

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Sektor pengolahan dan distribusi produk makanan laut beku adalah komponen krusial dalam industri pangan yang berfungsi untuk memenuhi permintaan konsumen secara luas serta menjaga kualitas dan keamanan produk hingga diterima oleh konsumen. *Halal supply chain* dapat didefinisikan sebagai seluruh aktivitas distribusi produk halal di seluruh rantai pasokan untuk mencegah kontaminasi dan mematuhi aturan Islam, mulai dari produksi dan distribusi, hingga akhirnya sampai ke konsumen (Agustina dan Cakravastia, 2023). Manajemen rantai pasokan makanan halal adalah suatu proses yang mengelola bahan baku menjadi produk akhir berupa makanan dan minuman yang halal serta diperbolehkan untuk dikonsumsi menurut ajaran Islam, mulai dari produksi hingga penyajian kepada konsumen (Kuncorosidi dkk., 2025). Kompleksitas dan keterkaitan antarproses dalam rantai pasok tersebut membuka peluang munculnya berbagai risiko yang berpotensi memengaruhi pemenuhan prinsip kehalalan produk. Penilaian dan mitigasi risiko merupakan komponen penting dalam memastikan integritas dan keamanan rantai pasokan makanan halal. Penilaian risiko yang komprehensif memungkinkan para pemangku kepentingan untuk menerapkan strategi yang tepat sasaran untuk meminimalkan risiko dan menjunjung tinggi keaslian halal, sehingga melindungi kepercayaan konsumen dan menjaga daya saing pasar (Masudin dkk., 2025).

CV. Kudatama Mas merupakan perusahaan yang menjalankan kegiatan usaha di sektor pengolahan dan distribusi produk makanan laut beku yang berlokasi di Gresik, Jawa Timur. Perusahaan ini memproduksi berbagai jenis produk perikanan beku seperti udang, ikan fillet, dan kepiting dengan fokus utama pada produk udang beku sebagai komoditas unggulan. Pemilihan produk udang sebagai objek penelitian didasarkan pada tingginya jumlah produksi dibandingkan produk lainnya. Berdasarkan data produksi perusahaan tahun 2025, produksi udang mencapai 2805,931 ton per tahun, sementara itu produksi ikan filet hanya mencapai sekitar 730 ton setiap tahun, dan produksi kepiting sekitar 146 ton per tahun. Selain memiliki jumlah produksi paling tinggi, produk udang juga diproduksi setiap hari. Sementara itu, produk ikan fillet dan kepiting hanya diproduksi ketika terdapat permintaan dari *customer* (*purchase order*). Tingginya intensitas produksi udang menyebabkan aktivitas operasional pada produk tersebut berlangsung lebih dominan dibandingkan produk lainnya, sehingga memiliki potensi risiko *halal food supply chain* yang lebih besar. CV. Kudatama Mas menyediakan produk dengan standar kualitas ekspor agar dapat diterima di pasar global, dengan volume ekspor mencapai ± 1.800 metric ton per tahun ke Amerika Serikat, Eropa, Asia, dan Australia. Dalam operasionalnya, perusahaan menjalankan aktivitas rantai pasok yang mencakup pengadaan bahan baku, proses *receiving*, proses sortir, proses pengupasan, proses *soaking*, proses pemasakan (*cooking*) untuk produk tertentu sesuai permintaan pelanggan, proses pembekuan, proses *packing*, penyimpanan sementara dalam *cold storage*, hingga distribusi. Sebagai entitas yang telah mengadopsi Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH), setiap kegiatan produksi

