

Mitigasi Risiko Rantai Pasok Halal berbasis Maqashid Syariah

Received:

14 September 2026

Accepted:

20 September 2026

Published:

23 September 2026

^{1*} **Munir Azhari**

¹UIN Siber Syekh Nurjati Cirebon

E-mail: ¹ munirazhari@uinssc.ac.id

*Corresponding Author

munirazhari@uinssc.ac.id

Abstract: Halal integrity in the poultry supply chain cannot be ensured merely through formal halal certification, as risks may still emerge across production and distribution processes. This study aims to identify and prioritize halal integrity risks in a halal-certified chicken slaughterhouse and formulate mitigation strategies based on maqāṣid al-syarī'ah. A case study was conducted using a convergent mixed-methods design at a small and medium-sized chicken slaughterhouse in Bantul, Yogyakarta. Data were collected through interviews, direct observation, risk assessment questionnaires, document analysis, and literature review. The SCOR framework was used to map supply chain processes, while the House of Risk (HOR) method was applied to identify and prioritize risk sources based on Aggregate Risk Potential (ARP). The findings identified 29 risk events and 20 risk sources across plan, source, make, deliver, and return. Pareto analysis identified eight priority risk sources accounting for 82.21% of total ARP, with the absence of halal SOPs, limited employee knowledge of food safety, and inadequate knowledge of halal production supervision as the three highest priorities. Mitigation strategies were subsequently interpreted through Jasser Auda's systems approach to strengthen halal governance, human-resource competence, process control, and the protection of maqāṣid dimensions. The study demonstrates that halal integrity requires integrated risk governance oriented toward ḥifẓ al-dīn, ḥifẓ al-naḥs, ḥifẓ al-naṣl, and ḥifẓ al-māl.

Keywords: Halal Integrity, Halal Supply Chain, House of Risk, Maqasid Syariah, Chicken Slaughterhouse

This is an open access article under the CC BY-SA License.



Corresponding Author:

Author : Munir Azhari

Institution : UIN Siber Syekh Nurjati Cirebon

Email : munirazhari@uinssc.ac.id



Pendahuluan

Ekonomi Islam memandang kegiatan produksi dan distribusi berdasarkan nilai-nilai yang melampaui pencapaian keuntungan, termasuk *amanah*, *masalah*, *tayyib*, dan keadilan. Dalam konteks pangan, nilai-nilai tersebut tercermin dalam konsep *halalan tayyiban*, yang menghubungkan kepatuhan terhadap syariah dengan kualitas, keamanan, dan kelayakan produk untuk dikonsumsi.¹ Produk pangan yang secara formal berstatus halal tetapi diproduksi melalui proses yang mengabaikan keamanan pangan, kesejahteraan pekerja, atau kejujuran informasi kepada konsumen, sesungguhnya belum memenuhi tuntutan *tayyib* itu sendiri. Dengan perspektif demikian, persoalan halal tidak berhenti pada penetapan status suatu produk, tetapi juga menyangkut bagaimana kehalalan tersebut dipertahankan sepanjang proses produksi dan distribusi. Literatur tentang halal menekankan bahwa jaminan halal perlu dipahami secara menyeluruh dari bahan baku hingga produk sampai kepada konsumen, bukan hanya berdasarkan keberadaan sertifikat pada suatu titik tertentu dalam rantai pasok.²

Pergeseran cara pandang dalam wacana halal selama beberapa dekade menunjukkan bahwa perhatian terhadap halal cenderung berhenti pada pertanyaan mengenai status, yaitu apakah suatu produk “halal” atau “tidak halal” berdasarkan sertifikat yang dimilikinya. Pendekatan yang berorientasi pada status tersebut menempatkan sertifikasi sebagai penanda utama kehalalan produk, sementara proses yang berlangsung sebelum produk sampai kepada konsumen belum selalu menjadi perhatian utama. Padahal, kehalalan suatu produk tidak hanya ditentukan status pada produk akhir, tetapi juga konsistensi pemenuhan prinsip halal dalam setiap tahapan rantai pasok, mulai dari bahan baku, produksi, penyimpanan, hingga distribusi. Dari kebutuhan untuk memastikan konsistensi tersebut kemudian berkembang perhatian terhadap integritas halal (*halal integrity*), yang menekankan bahwa jaminan kehalalan harus dipertahankan sepanjang rantai pasok, bukan sekadar dibuktikan melalui sertifikat pada satu titik tertentu.³

Konsekuensi dari pergeseran tersebut adalah bahwa integritas halal tidak lagi dapat dipahami hanya sebagai persoalan kepatuhan pada produk akhir, tetapi sebagai mekanisme tata kelola yang melibatkan banyak pelaku, proses, dan titik perpindahan produk. Semakin panjang dan kompleks rantai pasok, semakin besar pula kesenjangan informasi antara pelaku usaha dan konsumen, karena konsumen tidak dapat mengamati secara langsung seluruh proses yang berlangsung sebelum produk sampai kepada mereka.

¹ D Wahyuni et al., “Halal Risk Analysis at Indonesia Slaughterhouses Using the Supply Chain Operations Reference (SCOR) and House of Risk (HOR) Methods,” *Journal of Physics: Conference Series* 1542 (2020), <https://doi.org/10.1088/1742-6596/1542/1/012001>; Shahbaz Khan, Abid Haleem, and Mohd Imran Khan, “A Risk Assessment Framework Using Neutrosophic Theory for the Halal Supply Chain under an Uncertain Environment,” *Arab Gulf Journal of Scientific Research* 42 (2024): 852–70, <https://doi.org/10.1108/AGJSR-12-2022-0312>.

² J Soon, M Chandia, and J Regenstein, “Halal Integrity in the Food Supply Chain,” *British Food Journal* 119 (2017): 39–51, <https://doi.org/10.1108/bfj-04-2016-0150>.

³ Adnan Sarwar, Aqsa Zafar, and A Qadir, “Analysis and Prioritization of Risk Factors in the Management of Halal Supply Chain Management,” *Discover Sustainability* 2 (2021), <https://doi.org/10.1007/s43621-021-00039-6>.

Oleh karena itu, kepastian mengenai kehalalan dan keamanan produk sangat bergantung pada kualitas sistem jaminan halal, dokumentasi, pengawasan, serta mekanisme ketertelusuran yang diterapkan oleh para pelaku rantai pasok.⁴ Dalam perspektif ekonomi Islam, kondisi tersebut tidak hanya merupakan persoalan manajerial, tetapi juga berkaitan dengan etika dan tata kelola transaksi, khususnya dalam mencegah *gharar* (ketidakjelasan), *tadlis* (penyamaran atau menyembunyian informasi), dan *ghisysy* (penipuan atau tindakan menyesatkan). Ketika informasi mengenai proses, bahan, atau kondisi produk tidak tersedia secara memadai, konsumen menghadapi keterbatasan dalam menilai kualitas dan kehalalan produk sehingga berpotensi menimbulkan asimetri informasi dalam pasar halal.⁵

Sejumlah penelitian menunjukkan bahwa keberadaan sertifikasi halal belum secara otomatis menghilangkan risiko pada tingkat operasional. Penelitian pada rumah potong ayam (RPA) bersertifikat halal di Medan mengidentifikasi 28 *risk event* pada lima proses bisnis, yaitu *plan*, *source*, *make*, *deliver*, dan *return*. Risiko tersebut mencakup penyembelihan yang tidak memenuhi ketentuan, kontaminasi silang pada peralatan, serta potensi kontaminasi pada sarana transportasi.⁶ Temuan tersebut sejalan dengan penelitian Adenan et al. (2025),⁷ menemukan adanya kesenjangan antara kepemilikan sertifikat dan konsistensi praktik lapangan pada RPA di Jember. Penelitian lain menunjukkan adanya variasi praktik jaminan halal dalam rantai pasok daging ayam segar melalui RPA bersertifikat di Yogyakarta.⁸ Temuan-temuan tersebut menunjukkan bahwa risiko terhadap integritas halal dapat tetap muncul setelah suatu unit usaha memenuhi persyaratan formal sertifikasi.

