang sesuai dengan syariat Islam, serta memastikan kepatuhan terhadap prosedur operasional standar (SOP) yang berlaku. Pelatihan juga mencakup pengenalan terhadap manajemen stres hewan, teknik pemotongan yang sesuai, hingga penanganan ayam sebelum dan sesudah disembelih agar tetap memenuhi standar kehalalan.

Peningkatan kesadaran ini tidak hanya mendorong kepatuhan terhadap standar operasional, tetapi juga membangun budaya kerja yang bertanggung jawab dan berorientasi pada mutu, sehingga mampu mengurangi potensi risiko yang bersumber dari kesalahan manusia *human error* maupun dari ketidaktahuan pegawai terhadap pentingnya aspek halal dalam industri pemotongan ayam.

4.6 Gambar

Proses Penyembelihan Ayam di Rumah Potong Ayam “Bu Se” Desa Kandang Tepus Kec. Senduro



Hal ini sesuai dengan hasil wawancara dengan Bapak Halan selaku pemilik Rumah Potong Ayam “Bu Se” yang menyatakan bahwa:

Ya untuk karyawan baru kita melakukan pelatihan juru sembelih halal sehingga memang orang-orang yang sembelih disini ataupun karyawan- karyawan yang berada disini memang bisa atau kita pastikan menguasai tentang kehalalan. Jadinya ketika kita melakukan proses sembelih halal memang harus orang-orang yang professional untuk sembelihan, seperti itu mbak.⁹²

Hal tersebut juga diperkuat oleh pernyataan dari Mas Imron selaku karyawan Rumah Potong Ayam “Bu Se” yang mengatakan bahwa :

Betul memang disini sangat ketat terkait SOP dalam menjaga standar kehalalan, kami para karyawan disini sebelum resmi menjadi karyawan harus mengikuti pelatihan dulu untuk juru

⁹² Muhammad Halan, diwawancarai oleh Penulis, Lumajang 19 April 2025

sembelih halal itu dilakukan agar kami bisa menjalankan standard kehalalan disini secara profesional.⁹³

d. Pemisahan Produk Halal

Pemisahan produk halal merupakan prinsip mendasar dalam sistem manajemen rantai pasok halal, yang bertujuan untuk menjaga agar produk halal tidak tercampur atau terkontaminasi dengan produk non-halal maupun dengan bahan yang diragukan status kehalalannya. Di Rumah Potong Ayam “Bu Se”, penerapan pemisahan produk halal menjadi langkah strategis dalam memastikan bahwa seluruh proses, mulai dari penyembelihan, penanganan daging, hingga distribusi, berjalan sesuai dengan prinsip-prinsip halal yang ditetapkan dalam syariat Islam.

Implementasi pemisahan dilakukan melalui pengelompokan area kerja, penggunaan peralatan khusus, serta penetapan alur kerja yang jelas dan terpisah antara produk halal dengan produk lain yang berpotensi menyebabkan kontaminasi silang. Misalnya, alat potong, meja pemotongan, dan ruang penyimpanan didedikasikan secara eksklusif untuk produk yang telah dipastikan kehalalannya. Selain itu, pengawasan yang ketat terhadap alur pemindahan produk menjadi bagian penting dalam sistem ini.

Dengan adanya sistem pemisahan yang ketat, Rumah Potong Ayam “Bu Se” dapat menjamin bahwa setiap produk yang dihasilkan tetap memenuhi persyaratan halal secara menyeluruh. Hal ini juga

⁹³ Muhammad Imron, diwawancarai oleh penulis, Lumajang, 27 April 2025

menjadi bentuk komitmen Rumah Potong Ayam “Bu Se” dalam menjaga kepercayaan konsumen serta memenuhi regulasi halal yang berlaku.

Hal ini sesuai dengan wawancara pada Bapak Halan selaku pemilik usaha Rumah Potong Ayam “Bu Se” ini yang menyatakan:

Jadinya gini mbak, untuk barang-barang yang sebelum kita gunakan untuk pemotongan benar-benar kita pastikan kebersihannya dulu, terus setelah kita pastikan alat atau barang yang akan digunakan bersih dan terhindar dari najis baru kita melakukan pemotongan. Dan disini nggak akan dan bisa dipastikan untuk proses sembelihan kita ini tidak tercampur dengan barang lain.⁹⁴

e. Audit dan Sertifikasi Berkala

Melakukan audit dan sertifikasi secara berkala terhadap proses rantai pasok untuk memastikan bahwa semua pihak yang terlibat tetap mematuhi standar halal. Sertifikasi halal yang diperbarui secara rutin akan menjaga kepercayaan konsumen dan meminimalkan risiko hukum terkait produk haram. Audit dan sertifikasi halal secara berkala merupakan elemen penting dalam sistem pengendalian mutu dan jaminan halal di Rumah Potong Ayam.

Di Rumah Potong Ayam “Bu Se”, audit dan sertifikasi berkala dapat menjadi instrumen untuk mengidentifikasi potensi penyimpangan dalam proses bisnis serta sebagai upaya perbaikan berkelanjutan. Sertifikasi halal bukan hanya berfungsi sebagai bentuk kepatuhan terhadap regulasi, tetapi juga meningkatkan daya saing

⁹⁴ Muhammad Halan, diwawancarai oleh penulis, Lumajang, 19 April 2025

usaha serta membangun kredibilitas di mata konsumen, khususnya yang menjadikan kehalalan sebagai pertimbangan utama dalam konsumsi.

Dengan menerapkan audit dan sertifikasi secara konsisten, Rumah Potong Ayam “Bu Se” dapat memperkuat sistem manajemen halal, memperkecil peluang terjadinya pelanggaran, serta menjaga integritas produk dari hulu ke hilir.

Hal ini sesuai dengan hasil wawancara dengan Bapak Halan selaku pemilik Rumah Potong Ayam “Bu Se” yang menyatakan bahwa:

Alhamdulillah untuk saat ini kami sudah sertifikasi juru sembelih halal dan untuk sertifikasi halal produk juga sudah kamu ajukan tinggal menunggu dari badan yang bersangkutan. Karena memang untuk saat ini benar-benar kami perhatikan terkait kehalalan, karena apa? Titik kritis dalam penjualan khususnya daging ayam itu berada pada sembelihan. Otomatis kehalalannya harus kita perhatikan. Dan hal tersebut juga salah satu tujuan kami untuk meningkatkan kepercayaan masyarakat pada Rumah Potong Ayam “Bu Se” ini.⁹⁵

⁹⁵ Muhammad Halan, diwawancari oleh penulis, Lumajang, 19 April 2025

Gambar 4.7
Sertifikasi Profesi Juru Sembelih Halal Rumah Potong Ayam “Bu Se”
Desa Kandang Tepus Kec. Senduro



Sumber: Dokumentasi Rumah Potong Ayam “Bu Se” Kandang Tepus 2025

3. Perspektif pelaku usaha Rumah Potong Ayam “Bu Se” dalam mengelola risiko untuk menjaga kepastian halal dalam rantai pasok

Dalam upaya menjaga kepastian halal dalam rantai pasok, perspektif pelaku usaha memiliki peran sentral karena menyangkut komitmen, kesadaran, serta kapasitas dalam mengelola berbagai bentuk risiko yang muncul selama proses operasional. Pelaku usaha menyadari bahwa integritas halal tidak hanya bergantung pada proses penyembelihan, tetapi juga pada tahapan sebelum dan sesudah pemotongan, termasuk kondisi hewan, alat yang digunakan, serta proses penyimpanan dan distribusi.

Pelaku usaha Rumah Potong Ayam “Bu Se” ini menekankan pentingnya membangun kerja sama dengan pemasok terpercaya dan menjaga hubungan baik dengan pelanggan sebagai bentuk adaptasi terhadap fluktuasi pasokan dan harga pasar.

Sesuai dengan wawancara pada Bapak Halan selaku pemilik Rumah Potong Ayam “Bu Se” yang mengatakan bahwa:

Jadinya sangat besar sekali mbak kalo dibilang ada risiko ya pasti ada, karena dalam setiap perjalanan rantai pasok halal di rumah potong ayam ini pastinya ada risiko, yang jelas karena untuk di ayam ini risikonya sangat besar terutama dalam pengiriman ayam bila mana mungkin ada traspostasi yang mogok atau apa, itu pastinya sangat beresiko pada kita sehingga membuat kita ada kerugian terutama kematian. Namun sejauh ini tantangan terbesar yang kami hadapi adalah gejolak harga, karena semakin tinggi harga kita tidak bisa untung. Karena untuk saat ini pembelian ayam itu anggap saja harganya 30.000 kekuatan masyarakat tapi ketika harganya terlalu tinggi dapat menyebabkan daya beli masyarakat akan menurun. Untuk itu kami upayakan agar harga tidak mengalami kenaikan yang tinggi meskipun kami mendapatkan untung yang sangat tipis atau tidak mendapat untung sama sekali, Karena sesuai dengan tujuan kami menjalankan usaha Rumah Potong Ayam ini adalah keberkahan dengan cara mempermudah masyarakat dalam membeli ayam kalo urusan untung itu bonus mbak.⁹⁶

Sementara itu, dalam menghadapi risiko, pelaku usaha Rumah Potong Ayam “Bu Se” menaruh perhatian penuh pada pelatihan karyawan dan upaya menjaga kepatuhan halal terhadap prosedur halal yang sudah diterapkan di rumah potong ayam ini dari awal hingga akhir agar tetap sesuai dengan syariat islam agar bisa tetap menjaga kepercayaan dari konsumen.

Seperti yang dikatakan oleh Bapak Halan dalam wawancara yaitu:

⁹⁶ Muhammad Halan, diwawancarai oleh penulis, Lumajang 23 April 2025

Kita untuk pekerjaan karyawan itu memberikan SOP yang sudah jelas yang mana harus dilakukan dan yang mana yang tidak boleh dilakukan. Terutama untuk memastikan kehalalan itu kami memastikan agar karyawan yang menjadi petugas harus benar-benar kita kawal sehingga proses dari produk kita itu benar-benar dipastikan halal. Karena itu berhubungan dengan konsumen.⁹⁷

Pelaku usaha Rumah potong ayam “Bu Se” mengupayakan untuk terus meningkatkan pengelolaan di Rumah Potong Ayam ini dari awal hingga akhir agar konsisten sesuai dengan standar kehalalan dan syariat islam, agar rumah potong ayam ini bisa terus memberikan manfaat kepada masyarakat khususnya lingkungan sekitar.

