

ABSTRAK

Seiring dengan banyaknya jumlah pariwisata di Lampung berdampak pada tingginya jumlah bisnis kuliner, baik kuliner khas Lampung ataupun kuliner modern yang menunya cukup bervariasi. Belakangan menu berbahan baku daging sapi seperti steak ataupun olahan iga menjadi unggulan di beberapa restoran. Daging sapi merupakan bahan makanan halal sehingga tidak boleh bercampur dengan hal-hal yang bersifat haram ataupun diperlakukan yang menjadikannya tidak halal. Namun kesadaran pelaku bisnis dan konsumen atas kehalalan bahan baku masih rendah, serta baru sedikit restoran, catering ataupun tempat pemotongan sapi yang tersertifikasi halal. Kasus daging oplosan memperparah masalah kehalalan bahan baku. Oleh karena itu dilakukan penelitian mengenai *tracking system* pada aliran rantai pasok daging sapi yang bertujuan untuk memonitoring agar daging sapi tetap halal. Namun dalam fenomenanya terdapat berbagai faktor yang membentuk *tracking system*.

Melalui penelitian ini akan dilakukan analisis faktor *tracking system* dengan variable *product identification, data to trace, product routing, traceability tools, nomor identitas, data carriers*, dan jaringan informasi elektronik.

Metode pengumpulan data dilakukan melalui penyebaran kuisioner kepada 50 restoran di Lampung yang memiliki menu berbahan baku daging sapi. Pengolahan data dilakukan dengan menggunakan SPSS Statistics 22.0.

Berdasarkan hasil pengolahan data dengan metode PCA dapat diketahui bahwa ada tujuh faktor yang membentuk *tracking system* pada rantai pasok daging sapi sebagai bahan baku makanan halal di restoran Lampung yaitu yaitu faktor komparabilitas bahan baku halal, dukungan sistem informasi pada bahan baku halal, proses produksi produk halal, karakteristik bahan baku halal, pencatatan bahan baku halal, dokumentasi bahan baku halal dan sistem penyimpanan bahan baku halal. Faktor komparabilitas bahan baku halal memiliki presentase nilai *variance* tertinggi yakni 43,638%

Berdasarkan hasil penelitian, untuk meningkatkan level kepercayaan konsumen terhadap restoran, restoran di Lampung sebaiknya fokus mengawasi rantai pasok daging sapi agar tetap halal berdasarkan faktor *tracking system* yang telah terbentuk.

Kata Kunci: *Tracking System, Analisis Faktor, Makanan Halal*