Risiko pada rantai pasok perunggasan juga tidak terbatas pada aspek administratif. Beberapa penelitian mengidentifikasi tahap penyembelihan sebagai salah satu titik yang sangat kritis. Studi FMEA-AHP pada rantai pasok ayam di Yogyakarta menempatkan tahap rumah potong ayam sebagai titik dengan bobot prioritas tertinggi dibandingkan tahap peternakan dan ritel. Risiko yang ditemukan berkaitan dengan validasi metode penyembelihan, kepatuhan terhadap persyaratan halal pada pakan dan obat, serta lemahnya ketertelusuran pada tingkat ritel.⁹ Penelitian lain pada RPA skala menengah di

⁴ Abubakar Ali, Amr Mahfouz, and Amr Arisha, "Analysing Supply Chain Resilience: Integrating the Constructs in a Concept Mapping Framework via a Systematic Literature Review," *Supply Chain Management: An International Journal* 22, no. 1 (January 9, 2017): 16–39, <https://doi.org/10.1108/SCM-06-2016-0197>.

⁵ Titania Miranda Sari et al., "Design of Optimization Strategy-Based Halal Supply Chain at a Meat Market in Indonesia," *Journal of Islamic Marketing* 1542, no. 1 (2025): 154–65, <https://doi.org/10.1108/jima-10-2018-0206>.

⁶ Wahyuni et al., "Halal Risk Analysis at Indonesia Slaughterhouses Using the Supply Chain Operations Reference (SCOR) and House of Risk (HOR) Methods."

⁷ Moh. Adenan et al., "Measuring the Performance of Poultry Slaughterhouse Certification in Supporting Halal Ecosystem: An Empirical Study in Jember Regency, Indonesia," *International Journal of Accounting and Economics Studies*, 2025, <https://doi.org/10.14419/w14pt709>.

⁸ Susanawati et al., "Fresh Chicken Meat Supply Chain Through Halal Certified Slaughterhouses in Yogyakarta Indonesia," *E3S Web of Conferences* 665 (2025), <https://doi.org/10.1051/e3sconf/202566501018>.

⁹ Rahmatia Utari Fahadha and Sutarto Sutarto, "Design of Optimization Strategy-Based Halal Supply Chain at a Meat Market in Indonesia," *Asian Journal of Islamic Management* 7, no. 1 (2025): 154–65,

Pasuruan menemukan risiko ekstrem berupa penyembelih yang tidak tersertifikasi, kesalahan titik pemotongan, dan ayam yang belum mati sempurna setelah penyembelihan.¹⁰ Pada sisi produksi dan logistik, penelitian berbasis HOR di Yogyakarta mengidentifikasi keterbatasan ruang produksi, *overstock*, kelalaian terhadap SOP, kerusakan pengiriman, dan kondisi kendaraan sebagai sumber risiko penting.¹¹

Temuan tersebut memperlihatkan bahwa risiko halal memiliki karakter yang saling berhubungan dan tersebar pada berbagai tahapan rantai pasok. Oleh karena itu, penelitian terdahulu menggunakan beragam pendekatan untuk mengidentifikasi dan memprioritaskan risiko, antara lain FMEA, AHP, ANP, *Bayesian Network*, serta HOR. Khusus pendekatan SCOR-HOR, SCOR dapat digunakan untuk memetakan proses rantai pasok melalui aktivitas *plan*, *source*, *make*, *deliver*, dan *return*, sedangkan HOR digunakan untuk menghubungkan *risk event* dengan *risk agent* serta menentukan prioritas berdasarkan *Aggregate Risk Potential* (ARP). Kombinasi tersebut telah diterapkan dalam penelitian rantai pasok halal, termasuk pada konteks rumah potong hewan di Indonesia,¹² rantai pasok ayam,¹³ serta pengembangan strategi mitigasi pada berbagai konteks industri halal.¹⁴

Meskipun pendekatan-pendekatan tersebut telah memberikan kontribusi penting dalam memahami risiko dan menentukan tindakan mitigasi, terdapat ruang untuk memperluas pembahasan dari perspektif ekonomi Islam. Sebagian besar penelitian risiko rantai pasok halal berfokus pada pertanyaan mengenai tingkat risiko, sumber risiko, hubungan antar-risiko, dan efektivitas tindakan pengendalian. Kajian tersebut belum banyak menjelaskan bagaimana risiko yang telah diprioritaskan dapat dibaca berdasarkan tujuan yang hendak dilindungi dalam perspektif syariah. Di sisi lain, kajian yang menghubungkan *halal supply chain* dengan *maqāṣid al-syarī'ah* mulai berkembang, tetapi sebagian masih berada pada tingkat konseptual dan regulatif. Chaniago et al. (2024),¹⁵ membahas implementasi *halal supply chain* yang terintegrasi dengan *maqāṣid al-syarī'ah* dalam kaitannya dengan keberlanjutan bisnis, sedangkan Indah et al. (2026),¹⁶ mengembangkan gagasan tata kelola halal berbasis risiko yang menghubungkan dimensi

<https://doi.org/10.20885/AJIM.vol7.iss1.art9>.

¹⁰ Khafizh Rosyidi et al., "Priority Risk Mapping for Halal Meat Production Using FMEA Method in Medium-Scale Chicken Slaughterhouse," *Advances in Food Science, Sustainable Agriculture and Agroindustrial Engineering*, 2025, <https://doi.org/10.21776/ub.afssaae.2025.008.03.5>.

¹¹ D Widyaningsih and Anton Priyo Nugroho, "Manajemen Risiko Rantai Pasok Produk Halal Pada Komoditas Daging Ayam," *JURNAL AGROINDUSTRI HALAL*, 2024, <https://doi.org/10.30997/jah.v10i1.10988>.

¹² Wahyuni et al., "Halal Risk Analysis at Indonesia Slaughterhouses Using the Supply Chain Operations Reference (SCOR) and House of Risk (HOR) Methods."

¹³ Muhammad Fitri Budi Utomo and S Ramadhani, "Rancang Bangun Model Rantai Pasok Halal Ayam Joper: Integrasi HAS 23000, SNI 99002:2016, Dan Model SCOR," *Journal of Halal Industry Studies*, 2025, <https://doi.org/10.53088/jhis.v4i1.1771>.

¹⁴ Munir Azhari, "Integritas Halal Dalam Isu, Konsep Dan Praktik Pada Perusahaan Rumah Potong Ayam Halal" (UIN Sunan Kalijaga, 2023).

¹⁵ Siti Aminah Chaniago Siti Aminah Chaniago et al., "Implementation of Halal Supply Chain in the Cooperative of Islamic Boarding School: Maqashid Syariah Perspective," *Jurnal Hukum Islam*, 2024, https://doi.org/10.28918/jhi_v22i1_3.

¹⁶ Chitra Indah et al., "From Formal Halal Certification to Substantive Compliance: Integrating Maqāṣid Al-Sharī'ah and Risk-Based Governance in SMEs," *Nusantara: Journal of Law Studies*, 2026, <https://doi.org/10.66325/nusantaralaw.v5i1.176>.

maqāṣid dengan indikator seperti integritas proses, keamanan produk, transparansi, dan keberlanjutan ekonomi.

