

ANALISIS KINERJA RANTAI PASOK HALAL DENGAN SUPPLY CHAIN OPERATION REFERENCE DAN PROCESS MATURITY MODEL (Studi Kasus: Resto ABG Bumes)

**Rizal Ma Arif Alinudin, Arinda Soraya Putri*, Hafidh Munawir, Raden Danang Aryo
Putro Satriyono, Etika Muslimah**

Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas Muhammadiyah Surakarta
Jalan Ahmad Yani Tromol Pos 1, Pabelan, Kartasura, Surakarta, 57169 Telp 0271 717417
Email: asp835@ums.ac.id

Abstrak

Manajemen rantai pasok menjadi salah satu yang menjadi komponen penting dalam membangun perusahaan yang baik. Manajemen rantai pasok dimulai dari pemasok (supplier), pusat manufaktur, gudang, pusat distribusi, sistem transportasi, retail outlet dan konsumen. Pengukuran rantai pasok halal perlu dilakukan dalam restoran dengan harapan terhadap standar mutu, mutu produk dan pelayanan serta jasa halal dapat terpenuhi dengan baik. Penelitian ini menggunakan metode Analytical Hierarchy Process (AHP) yang digabungkan dengan Supply Chain Operations Reference (SCOR) dan Process Maturity Model (PMM). Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan rantai pasok halal dan tingkat kematangan (maturity level) pada Resto ABG Bumes. Hasil penelitian pada analisis penerapan rantai pasok halal di resto ABG Bumes didapati nilai akhir sebesar 75,036 pada skala 1-100 dengan indikator performansi baik (good), yang mempengaruhi nilai kematangan sebesar 2.99 pada skala 1-5 dengan tingkat kematangan linked. Usulan perbaikan yang diberikan pada Resto ABG Bumes adalah melakukan sertifikasi halal pada resto, inovasi menu baru, dan menugaskan salah satu karyawan untuk kontrol pesanan.

Kata kunci: AHP; maturity model; rantai pasok halal; SCOR; sertifikasi halal.

Pendahuluan

Negara Indonesia merupakan salah satu negara yang masuk dalam daftar 10 negara yang memiliki jumlah penduduk paling padat di dunia (Devi et al., 2016). Jumlah penduduk di Indonesia cenderung mengalami peningkatan, berdasarkan dari data Badan Pusat Statistik terhitung dari tahun 2010-2022 mengalami penambahan sebesar 1,13% dengan jumlah penduduk saat ini sebesar 275,77 juta jiwa (BPS, 2023). Selain pertumbuhan penduduk yang terus meningkat, Indonesia juga merupakan negara yang memiliki keberagaman agama. Mayoritas atau sebagian besar penduduk Indonesia beragama Islam, dengan banyaknya jumlah muslim di Indonesia maka hal tersebut mempengaruhi jumlah permintaan makanan halal (Fathoni, 2020). Permintaan makanan halal yang tinggi di Indonesia didasarkan pada aturan agama Islam. Sebab, Islam telah mengatur umatnya dalam hal mengonsumsi makanan yaitu manakah makanan yang boleh dikonsumsi dan mana yang tidak diperbolehkan dikonsumsi (Rachmawati & Suryani, 2019).

Industri pangan merupakan sektor terbesar dalam industri halal di Indonesia. Penerapan aspek halal dalam industri makanan dapat menarik minat calon konsumen untuk membeli (Sopiyatun, 2021). Makanan halal adalah makanan yang menggunakan bahan-bahan yang layak dimakan, tidak mengandung zat yang membahayakan kesehatan manusia, dan apapun yang memberikan dampak baik bagi tubuh dan cara pengolahan yang benar, cara penyembelihan hewan, pembelian bahan baku, dan simpan menyimpan bahan baku yang perlu dipertimbangkan (Sherwani et al., 2018). Kriteria makanan dan minuman halal diantaranya yaitu makanan yang mengandung gizi seimbang, proporsional yang berarti tidak berlebihan namun tidak kekurangan, aman yang berarti makanan yang tidak menimbulkan penyakit (Rizky et al., 2017). Peranan sertifikasi halal dalam produk makanan penting karena konsumen memiliki hak untuk mendapatkan informasi yang benar, aman, bermutu, bergizi dan sehat (Warto & Samsuri, 2020).

Pengaturan kehalalan produk ditetapkan atau diterbitkan oleh Lembaga Pengkajian Pangan Obat-Obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LP POM MUI) yang merupakan lembaga resmi di Indonesia yang memiliki wewenang dalam pengawasan makanan dan produk halal. Peraturan halal di Indonesia menjadi topik pembahasan sejak Instruksi Presiden (Inpres) pada tahun 1991 dengan melalui beberapa perubahan hingga saat ini yang dipakai adalah Undang-Undang Nomor 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (UUJPH) (Charity, 2017). Kehalalan suatu produk juga dapat dilihat dari rantai pasok makanan, mulai dari pembelian bahan pangan, proses pengolahan hingga diserahkan ke konsumen.

