

ABSTRAK

Populasi ternak di Daerah Istimewa Yogyakarta khususnya ayam pedaging dari tahun ke tahun menunjukkan peningkatan. Pihak Rumah Potong Ayam dituntut mampu menyediakan produk halal dengan mengedepankan persyaratan penyembelihan ayam yang halal sesuai dengan pedoman dari Majelis Ulama Indonesia (MUI). Penelitian ini dilakukan bertujuan untuk mengetahui alur rantai pasok ayam potong dari pemasok ayam hidup hingga ke tangan konsumen, menganalisis sistem yang digunakan serta merekayasa sistem yang ada pada pemotongan ayam berdasarkan konsep halal supply chain. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah House of Risk (HOR), kelebihan metode ini yaitu dapat menentukan sumber risiko yang diprioritaskan untuk diambil tindakan yang paling efektif dalam rangka mengurangi potensi risiko dari sumber risiko. Penelitian ini mendapatkan hasil risk agent (sumber risiko) tertinggi yaitu perilaku disiplin pekerja yang kurang dengan persentase sebesar 23.53% dengan nilai Aggregate Risk Priority (ARP) sebesar 1890. Berdasarkan sumber risiko yang telah terpilih pada HOR fase I dilakukan upaya perbaikan terhadap sumber risiko yang menjadi prioritas berdasarkan Effectiveness to Difficulty (ETD) yaitu adanya sistem reward dan punishment sebesar 4253, pelatihan berkala bagi tenaga kerja sebesar 2835, menerapkan sistem absen 1890, evaluasi tenaga kerja secara rutin sebesar 1418 dan pembentukan SOP baru sebesar 945. Berdasarkan probabilitas yang didapat maka dilakukan usulan perbaikan sistem pada proses pemotongan ayam yaitu pada proses loading ayam, pemingsanan, pemotongan, pencabutan bulu dan packing produk.

Kata Kunci: *ARP, HOR, Produk Halal, Rantai Pasok, Risk Agent*