Posisi tersebut penting untuk membedakan penelitian ini dari pendekatan risiko yang semata-mata berorientasi pada pengurangan nilai risiko. Dalam kerangka SCOR-HOR, risiko dapat dipetakan dan diprioritaskan berdasarkan karakteristik operasionalnya, tetapi prioritas teknis tersebut belum dengan sendirinya menjelaskan dimensi kemaslahatan yang hendak dijaga. Dengan mengacu pada pendekatan sistem Auda (2008),¹⁷ setiap tindakan mitigasi tidak dipahami sebagai upaya yang secara eksklusif mewakili satu tujuan syariah, tetapi sebagai bagian dari jaringan tujuan yang saling berhubungan. Sebagai contoh, pelatihan penyembelih tidak hanya diarahkan untuk mengurangi kemungkinan terjadinya kesalahan dalam proses penyembelihan, tetapi juga berperan dalam memastikan kepatuhan terhadap ketentuan syariah, menjaga keamanan pangan bagi konsumen, serta meminimalkan potensi kerugian ekonomi yang dapat muncul akibat kegagalan proses. Ketiga aspek tersebut dapat hadir secara bersamaan dalam satu tindakan mitigasi karena perlindungan yang menjadi tujuan syariah pada dasarnya saling berkaitan dan tidak selalu dapat ditempatkan secara kaku dalam satu kategori penjagaan (*hifz*) tertentu. Demikian pula, pengendalian sanitasi dan kontaminasi, atau penguatan ketertelusuran dan pengendalian pemasok, dapat dibaca sebagai tindakan yang secara multidimensional menopang lebih dari satu tujuan syariah sekaligus, sejalan dengan sifat *maqāṣid* yang saling berjenjang dan berkaitan dalam pandangan Auda (2008).¹⁸ Hubungan tersebut merupakan interpretasi analitis yang akan diuji melalui temuan empiris penelitian, bukan asumsi bahwa setiap risiko secara otomatis mewakili satu dimensi *maqāṣid* secara terpisah.

Berdasarkan perkembangan literatur tersebut, penelitian ini berangkat dari adanya kebutuhan untuk mempertemukan analisis risiko rantai pasok halal dengan perspektif *maqāṣid al-syarī'ah*. Penelitian ini menggunakan SCOR untuk memetakan titik-titik risiko pada proses rantai pasok dan HOR untuk mengidentifikasi sumber risiko serta menentukan prioritas tindakan mitigasi. Hasil tersebut selanjutnya dianalisis menggunakan perspektif *maqāṣid al-syarī'ah* dengan pendekatan sistem Jasser Auda (2008),¹⁹ untuk melihat bagaimana tujuan-tujuan perlindungan syariah hadir secara multidimensional dan saling berkaitan dalam risiko serta strategi mitigasi yang telah diprioritaskan. Dengan pendekatan tersebut, penelitian ini berupaya memetakan risiko pada setiap tahapan rantai pasok halal, mengidentifikasi serta memprioritaskan sumber risiko dengan metode HOR, dan merumuskan strategi mitigasi yang relevan dengan risiko-risiko prioritas tersebut. Lebih jauh, penelitian ini juga menelaah keterkaitan antara strategi mitigasi yang dihasilkan dengan dimensi *maqāṣid al-syarī'ah*, sehingga analisis risiko tidak berhenti pada aspek teknis semata, melainkan turut menyentuh makna dan tujuan syariah yang melatarinya. Kontribusi penelitian ini terletak pada upaya menyandingkan analisis risiko yang bersifat operasional dengan kerangka tujuan syariah yang bersifat normatif-substantif. Dengan demikian, penelitian ini tidak semata-mata mempertanyakan risiko apa yang paling mendesak untuk dikendalikan dan bagaimana

¹⁷ Jasser Auda, *MAQASID AL-SHARIAH A BEGINNER'S GUIDE*, ed. anas s. al shaikh and ali shiraz khan (London: The International Institute of Islamic Thought, 2008).

¹⁸ Ibid,

¹⁹ Ibid

cara mengurangnya, tetapi juga menelusuri kemaslahatan apa yang sesungguhnya hendak dilindungi melalui tindakan mitigasi tersebut. Perspektif ini diharapkan dapat memperkaya pemahaman mengenai manajemen risiko rantai pasok halal, bergeser dari pendekatan yang berorientasi pada kepatuhan dan pengendalian operasional semata menuju pendekatan yang lebih berorientasi pada perlindungan nilai dan kemaslahatan

Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan desain studi kasus dengan pendekatan metode campuran model konvergen (*convergent mixed-methods design*), yaitu data kuantitatif dan kualitatif dikumpulkan secara relatif paralel, dianalisis menggunakan prosedur masing-masing, kemudian diintegrasikan pada tahap interpretasi.²⁰ Pendekatan ini digunakan untuk mengidentifikasi dan memprioritaskan risiko integritas halal secara kuantitatif sekaligus memahami praktik jaminan halal dan menginterpretasikan strategi mitigasi dalam perspektif ekonomi Islam dan *maqāṣid al-syarī'ah* secara kualitatif. Objek penelitian adalah sebuah Rumah Potong Ayam (RPA) bersertifikat halal di Kabupaten Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta, yang telah beroperasi sejak 2007 dengan dua shift produksi. Pemilihan objek dilakukan secara purposif dengan mempertimbangkan karakteristiknya sebagai usaha perunggasan skala kecil-menengah yang memiliki proses produksi dan mekanisme pengendalian halal yang relevan untuk dikaji secara mendalam.

Sumber data penelitian terdiri atas data primer dan sekunder. Data primer diperoleh melalui wawancara mendalam, observasi langsung terhadap dua shift produksi, dan kuesioner penilaian risiko, sedangkan data sekunder diperoleh melalui studi literatur dan telaah dokumen perusahaan. Partisipan dipilih menggunakan teknik *purposive sampling* dengan mempertimbangkan keterlibatan langsung, pengalaman, dan penguasaan informasi²¹ mengenai proses produksi serta praktik jaminan halal. Pemilihan responden penilaian risiko juga mempertimbangkan prinsip *expert respondent*, yaitu pihak yang memiliki pengetahuan dan pengalaman memadai mengenai proses bisnis serta sumber risiko yang dianalisis dalam metode *House of Risk*.²² Wawancara dilakukan terhadap tiga informan kunci, yaitu pemilik usaha, manajer produksi, dan penyelia halal, yang merepresentasikan perspektif kebijakan dan manajerial, operasional produksi, serta kepatuhan syariah. Kuesioner HOR disebarkan secara terbatas kepada pihak internal yang memiliki pengetahuan dan tanggung jawab langsung terhadap proses produksi dan jaminan kehalalan produk.

Pengolahan data diawali dengan pemetaan proses bisnis menggunakan pendekatan Supply Chain Operations Reference (SCOR), meliputi *plan, source, make, deliver*, dan *return*, untuk mengidentifikasi aktivitas serta titik kendali yang berkaitan dengan

²⁰ John W Creswell, *Research Design: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches*, 4th ed. (New York: Sage publications, 2017).

²¹ Lawrence A Palinkas et al., "Purposeful Sampling for Qualitative Data Collection and Analysis in Mixed Method Implementation Research," *Administration and Policy in Mental Health and Mental Health Services Research* 42, no. 5 (2015): 533–44, <https://doi.org/10.1007/s10488-013-0528-y>.

²² I Nyoman Pujawan and Laudine H Geraldin, "House of Risk: A Model for Proactive Supply Chain Risk Management," *Business Process Management Journal* 15, no. 6 (2009): 953–67, <https://doi.org/https://doi.org/10.1108/14637150911003801>.

integritas halal.²³ Berdasarkan pemetaan tersebut, *risk event* dan *risk agent* diidentifikasi melalui hasil wawancara, observasi, dokumentasi, dan studi literatur. Selanjutnya, data penilaian risiko diolah menggunakan House of Risk fase pertama (HOR 1) dengan skala *severity* 1–9, *occurrence* 1–9, dan korelasi 0, 1, 3, dan 9. Nilai Aggregate Risk Potential (ARP) dihitung menggunakan rumus $ARP_{x,y} = O_j \sum_y^x S_i R_{ij}$, dengan O_j menunjukkan tingkat *occurrence* sumber risiko ke-(j), S_i menunjukkan tingkat *severity* kejadian risiko ke-(i), dan R_{ij} menunjukkan tingkat korelasi antara sumber risiko ke-(j) dan kejadian risiko ke-(i). Kemudian sumber risiko diurutkan berdasarkan nilai ARP dan dianalisis menggunakan diagram Pareto (prinsip 80/20) untuk menentukan risiko prioritas mitigasi.²⁴

Berdasarkan risiko prioritas tersebut, penelitian merumuskan strategi mitigasi yang relevan dengan kondisi operasional RPA. Strategi mitigasi tidak hanya dipahami sebagai tindakan teknis untuk mengurangi probabilitas atau dampak risiko, tetapi juga dianalisis dari perspektif ekonomi Islam. Setiap strategi mitigasi dipetakan secara kualitatif terhadap nilai amanah, masalah, *ṭayyib*, dan keadilan, kemudian dikaitkan dengan dimensi *maqāṣid al-syarī'ah* yang relevan. Analisis tersebut menggunakan pendekatan sistem Jasser Auda (2008), khususnya prinsip *wholeness*, *interrelated hierarchy*, *multidimensionality*, dan *purposefulness*, yang menempatkan tujuan syariah sebagai suatu sistem yang utuh, memiliki keterkaitan antardimensi, dan berorientasi pada pencapaian tujuan.²⁵ Integrasi temuan dilakukan dengan mempertemukan hasil analisis kuantitatif HOR dengan temuan kualitatif dari wawancara, observasi, dan dokumentasi. Integrasi tersebut digunakan untuk menjelaskan keterkaitan antara risiko yang teridentifikasi, strategi mitigasi yang dirumuskan dalam dimensi *maqāṣid al-syarī'ah*.