diharapkan mematuhi ketentuan dalam Keputusan Kepala BPJPH Nomor 20 Tahun 2023 mengenai Pedoman Implementasi Sistem Jaminan Produk Halal, terutama dalam menjaga kebersihan fasilitas produksi, mencegah kontaminasi, dan memastikan seluruh proses pengolahan sesuai dengan standar halal. Berdasarkan observasi dan wawancara dengan perwakilan perusahaan, terdapat sejumlah ketidaksesuaian dalam penerapan standar Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) selama proses produksi, seperti adanya jejak kotoran di area produksi, serangga yang masuk ke area produksi, pencucian udang jatuh yang tidak sesuai standar, serta ditemukannya benda asing pada produk. Permasalahan tersebut menunjukkan masih belum optimalnya penerapan sanitasi, pengawasan kebersihan area produksi, serta pengendalian aktivitas selama proses pengolahan. Kondisi tersebut berpotensi menimbulkan kontaminasi fisik yang dapat memengaruhi kualitas produk, keamanan pangan, serta integritas halal produk apabila tidak dilakukan mitigasi secara tepat. Selain itu, kondisi tersebut juga dapat menurunkan kepercayaan konsumen dan berpotensi menghambat pemenuhan standar pasar ekspor yang menuntut konsistensi mutu dan jaminan halal produk. Adapun data persentase ketidaksesuaian pada bulan Februari 2026 disajikan dalam Tabel 1.1. Batas toleransi yang digunakan didasarkan pada hasil wawancara dan diskusi dengan para pihak perusahaan sebagai acuan evaluasi terhadap kondisi operasional selama proses produksi. Penetapan batas toleransi tersebut disesuaikan dengan kondisi aktual di lapangan karena perusahaan belum memiliki ketentuan tertulis yang secara khusus mengatur batas toleransi ketidaksesuaian pada proses produksi.

Tabel 1. 1 Data Ketidaksesuaian Proses Produksi dengan SJPH pada Bulan Februari 2026

No	Jenis Ketidaksesuaian	Total Kejadian per Bulan	Persentase (%)	Batas Toleransi
1	Jejak kotoran di area produksi	2 kali	7%	$\leq 5\%$
2	Serangga masuk ke area produksi	1 kali	4%	0%
3	Pencucian udang jatuh tidak sesuai standar	7 kali	25%	$\leq 10\%$
4	Terdapat benda asing pada produk	4 kali	14%	0%

Sumber : CV. Kudatama Mas, 2026.

Untuk memenuhi kebutuhan tersebut, teknik analisis risiko struktural seperti *House of Risk* (HOR) dan *Probability Impact Matrix* (PIM) dapat digunakan untuk memperkuat pengambilan keputusan. *House of Risk* (HOR) merupakan salah satu pendekatan yang banyak digunakan karena mampu mengidentifikasi hubungan antara faktor penyebab risiko dan kejadian risiko, serta menentukan prioritas mitigasi sesuai dengan nilai *Aggregate Risk Potential* (ARP) dan efektivitas strategi pencegahan (Savitri dkk., 2025). Metode *House of Risk* (HOR) digunakan untuk mengidentifikasi dan mengevaluasi risiko dengan berfokus pada faktor-faktor yang menjadi sumber penyebabnya, sekaligus merancang langkah mitigasi yang sesuai. HOR terdiri atas dua fase utama, yaitu analisis risiko dan perumusan strategi mitigasi. Penerapan metode ini membantu perusahaan dalam meningkatkan efisiensi dan ketahanan rantai pasok, serta mendukung pengambilan keputusan yang lebih tepat untuk mengurangi gangguan operasional dan mempertahankan stabilitas harga serta kualitas produk (Fahrudin dan Pulansari, 2026). *Probability Impact Matrix* (PIM) merupakan matriks yang digunakan untuk menentukan probabilitas terjadinya setiap risiko dan dampaknya terhadap tujuan proyek apabila risiko tersebut terjadi. Menurut Siregar dkk., (2022), metode ini menghasilkan kombinasi antara probabilitas dan dampak yang memungkinkan risiko

dikategorikan ke dalam beberapa tingkat risiko, sehingga dapat membantu menentukan risiko yang perlu diprioritaskan.