Seperti hasil dari wawancara dengan Bapak Halan selaku pemilik Rumah Potong Ayam “Bu Se” yang mengatakan bahwa:

Yaa harapannya kita ini kedepan semakin besar dan semakin bisa bermanfaat untuk orang lain, terutama di daerah-daerah sini khususnya desa Kandang Tepus. Syukur-syukur kita bisa semakin maju tapi dengan catatan kita harus benar-benar memastikan kehalalan produk kita, sehingga konsumen bisa percaya pada kita dan sehingga kita juga besar dan memberikan banyak manfaat untuk orang lain.⁹⁸

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi yang saya lakukan di Rumah Potong Ayam “Bu Se”, terlihat bahwa pelaku usaha memiliki pemahaman yang cukup mengenai pentingnya aspek kehalalan, aspek operasional dan hubungan dengan rekan kerja maupun lingkungan sekitar. Dimana Rumah Potong Potong Ayam “Bu Se” ini lebih mengutamakan kualitas dari pada kuantitas serta lebih mementingkan keberkahan dari

⁹⁷ Muhammad Halan, diwawancarai oleh penulis, Lumajang 23 April 2025

⁹⁸ Muhammad Halan, diwawancarai oleh penulis, Lumajang 23 April 2025

pada keuntungan yang besar. Hal tersebut sangat bisa berdampak baik pada citra Rumah Potong Ayam “Bu Se” kedepannya.

Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa perspektif pelaku usaha Rumah Potong Ayam “Bu Se” dalam mengelola risiko didasarkan pada pemahaman normatif dan praktik lapangan yang menunjukkan potensi besar untuk dikembangkan menjadi sistem manajemen risiko halal yang lebih terstruktur dan berkelanjutan.

C. Pembahasan Temuan

Berdasarkan dari hasil studi pustaka, observasi dan wawancara serta analisis data yang sudah dilakukan oleh peneliti dan juga berlandaskan dengan fokus penelitian, maka selanjutnya peneliti akan membahas apa saja yang telah peneliti temukan di lapangan mengenai “Analisis Manajemen Risiko Di Rumah Potong Ayam, Melalui Strategi Mitigasi Risiko Rantai Pasok Halal, Dari Perspektif Pelaku Usaha (Studi Kasus Rumah Potong Ayam “Bu Se” Desa Kandang Tepus Kec. Senduro) Sebagai berikut:

1. Risiko Yang Dihadapi Oleh Rumah Potong Ayam “Bu Se” Dalam Menjaga Integritas Rantai Pasok Halal

Kehidupan manusia di dunia tidak akan pernah lepas dari peluang dan risiko, hal yang tidak diinginkan dari kedua hal tersebut ialah adanya risiko dari setiap keputusan yang diambil dalam kehidupan termasuk dalam proses pertumbuhan suatu perusahaan.⁹⁹ Seperti halnya dalam menjaga integritas rantai pasok halal Rumah Potong Ayam “Bu Se” tentu

⁹⁹ Uly Mabruroh Halida, “Manajemen Risiko Di Era Covid-19 Terhadap Ekonomi Di Indonesia,” *Mabny: Journal of Sharia Management and Business* 1, no. 01 (2021): 1–13, <https://doi.org/10.19105/mabny.v1i01.4628>

tidak mudah dan pastinya ada risiko-risiko yang harus di hadapi baik itu risiko internal maupun risiko eksternal. Adapun risiko internal dan eksternal sebagai berikut:

a. Risiko Internal

Risiko internal merupakan risiko yang berpotensi mempengaruhi aspek operasional, finansial, maupun reputasi suatu usaha, dikarenakan risiko internal merupakan jenis risiko yang bersumber dari perusahaan itu sendiri. Seperti halnya dalam konteks Rumah Potong Ayam risiko internal mengacu pada permasalahan yang muncul dari lingkungan operasional, baik yang disebabkan oleh kelemahan dalam manajemen, kurangnya tenaga kerja yang kompeten di bidang pemotongan halal, ataupun belum diterapkannya standard halal dalam operasional.

Berdasarkan penyajian data dan analisis Rumah Potong Ayam “Bu Se” Kandang Tepus kecamatan Senduro mengalami risiko internal berupa ketidaksesuaian prosedur pemotongan disebabkan oleh kelalaian karyawan ketika mendapat pesanan dalam jumlah yang besar seperti halnya pada saat perayaan hari-hari besar. Alangkah tetapi Rumah Potong Ayam tersebut masih tetap konsisten dalam menjaga kualitas produk, oleh karena itu mereka mengantisipasi apabila terjadi ketidak sesuaian ataupun kesalahan dalam prosedur pemotongan mereka langsung membuangnya karena dianggap sudah menjadi bangkai dan tidak layak untuk dikonsumsi. Rencananya kedepannya

Rumah Potong Ayam “Bu Se” akan lebih maksimal lagi dalam menjalankan prosedur pemotongan terlebih pada saat hari besar dengan cara menambah jumlah karyawan lebih banyak dari pada hari biasa hal ini untuk mengantisipasi terjadinya ketidaksesuaian prosedur pemotongan akibat karyawan kelelahan karena pesanan yang melonjak.

b. Risiko Eksternal

Risiko eksternal pada umumnya timbul akibat dinamika dalam lingkungan industri, perubahan suatu kebijakan atau regulasi, kondisi ekonomi serta faktor lingkungan atau alam yang tidak dapat di prediksi. Risiko eksternal merupakan risiko yang bersumber faktor-faktor di luar kendali perusahaan, namun memiliki potensi besar dalam mempengaruhi keberlangsungan operasional, kondisi keuangan, maupun reputasi suatu usaha. Risiko eksternal dalam konteks Rumah Potong Ayam sering kali berkaitan dengan ketidakstabilan paokan bahan baku, perubahan regulasi halal, hingga fluktuasi harga pasar.

Berdasarkan hasil penyajian data dan analisis, rumah potong ayam “Bu Se” menghadapi beberapa risiko eksternal yaitu ketidakpastian dalam ketersediaan ayam dari pemasok, kondisi cuaca ekstrem seperti suhu panas yang tinggi menyebabkan stress pada ayam juga meningkat, kematian ayam pada proses distribusi dan fluktuasi harga ayam yang tidak menentu yang dapat mempengaruhi daya beli konsumen dan stabilitas pasar. Namun Rumah Potong Ayam tersebut

mengupayakan agar risiko-risiko tersebut minim terjadi salah satunya dengan memastikan bahwa pemasok ayam yang diajak kerja sama adalah pemasok yang berada dibawa mitra binaan mereka.

Hasil temuan dari risiko internal dan risiko eksternal tersebut menunjukkan bahwa risiko internal (faktor kelalaian manusia) dan eskternal (faktor alam seperti cuaca ekstrem dan ekonomi seperti harga pasar yang tidak stabil) bisa terjadi kapan saja sehingga diharapkan untuk para pelaku usaha untuk siap dalam menerapkan strategi guna meminimalisir terjadinya risiko. Temuan ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Dwi dan Anton pada tahun 2024 dimana dalam penelitian tersebut menyatakan bahwa penyebab utama terjadinya agen risiko adalah ruang produksi yang sempit, kelalaian dari petugas dalam menjalankan SOP, produk rusak dalam pengiriman, kendaraan yang kurang baik dan ketidaksesuaian dengan permintaan konsumen.¹⁰⁰ Kemudian juga diperkuat dengan adanya penelitian yang dilakukan oleh Michael, Alby dan Muhammad pada tahun 2023 yang mengungkapkan bahwa pemilik usaha harus mampu mengidentifikasi risiko yang dihadapi guna mencegah masa yang akan terjadi.¹⁰¹

¹⁰⁰ Dwi Ayu Widyaningsih and Anton Priyo Nugroho , “Manajemen Risiko Rantai Pasok Produk Halal Pada Komoditas Daging Ayam,” *Jurnal Agroindustri Halal* 10, no.1 (2024):144-151, <https://doi.org/10.30997/jah.v10i1.10988>

¹⁰¹ Michael Abraham Siahaan, Alby Silmi Maulidan, and Muhammad Alfarisi Habibilah, “Analisis Manajemen Risiko Ancaman Usaha Pada Perusahaan Dagang Pengumpulan Besi Dengan Rancangan Website Di PD Putra Selecta Steel,” *ICIT Journal* 9, no. 1 (2023): 113–22, <https://doi.org/10.33050/icit.v9i1.2649>

Tabel 4.1
Risiko Yang Dihadapi Oleh Rumah Potong Ayam “Bu Se” Dalam Menjaga
Integritas Rantai Pasok Halal

Hasil Temuan	
Jenis Risiko	Temuan Lapangan
Risiko Internal	1. Ketidaksesuaian prosedur pemotongan akibat kelalaian karyawan saat lonjakan pesanan (misalnya pada hari besar) 2. Keterbatasan tenaga kerja saat beban kerja meningkat 3. Potensi tidak patuh SOP karena kelelahan karyawan.
Risiko Eksternal	1. Ketidakpastian pasokan ayam dari pemasok. 2. Suhu panas ekstrem menyebabkan stres dan kematian ayam dalam proses distribusi. 3. Fluktuasi harga ayam berdampak pada daya beli dan stabilitas pasar.