Manajemen rantai pasok menjadi salah satu yang menjadi komponen penting dalam membangun perusahaan yang baik. Manajemen rantai pasok dimulai dari pemasok (supplier), pusat manufaktur, gudang, pusat distribusi,

sistem transportasi, retail *outlet* dan konsumen (Warella et al., 2018). Manajemen rantai pasok halal berarti keseluruhan kegiatan dari masing-masing proses yang terlibat sepanjang keseluruhan proses seperti pemilihan pemasok, proses produksi, penyimpanan, sampai dengan pendistribusian memisahkan penyimpanan dan pengiriman produk halal agar terhindar dari kontaminasi (Putri et al., 2022). Pelaku usaha perlu menerapkan rantai pasok halal guna untuk penjaminan kualitas dan mutu dari kehalalan suatu produk, penerapan rantai pasok halal akan memberikan kepercayaan kepada konsumen untuk melakukan pembelian produk (Lestari & Azwar, 2019).

Pelaku usaha saat ini pasti juga akan mempertimbangkan kehalalan produk yang akan dijual untuk kepuasan konsumen, karena sudah banyak produk yang beredar menggunakan label halal yang didapatkan dengan mendaftarkan kehalalan produk di LPPOM MUI. Namun pada kenyataannya masih belum banyak UMKM yang memiliki sertifikasi halal di usahanya. Walaupun pelaku usaha memastikan sendiri bahan-bahan yang digunakan untuk produk tidak memiliki unsur haram atau tidak layak dikonsumsi. Pelaku usaha belum mendaftarkan kehalalan produk miliknya dikarenakan kendala terhadap kelengkapan dokumen, mahalnya biaya pendaftaran dan tergolong rumit bagi pelaku usaha (Arsil et al., 2022).

ABG Bumdes adalah salah satu resto ayam goreng yang terletak di Jambangan yang menyediakan berbagai menu dengan menu andalan olahan ayam dan olahan ikan. Sebagai salah satu penyedia makanan, Resto ABG Bumdes berupaya untuk menyajikan makanan halal, sehat dan tentu saja bersih. Resto ABG Bumdes yang sudah berdiri sejak 2019 belum mengantongi sertifikasi halal dari lembaga terkait. Sehingga, perlu dilakukan pengukuran rantai pasok halal dalam restoran dengan harapan terhadap standar mutu, mutu produk dan pelayanan serta jasa halal dapat terpenuhi dengan baik. Penelitian ini dilaksanakan dengan maksud dan tujuan untuk menganalisis penerapan rantai pasok halal pada Resto ABG Bumdes. Resto ABG Bumdes memiliki karyawan yang berjumlah 65 orang dengan pengunjung mencapai kurang lebih 350 orang dalam setiap minggu.

Berdasarkan kondisi tersebut, metode yang dapat digunakan untuk mengukur kinerja rantai pasok halal di UMKM tersebut adalah SCOR dan PMM. Model SCOR digunakan untuk mengukur dan meningkatkan kinerja total rantai pasokan perusahaan. Model ini meliputi penelitian terhadap pengiriman dan kinerja pemenuhan permintaan, pengaturan inventaris dan aset, fleksibilitas produksi, jaminan, biaya-biaya proses, serta faktor-faktor lain yang mempengaruhi penilaian kinerja keseluruhan pada sebuah rantai pasokan. PMM didefinisikan sebagai alat yang dapat menggambarkan proses dan tahapan serta langkah-langkah situasi yang sedang berjalan untuk kemudian menjadi dasar perbaikan dari tingkat kematangan awal (Izzati et al., 2021). Penggunaan 2 metode penelitian agar dapat mengetahui pada tingkat manakah kinerja rantai pasok halal perusahaan terukur, sehingga nantinya dapat menjadi acuan *maturity level* (tingkat kematangan) rantai pasok Resto ABG Bumdes dengan kata lain 2 metode ini akan saling melengkapi.

Model SCOR memiliki kelebihan yaitu mampu menggambarkan rantai pasok yang sangat sederhana dan kompleks, model ini juga telah mampu menggambarkan dan memberikan dasar untuk perbaikan rantai pasok untuk proyek global serta proyek-proyek spesifik lokasi (Celina et al., 2022). Oleh sebab itu, metode SCOR dan PMM dapat digunakan sebagai pendekatan untuk mengukur kinerja rantai pasok halal di UMKM Resto ABG Bumdes

Metode Penelitian

Objek dan waktu penelitian

Objek Penelitian ini adalah rantai pasok dari (Resto ABG Bumdes) yang merupakan usaha warung makan ayam dan ikan yang berlokasi di Jl. Grompol – Jambangan Km.7, Tanjung, Celep, Kec. Kedawung, Kab. Sragen dengan jumlah karyawan lebih dari 15 orang. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan September 2023 dengan fokus penelitian pada analisis kinerja manajemen rantai pasok halal berdasarkan *Process Maturity Model* (PMM) dengan menggunakan *Supply Chain Operation Reference* (SCOR).

