

ABSTRAK

Indonesia merupakan negara yang memiliki populasi penduduk Muslim terbesar di dunia. Dengan populasi penduduk Muslim terbesar di dunia tersebut menunjukkan bahwa Indonesia sebagai pangsa pasar produk dan jasa Syariah yang besar, terutama Indonesia memiliki potensi di industri makanan halal. Hal ini dikarenakan mengonsumsi makanan dan minuman halal merupakan perintah yang terdapat di dalam Al-Quran. Dengan terus berkembangnya industri makanan halal, maka perlu adanya dukungan berupa manajemen rantai pasok halal yang sering disebut *Halal Supply Chain Management* (HSCM). Dengan penerapan HSCM dapat menjamin bahwa proses pelaksanaan rantai pasok dalam industri sudah sesuai dengan standar halal

Setiap produk yang dihasilkan harus terjamin kehalalannya. Untuk menjamin kehalalan suatu produk, maka pemerintah Indonesia mengeluarkan regulasi yaitu Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, yang menjelaskan bahwa sertifikat halal wajib untuk semua produk yang beredar dan diperdagangkan di Indonesia sebagai jaminan bahwa produk tersebut terjamin kehalalannya. Oleh karena itu perlu adanya penerapana HSCM di dalam industri, sebagai jaminan bahwa rantai pasok yang berjalan di industri tersebut terjamin kehalalannya. Permasalahan saat ini ialah masih banyak industri yang sudah memiliki sertifikasi halal namun dalam proses aktivitas di dalam industri tersebut belum menerapkan HSCM di dalamnya.

Selain itu, Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 juga mengatur jaminan produk halal yang kemudian disesuaikan dengan standar halal di Indonesia terkait Sistem Manajemen Halal yaitu SNI 99001 : 2016. Hal tersebut menunjukkan bahwa dalam pelaksanaan sistem manajemen halal terdapat beberapa standar yang harus diperhatikan, seperti dalam SNI 99001 : 2016 Klausul 3.4.1 yang berisikan proses dalam sistem manajemen halal meliputi *input* dan *output* proses, interaksi antar proses, kriteria, metode, termasuk pengukuran dan indikator kinerja terkait diperlukan untuk memastikan operasi yang efektif, dan pengendalian antar proses, sumber daya yang dibutuhkan dan memastikan ketersediaannya, serta penugasan dalam bentuk tanggung jawab dan wewenang untuk masing-masing. Dengan demikian, organisasi atau perusahaan

diperlukan untuk dapat menetapkan kriteria perusahaan, metode serta pengukuran indikator kinerja agar dapat memastikan keefektifan dalam proses.

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah menentukan kriteria pengukuran kinerja rantai pasok halal pada proses perencanaan, merancang sistem dan *interface* pengukuran kinerja rantai pasok halal pada proses perencanaan berdasarkan SNI 99001 : 2016. Dalam proses penyelesaian penelitian ini menggunakan SCOR model dan metode AHP, OMAX, dan TLS. SCOR model digunakan karena dapat mengevaluasi kinerja rantai pasok ke dalam 5 proses yang terdiri dari *plan, make, source, deliver, dan return*. Selain itu, SCOR model juga dapat membantu menentukan kriteria kinerja perusahaan secara umum. Pada penelitian ini hanya berfokus pada proses perencanaan yang terbagi menjadi 3 bagian yaitu perencanaan pengadaan bahan baku, perencanaan produksi, dan perencanaan distribusi. Selanjutnya adalah penentuan kriteria halal berdasarkan SNI 99001 : 2016. Setelah mendapatkan kriteria umum dan kriteria halal, selanjutnya adalah dilakukan pembobotan pada masing-masing kriteria dan sub-kriteria pada proses perencanaan dengan menggunakan AHP (*Analytical Hierarchy Process*). Setelah mendapatkan bobot dimasing-masing kriteria dan sub-kriteria adalah penyamaan skala dengan menggunakan OMAX (*Objective Matrix*) dan dibantu pengkategorian performansi produktivitasnya menggunakan TLS (*Traffic Light System*). Tahap terakhir yaitu perancangan sistem kinerja rantai pasok halal, yang dalam perancangan *interface* nya menggunakan *software Microsoft Excel 2017*.

Didapatkan hasil pengukuran kinerja untuk kriteria dan sub-kriteria. Dalam penelitian ini dihasilkan tiga kriteria untuk masing-masing bagian perencanaan yaitu *reliability, responsiveness, dan cost*. Untuk perencanaan pengadaan bahan baku terdapat 6 sub-kriteria *reliability*, 1 sub-kriteria *responsiveness*, dan 1 sub-kriteria *cost*. Untuk perencanaan produksi terdapat 5 sub-kriteria *reliability*, 3 sub-kriteria *responsiveness*, dan 1 sub-kriteria *cost*. Untuk perencanaan pengadaan bahan baku terdapat 7 sub-kriteria *reliability*, 3 sub-kriteria *responsiveness*, dan 1 sub-kriteria *cost*.

Kata kunci—Halal, HSCM, sistem pengukuran kinerja, SCOR, AHP, OMAX, dan TLS