2. Mitigasi Risiko Yang Diterapkan Untuk Mengurangi Risiko Yang Mengancam Kepastian Halal Dalam Rantai Pasok Di Rumah Potong Ayam “Bu Se”

Mitigasi Risiko memiliki tujuan melakukan strategi pencegahan dan penanganan yang tepat sehingga kemudian dapat meminimalisir terjadinya kerugian dari dampak risiko yang mungkin terjadi. Rumah Potong Ayam “Bu Se” ini menerapkan mitigasi risiko dengan menggunakan metode pendekatan preventif dengan cara mengupayakan pencegahan terhadap terjadinya risiko, dan memastikan pengimplementasian prosedur dan kebijakan harus sesuai untuk

meminimalisir terjadinya risiko. Mitigasi Risiko yang diterapkan dengan metode pendekatan preventif diimplementasikan melalui beberapa strategi. Adapun strategi mitigasi risiko yang diterapkan di Rumah Potong Ayam “Bu Se” Desa Kandang Tepus Kecamatan Senduro sebagai berikut:

a. Penyaringan dan Pemilihan Pemasok Yang Terpercaya

Penyaringan dan pemilihan pemasok terpercaya merupakan salah satu upaya yang strategis untuk memastikan semua pemasok bahan baku memiliki standar halal yang jelas untuk memastikan kehalalannya, hal ini juga termasuk dalam memeriksa dokumentasi, proses produksi, dan kontrol kualitas yang diterapkan oleh pemasok.

Berdasarkan hasil penyajian data dan analisis Rumah Potong Ayam “Bu Se” Desa Kandang Tepus Kecamatan Senduro menjadikan proses pemilihan pemasok yang terpercaya ini sebagai langkah yang strategis dalam menjamin ketersediaan bahan baku yang konsisten baik dari segi kualitas maupun kuantitas dengan cara menjalin hubungan kerja sama jangka panjang dengan pemasok dan membangun kemitraan yang strategis berbasis kepercayaan dan transparansi, dimana yang mampu menunjukkan komitmen terhadap kualitas kehalalan produk.

Hasil temuan menunjukkan bahwa pemilihan pemasok merupakan upaya yang strategis dan langkah yang baik untuk menjamin ketersediaan pasokan bahan baku suatu usaha. Hal ini diperkuat dengan adanya penelitian yang dilakukan oleh Anggy dan

Gendut yang mengungkapkan bahwa prioritas alternatif pemilihan pemasok berpotensi menjadi keputusan terbaik setelah ditelaah dari pertimbangan atas tinjauan manfaat (*Benefit*) dan pertimbangan biaya (*Cost*), maupun peluang (*Opportunity*) dan resiko (*Risk*) di kemudian hari.¹⁰²

b. Pengawasan dan Pengendalian Proses Produksi

Pengawasan dan pengendalian terhadap proses produksi merupakan langkah penting dalam memastikan bahwa setiap tahapan operasional di Rumah Potong Ayam berjalan sesuai dengan standard halal yang ditetapkan, khususnya dalam menjaga integritas rantai pasok halal dan kualitas produk.

Berdasarkan penyajian data dan analisis Rumah Potong Ayam “Bu Se” Desa Kandang Tepus Kecamatan Senduro sudah menerapkan pengendalian risiko meliputi pemeriksaan kualitas dan kuantitas ayam, penerapan prosedur penanganan hewan yang sesuai instruksi dinas peternakan, pemantauan suhu dan menjaga kebersihan lingkungan. Dalam Proses pengawasan pemilik Rumah Potong Ayam ini melakukan pengawasan secara langsung setiap harinya untuk memastikan semua operasional di rumah potong ayam ini sudah sesuai dengan SOP yang berlaku.

Hasil temuan menunjukkan bahwa pengawasan dan pengendalian risiko sangat mempengaruhi proses operasional, dengan pengendalian

¹⁰² Anggy Fitria Sari and Gendut Suprayitno, “Perancangan Model Pengambilan Keputusan Pemilihan Pemasok Di Perusahaan Manufaktur Produk Farmasi Dengan Pendekatan ANP BOCR,” *Jurnal PASTI* 14, no. 2 (2020): 127, <https://doi.org/10.22441/pasti.2020.v14i2.003>

risiko proses produksi akan lebih efektif dan lebih efisien. Hal ini diperkuat dengan penelitian yang dilakukan oleh Mela dan Imsar yang mengungkapkan bahwa Pengendalian risiko diharapkan dapat mencegah dan meminimalisir risiko-risiko yang muncul kembali saat proses produksi berlangsung, sehingga produktivitas dapat efektif dan efisien.¹⁰³

c. Pelatihan dan Peningkatan Kesadaran Pegawai

Strategi mitigasi yang esensial dalam menghadapi risiko internal maupun eksternal salah satunya adalah pelatihan dan peningkatan kesadaran pegawai. Khususnya yang berkaitan erat dengan aspek kehalalan, kuantitas, dan kualitas produk.

Berdasarkan penyajian data dan analisis Rumah Potong Ayam “Bu Se” Desa Kandang Tepus Kecamatan Senduro mewajibkan kepada seluruh karyawan untuk mengikuti pekatihan terlebih dahulu sebelum resmi menjadi karyawan. Pelatihan tersebut dilakukan untuk membekali karyawan dengan pengetahuan dan keterampilan yang relevan untuk meningkatkan kesadaran mengenai tanggung jawab dan kewajiban dalam memastikan kepatuhan terhadap prosedur operasional. Sehingga mampu mengurangi potensi risiko yang bersumber dari kesalahan manusia *Humman Error*.

¹⁰³ Mela Devita Sari Lubis and Imsar, “Analisis Manajemen Risiko Operasional Berdasarkan Pendekatan Enterprise Risk Management (Erm) Pada Ud. Anugrah Cabang Rantauprapat,” *JMBI UNSRAT (Jurnal Ilmiah Manajemen Bisnis Dan Inovasi Universitas Sam Ratulangi* 9, no.3 (2022):1492-1504, <https://doi.org/10.35794/jmbi.v9i3.44457>

Hasil temuan menunjukkan bahwa pelatihan dan peningkatan kesadaran pegawai merupakan upaya yang strategis dalam mengurangi potensi risiko. Hal ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Ridho, Rafli, Rushel, Abdul, dan Arsyadona yang mengungkapkan bahwa Pelatihan yang rutin dan efektif terbukti meningkatkan kesadaran dan kompetensi karyawan dalam menghadapi potensi risiko, sehingga perusahaan perlu mengalokasikan sumber daya yang memadai untuk program pelatihan tersebut.¹⁰⁴

d. Pemisahan Produk Halal

Dalam system manajemen rantai pasok halal pemisahan produk halal merupakan prinsip yang sangat mendasar, dimana hal ini bertujuan agar produk halal tidak tercampur dengan barang najis ataupun non halal untuk menghindari terjadinya kontaminasi silang.

Berdasarkan penyajian data dan analisis Rumah Potong Ayam “Bu Se” Desa Kandang Tepus Kecamatan Senduro mengambil langkah strategis dalam memastikan bahwa seluruh proses rantai pasok mulai dari penyembelihan, penanganan daging, hingga distribusi kepada konsumen berjalan sesuai dengan standard halal yang berlaku yaitu dengan melakukan pemisahan antara produk halal dan najis melalui pengelompokan area kerja, penggunaan peralatan kerja sesuai porsinya, serta penetapan alur kerja yang jelas dan terpisah dengan produk non halal yang menyebabkan kontaminasi silang. Contohnya

¹⁰⁴ Ridho Alfi et al., “Efektivitas Manajemen Risiko Sumber Daya Manusia Dalam Menghadapi Risiko Keamanan Data Karyawan Di Sektor Teknologi” *Jurnal Arjuna* 3 (2025), <https://doi.org/10.55606/makreju.v3i1.3557>

semua alat yang akan digunakan dalam proses pemotongan itu terlebih dahulu di bersihkan dan dipastikan suci tidak ada najis.

Hasil temuan menunjukkan bahwa pemisahan produk halal dan non halal salah satu strategi untuk menjaga integritas rantai pasok dan diharapkan dapat menjamin bahwa setiap produk yang dihasilkan memenuhi standar halal. Dalam hal ini juga sebagai bentuk untuk menjaga kepercayaan konsumen serta memenuhi regulasi halal yang berlaku. Hal ini di perkuat oleh penelitian yang dilakukan oleh Maulana, Cut, Nasrullah, dan Muchtar yang mengungkapkan bahwa Integrasi konsep halal dan thayyib menjadi elemen penting dalam industri pangan modern, khususnya dalam memastikan produk yang dihasilkan memenuhi standar agama sekaligus kualitas global. Produk yang tidak hanya halal tetapi juga thayyib menciptakan nilai tambah yang signifikan, baik di pasar domestik maupun internasional. Selain memberikan jaminan kepada konsumen muslim, penerapan konsep ini juga memperkuat kepercayaan konsumen terhadap kualitas produk secara keseluruhan.¹⁰⁵

e. Audit dan Sertifikasi Berkala

Audit dan sertifikasi secara berkala merupakan elemen penting dalam pengendalian mutu dan jaminan halal di Rumah Potong Ayam. Melakukan Audit dan sertifikasi secara berkala terhadap proses rantai

¹⁰⁵ Maulana et, al., "Implementasi Sistem Penjaminan Halal Produk Roti Pada Toko Roti Fiona Cakes Makassar" *PESHUM: Jurnal Pendidikan, Sosial dan Humaniora* 4, no. 2 (2025): 2307–2315, <https://ulilalbabinstitute.id/index.php/PESHUM/article/view/7267/5978>

pasok untuk memastikan bahwa semua yang terlibat mematuhi standar halal.

Berdasarkan penyajian data dan analisis Rumah Potong Ayam “Bu Se” Desa Kandang Tepus Kecamatan Senduro sudah memiliki sertifikasi juru sembeli halal Indonesia dan juga sudah mengajukan sertifikasi halal produk tinggal menunggu hasilnya keluar dari dinas terkait. Dan untuk audit yang dilakukan rumah potong ayam “Bu Se” masih bersifat internal dan informal, yaitu melalui pengawasan langsung oleh pemilik terhadap proses pemotongan dan kebersihan. Belum ada audit halal eksternal atau sertifikasi dari LPPOM MUI, sehingga proses pengawasan lebih berbasis pengalaman dan kepercayaan daripada standar baku tertulis.