Pembahasan dan Hasil

Pemetaan Identifikasi Kejadian Risik dan Sumber Risiko

Pemetaan risiko pada RPA diawali dengan mengidentifikasi proses bisnis berdasarkan lima tahap SCOR yaitu *plan*, *source*, *make*, *deliver*, *return* dilanjutkan dengan identifikasi *risk event* dan *risk agent* mengacu pada penelitian terdahulu (LPPOM MUI, 2008;²⁶ Tieman, 2017;²⁷ Ngah dan Thurasamy, 2018;²⁸ Ridwan dkk., 2019;²⁹ Khan

²³ Supply Chain Council APICS, "Supply Chain Operations Reference Model: SCOR Version 11.0," *Supply Chain Council*, 2015.

²⁴ Nyoman Pujawan and Geraldin, "House of Risk: A Model for Proactive Supply Chain Risk Management."

²⁵ Auda, *MAQASID AL-SHARIAH A BEGINNER'S GUIDE*.

²⁶ M. Sc. Dr. Ir. H. M.N Hosen, *Panduan Umum Sistem Jaminan Halal, Panduan Umum Sistem Jaminan Halal* (Jakarta: LPPOM MUI, 2008).

²⁷ Marco Tieman, "Halal Risk Management: Combining Robustness and Resilience," *Journal of Islamic Marketing* 8, no. 3 (December 20, 2017): 461–75, <https://doi.org/10.1108/JIMA-06-2015-0041>.

²⁸ Abdul Hafaz Ngah and Ramayah Thurasamy, "Modelling the Intention to Adopt Halal Transportation among Halal Pharmaceutical and Cosmetic Manufacturers in Malaysia," *Advanced Science Letters* 24, no. 1 (2018): 205–7, <http://files/967/Ngah and Thurasamy - 2018 - Modelling the intention to adopt halal transportat.pdf>.

²⁹ Asep Ridwan, Dyah Lintang Trenggonowati, and Vivit Parida, "USULAN AKSI MITIGASI RISIKO RANTAI PASOK HALAL PADA IKM TAHU BANDUNG SUTRA MENGGUNAKAN METODE HOUSE OF RISK," *Journal Industrial Servicess* 5, no. 1 (March 8, 2019),

dkk., 2019;³⁰ Noerdyah dkk., 2020;³¹ Wahyuni dkk., 2020;³² Kuncorosidi dan Sanjaya, 2021³³) yang diperdalam melalui observasi dan wawancara. Dalam kerangka *House of Risk* (HOR), *risk event* adalah kejadian yang menimbulkan risiko dalam proses bisnis, sedangkan *risk agent* adalah sumber atau penyebab yang memicunya. Pada RPA yang menjadi objek kajian, tahap *plan* mencakup perencanaan bahan baku, alat, tenaga kerja, dan distribusi untuk dua shift produksi; *source* mencakup penerimaan dan pengecekan ayam hidup dari pemasok; *make* mencakup penyembelihan syar'i hingga pengemasan sebagai inti titik kendali halal; *deliver* mencakup pengiriman dengan armada perusahaan; dan *return* mencakup penanganan produk yang dikembalikan konsumen. Hasil identifikasi menemukan 29 kejadian risiko dan 20 sumber risiko, yang dipetakan sekaligus per tahap SCOR sebagai berikut.

Tabel 1. Pemetaan Kejadian dan Sumber Risiko

Tahap SCOR	Kejadian Risiko (Kode)	Sumber Risiko
Plan (4 Kejadian)	Permintaan konsumen berubah (E1); Gangguan mesin/alat produksi (E2); Tenaga kerja tidak sesuai rencana (E3); Kekeliruan rencana distribusi (E4)	Kesalahan meramalkan kebutuhan ayam (A1); Ketidaksesuaian manajemen pengiriman (A2); Lemahnya koordinasi antardivisi (A3)
Source (5 Kejadian)	Ayam datang cacat (E5); Keterlambatan pasokan (E6); Dokumen pemasok sulit ditelusuri (E7); Ayam sakit/mati (E8); Ayam lelah akibat pengiriman (E9);	Bahan baku terlambat (A4); Komunikasi terkendala dengan pemasok (A5); Petugas kurang teliti membawa dokumen (A6)
Make (15 Kejadian)	Penyembelihan tidak sesuai 4 saluran (E10); Tidak menyebut asma Allah (E11); Kontaminasi silang alat sembelih (E12); Jeda sembelih tidak tepat (E13); Penirisan darah tidak sempurna (E14); Pencucian tidak sempurna (E15); Suhu perebusan tidak tepat (E16); Pencabutan bulu kurang bersih (E17); Empedu/usus pecah (E18); Kesalahan pemotongan karkas (E19); Pencampuran	Perawatan alat kurang (A7); Belum ada SOP halal (A8); Kurang pengawasan produksi (A9); Kurang pengetahuan standar halal (A10); Juru sembelih belum bersertifikat (A11); Pengecek halal kurang teliti (A12); Gangguan jalur pembuangan (A13); Temperatur perebusan tidak tepat (A14); Pisau kurang tajam (A15); Manajemen alur

<https://doi.org/10.36055/jiss.v5i1.6512>.

³⁰ Shahbaz Khan et al., "Prioritising the Risks in Halal Food Supply Chain: An MCDM Approach," *Journal of Islamic Marketing*, 2019, <https://doi.org/10.1108/jima-10-2018-0206>.

³¹ Pramitha Surya Noerdyah, 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 (February 23, 2020): 311, <https://doi.org/10.20961/lar.v18i3.46014>.

³² Wahyuni et al., "Halal Risk Analysis at Indonesia Slaughterhouses Using the Supply Chain Operations Reference (SCOR) and House of Risk (HOR) Methods."

³³ Kuncorosidi Kuncorosidi and Nova Septi Sanjaya, "SUPPLY CHAIN RISK MANAGEMENT (SCRM) ANALYSIS ON THE SUPPLY CHAIN OF HALAL FOOD PRODUCTS USING SCOR, HORR AND PARETO DIAGRAM METHOD (CASE STUDY ON IBU MIMIN'S CHICKEN SLAUGHTER HOUSE)," *TSARWATICA (Islamic Economic, Accounting, and Management Journal)* 3, no. 1 (2021): 48–77.

