

ABSTRAK

Pertumbuhan ekonomi syariah di dunia telah membuat banyak negara berlomba-lomba untuk menjadi yang terdepan dalam industri halal. Termasuk Indonesia, negara dengan populasi penduduk Muslim terbesar di dunia. Pemerintah Indonesia dalam hal ini sudah menjadikan industri halal sebagai salah satu fokus utama dalam perkembangan perekonomian Indonesia. Hal ini dapat dilihat dengan rencana pemerintah tentang pengembangan di sektor ekonomi Syariah yaitu kawasan industri halal dimana salah satu strategi utamanya adalah dengan penguatan sektor UMKM yang merupakan penggerak utama dari rantai pasok halal.

Halal jika diartikan secara bahasa dalam Bahasa Arab berarti dibolehkan. Halal merupakan sebuah kewajiban yang harus dijalankan umat Islam karena memakan makanan dan minuman halal merupakan sebuah manifestasi keimanan dari seorang muslim. Untuk menjamin kehalalan setiap produk yang beredar di Indonesia, pemerintah menetapkan peraturan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 yang menjelaskan bahwa semua produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib memiliki sertifikasi halal. Setiap industri yang memiliki sertifikasi halal harus bisa menjamin bahwa seluruh proses rantai pasok yang ada di perusahaan tersebut halal. Dalam pelaksanaan rantai pasok halal, terdapat standar halal yang harus di penuhi oleh perusahaan. Namun masih banyak perusahaan yang memiliki sertifikasi halal tetapi tidak menerapkan standar proses produksi halal dalam manajemen rantai pasoknya. Padahal, dalam SNI 99001:2016 yang merupakan standar sistem manajemen halal dijelaskan bahwa organisasi harus mampu menetapkan, menjalankan, mengevaluasi sehingga bisa terus meningkatkan sistem manajemen halal. Dengan demikian, organisasi harus menetapkan kriteria, metode, termasuk pengukuran kinerja setiap proses untuk memastikan operasi dan pengendalian yang efektif.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kriteria yang sesuai pada proses produksi dan merancang suatu sistem pengukuran kinerja, terutama dalam proses produksi berdasarkan standar halal yang terintegrasi dengan Model SCOR. Model SCOR digunakan untuk mendapatkan kriteria kinerja perusahaan secara

umum diluar dari standar halal. Setelah didapatkan kriteria kinerja secara umum, selanjutnya diidentifikasi kriteria kinerja halal berdasarkan standar sistem manajemen halal. Setiap kriteria kinerja yang teridentifikasi diverifikasi dan kemudian dibobotkan menggunakan metode *Fuzzy-AHP*. Metode ini digunakan untuk membantu dalam penentuan nilai bobot kepentingan dari setiap kriteria yang ada sehingga dapat digunakan untuk menilai kinerja rantai pasok. Setelah nilai bobot untuk setiap kriteria didapatkan, selanjutnya adalah penentuan sistem penilaian kinerja perusahaan berdasarkan formulasi dari masing-masing kriteria. Sistem penilaian ini diperlukan untuk menyamakan parameter perhitungan setiap kriterianya. Tahap terakhir merupakan perancangan sistem pengukuran kinerja rantai pasok halal menggunakan *software Microsoft Excel*.

Hasil dari penelitian adalah terdapat 12 kriteria standar kinerja untuk proses produksi, dengan 3 di antaranya adalah kriteria halal. Kriteria halal tersebut adalah perencanaan produksi sesuai dengan persyaratan halal, jaminan bahan baku halal, jaminan lokasi produksi bersih dan bebas dari najis. Kinerja perusahaan dinilai menggunakan metode normalisasi *Snorm de Boer*. Kemudian, sistem pengukuran kinerja dirancang untuk melakukan perhitungan nilai kinerja pada bagian produksi perusahaan. Sistem ini dapat menampilkan nilai kinerja secara keseluruhan maupun dari setiap kriteria.

Kata kunci—*Halal, Rantai Pasok Halal, Pengukuran Kinerja, Fuzzy-AHP, SCOR*