

ABSTRAK

Permintaan terhadap produk ayam yang halal, aman, dan higienis terus meningkat, namun pada RPA skala UMKM seperti UD Satu Hati masih ditemukan risiko yang mengancam kehalalan produk, seperti kurangnya pelatihan teknis penyembelihan halal sesuai syariat dan Kurang ada maintenance dan pemeriksaan. Kondisi ini menciptakan kesenjangan antara standar halal yang diharapkan dan praktik di lapangan. Penelitian ini penting karena kepercayaan konsumen terhadap produk halal sangat bergantung pada *integritas* proses produksi. Penelitian ini menggunakan metode *SCOR* digunakan untuk memetakan aktivitas dalam rantai pasok, sementara *House of Risk (HOR)* diterapkan untuk mengidentifikasi serta memprioritaskan risiko, lalu merumuskan strategi mitigasi berdasarkan efektivitas dan kemudahan pelaksanaan. Kontribusi utama dari penelitian ini adalah model mitigasi risiko yang aplikatif bagi RPA kecil. Hasil utama menunjukkan bahwa risiko tertinggi adalah kelalaian dalam penyembelihan dan kurangnya pelatihan pekerja. Strategi yang disarankan meliputi pelatihan rutin, penyusunan SOP, serta pengawasan prosedur halal. Temuan ini diharapkan dapat meningkatkan kepatuhan terhadap standar halal dan kualitas operasional RPA.

Kata Kunci: *SCOR*, *House of Risk* manajemen risiko, rantai pasok halal, RPA