Tahap SCOR	Kejadian Risiko (Kode)	Sumber Risiko
	produk saat penyimpanan (E20); Kesalahan suhu penyimpanan (E21); Kemasan kurang bersih (E22); Bahan kemasan berbahaya (E23); Cemaran air pencucian (E24)	produksi lemah (A16); Kurang pengetahuan K3 pangan (A17); Bahan tambahan tidak sesuai halal (A18); Kesalahan mengatur suhu penyimpanan (A19)
Deliver (3 Kejadian)	Kontaminasi saat pengiriman (E25); Kerusakan alat transportasi (E26); Alat transportasi terkontaminasi najis (E27)	Alat transportasi rusak (A20)
Return (2 Kejadian)	Penurunan kualitas saat penyimpanan (E28); Kecacatan produk diterima konsumen (E29)	Kelemahan mekanisme pada tahap <i>make</i> dan <i>deliver</i> sebelumnya

Pengelompokan di atas menegaskan bahwa tahap *make* paling kritikal: menampung 15 dari 29 kejadian risiko (51,7%) dan 13 dari 20 sumber risiko (65%). Keterkaitan antara kejadian risiko dan sumber risiko menunjukkan adanya pola hubungan sebab akibat yang menegaskan bahwa risiko pada proses penyembelihan tidak semata-mata disebabkan oleh kelalaian individual. Kejadian berupa penyembelihan yang tidak sesuai dengan ketentuan halal (E10–E13) berkaitan dengan sejumlah sumber risiko, antara lain belum optimalnya kompetensi dan sertifikasi juru sembelih (A12), kurangnya ketelitian pengawas (A13), ketersediaan dan penerapan SOP halal (A9), serta kondisi peralatan penyembelihan (A16). Pola tersebut menunjukkan bahwa integritas proses penyembelihan dipengaruhi oleh keterkaitan antara kompetensi sumber daya manusia, sistem pengawasan, prosedur operasional, dan kesiapan sarana produksi.

Risiko Halal dan Prioritas Mitigasi

Tahap ini merupakan kelanjutan dari identifikasi *risk event* dan *risk agent* pada subbab sebelumnya, yang diproses lebih lanjut menggunakan metode *House of Risk* (HOR) untuk menentukan prioritas sumber risiko. Perhitungan dilakukan dengan mengalikan nilai *severity* dari setiap kejadian risiko yang ditimbulkan, nilai *occurrence* kemunculan sumber risiko, dan derajat korelasi antara keduanya, sehingga diperoleh Aggregate Risk Potential (ARP) untuk masing-masing dari 20 sumber risiko yang telah teridentifikasi. Nilai ARP tersebut kemudian diurutkan dan dianalisis menggunakan diagram Pareto guna menyaring sumber risiko yang paling signifikan untuk diprioritaskan dalam penyusunan aksi mitigasi.

Tabel 2. Perhitungan dan Pengurutan Sumber Risiko

Peringkat	Sumber Risiko	Kode	Nilai ARP	% ARP	% ARP Kumulatif
1	Belum adanya standar operasional prosedur halal perusahaan	A9	1.128	21,51%	21,51%
2	Kurangnya pengetahuan karyawan produksi terhadap kesehatan dan keselamatan pangan	A18	931	17,75%	39,26%

3	Kurangnya pengetahuan karyawan tentang standar pengawasan produksi halal	A11	756	14,41%	53,67%
4	Ada Juru sembelih belum bersertifikat JULEHA	A12	420	8,01%	61,68%
5	Kurangnya karyawan yang mengawasi setiap proses produksi ayam	A10	306	5,83%	67,51%
6	Karyawan pengecek kehalalan kurang teliti dalam pengawasan penyembelihan	A13	280	5,34%	72,85%
7	Manajemen sumber daya kurang cakap dalam mengatur alur proses produksi	A17	266	5,07%	77,92%
8	Alat transportasi mengalami kerusakan	A6	225	4,29%	82,21%
9	Manajemen perawatan alat produksi kurang diperhatikan	A5	210	4,00%	86,22%
10	Jalur pembuangan kotoran dan sisa produksi mengalami gangguan	A14	156	2,97%	89,19%
11	Komunikasi yang terkendala dengan pemasok	A7	144	2,75%	91,94%
12	Tidak berjalannya koordinasi kerja antardivisi	A3	124	2,36%	94,30%
13	Ketidaksesuaian manajemen perencanaan pengiriman ayam	A2	99	1,89%	96,19%
14	Bahan baku mengalami keterlambatan pada saat proses pengiriman	A4	65	1,24%	97,43%
15	Terdapat bahan tambahan yang tidak sesuai ketentuan halal	A19	44	0,84%	98,27%
16	Kurang tajamnya pisau penyembelihan	A16	25	0,48%	98,74%
17	Kesalahan dalam mengatur suhu penyimpanan	A20	21	0,40%	99,14%
18	Kesalahan dalam meramalkan kebutuhan ayam	A1	18	0,34%	99,49%
19	Temperatur perebusan ayam terlalu panas atau dingin	A15	18	0,34%	99,83%
20	Kurang telitinya petugas yang membawa dokumen ayam	A8	9	0,17%	100,00%

Sumber: Data diolah, 2026

Berdasarkan Tabel 2, dengan menerapkan prinsip Pareto 80:20 diperoleh titik potong pada peringkat kedelapan dengan persentase kumulatif sebesar 82,21%. Dengan demikian, delapan sumber risiko yaitu belum adanya SOP halal perusahaan (A9), kurangnya pengetahuan karyawan terhadap keselamatan pangan (A18), kurangnya pengetahuan karyawan tentang standar pengawasan produksi halal (A11), ada juru sembelih belum bersertifikat JULEHA (A12), kurangnya karyawan yang mengawasi proses produksi (A10), ketidaktelitian pengecek kehalalan dalam pengawasan penyembelihan (A13), manajemen sumber daya yang kurang cakap dalam mengatur alur produksi (A17), dan kerusakan alat transportasi (A6) ditetapkan sebagai sumber risiko prioritas karena secara kumulatif menyumbang lebih dari 80% total potensi risiko pada rantai pasok halal RPA.

Strategi Mitigasi Berbasis Maqashid Syariah

Perumusan strategi mitigasi terhadap delapan sumber risiko prioritas hasil HOR tidak dapat dipandang sebagai tindakan teknis-administratif semata. Sebagaimana lazim

ditemukan dalam kajian manajemen risiko rantai pasok halal kontemporer, mitigasi yang efektif memerlukan landasan filosofis yang mampu menjelaskan *mengapa* suatu tindakan pengendalian diperlukan, bukan sekadar *apa* yang harus dilakukan. Atas pertimbangan tersebut, penelitian ini menempatkan kerangka maqāṣid syariah sebagai basis interpretatif dalam merumuskan strategi mitigasi, dengan mengacu secara khusus pada pendekatan sistem (*systems approach*) yang dikembangkan oleh Jasser Auda.

Pemilihan pendekatan Auda didasarkan pada pertimbangan metodologis tertentu. Berbeda dari pendekatan maqāṣid klasik yang cenderung memperlakukan lima nilai dasar (*al-kulliyāt al-khams*) sebagai kategori tertutup dan hierarkis-tetap, Auda mengajukan gagasan bahwa maqāṣid perlu dipahami sebagai suatu sistem yang hidup, dengan enam ciri utama: *cognitive nature* (bersifat kognitif-filosofis, bukan sekadar kategori legal-formal), *wholeness* (keterhubungan antarbagian sebagai satu kesatuan), *openness* (keterbukaan terhadap konteks kontemporer), *interrelated hierarchy* (hierarki yang saling memengaruhi, bukan bertingkat secara kaku), *multidimensionality* (kompleksitas yang melibatkan banyak dimensi sekaligus), dan *purposefulness* (orientasi pada pencapaian masalah yang nyata dan terukur).³⁴ Karakteristik sistemik ini dinilai lebih relevan untuk menjelaskan persoalan rantai pasok halal pada RPA, mengingat temuan pada subbab sebelumnya menunjukkan bahwa sumber risiko yang teridentifikasi bersifat saling terkait yaitu kelemahan pada satu mekanisme *governance* (ketiadaan SOP halal) berimplikasi pada mekanisme lain (efektivitas pengawasan), sehingga sulit dijelaskan secara memadai melalui pendekatan *maqāṣid* yang bersifat parsial dan terkotak-kotak.

