

**LAPORAN AKHIR**  
**PENELITIAN UNGGULAN PERGURUAN TINGGI**



**SISTEM INFORMASI KETELUSURAN HALAL DALAM SISTEM  
DISTRIBUSI DAGING AYAM DI JAWA BARAT**

**Tahun ke 1 dari rencana 2 tahun**

**Ketua :**

**Dr. Dwi Purnomo, STP., MT**  
**NIDN. 0009058002**

**Anggota 1**

**Totok Pujianto, Ir., MT**  
**NIDN. 0019106202**

**Anggota 2**

**Devi Maulida Rahmah, STP., MT**  
**NIDN. 0026068601**

**UNIVERSITAS PADJADJARAN**  
**2015**

## HALAMAN PENGESAHAN

Judul : SISTEM INFORMASI KETELUSURAN HALAL  
DALAM SISTEM DISTRIBUSI DAGING AYAM DI  
JAWA BARAT

**Peneliti/Pelaksana**  
Nama Lengkap : Dr. DWI PURNOMO S.TP., M.T.  
Perguruan Tinggi : Universitas Padjadjaran  
NIDN : 0009058002  
Jabatan Fungsional :  
Program Studi : Teknik Pertanian  
Nomor HP : 0818229580  
Alamat surel (e-mail) : dwighy@yahoo.com

**Anggota (1)**  
Nama Lengkap : Ir. TOTOK PUJIANTO MT  
NIDN : 0019106202  
Perguruan Tinggi : Universitas Padjadjaran

**Anggota (2)**  
Nama Lengkap : DEVI MAULIDA RAHMAH S.TP., M.T.  
NIDN : 0026068601  
Perguruan Tinggi : Universitas Padjadjaran  
Institusi Mitra (jika ada) :  
Nama Institusi Mitra : -  
Alamat : -  
Penanggung Jawab : -  
Tahun Pelaksanaan : Tahun ke 1 dari rencana 2 tahun  
Biaya Tahun Berjalan : Rp 71.500.000,00  
Biaya Keseluruhan : Rp 130.000.000,00



Mengetahui,  
Dekan FTIP Unpad  
  
(M. Mubaremin, M.Eng., Ph.D.)  
NIP/NIK 196207211987011001

Bandung, 29 - 10 - 2015  
Ketua,

  
(Dr. DWI PURNOMO S.TP., M.T.)  
NIP/NIK 198009052006041002

Direktur Riset dan Pengabdian Kepada Masyarakat



  
Dr. Ayu Bahtiar, M.Si  
NIP/NIK 197010291997021002

## RINGKASAN

Halal merupakan salah satu syarat yang dibutuhkan dalam pelaksanaan produksi guna menciptakan produk yang berkualitas serta terjamin mutu dan keamanannya. Saat ini, halal digunakan sebagai salah satu jaminan mutu produk yang beredar di masyarakat. Tujuan dari penelitian ini adalah merumuskan berbagai variabel dan faktor titik kritis halal yang mempengaruhi proses dan pelaku produksi, serta menggambarkan titik kritis halal pada alur proses rantai pasok produk agroindustri berbasis daging ayam yang populer dikonsumsi masyarakat dalam bentuk peta. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah metode survei dengan melakukan wawancara dan pengamatan secara langsung sebagai usaha untuk mengetahui alur proses rantai pasok mulai dari Rumah Potong Hewan (RPH), pasar/kios/jongko daging, dan industri pengolahan produk agroindustri berbasis ayam di Jawa Barat.

Hasil yang didapatkan dari penelitian ini adalah (1) suatu peta titik kritis halal dalam bentuk diagram, (2) nilai persentase kepentingan faktor titik kritis halal dengan menggunakan metode AHP dan (3) total skor faktor titik kritis halal dengan penilaian kriteria pemenuhan titik kritis halal secara kuantitatif terhadap masing-masing faktor yang telah ditentukan dari variabel sumber daya (5M) machine, man, material, method, money.

