

## ABSTRAK

Perkembangan dunia industri terus mengalami kemajuan yang signifikan, salah satu industri yang berkembang yaitu industri makanan halal. Untuk mengembangkan makanan halal perlu didukung oleh *Halal Supply Chain Management (HSCM)*. Pelaksanaan kegiatan HSCM terdapat beberapa risiko yang bisa menghambat proses rantai pasok halal secara langsung maupun tidak langsung yang dapat merugikan perusahaan. Beberapa risiko yang dapat terjadi di Industri makanan yaitu ketidakjelasan status kehalalan bahan baku yang telah dipesan dan bahan baku yang diterima terkontaminasi najis. Untuk dapat mengurangi dan mengatasi berbagai risiko yang akan terjadi dalam rantai pasok halal diperlukan upaya perbaikan kinerja rantai pasok dengan mengatasi dan mencegah berbagai risiko. Maka dari itu, penelitian ini bertujuan untuk menentukan risiko dan mitigasi dengan pendekatan HSCM agar perusahaan dapat menganalisis risiko dan mitigasi dalam memperhatikan kehalalan produk dengan merancang sebuah sistem *monitoring*. Pada penelitian ini menggunakan model SCOR untuk mengukur dan meningkatkan kinerja rantai pasok dan menggunakan metode *House Of Risk* untuk mengidentifikasi risiko yang timbul pada aliran rantai pasok sehingga strategi yang tepat dapat dirancang untuk dapat mengurangi dan mengatasi berbagai risiko. Hasil penelitian menunjukkan terdapat dua belas *risk event* dan tujuh *risk agent* terpilih yang kemudian menjadi masukkan dalam penyusunan strategi mitigasi. Terdapat empat *preventive action* yang mungkin dilakukan sebagai langkah mitigasi. Adapun hasil lain dalam penelitian ini yaitu *sistem monitoring* agar dapat mempermudah dalam melakukan pemantauan risiko.

Kata kunci — ***Halal Supply Chain Management, Risiko, Mitigasi, Pengadaan, SCOR, House of Risk, Sistem Monitoring.***