Berangkat dari kerangka tersebut, kedelapan strategi mitigasi dirumuskan dengan mempertimbangkan tiga unsur yang saling berkaitan, yaitu kesesuaiannya dengan akar penyebab risiko yang teridentifikasi melalui HOR, fitur sistem Auda yang paling relevan untuk menjelaskan strategi tersebut, serta dimensi *maqāṣid* yang secara substantif diperkuat melalui penerapannya. Dalam konteks penelitian ini, dimensi *maqāṣid* yang digunakan meliputi *ḥifẓ al-dīn* (penjagaan agama), *ḥifẓ al-nafs* (penjagaan jiwa), *ḥifẓ al-nasl* (penjagaan keturunan), dan *ḥifẓ al-māl* (penjagaan harta), yang memiliki keterkaitan substantif dengan praktik dan tata kelola rantai pasok pangan halal. Hasil pemetaan tersebut secara ringkas disajikan pada Tabel 3.

Tabel 3. Strategi Mitigasi Berbasis Maqashid Syariah

Kode	Strategi Mitigasi	Penerapan Pendekatan Sistem Auda	Maqāṣid yang Diperkuat
A9	Menyusun dan menerapkan SOP halal yang terintegrasi dengan seluruh tahapan produksi dan distribusi	Wholeness & Purposefulness: SOP menghubungkan standar halal, keamanan, pengawasan, dan ketertelusuran	<i>ḥifẓ al-dīn, ḥifẓ al-nafs, ḥifẓ al-māl</i>

³⁴ Auda, *MAQASID AL-SHARIAH A BEGINNER'S GUIDE*.

A18	Pelatihan berkala tentang higiene, sanitasi, K3 pangan, dan prinsip halal-tayyib	Cognitive Nature & Openness: peningkatan pengetahuan memperkuat kapasitas organisasi dalam merespons perkembangan standar keamanan pangan	<i>ḥifẓ al-naḥs, ḥifẓ al-naḥs, ḥifẓ al-māl</i>
A11	Pelatihan pengawasan halal, penyusunan checklist, dan evaluasi kompetensi	Cognitive Nature: pengawasan didasarkan pada pengetahuan dan kompetensi yang memadai	<i>ḥifẓ al-dīn, ḥifẓ al-naḥs</i>
A12	Sertifikasi dan pelatihan kompetensi juru sembelih serta evaluasi berkala	Multidimensionality: kompetensi mencakup aspek syariah, teknis, dan keamanan pangan secara simultan	<i>ḥifẓ al-dīn, ḥifẓ al-naḥs</i>
A10	Penetapan personel pengawas pada titik kritis dan sistem pemeriksaan berlapis	Interrelated Hierarchy: pengawasan menghubungkan peran individu, proses, dan tujuan organisasi	<i>ḥifẓ al-dīn, ḥifẓ al-naḥs, ḥifẓ al-māl</i>
A13	Penerapan checklist titik kritis penyembelihan, supervisi langsung, dan evaluasi kinerja	Multidimensionality & Purposefulness: pengawasan diarahkan pada perlindungan kehalalan dan keamanan produk	<i>ḥifẓ al-dīn, ḥifẓ al-naḥs</i>
A17	Penataan alur produksi, pembagian tugas, pengendalian titik kritis, dan koordinasi	Wholeness & Interrelated Hierarchy: proses produksi dipandang sebagai sistem yang menghubungkan SDM, proses, fasilitas, dan pengawasan	<i>ḥifẓ al-naḥs, ḥifẓ al-māl, ḥifẓ al-dīn</i>
A6	Pemeliharaan preventif, pemeriksaan kelayakan, dan penerapan standar kebersihan transportasi	Openness & Purposefulness: distribusi mampu merespons kondisi eksternal dengan tetap menjaga integritas produk hingga konsumen	<i>ḥifẓ al-naḥs, ḥifẓ al-māl, ḥifẓ al-dīn</i>

Sumber: Data diolah, 2026

Pemetaan pada Tabel 3 menunjukkan bahwa strategi mitigasi yang dirumuskan tidak diarahkan semata-mata untuk menghilangkan risiko pada titik tertentu, tetapi untuk memperkuat kapasitas sistem dalam menjaga integritas halal secara berkelanjutan. Pola tersebut terlihat terutama pada tiga sumber risiko dengan nilai *Aggregate Risk Potential* (ARP) tertinggi, yaitu belum adanya SOP halal perusahaan (A9), kurangnya pengetahuan karyawan produksi terhadap kesehatan dan keselamatan pangan (A18), serta kurangnya pengetahuan karyawan tentang standar pengawasan produksi halal (A11). Ketiganya menunjukkan bahwa sumber risiko utama tidak hanya berada pada aspek teknis produksi, tetapi juga pada pengetahuan, prosedur, dan kapasitas pengawasan. Karena itu, strategi mitigasi yang dikembangkan diarahkan pada pembentukan mekanisme organisasi yang mampu menghubungkan standar halal dengan pelaksanaan operasional sehari-hari.

Pada strategi A9, penyusunan dan penerapan SOP halal menjadi titik penguatan paling mendasar. Dalam perspektif *wholeness*, SOP tidak ditempatkan sebagai dokumen administratif yang berdiri sendiri, tetapi sebagai instrumen yang menghubungkan berbagai bagian dalam sistem produksi, mulai dari penerimaan bahan baku, penyembelian, pengolahan, penyimpanan, hingga distribusi. SOP juga menjadi sarana untuk memperjelas pembagian tanggung jawab, titik pengawasan, dan prosedur ketika terjadi penyimpangan. Sementara itu, *purposefulness* memberikan orientasi bahwa keberadaan SOP bukan tujuan akhir, melainkan sarana untuk memastikan proses produksi tetap mengarah pada terjaganya kehalalan, keamanan, dan keberlanjutan produk. Posisi A9 sebagai sumber risiko dengan ARP tertinggi memperkuat argumentasi bahwa pengendalian berbasis prosedur merupakan fondasi bagi mitigasi risiko lainnya.

Temuan tersebut berkaitan erat dengan strategi A18 dan A11 yang berorientasi pada peningkatan pengetahuan dan kompetensi sumber daya manusia. Dalam kerangka *cognitive nature*, keberhasilan suatu sistem tidak hanya ditentukan oleh keberadaan aturan, tetapi juga oleh cara aktor memahami dan menerapkan aturan tersebut. Pelatihan higiene, sanitasi, K3 pangan, dan prinsip *halal-tayyib* pada A18, misalnya, tidak hanya dimaksudkan untuk meningkatkan keterampilan teknis karyawan, tetapi juga membangun pemahaman mengenai konsekuensi dari setiap tindakan dalam proses produksi. Demikian pula, pelatihan pengawasan halal dan penggunaan *checklist* pada A11 memperkuat kemampuan personel dalam mengenali titik kritis dan melakukan pengendalian secara konsisten. Dengan demikian, mitigasi terhadap risiko manusia dilakukan melalui peningkatan kapasitas pengetahuan, bukan hanya melalui pemberian instruksi kerja.

Hubungan antara kompetensi dan pengawasan semakin terlihat pada strategi A12, A10, dan A13. Sertifikasi serta pelatihan kompetensi juru sembelih pada A12 mempertemukan aspek syariah dengan kemampuan teknis penyembelian dan keamanan pangan. Hal ini mencerminkan prinsip *multidimensionality*, karena integritas halal pada proses penyembelian tidak dapat dijelaskan hanya melalui satu dimensi kepatuhan. Penetapan personel pengawas pada titik kritis dan pemeriksaan berlapis pada A10 kemudian membangun hubungan antara individu, fungsi pengawasan, dan tujuan organisasi. Sementara itu, penerapan *checklist*, supervisi langsung, dan evaluasi kinerja pada A13 memperkuat mekanisme verifikasi terhadap pelaksanaan standar halal. Ketiga strategi tersebut memperlihatkan bahwa pengendalian risiko membutuhkan kombinasi antara kompetensi pelaksana dan mekanisme pengawasan yang mampu memastikan kompetensi tersebut diterapkan dalam praktik.