## DAFTAR ISI

No	Judul	Halaman
	<b>RINGKASAN .....</b>	<b>ii</b>
	<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>iii</b>
	<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>vi</b>
	<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>vii</b>
	<b>BAB I.....</b>	<b>1</b>
1.1	Latar Belakang.....	1
1.2	Identifikasi Masalah .....	3
1.3	Tujuan Penelitian .....	4
1.4	Manfaat Penelitian .....	4
1.5	Batasan Penelitian.....	5
1.6	Kerangka Pemikiran .....	6
	<b>BAB II .....</b>	<b>7</b>
2.1	Halal.....	7
2.1.1	Konsep Halal .....	9
2.1.2	Justifikasi dan Pengawasan Halal LPPOM-MUI.....	10
2.1.3	Sertifikasi Halal.....	11
2.1.4	Sistem Jaminan Halal (SJH).....	12
2.2	Ayam Potong .....	13
2.2.1	Jenis-Jenis Ayam Potong .....	13
2.2.2	<i>Fried Chicken</i> .....	14
2.3	Rantai Pasok .....	15
2.3.1	Model Rantai Pasok Ayam Potong .....	17
2.4	Identifikasi Titik Kritis Halal .....	18
2.5	Traceability .....	25
2.5.1	Traceability System (Sistem Mampu Telusur) .....	26
2.6	Sistem Informasi .....	28
2.6.1	Data dan Informasi .....	30
2.6.2	Konsep Dasar Sistem Informasi.....	31
2.7	Desain Sistem Informasi.....	33

<b>BAB III.....</b>	<b>35</b>
3.1 Pemetaan Ketelusuran Halal Pada Alur Proses Rantai Pasok Produk Agroindustri Berbasis Daging Ayam (Titik Kritis Halal Pada Sektor Hulu).....	35
3.1.1 Metode Penelitian.....	36
3.1.2 Determinate of case studied. ....	38
3.1.3 Waktu dan Tempat Penelitian .....	39
3.1.4. Metode Analisis Data.....	39
3.1.5 Tahapan Penelitian.....	40
3.2 Waktu dan Tempat Penelitian.....	44
3.3 Instrumen Penelitian .....	45
3.4 Mekanisme Pengumpulan Data dan Kebutuhan Data .....	45
3.5 Pelaksanaan Penelitian .....	48
<b>bab iv .....</b>	<b>51</b>
4.1 Konsep Dasar Perancangan Sistem Informasi.....	51
4.2 Fungsi Sistem Informasi .....	51
4.3 <i>Platform</i> Sistem Informasi .....	52
4.4 Aktor yang Menjadi Fokus Penelusuran.....	52
<b>BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>53</b>
5.1 Pemetaan Titik Kritis Halal Pada Proses Hilir .....	53
5.1.1 Pemetaan Titik Kritis di Rumah Potong Ayam .....	53
5.2 Titik Kendali Kritis Halal Pada Alur Rantai Pasok Produk Agroindustri Berbasis Daging Ayam. ....	63
5.3 Alur Dokumen Penunjang Halal Pada Pemetaan Rantai Pasok Produk Agroindustri Berbasis Daging Ayam. ....	66
5.3.1 Dokumen Ternak penunjang Halal Pada Pengusaha/Petermak Ayam.....	67
5.3.2 Dokumen Penunjang Halal Pada RPH.....	67
5.4 Pemetaan Titik Kritis Pada Rantai Pasok Rumah Potong Hewan (RPH) Jawa Barat. ....	70

5.4.1 Pemetaan Ttik Kritis Halal Pada RPH Modern/Semi Modern. ....	71
<b>KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>72</b>
6.1 Kesimpulan.....	72
6.2 Saran .....	72
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>74</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>78</b>

## DAFTAR TABEL

No.	Judul	Halaman
Tabel 1.	Keterangan Identifikasi Titik Kritis Halal (TK) Bahan Hewani.....	20
Tabel 2.	Keterangan Identifikasi Titik Kritis Halal Pada Proses Penyembelihan Hewan.....	21
Tabel 3.	Keterangan Identifikasi Titik Kritis Halal Pada Penyimpanan dan Lini Produksi.....	22
Tabel 4.	Keterangan Identifikasi Titik Halal Pada Proses Distribusi.....	24
Tabel 5.	Identifikasi Titik Kritis Halal Pada Proses Pemajangan ( <i>Display</i> ) ....	25
Tabel 6.	Perbedaan Ketelusuran Internal dan Eksternal .....	26
Tabel 7.	Jenis Sistem ketelusuran ( <i>Traceability System</i> ).....	27
Tabel 8.	Kegiatan Penelitian .....	36
Tabel 9.	Kegiatan Pengumpulan data .....	37
Tabel 10.	Lokasi RPH dan Penjualan daging .....	38
Tabel 11.	Jenis dan Sumber Data .....	39
Tabel 12.	Analisis Data .....	40
Tabel 13.	Rincian Titik Kendali Kritis di RPH.....	64
Tabel 14.	Titik Kendali Kritis Pada Tempat Penjualan Daging.....	65
Tabel 15.	Dokumen Penunjang Halal Pada RPH.....	67
Tabel 16.	Dokumen Penunjang Halal Pengusaha/Pedagang daging.....	69