Hasil temuan menunjukkan bahwa audit dan sertifikasi halal dapat memperkuat system manajemen rantai pasok halal, memperkecil terjadinya risiko, dan menjaga integritas rantai pasok halal. Hal ini diperkuat oleh penelitian yang dilakukan oleh Wakid pada tahun 2024 yang mengindikasikan bahwa penerapan strategi manajemen rantai pasok halal memberikan dampak positif terhadap kinerja perusahaan, yang terlihat dari meningkatnya kepercayaan konsumen, penguatan citra merek, serta pertumbuhan dalam penjualan.¹⁰⁶

¹⁰⁶ Wakid Khazaini, “Strategi Manajemen Halal Supply Chain Dalam Meningkatkan Kinerja Perusahaan (Studi Pada Kopi One Pesantren One Product Pondok Pesantren Al-Falah Silo Jember)” (Tesis, Pascasarjana UIN Kiai Haji Achmad Siddiq Jember, 2024).

Tabel 4.2
Mitigasi Risiko Yang Diterapkan Untuk Mengurangi Risiko Yang
Mengancam Kepastian Halal Dalam Rantai Pasok Di Rumah Potong Ayam
“Bu Se” Desa Kandang Tepus Kec. Senduro

Hasil Temuan	
Strategi Mitigasi Risiko	
Penyaringan dan Pemilihan Pemasok Terpercaya	Menyeleksi pemasok berdasarkan komitmen terhadap standar halal, kualitas, dan transparansi. Dibangun kemitraan jangka panjang berbasis kepercayaan. Diperkuat oleh penelitian Anggy & Gendut pada tahun 2023 tentang pentingnya menilai manfaat, biaya, peluang, dan risiko dalam pemilihan pemasok.
Pengawasan dan Pengendalian Proses Produksi	Dilakukan pemantauan harian langsung oleh pemilik untuk memastikan kepatuhan terhadap SOP, termasuk pemeriksaan kualitas dan kuantitas ayam, prosedur penanganan hewan, pengawasan suhu, dan kebersihan. Diperkuat oleh Mela & Imsar pada tahun 2023 bahwa pengendalian risiko meningkatkan efisiensi dan efektivitas produksi
Pelatihan dan Peningkatan Kesadaran Pegawai	Pegawai wajib mengikuti pelatihan sebelum bekerja. Fokus pada kepatuhan SOP halal dan mencegah risiko dari kesalahan manusia. Diperkuat oleh penelitian Ridho dkk pada tahun 2023 bahwa pelatihan efektif meningkatkan kesadaran dan kompetensi dalam menghadapi risiko operasional.
Pemisahan Produk Halal dan Non-Halal	Dilakukan pemisahan area kerja, alat, dan alur proses untuk menghindari kontaminasi silang. Contoh: peralatan dipastikan suci sebelum digunakan. Diperkuat oleh penelitian Maulana dkk pada tahun 2022 bahwa integrasi halal-thayyib menciptakan nilai tambah dan memperkuat kepercayaan serta kualitas global produk
Audit dan Sertifikasi Halal Berkala	Sudah memiliki sertifikasi juruh sembelih halal dan sedang dalam proses sertifikasi halal produk. Sedangkan Audit masih bersifat internal dan informal, yaitu melalui pengawasan langsung oleh pemilik terhadap proses pemotongan dan kebersihan. Belum ada audit halal eksternal atau sertifikasi dari LPPOM MUI, sehingga proses pengawasan lebih berbasis pengalaman dan kepercayaan daripada standar baku tertulis. Diperkuat oleh penelitian Wakid tahun 2024 bahwa strategi manajemen rantai pasok halal meningkatkan kepercayaan konsumen dan kinerja bisnis secara menyeluruh

3. Perspektif Pelaku Usaha Di Rumah Potong Ayam “Bu Se” Dalam Mengelola Risiko Untuk Menjaga Kepastian Halal Dalam Rantai Pasok

Pelaku usaha menyadari bahwa integritas halal tidak hanya bergantung pada proses penyembelihan, tetapi juga pada tahapan sebelum dan sesudah pemotongan, termasuk kondisi hewan, alat yang digunakan, serta proses penyimpanan dan distribusi.

Berdasarkan penyajian data dan analisis Rumah Potong Ayam “Bu Se” Desa Kandang Tepus Kecamatan Senduro menekankan pentingnya membangun kerja sama dengan pemasok terpercaya dan menjaga hubungan baik dengan pelanggan sebagai bentuk adaptasi terhadap fluktuasi pasokan dan harga pasar. Pelaku usaha Rumah Potong Ayam “Bu Se” ini memberi perhatian penuh pada pelatihan karyawan dalam upaya menjaga konsistensi kepatuhan terhadap standar halal dan SOP yang berlaku mulai dari awal proses hingga distribusi akhir sampai kepada konsumen. Dan Rumah potong ayam ini akan terus mengupayakan dalam menjaga kualitas daging ayam yang dihasilkan agar bisa terus dipercaya dan memberi manfaat pada masyarakat dan lingkungan sekitar.

Hasil temuan ini menunjukkan bahwa pelaku usaha sangat berkomitmen untuk menjaga seluruh proses dari awal hingga akhir yang ada di Rumah Potong Ayam “Bu Se” ini agar tetap sesuai dengan syariat islam dan pelaku usaha juga mengutamakan untuk menjaga komunikasi yang baik dengan karyawan, mitra kerja maupun pelanggan karena hal ini

sangat berpengaruh terhadap perkembangan bisnis dimasa mendatang, dimana hal ini diperkuat oleh penelitian yang dilakukan oleh Irma dan Roni pada tahun 2024 yang penelitiannya menunjukkan bahwa menjadi wirausaha sukses membutuhkan komitmen, kerja keras, dan ketekunan, dengan menerapkan strategi komunikasi yang efektif, seseorang dapat meningkatkan peluang keberhasilan dalam dunia bisnis yang dinamis dan kompetitif, dimana strategi komunikasi yang efektif menjadi kunci dalam membangun hubungan yang kuat dengan karyawan, pelanggan, dan pemangku kepentingan lainnya.¹⁰⁷

Pelaku usaha juga lebih mengutamakan menjaga kualitas produk yang dihasilkan dari pada mendapatkan keuntungan yang banyak dari produk yang dihasilkannya. Dimana dengan memperhatikan aspek kehalalan dapat meningkatkan kepercayaan konsumen dan pastinya akan berdampak nbaik pada keberlanjutan usaha kedepannya. Hal ini diperkuat dengan penelitian yang dilakukan oleh Riane, Cristoffel, dan Johny pada tahun 2022 yang mengungkapkan bahwa Kualitas produk sangat penting bagi proses jual beli produk bagi pelaku usaha mikro. Konsumen akan membeli produk dengan kualitas yang sesuai dengan kebutuhan mereka. Produk yang berkualitas cenderung menjadi pilihan dari konsumen. Karena itu, sangat penting pelaku usaha mikro.¹⁰⁸ Pernyataan tersebut juga diperkuat dengan

¹⁰⁷ Irma Rosidatun Nisa and Roni Subhan, "Wirausaha Sukses Melalui Strategi Komunikasi Yang Efektif Dalam Bisnis," *Jurnal Industri Kreatif Dan Kewirausahaan* 7, no. 1 (2024): 70–80, <https://doi.org/10.36441/kewirausahaan.v7i1.2176>

¹⁰⁸ Riane Johnly Pio et al., "Tinjauan Bauran Pemasaran Dari Perspektif Pelaku Usaha Mikro," *Jurnal Administrasi Bisnis (JAB)* 12, no. 1 (2022): 10–12, <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/jab/article/download/39833/35845>

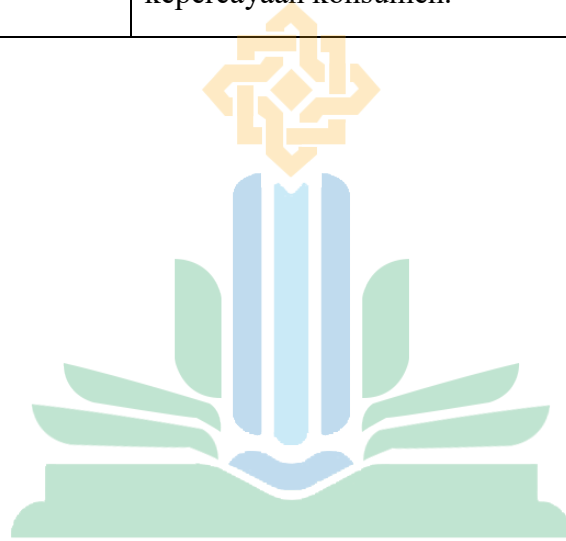
penelitian yang dilakukan oleh Hikmatul, Nur, dan Suprianik pada tahun 2022 yang menunjukkan bahwa sertifikasi halal berperan sebagai instrumen strategis dalam membangun kepercayaan konsumen terhadap produk yang dihasilkan, yang kemudian perlu didukung oleh komitmen untuk menjaga kualitas produk secara konsisten dan berkelanjutan.¹⁰⁹

Tabel 4.3
Perspektif Pelaku Usaha Rumah Potong Ayam “Bu Se” dalam Mengelola Risiko untuk Menjaga Kepastian Halal

Hasil Temuan	
Pemahaman komprehensif terhadap integritas halal	Pelaku usaha menyadari bahwa kehalalan tidak hanya terletak pada proses penyembelihan, tetapi juga pada tahap sebelum dan sesudah pemotongan (kondisi hewan, alat, penyimpanan, dan distribusi).
Kemitraan dengan pemasok dan pelanggan terpercaya	Menjalin kerja sama dengan pemasok terpercaya dan menjaga hubungan baik dengan pelanggan untuk menjaga kelancaran pasokan dan kepercayaan pasar.
Pelatihan dan pembinaan karyawan	Memberikan pelatihan kepada karyawan untuk menjaga kepatuhan terhadap standar halal dan SOP dari awal proses hingga distribusi.
Komitmen menjaga kualitas produk	Lebih mengutamakan kualitas dan kehalalan produk daripada sekadar keuntungan. Kepercayaan konsumen menjadi prioritas utama untuk keberlanjutan usaha.
Komunikasi yang efektif dengan stakeholder	Menjaga komunikasi yang baik dengan karyawan, mitra kerja, dan pelanggan sebagai strategi adaptasi dan penguatan usaha jangka panjang.
Komitmen terhadap prinsip syariah	Pelaku usaha berupaya menjaga seluruh proses agar sesuai dengan syariat Islam sebagai bentuk tanggung jawab moral dan spiritual.