Strategi A17 memperluas penguatan tersebut pada tingkat pengelolaan proses. Penataan alur produksi, pembagian tugas, pengendalian titik kritis, dan koordinasi menunjukkan bahwa risiko tidak selalu berasal dari kesalahan satu individu, tetapi dapat muncul dari hubungan yang tidak berjalan baik antarkomponen organisasi. Perspektif *wholeness* memandang alur produksi sebagai satu kesatuan, sedangkan *interrelated hierarchy* membantu melihat keterkaitan antara fungsi manajemen, tenaga kerja, fasilitas, dan pengawasan. Dalam konteks ini, perbaikan alur produksi tidak hanya berfungsi

meningkatkan efisiensi operasional, tetapi juga mengurangi kemungkinan terjadinya penyimpangan yang dapat memengaruhi status dan integritas halal produk.

Sementara itu, A6 menunjukkan bahwa penguatan integritas halal perlu diperluas hingga tahap distribusi. Pemeliharaan preventif, pemeriksaan kelayakan kendaraan, dan penerapan standar kebersihan transportasi merupakan bentuk mitigasi yang menjaga agar produk yang telah memenuhi persyaratan pada tahap produksi tidak mengalami penurunan integritas pada tahap berikutnya. Perspektif *openness* menempatkan sistem rantai pasok sebagai sistem yang berinteraksi dengan kondisi eksternal, termasuk kondisi transportasi dan lingkungan distribusi. Pada saat yang sama, *purposefulness* memastikan bahwa kemampuan beradaptasi terhadap kondisi eksternal tetap diarahkan pada tujuan perlindungan produk sampai kepada konsumen. Posisi A6 sebagai satu-satunya sumber risiko prioritas yang secara langsung berkaitan dengan tahap *deliver* menunjukkan bahwa integritas halal tidak berhenti pada keberhasilan proses penyembelihan dan pengolahan.

Dilihat dari hubungan antar strategi tersebut, terdapat pola bahwa risiko prioritas dalam penelitian ini lebih banyak terkonsentrasi pada kapasitas tata kelola dan sumber daya manusia daripada pada kegagalan teknis yang berdiri sendiri. SOP halal, kompetensi karyawan, sertifikasi juru sembelih, pengawasan, pembagian tugas, dan koordinasi membentuk satu rangkaian pengendalian yang saling memperkuat. Ketidadaan salah satu unsur dapat melemahkan unsur lainnya. SOP yang baik, misalnya, tidak akan menghasilkan pengendalian yang efektif apabila personel tidak memahami substansinya, sementara kompetensi personel juga tidak cukup apabila tidak didukung mekanisme pengawasan dan pembagian tanggung jawab yang jelas. Temuan ini memperlihatkan relevansi *wholeness* dan *interrelated hierarchy* dalam membaca hubungan sebab akibat antarsumber risiko.

Dari perspektif maqāṣid, keterhubungan tersebut menunjukkan bahwa satu strategi mitigasi dapat berkontribusi terhadap lebih dari satu tujuan syariah. Perlindungan terhadap *ḥifẓ al-dīn* tercermin dalam upaya memastikan kepatuhan terhadap ketentuan penyembelihan dan kehalalan produk. *Hifẓ al-naḥs* dan *ḥifẓ an-naṣl* berkaitan dengan pengendalian higiene, sanitasi, keamanan pangan, serta pencegahan kontaminasi yang dapat membahayakan konsumen. Sementara itu, *ḥifẓ al-māl* berkaitan dengan perlindungan nilai ekonomi produk, keberlanjutan usaha, dan pencegahan kerugian yang dapat muncul akibat ketidaksesuaian proses atau hilangnya kepercayaan pasar. Hubungan tersebut memperlihatkan bahwa perlindungan maqāṣid dalam industri pangan halal bersifat saling berkelindan, bukan berjalan dalam ruang yang terpisah.

Pada titik ini, penggunaan pendekatan sistem Auda memberikan kontribusi analitis terhadap hasil HOR. HOR mampu menunjukkan sumber risiko mana yang harus diprioritaskan, sedangkan pendekatan maqāṣid memberikan dasar untuk memahami arah dan makna dari tindakan mitigasi yang dipilih. Integrasi keduanya menghasilkan pendekatan yang menghubungkan prioritas risiko dengan penguatan tata kelola, kompetensi, proses, dan tujuan syariah. Dengan pola tersebut, mitigasi tidak berhenti pada respons terhadap *risk agent*, tetapi diarahkan pada pembentukan sistem yang lebih mampu mencegah munculnya risiko serupa pada titik lain dalam rantai pasok.

Temuan ini sekaligus menegaskan bahwa integritas halal merupakan hasil dari kinerja sistem yang saling terhubung, bukan sekadar konsekuensi dari kepemilikan sertifikat halal. Sertifikat memberikan pengakuan formal atas pemenuhan persyaratan tertentu, sedangkan integritas halal membutuhkan konsistensi pelaksanaan setelah persyaratan tersebut dipenuhi. Dalam konteks RPA, konsistensi tersebut bergantung pada hubungan antara SOP, pengetahuan dan kompetensi karyawan, pengawasan, proses produksi, fasilitas, serta distribusi. Kerangka maqāṣid berbasis pendekatan sistem Auda membantu menjelaskan hubungan tersebut dengan menempatkan perlindungan agama, jiwa, dan harta sebagai tujuan yang harus dijaga secara bersamaan melalui tata kelola rantai pasok yang terintegrasi.

Kesimpulan

Penelitian ini menunjukkan bahwa integritas halal pada rantai pasok rumah potong ayam tidak hanya ditentukan oleh pemenuhan persyaratan sertifikasi, tetapi oleh kemampuan organisasi menjaga konsistensi ketentuan halal pada seluruh tahapan proses. Pemetaan SCOR dan analisis House of Risk (HOR) menunjukkan bahwa risiko integritas halal terutama terkonsentrasi pada tahap *make* dan bersumber dari keterkaitan antara kompetensi sumber daya manusia, ketersediaan prosedur, pengawasan, pengelolaan proses, serta kesiapan fasilitas. Temuan ini menegaskan bahwa persoalan integritas halal pada objek penelitian lebih merupakan persoalan tata kelola dan kapasitas organisasi daripada kegagalan teknis yang berdiri sendiri.

Strategi mitigasi yang dirumuskan menunjukkan bahwa penguatan integritas halal perlu diarahkan pada pembenahan sistem secara menyeluruh, terutama melalui penyusunan SOP halal, peningkatan kompetensi dan sertifikasi juru sembelih, penguatan pengawasan, penataan alur produksi, serta pemeliharaan sarana pendukung. Dalam perspektif sistem Jasser Auda, strategi tersebut tidak bekerja secara parsial, tetapi saling berkaitan dalam memperkuat *ḥifẓ al-dīn*, *ḥifẓ al-naḥs*, *ḥifẓ al-naṣl* dan *ḥifẓ al-māl*. Dengan demikian, integrasi SCOR-HOR dengan pendekatan maqāṣid al-syarī'ah memberikan kerangka yang lebih utuh untuk memahami mitigasi risiko halal, yaitu tidak hanya menentukan risiko yang perlu dikendalikan, tetapi juga menjelaskan tujuan kemaslahatan yang hendak dilindungi melalui pengendalian tersebut.

Penelitian ini berkontribusi dengan menunjukkan bahwa tata kelola integritas halal pada rantai pasok RPA perlu dipahami sebagai sistem yang menghubungkan risiko operasional, kapasitas organisasi, dan tujuan syariah. Temuan tersebut memperkuat perspektif bahwa jaminan halal tidak berhenti pada kepemilikan sertifikat, tetapi memerlukan mekanisme internal yang mampu menjaga konsistensi halal secara berkelanjutan dari proses penyembelihan hingga produk didistribusikan kepada konsumen.