## DAFTAR GAMBAR

No.	Judul	Halaman
Gambar 1.	Kerangka Pemikiran.....	6
Gambar 2.	Bahan Non Halal .....	8
Gambar 3.	Konsep Halal Sebagai Standar Mutu Tertinggi.....	9
Gambar 4.	Skema Proses Sertifikasi Halal LPPOM-MUI.....	11
Gambar 5.	Ilustrasi Sederhana Rantai Pasok .....	16
Gambar 6.	Rantai Pasok Ayam .....	17
Gambar 7.	Pohon Industri Ayam .....	18
Gambar 8.	Identifikasi Titik Kritis Halal (TK) Bahan Hewani .....	19
Gambar 9.	Identifikasi Titik Kritis Halal Penjualan Hewan .....	21
Gambar 10.	Titik Kritis Halal Penyimpanan dan Lini Produksi .....	22
Gambar 11.	Identifikasi Titik Kritis Halal Distribusi .....	23
Gambar 12.	Identifikasi Titik Kritis Halal Pemajangan ( <i>Display</i> ) .....	24
Gambar 13.	Definisi <i>Traceability</i> .....	25
Gambar 14.	Ilustrasi Sistem .....	28
Gambar 15.	Model Dasar Sistem Informasi.....	30
Gambar 16.	Informasi yang Berkualitas .....	30
Gambar 17.	Blok Komponen Sistem Informasi.....	31
Gambar 18.	Tahapan Penelitian .....	43
Gambar 19.	Model <i>Object Oriented Programming</i> .....	44
Gambar 20.	Tahapan FGD ( <i>Focused Group Discussion</i> ) dan Pendekatan <i>Design Thinking</i> .....	47
Gambar 21.	Tahapan Kegiatan Penelitian.....	50
Gambar 22.	Standar Kemampuan Sistem Ketelusuran .....	51
Gambar 23.	Proses Kegiatan Produksi kotor .....	53
Gambar 24.	Proses Kegiatan Produksi bersih.....	59
Gambar 25.	Proses Kegiatan di Rumah Potong Hewan.....	62
Gambar 26.	Titik Kendali kritis di RPH .....	63
Gambar 27.	Titik Kendali Kritis Pada Tempat Penjualan Daging.....	65



Gambar 28. Alur Dokumen Penunjang Halal Pada Alur Rantai Pasok Produk Agroindustri Ayam .....	66
Gambar 29. Gambar Sertifikat Halal RPH dan Juru Sembelih pada RPH Sukahati Tasikmalaya.....	68
Gambar 30. NKV pada RPH Sukahati Tasikmalaya .....	69

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Produk olahan daging ayam merupakan salah satu produk hasil ternak yang populer di masyarakat. Hal tersebut dapat dilihat berdasarkan tingginya jumlah pemotongan ayam di Jawa Barat pada Tahun 2013 yang mencapai 106.756.896 ekor atau sebesar 563.528.587 Kg daging ayam ras pedaging (Dinas Peternakan Provinsi Jawa Barat). Ketersediaan yang terbatas, permintaan yang terus meningkat dan kebutuhan akan daging ayam yang bertambah berdampak pada meningkatnya harga jual daging ayam. Karena kebutuhan daging yang meningkat dan kurangnya pasokan daging ayam, para pengelola atau pengusaha melakukan kecurangan hingga melupakan jaminan halal dan mutu dari produk daging tersebut, akibatnya aspek-aspek mutu, keamanan pangan dan kehalalan terabaikan.

Para konsumen daging ayam mulai mengikat kekawatirannya dan tidak nyaman ketika mengonsumsi produk olahan daging ayam karena maraknya kecurangan yang terjadi. Maka dari itu, konsumen membutuhkan informasi untuk meyakinkan bahwa produk yang dikonsumsi telah memenuhi syarat mutu dan halal. Informasi terkait penjaminan halal menjadi hal yang sangat penting.

Mengingat banyak variasi yang dapat dibentuk dari bahan dasar daging ayam, pastilah tidak lepas dari variasi bentuk olahan yang akan disajikan. Pada umumnya produk turunan dari olahan daging ayam, diproduksi oleh para pelaku usaha baik dari skala industri, UKM hingga Pedagang Kaki Lima (PKL). Dengan kata lain produk olahan dari daging ayam tersebut harus terbilang halal sehingga para konsumen tidak meragukan lagi untuk mengkonsumsinya. Rumit dan luasnya jaringan distribusi pada rantai pasok produk olahan daging ayam menjadi sebuah kendala yang besar dalam penelusuran produk sehingga data dan dokumen terkait penjaminan mutu dan kehalalan tidak tercatat dan terdistribusi dengan baik dari satu aktor ke aktor yang lainnya.