

ABSTRAK

Semakin meningkatnya jumlah permintaan produk makanan, maka tinggi juga perusahaan menambah inovasi untuk memproduksi pangan yang dijadikan kebutuhan manusia. Mitigasi risiko halal daging ayam masih terpisah-pisah dalam *supply chain*, proses, dan distribusi. Indikator kelayakan berdasarkan standar halal, perlu dikuatkan legitimasi data produktivitas perusahaan melalui rekam jejak produksi di RPA. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi aktivitas berisiko pada produksi daging ayam dan dapat mengetahui risiko paling kritis serta menentukan tindakan mitigasi yang akan dilakukan sebagai alternatif perbaikan keamanan pangan pada rantai pasok makanan. Berdasarkan perangkaan kegiatan pengolahan ayam dengan penilai SOD-RPN, bahwa aktivitas yang memiliki nilai tertinggi berarti aktivitas tersebut paling berisiko yakni terletak pada kegiatan 8 yaitu Proses Perendaman Dilakukan Setelah Ayam Benar-Benar Telah Mati, 4 yaitu SDM (Juru Sembelih Halal), dan 5 yaitu Proses Pemotongan Diawali dengan Membaca “Bismillahirrohmanirrahim.” Berdasarkan pembobotan dan perhitungan dengan metode AHP didapatkan usulan perbaikan bahwa penilaian bobot prioritas paling besar pada kriteria Proses Perendaman Dilakukan Setelah Ayam Benar-Benar Telah Mati (K1) yaitu didapatkan pada usulan perbaikan K1-3 (m Mengatur durasi waktu pra-perendaman) dengan nilai sebesar 0.670, pada SDM Juru Sembelih Halal (K2) prioritas paling besar yaitu didapati pada usulan perbaikan K2-3 (*recruitment* anggota baru yang memiliki spesifikasi kompeten) dengan nilai sebesar 0.640, dan pada kriteria Proses Pemotongan Diawali dengan Membaca “Bismillahirrohmanirrahim” (K3) prioritas terbesar yaitu didapatkan pada usulan perbaikan K3-2 (Membuat sistem informasi pengendalian proses pemotongan ayam) dengan nilai sebesar 0.630.

Kata Kunci - *Analytical Hierarci Process*(AHP); Keamanan Pangan; Risiko