Daftar Rujukan

Adenan, Moh., F Prianto, Ari Subagio, Deasy Wulandari, Susanti Prasetyaningtias, Umi Cholifah, Ririn Irmadaryani, and Thomas Soseco. "Measuring the Performance of Poultry Slaughterhouse Certification in Supporting Halal

- Ecosystem: An Empirical Study in Jember Regency, Indonesia.” *International Journal of Accounting and Economics Studies*, 2025. <https://doi.org/10.14419/w14pt709>.
- Ali, Abubakar, Amr Mahfouz, and Amr Arisha. “Analysing Supply Chain Resilience: Integrating the Constructs in a Concept Mapping Framework via a Systematic Literature Review.” *Supply Chain Management: An International Journal* 22, no. 1 (January 9, 2017). <https://doi.org/10.1108/SCM-06-2016-0197>.
- APICS, Supply Chain Council. “Supply Chain Operations Reference Model: SCOR Version 11.0.” *Supply Chain Council*, 2015.
- Auda, Jasser. *MAQASID AL-SHARIAH A BEGINNER’S GUIDE*. Edited by anas s. al shaikh and ali shiraz khan. London: The International Institute of Islamic Thought, 2008.
- Azhari, Munir. “Integritas Halal Dalam Isu, Konsep Dan Praktik Pada Perusahaan Rumah Potong Ayam Halal.” UIN Sunan Kalijaga, 2023.
- Chaniago, Siti Aminah Chaniago Siti Aminah, Muhammad Izza Muhammad Izza, Bagaskara Sagita Wijaya Bagaskara Sagita Wijaya, and Feni Fitriani Putri Rozi Feni Fitriani Putri Rozi. “Implementation of Halal Supply Chain in the Cooperative of Islamic Boarding School: Maqashid Syariah Perspective.” *Jurnal Hukum Islam*, 2024. https://doi.org/10.28918/jhi_v22i1_3.
- Creswell, John W. *Research Design: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches*. 4th ed. New York: Sage publications, 2017.
- Dr. Ir. H. M.N Hosen, M. Sc. *Panduan Umum Sistem Jaminan Halal. Panduan Umum Sistem Jaminan Halal*. Jakarta: LPPOM MUI, 2008.
- Fahadha, Rahmatia Utari, and Sutarto Sutarto. “Design of Optimization Strategy-Based Halal Supply Chain at a Meat Market in Indonesia.” *Asian Journal of Islamic Management* 7, no. 1 (2025). <https://doi.org/10.20885/AJIM.vol7.iss1.art9>.
- Indah, Chitra, Nil Firdaus, M Shahmi, Yuliza Zen, Universitas Islam, N Mahmud, and Yunus Batusangkar. “From Formal Halal Certification to Substantive Compliance: Integrating Maqāsid Al-Sharī’ah and Risk-Based Governance in SMEs.” *Nusantara: Journal of Law Studies*, 2026. <https://doi.org/10.66325/nusantaralaw.v5i1.176>.
- Khan, Shahbaz, Abid Haleem, and Mohd Imran Khan. “A Risk Assessment Framework Using Neutrosophic Theory for the Halal Supply Chain under an Uncertain Environment.” *Arab Gulf Journal of Scientific Research* 42 (2024). <https://doi.org/10.1108/AGJSR-12-2022-0312>.
- Khan, Shahbaz, M Khan, Abid Haleem, and Abdur Rahman Jami. “Prioritising the Risks in Halal Food Supply Chain: An MCDM Approach.” *Journal of Islamic Marketing*, 2019. <https://doi.org/10.1108/jima-10-2018-0206>.
- Kuncorosidi, Kuncorosidi, and Nova Septi Sanjaya. “SUPPLY CHAIN RISK MANAGEMENT (SCRM) ANALYSIS ON THE SUPPLY CHAIN OF HALAL FOOD PRODUCTS USING SCOR, HERR AND PARETO DIAGRAM METHOD (CASE STUDY ON IBU MIMIN’S CHICKEN SLAUGHTER HOUSE).” *TSARWATICA (Islamic Economic, Accounting, and Management Journal)* 3, no. 1 (2021).
- Ngah, Abdul Hafaz, and Ramayah Thurasamy. “Modelling the Intention to Adopt Halal Transportation among Halal Pharmaceutical and Cosmetic Manufacturers in Malaysia.” *Advanced Science Letters* 24, no. 1 (2018). <http://files/967/Ngah and Thurasamy - 2018 - Modelling the intention to adopt halal transportat.pdf>.
- 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 (February 23, 2020). <https://doi.org/10.20961/lar.v18i3.46014>.
- Nyoman Pujawan, I, and Laudine H Geraldin. “House of Risk: A Model for Proactive Supply Chain Risk Management.” *Business Process Management Journal* 15, no. 6 (2009). <https://doi.org/https://doi.org/10.1108/14637150911003801>.
- Palinkas, Lawrence A, Sarah M Horwitz, Carla A Green, Jennifer P Wisdom, Naihua Duan, and Kimberly Hoagwood. “Purposeful Sampling for Qualitative Data Collection and Analysis in Mixed Method Implementation Research.” *Administration and Policy in Mental Health and Mental Health Services Research* 42, no. 5 (2015). <https://doi.org/10.1007/s10488-013-0528-y>.
- Ridwan, Asep, Dyah Lintang Trenggonowati, and Vivit Parida. “USULAN AKSI MITIGASI RISIKO RANTAI PASOK HALAL PADA IKM TAHU BANDUNG SUTRA MENGGUNAKAN METODE HOUSE OF RISK.” *Journal Industrial Servicess* 5, no. 1 (March 8, 2019). <https://doi.org/10.36055/jiss.v5i1.6512>.
- Rosyidi, Khafizh, S Sucipto, Imam Santoso, and Y Wibisono. “Priority Risk Mapping for Halal Meat Production Using FMEA Method in Medium-Scale Chicken Slaughterhouse.” *Advances in Food Science, Sustainable Agriculture and Agroindustrial Engineering*, 2025. <https://doi.org/10.21776/ub.afssae.2025.008.03.5>.
- Sari, Titania Miranda, D W., Shahbaz Khan, M Khan, Abid Haleem, Abdur Rahman Jami, D Widyaningsih, et al. “Design of Optimization Strategy-Based Halal Supply Chain at a Meat Market in Indonesia.” *Journal of Islamic Marketing* 1542, no. 1 (2025). <https://doi.org/10.1108/jima-10-2018-0206>.
- Sarwar, Adnan, Aqsa Zafar, and A Qadir. “Analysis and Prioritization of Risk Factors in the Management of Halal Supply Chain Management.” *Discover Sustainability* 2 (2021). <https://doi.org/10.1007/s43621-021-00039-6>.
- Soon, J, M Chandia, and J Regenstein. “Halal Integrity in the Food Supply Chain.” *British Food Journal* 119 (2017). <https://doi.org/10.1108/bfj-04-2016-0150>.
- Susanawati, Dimas Ilham Pangestu, Maesyaroh, S Harimurti, A Amid, N Shahidan, and Haji Hasyim. “Fresh Chicken Meat Supply Chain Through Halal Certified Slaughterhouses in Yogyakarta Indonesia.” *E3S Web of Conferences* 665 (2025). <https://doi.org/10.1051/e3sconf/202566501018>.
- Tieman, Marco. “Halal Risk Management: Combining Robustness and Resilience.” *Journal of Islamic Marketing* 8, no. 3 (December 20, 2017): 461–75. <https://doi.org/10.1108/JIMA-06-2015-0041>.
- Utomo, Muhammad Fitri Budi, and S Ramadhani. “Rancang Bangun Model Rantai Pasok Halal Ayam Joper: Integrasi HAS 23000, SNI 99002:2016, Dan Model SCOR.” *Journal of Halal Industry Studies*, 2025. <https://doi.org/10.53088/jhis.v4i1.1771>.
- Wahyuni, D, Arbi Haza Nasution, I Budiman, and N Arfidhila. “Halal Risk Analysis at Indonesia Slaughterhouses Using the Supply Chain Operations Reference (SCOR) and House of Risk (HOR) Methods.” *Journal of Physics: Conference Series* 1542 (2020). <https://doi.org/10.1088/1742-6596/1542/1/012001>.
- Widyaningsih, D, and Anton Priyo Nugroho. “Manajemen Risiko Rantai Pasok Produk Halal Pada Komoditas Daging Ayam.” *JURNAL AGROINDUSTRI HALAL*, 2024. <https://doi.org/10.30997/jah.v10i1.10988>.