¹⁰⁹ Hikmatul Hasanah, Nur Ika Mauliyah, and Suprianik, “Kesadaran Personal Terhadap Rantai Nilai Halal Pada Pelaku UMKM Snack Edamame ‘WND Food’ Di Summersari Jember,” *Ebisma (Economics, Business, Management, & Accounting Journal)* 2, no. 2 (2022): 17–21, <https://doi.org/10.61083/ebisma.v2i2.13>.

Kepedulian terhadap lingkungan dan masyarakat sekitar	Usaha tidak hanya berorientasi pada keuntungan, tetapi juga memberi manfaat sosial bagi lingkungan sekitar.
Dukungan literatur dan penelitian sebelumnya	Temuan diperkuat oleh penelitian: 1. Irma & Roni (2024): Komunikasi efektif dan ketekunan sebagai kunci kesuksesan bisnis. 2. Riane dkk (2022): Kualitas produk berpengaruh terhadap keputusan konsumen. 3. Hikmatul dkk (2022): Sertifikasi halal memperkuat kepercayaan konsumen.



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
J E M B E R

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan pembahasan dan analisis diatas yang dilakukan sebelumnya, peneliti dapat mengambil kesimpulan, sebagai berikut:

1. Risiko yang dihadapi oleh rumah potong ayam “Bu Se” Desa Kandang Tepus Kecamatan Senduro dalam menjaga integritas rantai pasok halal terbagi menjadi risiko internal dan eksternal. Risiko internal terjadi karena kelalalaian karyawan yang terjadi dan disebabkan oleh faktor kelelahan. Sementara risiko eksternal terjadi karena pengaruh alam dan gejala ekonomi yang tidak bisa diprediksi seperti cuaca ekstrem dan Fluktuasi harga yang menyebabkan harga pasar tidak seimbang.
2. Mitigasi risiko yang diterapkan oleh rumah potong ayam “Bu Se” Desa Kandang Tepus Kecamatan Senduro untuk mengurangi risiiko yang mengancam kepastian halal yaitu menggunakan metode pendekatan mitigasi preventif dimana bertujuan untuk mencegah risiko sebelum terjadi. Adapun beberapa strategi tersebut yaitu penyaringan dan pemilihan pemasok yang terpercaya, pengawasan dan pengendalian proses produksi, pelatihan dan peningkatan kesadaran pegawai, pemisahan produk halal, kemudian audit dan sertifikasi berkala.
3. Perspektif pelaku usaha rumah potong ayam “Bu Se” dalam mengelola risiko untuk menjaga kepastian halal rantai pasok yaitu dengan menwajibkan kepada seluruh karyawan yang akan bekerja di rumah

potong ayam ini untuk mengikuti pelatihan terlebih dahulu untuk meningkatkan rasa tanggung jawab dan kewajiban pelaksanaan prosedur sesuai SOP yang berlaku, Pelaku usaha selalu melakukan pengawasan secara langsung setiap harinya untuk memastikan semua rantai pasok halal sudah sesuai dengan standard halal yang sudah di tetapkan.

B. Saran

Saran peneliti berdasarkan hasil dan analisis penelitian diatas adalah:

1. Disarankan agar manajemen di rumah potong ayam “Bu Se” Desa Kandang Tepus Kecamatan Senduro menerapkan sistem kerja bergilir atau waktu istirahat yang cukup untuk mengurangi kelelahan karyawan, serta memantau tren cuaca dan pasar secara berkala agar lebih siap menghadapi risiko eksternal.
2. Strategi mitigasi preventif di rumah potong ayam “Bu Se” Desa Kandang Tepus Kecamatan Senduro perlu diperkuat dengan dokumentasi yang sistematis dan evaluasi berkala terhadap efektivitas pelatihan serta kepatuhan terhadap SOP halal.
3. Pelaku usaha rumah potong ayam “Bu Se” sebaiknya selalu melibatkan pihak eksternal seperti dinas terkait untuk memberi masukan terhadap sistem pengawasan internal agar lebih objektif dan akuntabel.

DAFTAR PUSTAKA

- Alfi, Ridho, Fajar Hidayat, M Rafli Lingga, Rushel Hardi, and Abdul Haris Veriyadna. "Efektivitas Manajemen Risiko Sumber Daya Manusia Dalam Menghadapi Risiko Keamanan Data Karyawan Di Sektor Teknologi" 3 (2025).
- Anggitaningsih, Retna. "Manajemen Risiko Operasional Pada Bank Syari'ah Indonesia Di Jawa Timur." *Multidisciplinary Journal of Education , Economic and Culture* 2, no. 2 (2024): 63–70. <https://doi.org/10.61231/mjeec.v2i2.255>.
- Arta, I Putu Sugih. *Manajemen Risiko Tinjauan Teori Dan Praktis*, 2021.
- Asep Ridwan, Kulsum, and Vivi Ambarwati. "Perancangan Aksi Mitigasi Risiko Halal Supply Chain Pada IKM Sate Bandeng Menggunakan Metode House of Risk." *Talenta Conference Series: Energy and Engineering (EE)* 2, no. 4 (2019). <https://doi.org/10.32734/ee.v2i4.672>.
- Aziz, Fauzan, Retno Setyorini, and Yulia Nur Hasanah. "Analisis Halal Supply Chain Pada Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Makanan Di Kota Bandung." *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam* 7, no. 1 (2021): 293–301. <https://doi.org/10.29040/jiei.v7i1.1936>.
- BPS. "Rata-Rata Konsumsi Perkapita Seminggu Menurut Kelompok Daging Per Kabupaten/Kota." *Jakarta: Badan Pusat Statistik*, 2024.
- Chairunnisa, Triana Murti. "Analisa Risiko Rantai Pasok Ayam Potong Pada Restoran Cepat Saji MCDONALD'S." *Prodi Agribisnis Fakultas Sains Dan Teknologi Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta*, 2014, 1–121. <https://repository.uinjkt.ac.id/dspace/bitstream/123456789/57437/1/CHAIRUNNISA TRIANA MURTI-FST.pdf>.
- Damayanti, Khairunnisa Firta, Annisa Maharani Santang, and Rahmi Aulia. "Kajian Literatur: Analisis Konfirmitas Shopee Paylater Dengan Prinsip-Prinsip Ekonomi Islam Dalam Manajemen Keuangan." *Jurnal Religion: Jurnal Agama, Sosial, Dan Budaya* 1, no. 2023 (2023): 237–43.
- Defriyanti, Andita, and Dira Ernawati. "Analisis Dan Mitigasi Risiko Pada Supply Chain Dengan Pendekatan Metode House Of Risk (HOR) Di PT. XYZ." *Jurnal Manajemen Industri Dan Teknologi* 2, no. 6 (2021): 36–47. <https://doi.org/10.36722/sst.v9i2.2717>.
- Dharma, Budi, and Ahmad Muhaisin B. Syarbaini. "Perancangan Mitigasi Risiko Krusial Pada UMKM Keripik Di Sumatera Utara Dengan Pendekatan Transdisipliner." *Ad-Deenar: Jurnal Ekonomi Dan Bisnis Islam* 6, no. 01

(2022): 107–23. <https://doi.org/10.30868/ad.v6i01.2260>.

Dilla, Zahro Ubay, and Muhamad Said Fathurohman. “Implementasi Halal Traceability Supply Chain Dengan Model Supply Chain Operation Reference (Scor) Industri Makanan Halal.” *Jurnal Ekonomi Syariah Teori Dan Terapan* 8, no. 5 (2021): 617. <https://doi.org/10.20473/vol8iss20215pp617-629>.

Faizulhaq, Arkan M. “Logistik Dan Rantai Pasok Halal.” *Supply Chain Indonesia (SCI)*, 2024, 1–6.

Fauzan, and M.Faiz Nasrullah. “Analisis Kesiapan Pelaku Usaha Rumah Potong Unggas Di Kecamatan Tanah Merah Kabupaten Bangkalan Terhadap Sertifikasi Halal” 1 (2025): 74–81.

Halida, Uly Mabruroh. “Manajemen Risiko Di Era Covid-19 Terhadap Ekonomi Di Indonesia.” *Mabny : Journal of Sharia Management and Business* 1, no. 01 (2021): 1–13. <https://doi.org/10.19105/mabny.v1i01.4628>.

Hasanah, Hikmatul, Nur Ika Mauliyah, and Suprianik. “Kesadaran Personal Terhadap Rantai Nilai Halal Pada Pelaku UMKM Snack Edamame ‘WND Food’ Di Summersari Jember.” *Ebisma (Economics, Business, Management, & Accounting Journal)* 2, no. 2 (2022): 17–21. <https://doi.org/10.61083/ebisma.v2i2.13>.

Hery. *Manajemen Risiko Bisnis*. Edited by Adi Pramono. Kompas Gramedia, 2023.

Humairah, Lathifah, Sapnani Garamba, and Rahmad Armansyah. “Pengelolaan Manajemen Resiko Dalam Sektor Agribisnis.” *AgroNusantara* 4 (2024): 18–25.

Ikhwana, Andri, and Firman Hari Subagja. “Identifikasi Dan Mitigasi Risiko Rantai Pasok Susu Sapi Perah.” *Jurnal Kalibrasi* 20, no. 1 (2022): 1–10. <https://doi.org/10.33364/kalibrasi/v.19-2.1022>.

Indonesia, Pemerintah Republik. UU Jaminan Produk Halal, 7 LPPOM MUI § (2014).

Isnaini, Mukarromatul, Retna Anggitaningsih, and Nurul Setianingrum. “Pengembangan SDM Dalam Meningkatkan Kinerja Karyawan BMT-UGT Nusantara Capem Balung Jember.” *ILTIZAMAT: Journal of Economic Sharia Law and Business Studies* 3, no. 1 (2023).

Khairunnisa, Dini Anggreini. “Manajemen Risiko Dalam Rantai Pasok Halal Komoditas Sayuran: Studi Kasus Desa Tani Dompot Duafa.” Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta, 2024.