Beberapa penelitian terdahulu telah membahas manajemen risiko pada *halal food supply chain* dengan menggunakan pendekatan metode yang terstruktur. Penelitian oleh Widyaningsih dan Nugroho (2024) mengenai pengelolaan risiko rantai pasok produk halal pada komoditas daging ayam, teridentifikasi sebanyak 34 faktor risiko. Dari faktor-faktor tersebut, terdapat enam faktor risiko utama dengan persentase yang tinggi, di antaranya keterbatasan fasilitas produksi dan kapasitas *overstock* yang masing-masing mencapai sekitar 12%, serta beberapa faktor lainnya yang berpengaruh terhadap risiko kerusakan produk dan kehalalan selama proses distribusi. Hasil ini menunjukkan bahwa pemetaan risiko yang rinci dan penggunaan metode analisis seperti HOR sangat penting untuk mengidentifikasi prioritas mitigasi dalam rantai pasok halal. Selain itu, Lestari dkk., (2021) membahas mitigasi risiko dalam rantai pasokan makanan halal terdapat 27 kejadian risiko dan 31 agen risiko melalui integrasi *House of Risk* (HOR) dan *Probability Impact Matrix* (PIM) berdasarkan SCOR . Menurut hasil studi ARP, beberapa faktor risiko utama ditentukan oleh faktor sumber daya manusia, yang memiliki kontribusi terbesar terhadap potensi kekerasan halal . Intervensi preventif dengan nilai ETD yang tinggi diprioritaskan sebagai strategi mitigasi utama. Temuan studi menunjukkan bahwa HOR dan PIM efektif dalam mengidentifikasi risiko secara terstruktur dan membantu bisnis dalam menetapkan prioritas untuk penilaian risiko.

Penelitian ini berfokus pada identifikasi, evaluasi, dan penanganan risiko dalam *halal food supply chain* melalui penerapan metode *House of Risk* (HOR)

yang dikombinasikan dengan *Probability Impact Matrix* (PIM). pada aktivitas proses pengolahan hingga distribusi produk makanan laut beku. Berbeda dengan penelitian sebelumnya yang umumnya menitikberatkan pada identifikasi risiko secara umum, penelitian ini secara khusus mengkaji risiko operasional yang muncul selama aktivitas produksi dan penanganan produk, seperti kebersihan fasilitas produksi yang belum terjaga, potensi kontaminasi pada area produksi, serta proses penanganan produk yang belum sesuai prosedur halal, yang berpotensi memengaruhi integritas halal serta kualitas produk. Risiko operasional yang dimaksud diidentifikasi berdasarkan kepatuhan terhadap standar SJPH, sebagaimana tercantum dalam Keputusan Kepala BPJPH Nomor 20 Tahun 2023 tentang Pelaksanaan Sistem Jaminan Produk Halal (BPJPH, 2023). Metode HOR digunakan untuk mengidentifikasi dan memprioritaskan agen yang paling berbahaya. Metode PIM digunakan untuk menentukan probabilitas (*probability*) dan dampak (*impact*) dari setiap kejadian risiko, menghasilkan klasifikasi tingkat risiko berdasarkan matriks probabilitas-dampak. Hasil pemetaan PIM membantu dalam mengklasifikasikan risiko ke dalam tingkat rendah, sedang, atau tinggi sebagai dasar penentuan prioritas penanganan. Melalui integrasi kedua metode tersebut, penelitian ini diharapkan dapat menghasilkan rekomendasi strategi mitigasi risiko yang lebih terstruktur, aplikatif, dan sesuai dengan kondisi operasional CV. Kudatama Mas, sehingga risiko dalam *halal food supply chain* dapat dianalisis secara sistematis.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, dapat diidentifikasi permasalahan sebagai berikut:

”Bagaimana strategi mitigasi risiko yang efektif dan efisien pada *halal food supply chain* dengan menggunakan metode *House Of Risk* (HOR) dan *Probability Impact Matrix* (PIM) di CV. Kudatama Mas?”

