

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

(Muhim Maharemin, 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
	RINGKASAN	ii
	DAFTAR ISI.....	iii
	DAFTAR TABEL	vi
	DAFTAR GAMBAR.....	vii
	BAB I.....	1
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
	BAB II	7
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

BAB III.....	35
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
bab iv	51
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
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN	53
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
KESIMPULAN DAN SARAN	72
6.1 Kesimpulan.....	72
6.2 Saran	72
DAFTAR PUSTAKA	74
LAMPIRAN.....	78

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 Penyembelihan 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.