Khazaini, Wakid. “Strategi Manajemen Halal Supply Chain Dalam Meningkatkan

Kinerja Perusahaan (Studi Pada Kopi One Pesantren One Product Pondok Pesantren Al-Falah Silo Jember,” 2024.

- Lubis, Mela Devita Sari, and Imsar. “Analisis Manajemen Risiko Operasional Berdasarkan Pendekatan Enterprise Risk Management (Erm) Pada Ud. Anugrah Cabang Rantauprapat.” *JMBI UNSRAT (Jurnal Ilmiah Manajemen Bisnis Dan Inovasi Universitas Sam Ratulangi)*. 9, no. 3 (2022): 1492–1504. <https://doi.org/10.35794/jmbi.v9i3.44457>.
- Maknunah, Nisfhi Lailatul, Rifdianti Rahma, and Suhulil Amal. “Implementasi Halal Supply Chain Management Pada Bisnis Pangan.” *Iqtisodina: Jurnal Ekonomi* ... 3, no. 1 (2020): 186–91. <http://ejournal.iainata.ac.id/index.php/iqtisodina/article/view/210%0Ahttp://ejournal.iainata.ac.id/index.php/iqtisodina/article/download/210/191>.
- Maradita, Aldira. “Karakteristik Good Corporate Governance Pada Bank Syariah Dan Bank Konvensional.” *Yuridika* 29, no. 2 (2014): 191–204. <https://doi.org/10.20473/ydk.v29i2.366>.
- Masruroh, Nikmatul. “Dinamika Identitas Dan Religiusitas Pada Branding Halal Di Indonesia.” *ISLAMICA: Jurnal Studi Keislaman* 14, no. 2 (2020): 317–38. <https://www.researchgate.net/publication/275307096>.
- Maulana, Cut Muthiadin, Narullah Bin Sapa, and Muchtar Galib. “Implementasi Sistem Penjaminan Halal Produk Roti Pada Toko Roti Fiona Cakes Makassar” 4, no. 2 (2025): 2307–15.
- Maulida, Novita, and Siti Femilivia Aisyah. “Etika Bisnis Islam: Implementasi Prinsip Keadilan Dan Tanggung Jawab Dalam Ekonomi Syariah.” *El-Iqthisadi Jurnal Hukum Ekonomi Syariah Fakultas Hukum Dan Syariah* 6 (2024): 49–61. <https://doi.org/10.24252/el-iqthisady.vi.46740>.
- Maulidah, Wafika Urfah, and Hana Catur Wahyuni. “Mitigasi Risiko Food Safety Dan Halal Pada Rantai Pasok Kerupuk Ikan Dengan FMECA Dan AHP.” *Procedia of Engineering and Life Science* 1, no. 1 (2021). <https://doi.org/10.21070/pels.v1i1.844>.
- Moleong, Lexy J. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Edisi Revisi (PT Remaja Rosdakarya Bandung), 2016.
- Mukminin, Muhammad Hairul. “Mitigasi Risiko Produksi Daging Ayam Halal Melalui Rantai Pasok Halal Pada Rumah Potong Ayam (Studi Kasus RPA PT . Jati Lestari Mandiri Kecamatan Ciputat Kota Tangerang Selatan).” UIN Syarif Hidayatullah Jakarta, 2023.
- Nisa, Irma Rosidatun, and Roni Subhan. “Wirausaha Sukses Melalui Strategi Komunikasi Yang Efektif Dalam Bisnis.” *Jurnal Industri Kreatif Dan*

Kewirausahaan 7, no. 1 (2024): 70–80.
<https://doi.org/10.36441/kewirausahaan.v7i1.2176>.

Noerdyah, Pramitha Surya, Retno Astuti, and Sucipto Sucipto. “Mitigasi Risiko Kesejahteraan Hewan, Kehalalan, Dan Keamanan Rantai Pasok Industri Daging Ayam Broiler Skala Menengah.” *Livestock and Animal Research* 18, no. 3 (2020): 311–25. <https://doi.org/10.20961/lar.v18i3.46014>.

Nuryanto, Uli Wildan, Basrowi, Icin Quraysin, Ika Pratiwi, and Pertiwi Utami. “Halal Product Supply Chain and Sharia Banking Support for Halal Product Commerce and Its Implications for Halal Product Sharia Economic Growth in Indonesia.” *Uncertain Supply Chain Management* 12, no. 3 (2024): 1949–68. <https://doi.org/10.5267/j.uscm.2024.2.009>.

Paramudita, Dinda, and Ida Bagus Suryaningrat. “Analisis Risiko Rantai Pasok Kopi Green Bean Dengan Menggunakan Metode House Of Risk (Studi Kasus Di PTPN XII Kebun Silosanen).” *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian* 16, no. 1 (2022): 54–64. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v16i1.11301>.

Penyusun, Tim. *Pedoman Penulisan Karya Ilmiah*. UIN Kyai Haji Achmad Siddiq Jember, 2021.

Pio, Riane Johnly, Christoffel Kojo, Johnny Revo, and Elia Tampi. “Tinjauan Bauran Pemasaran Dari Perspektif Pelaku Usaha Mikro.” *Jurnal Administrasi Bisnis (JAB)* 12, no. 1 (2022): 10–12.

Pritandari, Meyta, and Triani Ratnawuri. “Analisis Pembelajaran Monopoli Ekonomi (Monokomi) Pada Siswa Boarding School” 6, no. 5 (2018): 99–105. <https://doi.org/10.7868/s0869565218050249>.

Purwaningsih, Ratna, Novie Susanto, Heru Prastawa, Aries Susanty, Susatyo Nugroho WP, and Putri Indah Ramadani. “Pemberdayaan Rumah Potong Ayam Menggunakan Metode House of Risk Untuk Meningkatkan Bisnis Sustainability.” *Jurnal Pasopati* 3, no. 3 (2021): 153–60. <https://ejournal2.undip.ac.id/index.php/pasopati>.

Risyaldi, Aslan, Muhammad Nusran, and Dirgahayu Lantara. “Studi Produk Halal Daging Ayam Potong Dengan Pendekatan Rantai Pasok (Supply Chain) Di Makassar.” *International Journal Mathla’ul Anwar of Halal Issues* 1, no. 1 (2021): 40–48. <https://doi.org/10.30653/ijma.202111.10>.

Rizqi, Ahmad Wasiur, and Moh. Jufriyanto. “Manajemen Risiko Rantai Pasok Ikan Bandeng Kelompok Tani Tambak Bungkal Dengan Integrasi Metode Analytic Network Process (ANP) Dan Failure Mode and Effect Analysis (FMEA).” *Jurnal Sistem Teknik Industri* 22, no. 2 (2020): 88–107. <https://doi.org/10.32734/jsti.v22i2.3949>.

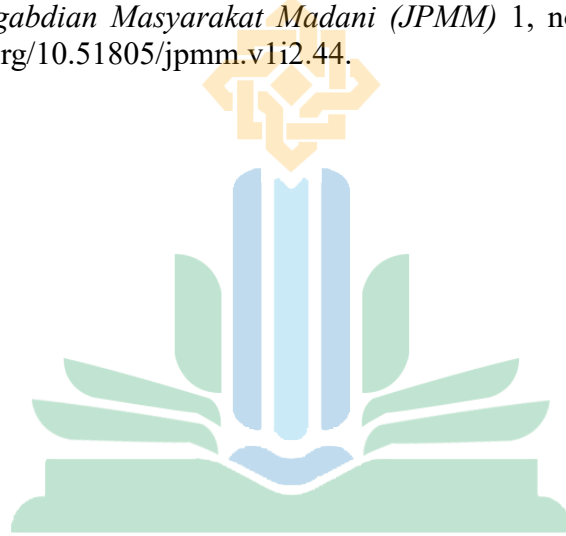
- Rizqiah, Emiolda. "Manajemen Risiko Supply Chain Supply Chain Risk Management Considerated To the Interests of Stakeholders in Sugar Industry," 2017, 191.
- Sari, Anggy Fitria, and Gendut Suprayitno. "Perancangan Model Pengambilan Keputusan Pemilihan Pemasok Di Perusahaan Manufaktur Produk Farmasi Dengan Pendekatan ANP BOCR." *Jurnal PASTI* 14, no. 2 (2020): 127. <https://doi.org/10.22441/pasti.2020.v14i2.003>.
- Savitri, Dewi, and Madian Muhammad Muchlis. "Implementasi Prinsip-Prinsip Hukum Ekonomi Islam Dalam Sistem Keuangan Negara." *Musytari : Neraca Manajemen, Ekonomi* 4, no. 3 (2024): 10–15.
- Setyanto, Eddy, Taufik Hidayat, and Ida Aryati Diah. *Manajemen Organisasi. Sustainability (Switzerland)*. Vol. 11. Ruang Karya Kalimantan Selatan, 2024.
- Siahaan, Michael Abraham, Alby Silmi Maulidan, and Muhammad Alfarisi Habibilah. "Analisis Manajemen Risiko Ancaman Usaha Pada Perusahaan Dagang Pengumpulan Besi Dengan Rancangan Website Di PD Putra Selecta Steel." *ICIT Journal* 9, no. 1 (2023): 113–22. <https://doi.org/10.33050/icit.v9i1.2649>.
- Sofyan, Hady, Akhsani Nur Amalia, Daffa Pratama Akmal, and Rizky Fajar Ramdani. "Analisa Dan Mitigasi Risiko Supply Chain Dengan Pendekatan Model House of Risk Pada Perusahaan XYZ." *Jurnal Teknik Logika Informatika* 12, no. 2 (2022): 193–204.
- Subagyo, Ahmad, Rusli Simanjuntak, and Alexander Irianto Bukit. *Dasar-Dasar Manajemen Resiko*. Mitra Wacana Media, 2020.
- Sugiyono. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, Dan R&D*. Edited by Sutopo. Alfabeta Bandung, 2022.
- Suparmin, Asyari. "Manajemen Resiko Dalam Perspektif Islam." *El-Arbah: Jurnal Ekonomi, Bisnis Dan Perbankan Syariah* 2, no. 02 (2019): 27–47. <https://doi.org/10.34005/elarbah.v2i02.551>.
- Susiloningtyas, Riyanti, Ani Pujiati, Subur Harahap, Dimasti Dano, M Ak, Yuliana Yamin, Dewi Rosaria, et al. *Manajemen Risiko*. Penerbit Cv.Eureka Media Aksara, 2023.
- Wahjuni, Edi, Nuzulia Kumala Sari, and Sheilla Octaviani. "Tanggung Jawab Pelaku Usaha Terhadap Kerugian Konsumen Akibat Kerusakan Produk." *Perspektif Kajian Masalah Hukum Dan Pembangunan* 29, no. 1 (2024): 2406–7385. <https://doi.org/10.56013/rechtsens.v11i1.1268>.
- Wahyuni, Hana Catur, Ida Agustini Saidi, and Wiwik Sumarmi. *Analisa Risiko*

Pada Rantai Pasok. UMSIDA Press. Vol. 53, 2013.

