

DAFTAR ISI

COVER.....	i
PERNYATAAN KEASLIAN	ii
SURAT BUKTI SELESAI PENELITIAN.....	iii
LEMBAR PENGESAHAN PEMBIMBING.....	iv
LEMBAR PENGESAHAN PENGUJI.....	v
HALAMAN PESEMBAHAN	vi
MOTTO	vii
KATA PENGANTAR	viii
ABSTRAK.....	x
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR GAMBAR.....	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Batasan masalah	2
1.4 Tujuan Penelitian	3
1.5 Manfaat Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Kajian Induktif	5
2.2 Kajian Deduktif.....	6
2.2.1 Ayam Broiler	6
2.2.2 <i>Supply Chain Risk Management</i>	9
2.3.3 <i>Supply Chain Operations Reference (SCOR)</i>	12

2.3.4	<i>Failure Mode and Effect Analysis</i>	14
2.2.5	<i>House of Risk</i>	17
2.2.6	Kebijakan Halal	20
2.2.7	Anova.....	24
BAB III METODE PENELITIAN		27
3.1	Objek Penelitian	27
3.2	Waktu Penelitian	27
3.3	Jenis Data	27
3.4	Metode Pengumpulan Data	28
3.5	Tahapan Penelitian	29
3.6	Diagram Alir Penelitian	34
BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA.....		35
4.1	Profil Perusahaan	35
4.2	Pengumpulan Data	36
4.2.1	Pemetaan Aktivitas <i>Supply Chain</i>	36
4.2.2	Identifikasi Kejadian Resiko.....	38
4.2.3	Identifikasi Sumber Risiko	43
4.2.4	Identifikasi Risiko.....	45
4.2.5	<i>Risk Mapping</i>	52
4.2.6	Data Probabilitas Faktor Kehalalan	53
4.3	Pengolahan Data.....	57
4.3.1	<i>House of Risk</i> Fase 1	57
4.3.2	<i>House of Risk</i> Fase 2	62
4.3.3	Probabilitas Faktor Kehalalan.....	64
4.3.4	Rekayasa Sistem Halal.....	66
BAB V PEMBAHASAN.....		69
5.1	Pemetaan Aktivitas <i>Supply Chain</i>	69

5.2	Identifikasi Kejadian Risiko.....	72
5.3	Identifikasi Sumber Risiko.....	76
5.4	Identifikasi Risiko	77
5.5	<i>Risk Mapping</i>	77
5.6	Data Probabilitas Faktor Kehalalan	78
5.7	<i>House of Risk</i> Fase I.....	81
5.7.1	Korelasi Kejadian Risiko dengan Sumber Risiko.....	81
5.7.2	Evaluasi Risiko	82
5.8	<i>House of Risk</i> Fase II.....	82
5.9	Probabilitas Faktor Kehalalan	84
5.10	Rekayasa Sistem Halal.....	86
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....		92
6.1	Kesimpulan	92
6.2	Saran.....	92
DAFTAR PUSTAKA		92