

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk memodelkan proses bisnis di Rumah Potong Ayam (RPA) Berkah Sehati yang masih bersifat manual, belum terdokumentasi, dan belum memenuhi standar kehalalan secara menyeluruh. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif dengan teknik *purposive sampling* terhadap dua informan kunci, yaitu penanggung jawab operasional harian dan juru sembelih halal di RPA Berkah Sehati. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui wawancara mendalam, observasi partisipatif, dan dokumentasi lapangan. Analisis data dilakukan dengan pendekatan *Business Process Management* (BPM) serta pemodelan menggunakan *Business Process Model and Notation* (BPMN) 2.0.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses bisnis *eksisting* (*As-Is*) terdiri dari tahapan-tahapan yang belum terstruktur secara efisien. Model usulan (*To-Be*) berhasil merancang ulang alur proses menjadi lebih sistematis, termasuk penambahan tahapan krusial dalam aspek *halal compliance*, yaitu: inspeksi ayam hidup, pemisahan alat dan area kerja, serta pengawasan internal halal. Model *To-Be* diproyeksikan dapat meningkatkan efisiensi proses hingga 30%, mempercepat waktu operasional, dan memperkuat konsistensi terhadap prinsip halal.

Kontribusi teoretis dari penelitian ini adalah memperluas penerapan BPMN 2.0 pada sektor industri halal skala kecil yang belum terdigitalisasi. Secara praktis, hasil penelitian ini memberikan dasar bagi penyusunan SOP lintas divisi, digitalisasi sistem pencatatan, serta persiapan pengajuan sertifikasi halal formal. Pemodelan ini juga menjadi langkah awal integrasi sistem ERP untuk mendukung efisiensi, ketelusuran data, dan pengambilan keputusan berbasis proses.

Kata kunci: proses bisnis, BPMN 2.0, *halal compliance*, efisiensi operasional, rumah potong ayam