Widyaningsih, Dwi Ayu, and Anton Priyo Nugroho. “Manajemen Risiko Rantai Pasok Produk Halal Pada Komoditas Daging Ayam.” *Jurnal Agroindustri Halal* 10, no. 1 (2024): 144–51. <https://doi.org/10.30997/jah.v10i1.10988>.

Yasni, R A. “Critical Points in Halal Supply Chain: Implementation in Food and Beverage Industries.” *Jurnal Halal Global*, 2023.

Yuwana, Siti Indah Purwaning, and Hikmatul Hasanah. “Literasi Produk Bersertifikasi Halal Dalam Rangka Meningkatkan Penjualan Pada UMKM.” *Jurnal Pengabdian Masyarakat Madani (JPMM)* 1, no. 2 (2021): 104–12. <https://doi.org/10.51805/jpmm.v1i2.44>.



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
J E M B E R

MATRIK PENELITIAN

Judul Penelitian	Variabel	Indikator	Sumber Data	Metode Penelitian	Fokus Penelitian
Analisis Manajemen Risiko Di Rumah Potong Ayam, Melalui Strategi Mitigasi Risiko Rantai Pasok Halal (Studi Kasus Rumah Potong Ayam “Bu Se” Desa Kandang Tepus Kec. Senduro)	a. Manajemen Risiko Di Rumah Potong Ayam b. Strategi Mitigasi Risiko Rantai Pasok Halal c. Perspektif Pelaku Usaha	a. Risiko yang dihadapi Rumah Potong Ayam “Bu Se” 1) Risiko internal 2) Risiko Eksternal b. Strategi mitigasi risiko yang diterapkan yaitu mitigasi Preventif c. Perspektif pelaku usaha dalam mengelola risiko dan menjaga kepastian halal rantai pasok.	a. Informan Pemilik Rumah Potong Ayam “Bu Se” b. Karyawan Rumah Potong Ayam “Bu Se”	1. Pendekatan dan Jenis Penelitian a. Pendekatan Kualitatif b. Jenis Penelitian Deskriptif 2. Subyek Penelitian a. Purposive 3. Teknik Pengumpulan Data a. Observasi b. Wawancara c. Dokumentasi 4. Teknik Analisis Data a. Deskriptif 5. Teknik Keabsahan Data a. Triangulasi Sumber 6. Lokasi Penelitian Rumah Potong Ayam “Bu Se” Desa Kandang Tepus Kec. Senduro	1. Risiko Apa Saja Yang Dihadapi Oleh Rumah Potong Ayam “Bu Se” Dalam Integritas Rantai Pasok Halal 2. Mitigasi Risiko Apa Yang Dapat Diterapkan Untuk Mengurangi Risiko Yang Mengancam Kepastian Halal Dalam Rantai Pasok Halal Di Rumah Potong Ayam “Bu Se” 3. Bagaimana Perspektif Pelaku Usaha Di Rumah Potong Ayam “Bu Se” Dalam Mengelola Risiko Untuk Menjaga Kepastian Halal Dalam Rantai Pasok

PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Irma Rosidatun Nisa
 Nim : 212105020087
 Program Studi : Ekonomi Syariah
 Fakultas : Ekonomi dan Bisnis Islam
 Institusi : UIN Kiai Haji Achmad Siddiq Jember

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa hasil penelitian yang berjudul "*Analisis Manajemen Risiko Di Rumah Potong Ayam, Melalui Strategi Mitigasi Risiko Rantai Pasok Halal, Dari Perspektif Pelaku Usaha (Studi Kasus Rumah Potong Ayam "Bu Se" Desa Kandang Tepus Kec. Senduro*)" ini tidak terdapat unsur-unsur penjiplakan karya penelitian atau karya ilmiah yang pernah dilakukan atau dibuat orang lain, kecuali yang secara tertulis dikutip dalam naskah ini dan disebutkan dalam sumber kutipan dan daftar pustaka.

Apabila di dikemudian hari ternyata hasil penelitian ini terbukti terdapat unsur-unsur penjiplakan dan nada klaim dari pihak lain, maka saya bersedia untuk diproses sesuai peraturan perundang – undangan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya dan tanpa paksaan dari siapapun.

Jember, 15 Mei 2025

Saya yang menyatakan


 METERAL TEMPAK
 SAMX308180960
 Irma Rosidatun Nisa
 Nim. 212105020087

PEDOMAN WAWANCARA

Untuk pemilik Rumah Potong Ayam “Bu Se” Desa Kandang Tepus Kec. Senduro:

1. Risiko apa saja yang dihadapi oleh Rumah Potong Ayam “Bu Se” dalam menjaga integritas rantai pasok halal?
 - a. Bagaimana proses pemotongan ayam di Rumah Potong Ayam “Bu se” ini?
 - b. Standar halal apa saja yang diterapkan dalam proses pemotongan ayam di Rumah Potong Ayam “Bu Se”?
 - c. Apa saja tantangan yang dihadapi dalam menjaga kehalalan seluruh proses yang ada di Rumah Potong Ayam “Bu Se” ini?
 - d. Apa saja risiko dalam mendapatkan ayam dari supplier?
 - e. Bagaimana cara memastikan agar ayam yang didapatkan dari supplier tetap terjamin halal?
 - f. Bagaimana dengan risiko dalam proses penyembelihan Rumah Potong Ayam “Bu Se”?
 - g. Terkait proses penyembelihan apakah sudah sesuai dengan prinsip syariat islam?
 - h. Bagaimana risiko dalam proses pemotongan daging di Rumah Potong Ayam “Bu Se”?
 - i. Kemudian bagaimana proses distribusi dilakukan untuk memastikan kehalalan tetap terjaga?
 - j. Apakah pernah ada kasus yang beresiko terhadap kehalalan di Rumah Potong Ayam “Bu Se”?
2. Mitigasi risiko apa yang dapat diterapkan untuk mengurangi risiko yang mengancam kepastian halal dalam rantai pasok halal di Rumah Potong Ayam "Bu Se"?
 - a. Langkah-langkah apa saja yang dilakukan untuk mengurangi risiko yang terjadi di Rumah Potong Ayam “Bu Se”?
 - b. Dari risiko tersebut apakah juga termasuk risiko terhadap kepastian halalnya?

- c. Bagaimana sistem pengawasan yang dilakukan agar setiap proses di Rumah Potong Ayam “Bu Se” tetap sesuai dengan prosedur halal?"
 - d. Apakah ada kebijakan khusus dalam pemilihan supplier agar tetap sesuai dengan prinsip halal?
 - e. Seberapa penting sertifikasi halal dalam mengurangi risiko di Rumah Potong Ayam “Bu Se”?
 - f. Apakah ada dokumentasi khusus untuk menjamin kehalalan di Rumah Potong Ayam “Bu Se”?
 - g. Bagaimana peran MUI atau dinas terkait dalam membantu mengurangi risiko di Rumah Potong Ayam Bu Se?
3. Bagaimana perspektif pelaku usaha di Rumah Potong Ayam "Bu Se" dalam mengelola risiko untuk menjaga kepastian halal dalam rantai pasok?
- a. Menurut Anda, seberapa besar risiko yang dihadapi dalam menjaga kepastian halal di dalam rantai pasok?
 - b. Bagaimana pekerja berperan dalam memastikan kepatuhan terhadap prosedur halal?
 - c. Apakah ada pelatihan bagi para pekerja terkait manajemen risiko halal?
 - d. Apa tantangan terbesar dalam menjalankan usaha Rumah Potong Ayam?
 - e. Apakah tantangan tersebut juga termasuk dengan rantai pasok halal?
 - f. Apa harapan anda untuk meningkatkan pengelolaan rantai pasok halal ke depannya?



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ JEMBER
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM**

Jl. Mataram No. 01 Mangli, Kaliwates, Jember, Jawa Timur. Kode Pos: 68136 Telp. (0331) 487550
Fax (0331) 427005 e-mail: febi@uinkhas.ac.id Website: <https://febi.uinkhas.ac.id/>



Nomor : B-299 /Un.22/7.a/PP.00.9/03/2025
Lampiran : -
Hal : **Permohonan Izin Penelitian**

13 Maret 2025

Kepada Yth.
Pemilik Rumah Potong Ayam "Bu Se"
Jl. Bromo, Kandang Tepus Senduro

Disampaikan dengan hormat bahwa, dalam rangka menyelesaikan tugas Skripsi pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, maka bersama ini mohon diizinkan mahasiswa berikut :

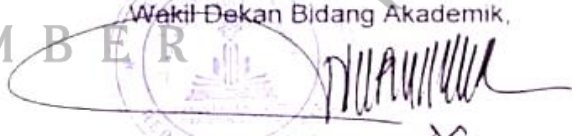
Nama	:	Irma Rosidatun Nisa
NIM	:	212105020087
Semester	:	VIII (Delapan)
Jurusan	:	Ekonomi Islam
Prodi	:	Ekonomi Syariah

Guna melakukan Penelitian/Riset mengenai Analisis Manajemen Risiko Di Rumah Potong Ayam, Melalui Strategi Mitigasi Risiko, Rantai Pasok Halal, Dari Perspektif Pelaku Usaha (Studi Kasus Rumah Potong Ayam "Bu Se" Desa Kandang Tepus Senduro) di lingkungan/lembaga wewenang Bapak/Ibu.

