

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Semakin meningkatnya jumlah permintaan produk makanan, maka tinggi juga perusahaan menambah inovasi untuk memproduksi pangan yang dijadikan kebutuhan manusia. Yang termasuk dalam produk olahan makanan adalah keamanan pangan serta adanya sertifikasi halal dari sebuah produk, dikarenakan keamanan pangan juga menjamin konsumen untuk memperoleh makanan yang sehat dikonsumsi. Keamanan pangan termasuk usaha yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan pencemaran, yang terdiri dari pencemaran kimia, biologi, dan benda lain yang bisa mempengaruhi kesehatan manusia.

Kurangnya peduli pada keamanan pangan juga berdampak pada kerugian dari sisi kesehatan, banyaknya kasus keracunan hingga kematian yang berasal dari sayuran, buah-buahan, dan produk olahan. Berdasarkan laporan BP- POM tahun 2014 menjelaskan kejadian keracunan akibat pangan, terutama kontaminasi pada bulan Januari- Maret 2014 terdapat 29 insiden (Alam, 2020). Sementara itu, data WHO (*World Health Organization*) menjelaskan bahwa mencapai 90% penyakit manusia setelah mengkonsumsi makanan yang terkontaminasi mikrobiologi seperti bakteri, protozoa, dan virus yang menyebabkan penyakit tifus, disentri ataupun keracunan makanan (Badan Standarisasi Nasional, 2016).

kejadian tersebut sangat jelas bahwasannya keamanan pangan harus benar-benar diperhatikan dari proses awal sampai ke tangan konsumen. Oleh karena itu setiap proses rantai pasok keamanan pangan harus diimplementasikan. Pengelolaan makanan dalam sistem keamanan pangan bertujuan untuk mencegah terjadinya perubahan status pangan dari makanan aman dikonsumsi menjadi tidak aman untuk dikonsumsi (Kurniawan dkk., 2021). Untuk dapat melakukan merger dalam keamanan

pangan pada sepanjang rantai pasok, maka dibutuhkan identifikasi risiko keamanan pangan. Identifikasi tersebut bertujuan untuk menentukan kegiatan yang berisiko terhadap keamanan pangan pada sepanjang proses rantai pasok dan menentukan langkah strategis dalam pengolahan keamanan pangan. Oleh karena itu penelitian ini disusun dengan tujuan mengidentifikasi kegiatan yang berisiko pada rantai pasok serta mengetahui risiko yang paling kritis. Dan menentukan tindakan mitigasi yang akan dilakukan sebagai alternatif perbaikan keamanan pangan pada rantai pasok makanan.

Produksi daging ayam merupakan salah satu kegiatan usaha bernilai ekonomi potensial dan sumber protein hewani bagi masyarakat. Badan Pusat Statistik tahun 2020 menginformasikan ayam adalah 72% komoditas konsumtif di Indonesia dibanding komoditas unggas lain. Agroindustri pengolahan ayam di Rumah Potong Ayam (RPA) yang menjamin produknya halal menjadi andalan untuk memenuhi konsumsi. Faktanya, banyak RPA belum bersertifikat halal. Eksistensi RPA seharusnya bukan hanya entitas bisnis saja, tetapi juga usaha agroindustri yang konsisten memiliki kebijakan dan menerapkan standar halal secara *sustainable*.

Bahan dan produk olahan daging ayam tergolong *high risk* (Nastasijević et al., 2020). Mitigasi risiko halal merupakan faktor sangat penting bagi RPA. Hal ini terkait risiko kontaminasi fisik, biologi, dan kimia saat dikonsumsi masyarakat. Sebagai bagian agroindustri hilir, aktivitas produksi RPA setelah proses *inventory* meliputi inspeksi-Surat Keterangan Kesehatan Hewan (SKKH), *rest conditioning*, *medical ceck-up*, penyembelihan, *boiling-up*, *cleaning-up*, pemotongan, *packing*, dan distribusi.

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 dan distribusinya. Penelitian ini dilakukan untuk mengidentifikasi risiko halal potensial produksi daging ayam di RPA menggunakan

metode *Failure Mode Effect and Criticality Analysis* (FMECA) dan *Analytical Hierarchy Process* (AHP). Metode AHP ialah salah satu metode yang digunakan untuk mengambil keputusan yang menggunakan beberapa variabel dengan proses analisis bertingkat. Menurut Setiawan (2009), metode AHP menjadi solusi untuk membantu membuat keputusan, seorang decision maker dapat mengambil keputusan berdasarkan multi kriteria yang diterapkan. Menurut Darmanto dkk. (2014), Keunggulan AHP dapat menguraikan masalah multi faktor atau multi kriteria yang kompleks menjadi hirarki. Hirarki sebagai representasi dari sebuah masalah yang kompleks dalam suatu struktur multi level dimana level pertama adalah tujuan, yang diikuti level faktor, kriteria, sub kriteria, dan seterusnya hingga level terakhir dari alternatif.

Hingga saat ini sedikit penelitian yang membahas tentang mitigasi risiko halal terintegrasi pada produksi ayam di RPA. Oleh karena itu, perlu dibuat model *assessment* mitigasi risiko halal secara terintegrasi untuk menjamin kehalalan daging ayam berdasarkan standar halal.

1.2 Rumusan Masalah

- a. Bagaimana pengukuran titik kritis mitigasi risiko halal pada produksi daging ayam berdasarkan standar halal dengan metode *Analytical Hierarchy Process* (AHP) ?
- b. Bagaimana model *assessment* mitigasi risiko halal pada produksi daging ayam ?

1.3 Tujuan Penelitian

- a. Mengidentifikasi, mengukur dan menganalisis factor-factor risiko kritis mitigasi risiko halal pada produksi daging ayam dengan metode *Analytical Hierarchy Process* (AHP).
- b. Merumuskan formulasi atau model *assessment* mitigasi risiko halal pada produksi daging ayam di RPA.

1.4 Manfaat Riset

- a. Manfaat teoritis

Sebagai upaya penerapan dan ilmu pengetahuan khususnya pada pengendalian kualitas dan system informasi manajemen.

b. Manfaat praktis

Sebagai upaya legitimasi riil mengenai system mitigasi risiko halal pada produksi daging.

1.5 Urgensi Penelitian

Kebanyakan riset terkait mitigasi risiko pada RPA terbatas pada kajian dan analisis hulu (*supply chain*) dan hilir (*distribution*), jarang ditemui riset mengenai proses produksi. Hasil riset ini dinantikan agroindustri di Indonesia, dan diharapkan menjadi acuan halal-agroindustri RPA di Indonesia.

1.6 Temuan yang Ditargetkan

Model dan *prototype* system mitigasi risiko halal pada produksi daging ayam. Hasil riset ini sangat bermanfaat guna mendorong penyediaan daging ayam yang halal dan aman dikonsumsi, karena salah satu luaran yang ditargetkan berupa panduan praktis halal-agroindustry bagi RPA.