

ABSTRAK

Dengan berkembangnya zaman masyarakat semakin sadar makanan yang aman untuk dikonsumsi. Sepanjang proses rantai pasok pangan banyak terjadinya risiko keamanan pangan yang aman menjadi tidak aman. Pada penelitian ini bertujuan untuk menganalisa mitigasi risiko keamanan pangan dan halal pada rantai pasok yang terdiri dari mengidentifikasi risiko keamanan pangan sepanjang proses rantai pasok, melakukan pengukuran risiko keamanan pangan pada rantai pasok, menentukan nilai paling kritis pada risiko yang timbul pada keamanan pangan, dan menentukan tindakan mitigasi risiko keamanan pangan. Obyek yang digunakan adalah rantai pasok ayam potong. Pengolahan data dilakukan dengan menggunakan metode FMECA. Hasil penelitian menunjukkan risiko yang paling kritis terletak pada pengelolaan sistem penggilingan daging dengan nilai sebesar 0.60494 dimana faktor yang mempengaruhi yaitu tidak adanya sertifikasi halal pada produk dan tidak mengimplementasikan standar keamanan pangan, sehingga tindakan mitigasi yang dilakukannya itu dilakukannya evaluasi dan pembinaan manpower planning dan job analytic.

Kata Kunci : FMECA, Keamanan Pangan, Risiko