Demikian atas perkenan dan kerjasamanya disampaikan terima kasih.

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
JEMBER

A.n. Dekan
Wakil Dekan Bidang Akademik,


Nurul Widyawati Islami Rahayu



Handwritten mark

Surat Keterangan Selesai Penelitian

Yang Bertanda Tangan dibawah ini:

Nama : Muhammad Halan

Jabatan : Pemilik Usaha Rumah Potong Ayam “Bu Se” Desa Kandang Tepus
Kec. Senduro

Dengan ini menerangkan bahwa mahasiswa :

Nama : Irma Rosidatun Nisa

Nim : 212105020087

Semester : VIII (Delapan)

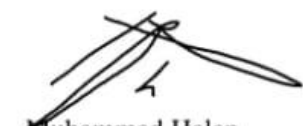
Prodi : Ekonomi Dan Bisnis Islam/Ekonomi Syariah

Institut : Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember

Telah selesai melakukan penelitian di Rumah Potong Ayam “Bu Se” Desa Kandang Tepus Kecamatan Senduro Kabupaten Lumajang untuk memperoleh data dalam rangka penyusunan skripsi yang berjudul “Analisis Manajemen Risiko Di Rumah Potong Ayam, Melalui Strategi Mitigasi Risiko Rantai Pasok Halal, Dari Perspektif Pelaku Usaha (Studi Kasus Rumah Potong Ayam “Bu Se” Desa Kandang Tepus Kec Senduro)”

Dengan demikian surat keterangan ini dibuat dengan sebenarnya dan dapat digunakan kepada yang bersangkutan sebagaimana mestinya.

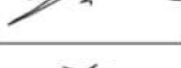
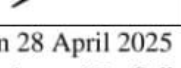
Lumajang, Senin 28 April 2025
Pemilik Rumah Potong Ayam “Bu Se”


Muhammad Halan

JURNAL PENELITIAN

Judul : Analisis Manajemen Risiko Di Rumah Potong Ayam, Melalui Strategi Mitigasi Risiko Rantai Pasok Halal, Dari Perspektif Pelaku Usaha (Studi Kasus Rumah Potong Ayam “Bu Se” Desa Kandang Tepus Kec. Senduro)

Lokasi : Rumah Potong Ayam “Bu Se” Dusun. Muyorejo Desa. Kandang Tepus Kecamatan. Senduro Kabupaten. Lumajang

No	Hari / Tanggal	Jenis Kegiatan	Paraf
1	13 Maret 2025	Pengajuan surat izin penelitian dan proposal mini ke Rumah Potong Ayam “Bu Se” Desa Kandang Tepus Kec. Senduro	
2	20 Maret 2025	Peng- Accan Surat Izin Penelitian dan proposal mini oleh Rumah Potong Ayam “Bu Se” Desa Kandang Tepus Kec. Senduro	
3	28 Maret 2025	Bertemu dan Berdiskusi dengan Bapak Halan selaku pemilik Rumah Potong Ayam “Bu Se” terkait jadwal wawancara dan penelitan	
4	13 April 2025	Wawancara dengan Bapak Halan selaku pemilik Rumah Potong Ayam “Bu Se” terkait sejarah, profil dan gambaran operasional Rumah Potong Ayam	
5	16 April 2025	Menemui ibu Hanifah selaku bagian administrasi untuk meminta data-data dan dokumentasi terkait proses penerimaan ayam di Rumah Potong Ayam “Bu Se”	
6	19 April 2025	Wawancara dengan Bapak Halan selaku pemilik Rumah Potong Ayam “Bu Se” terkait manajemen risiko dan strategi mitigasi risiko di Rumah Potong Ayam “Bu Se”	
7	23 April 2025	Wawancara dan Dokumentasi dengan Bapak Halan Selaku pemilik Rumah Potong Ayam “Bu Se” terkait data-data tambahan dan sertifikasi juru sembelih halal	
8	27 April 2025	Wawancara dan Dokumentasi dengan mas Novan, Mas Imron, dan Mas Putra, selaku karyawan juru sembelih halal Rumah Potong Ayam “Bu Se”	
9	28 April 2025	Meminta surat pernyataan selesai penelitian kepada pemilik Rumah Potong Ayam “Bu Se” Desa Kandang Tepus Kec. Senduro	

Lumajang, Senin 28 April 2025
Pemilik Rumah Potong Ayam “Bu Se”


Muhammad Halan

DOKUMENTASI



Foto Observasi Rumah Potong Ayam “Bu Se”



Foto wawancara dengan bapak Halan Selaku Pemilik Rumah Potong Ayam “Bu Se”



**Foto Bersama Setelah Wawancara dengan karyawan Rumah Potong Ayam
“Bu Se”**



Foto wawancara dengan Mas Novan dan Mas Putra Karyawan Rumah Potong Ayam “Bu Se”



Sertifikat Juru Sembelih Rumah Potong Ayam “Bu Se”



Produk yang di jual di Rumah Potong Ayam “Bu Se”



Stok Pasokan Ayam hidup di Kandang Rumah Potong Ayam “Bu Se”



Tempat Pemotongan daging ayam untuk di distribusikan kepada konsumen



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ JEMBER
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
 Jl. Mataram No. 01 Mangli, Kaliwates, Jember, Jawa Timur. Kode Pos: 68136 Telp. (0331) 487550
 Fax (0331) 427005 e-mail: febi@uinkhas.ac.id Website: <http://uinkhas.ac.id>




SURAT KETERANGAN LULUS PLAGIASI

Bagian Akademik Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam menerangkan bahwa :

Nama : Irma Rosidatun Nisa

NIM : 212105020087

Program Studi : Ekonomi Syariah

Judul : Analisis Manajemen Risiko di Rumah Potong Ayam, melalui Strategi Mitigasi Risiko Rantai Pasok Halal, dari Perspektif Pelaku Usaha (Studi Kasus Rumah Potong Ayam "Bu Se" Desa Kandang Tepus Kec. Senduro)

Adalah benar-benar telah lulus pengecekan plagiasi dengan menggunakan aplikasi Turnitin, dengan tingkat kesamaan dari Naskah Publikasi Tugas Akhir pada aplikasi Turnitin kurang atau sama dengan 25%.

Demikian surat keterangan ini dibuat agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
 KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
 JEMBER

Jember, 22 Mei 2025
 Operator Turnitin
 Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam



Luluk Musfiroh





**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ JEMBER
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM**

Jl. Mataram No. 01 Mangli, Kaliwates, Jember, Jawa Timur. Kode Pos: 68136 Telp. (0331) 487550
Fax (0331) 427005 e-mail: febi@uinkhas.ac.id Website: <http://febi.uinkhas.ac.id>



SURAT KETERANGAN

Kami yang bertandatangan di bawah ini, menerangkan bahwa :

Nama : Irma Rosidatun Nisa

NIM : 212105020087

Semester : VIII (Delapan)

Berdasarkan keterangan dari Dosen Pembimbing telah dinyatakan selesai bimbingan skripsi. Oleh karena itu mahasiswa tersebut diperkenankan mendaftarkan diri untuk mengikuti Ujian Skripsi.

Jember, 22 Mei 2025

Koordinator Prodi. Ekonomi Syariah,

Dr. Sofiah, M.E.

NIP. 199105152019032005

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
J E M B E R





**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ JEMBER
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM**

Jl. Mataram No. 01 Mangli, Kaliwates, Jember, Jawa Timur. Kode Pos: 68136 Telp. (0331) 487550
Fax (0331) 427005 e-mail: febi@uinkhas.ac.id Website: <https://febi.uinkhas.ac.id/>



SURAT KETERANGAN

Kami selaku pembimbing skripsi dengan ini menerangkan bahwa:

Nama : Irma Rosidatun Nisa
NIM : 212105020087
Program Studi/Fakultas : Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam
UIN Kiai Haji Achmad Siddiq Jember

Telah melengkapi lampiran naskah skripsi sesuai ketentuan buku pedoman akademik dan berhak diverifikasi untuk mendaftar ujian skripsi, antara lain :

No	Lampiran	Ada	Tidak
1	Lembar persetujuan Pembimbing	✓	
2	Matrik Penelitian	✓	
3	Surat Pernyataan Keaslian Bermaterai dan ditandatangani	✓	
4	Pedoman Wawancara/ Angket Penelitian	✓	
5	Surat Izin Penelitian	✓	
6	Surat Keterangan Selesai Penelitian	✓	
7	Jurnal Kegiatan Penelitian	✓	
8	Dokumentasi Penelitian (Kualitatif dan Kuantitatif Data Primer)	✓	
9	Lampiran Data Sekunder (Hasil penghitungan SPSS dll atau penelitian kuantitatif data sekunder)	✓	
10	Surat keterangan screening turnitin 25% (Bagian Akademik)	✓	
11	Surat Keterangan Selesai Bimbingan Skripsi	✓	
12	Mensitasi 5 artikel jurnal dosen FEBI (sesuai dengan topik penelitian)	✓	
13	Biodata	✓	

Demikian surat ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Jember, 26 Mei 2025
Pembimbing

Dr. Retna Anqqitaningsih, S.E, M.M, CRMP
NIP. 197404201998032001



BIODATA PENULIS



Nama Lengkap : Irma Rosidatun Nisa
 Nim : 212105020087
 Tempat, Tanggal Lahir : Lumajang, 12 Juli 2002
 Jenis Kelamin : Perempuan
 Alamat : Jl. Bromo RT.01 RW.18 Dusun. Mulyorejo Desa.
 Kandang Tepus Kecamatan. Senduro Kab.
 Lumajang
 Email : irmarosidatunnisa1212@gmail.com
 Jurusan : Ekonomi Syariah
 Fakultas : Ekonomi dan Bisnis Islam
 Institusi : Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq
 Jember

RIWAYAT PENDIDIKAN

- TK Muslimat 04 : 2006-2009
- SDN Kandang Tepus 02 : 2009-2015
- MTSN 01 Lumajang : 2015-2018
- MAN Lumajang : 2018-2021
- Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember : 2021-selesai

PENGALAMAN MAGANG

Magang di Perusahaan Umum Daerah Perkebunan Kahyangan Jember pada bagian keuangan.