1.3 Batasan Masalah

Untuk membatasi ruang lingkup penelitian agar tetap terarah, batasan masalah yang ditetapkan adalah sebagai berikut:

1. Proses identifikasi risiko dilakukan pada aktivitas *halal food supply chain* produk udang beku di CV. Kudatama Mas dengan menggunakan pendekatan SCOR Model yang mencakup aktivitas *plan, source, make, deliver, dan return*.
2. Responden yang terlibat dalam penelitian ini adalah pihak internal perusahaan yang berkaitan langsung dengan proses *halal food supply chain*, yaitu bagian produksi, *quality control* (QC), dan sanitasi.
3. Penelitian ini tidak membahas aspek biaya, perhitungan finansial, maupun analisis investasi, dan hanya berfokus pada aspek identifikasi, analisis, serta perancangan mitigasi risiko.

1.4 Asumsi-Asumsi

Asumsi-asumsi yang digunakan sebagai dasar dalam pelaksanaan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Data penelitian dianggap valid dan mewakili kondisi *halal food supply chain* di CV. Kudatama Mas.
2. Responden penelitian memiliki pemahaman yang memadai terhadap terhadap proses operasional dan risiko pada *halal food supply chain*.
3. Kondisi operasional perusahaan selama penelitian berada dalam keadaan normal dan relatif stabil.

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah untuk menganalisis dan merancang strategi mitigasi risiko pada *halal food supply chain* menggunakan metode *House Of Risk* (HOR) dan *Probability Impact Matrix* (PIM) di CV. Kudatama Mas.

1.6 Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dapat diberikan melalui pelaksanaan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Manfaat Teoritis:
 - a. Penelitian ini diharapkan dapat memperkaya wawasan akademik dalam bidang manajemen risiko dan *halal food supply chain* serta menjadi

salah satu sumber rujukan untuk penelitian maupun penyelesaian permasalahan serupa pada penelitian selanjutnya.

- b. Penelitian ini dapat menjadi sarana pembelajaran dan panduan dalam penerapan metode *House of Risk* (HOR) dan *Probability Impact Matrix* (PIM) untuk mengidentifikasi, menganalisis, serta menyusun strategi mitigasi risiko pada *halal food supply chain*.

2. Manfaat Praktis:

- a. Menjadi masukan bagi CV. Kudatama Mas dalam mengenali dan mengendalikan risiko yang berpotensi menghambat kelancaran pelaksanaan aktivitas *halal food supply chain*.
- b. Menjadi acuan bagi perusahaan dalam pengambilan keputusan terkait penentuan prioritas risiko dan perancangan strategi mitigasi yang lebih efektif dan sistematis.

1.7 Sistematika Penulisan Laporan

Sistematika penyusunan laporan penelitian ini disajikan dengan susunan sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini memuat uraian mengenai latar belakang, rumusan masalah, batasan masalah, asumsi penelitian, tujuan dan manfaat penelitian, serta sistematika penyusunan laporan.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini menyajikan teori-teori pendukung, konsep-konsep dasar, dan temuan-temuan penelitian yang relevan yang digunakan sebagai dasar untuk menganalisis permasalahan penelitian.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini menjelaskan lokasi dan objek penelitian, metode pengumpulan data, dan teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Bab ini menyajikan hasil pengumpulan dan analisis data yang diperoleh dari penelitian serta berdasarkan metodologi yang telah ditetapkan sebelumnya.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Bab ini menyajikan kesimpulan berdasarkan hasil analisis dan pembahasan penelitian, serta saran bagi pihak terkait yang dapat digunakan sebagai pertimbangan dan rekomendasi untuk tindak lanjut berdasarkan hasil penelitian.

DAFTAR PUSTAKA**LAMPIRAN**