Jenis dan pengumpulan data

Penelitian ini menggunakan dua jenis metode pengumpulan data yang akan digunakan, yaitu data primer dan data sekunder. Data primer adalah data yang didapatkan secara langsung dengan mengamati objek yang diteliti. Data primer diperoleh dengan cara observasi dan wawancara. Observasi dilakukan pada UMKM yaitu Resto ABG Bumdes yang berlokasi di Jambangan, Karanganyar dan selanjutnya dilakukan wawancara untuk mengetahui aktivitas UMKM terkait dengan rantai pasok yang sudah dijalankan. Responden yang terpilih untuk melakukan pengisian kuesioner diantaranya yaitu pemilik, karyawan resto, dan pelanggan resto yang hadir dan terpilih.

Data sekunder adalah data yang diperoleh peneliti secara tidak langsung untuk menunjang dalam menyusun penelitian. Materi-materi yang digunakan ini bersumber dari jurnal internasional dan jurnal nasional, konferensi, prosiding dan buku yang beredar luar di Internet. Data sekunder juga didapatkan langsung dari UMKM, seperti profil umum UMKM, proses bisnis UMKM, hierarki SCOR, dan hasil pembobotan.

Tahapan penelitian

Beberapa tahapan dari penelitian ini dimulai identifikasi dan perumusan masalah untuk merancang indikator kinerja yang diteliti berupa *Key Performance Indicator* (KPI). Selanjutnya dilakukan studi lapangan dan studi literatur untuk melakukan perancangan KPI yang akan digunakan dalam penelitian meliputi 6 proses utama dalam metode SCOR.

Tahapan berikutnya adalah pengumpulan data, data yang telah diperoleh melalui wawancara, observasi, dan studi literatur kemudian dilakukan tahap pengolahan data. Pengolahan data ini berguna untuk melakukan analisis dan membuat kesimpulan penelitian. Langkah awal dalam pengolahan data yaitu melakukan perancangan kinerja rantai pasok dengan mengidentifikasi kriteria pada rantai pasok halal kemudian dilanjutkan dengan perancangan *Key Performance Indicator* (KPI) yang dilakukan dengan proses observasi dan wawancara terhadap pemilik dan pekerja pada Resto ABG Bumes, setelah itu KPI divalidasi dengan melakukan wawancara terhadap pemilik Resto ABG Bumes untuk mengetahui KPI yang bisa digunakan dalam pengukuran kinerja, dilanjutkan dengan melakukan pembobotan pada setiap indikator KPI menggunakan metode AHP. Untuk data pembobotan ini didapatkan melalui penyebaran kuesioner kepada pemilik dan pekerja Resto ABG Bumes.

Kemudian untuk tahapan terakhir untuk mengetahui hasil dari pengolahan data yaitu analisis dilakukan melalui enam komponen yang terdapat pada metode halal SCOR seperti *plan, source, make, deliver return dan enable*, selanjutnya menganalisis tingkat kematangan kinerja manajemen rantai pasok halal berdasarkan tiap-tiap indikator yang terdapat pada halal SCOR dengan metode *Process Maturity Model*, sehingga dapat dilakukan perbaikan pada indikator yang nilai kematangannya masih rendah.

Hasil dan Pembahasan

Perancangan KPI Kinerja Rantai Pasok Halal

Sebelum dilakukan pengukuran kinerja, berdasarkan hasil observasi dan diskusi bersama manajemen, peneliti telah menyusun KPI sesuai dengan panduan SCOR 12.0. Diketahui terdapat 19 KPI yang terpilih dan teridentifikasi beberapa proses dari KPI tersebut diantaranya, proses *Plan, Source, Make, Deliver, Return, dan Enable*. Berdasarkan hasil identifikasi indikator kinerja, berikut 19 indikator kinerja yang diteliti:

1. Bahan baku halal (P1 – *Larger is better*): Penggunaan bahan baku yang digunakan oleh resto ABG Bumes terjamin kehalalannya.
2. Kesesuaian harga yang tertera dan harga yang dibayar (P2 – *Larger is better*): Harga yang terlampir di menu dan harga yang dibayar tidak terdapat perbedaan.
3. Kebersihan tempat produksi (P3 – *Larger is better*): Persentase kebersihan tempat produksi sesuai dengan SOP tempat makan.
4. Menetapkan waktu siklus produksi (P4 – *Lower is better*): Waktu standar yang dibutuhkan untuk satu kali siklus produksi.
5. Label sertifikasi halal (P5 – *Larger is better*): Persentase produk jual yang sudah mengantongi sertifikasi halal.
6. Harga penjualan (P6 – *Lower is better*): Persentase keuntungan yang diambil untuk seluruh produk yang dijual oleh resto ABG Bumes.
7. Pesanan diterima bebas cacat (S1 – *Larger is better*): Persentase pesanan dari *supplier* bebas cacat atau rusak ketika dilakukan pengantaran.
8. Garansi produk tidak bercampur dengan produk non-halal (S2 – *Larger is better*): *Supplier* memastikan bahwa bahan baku tidak bercampur dengan bahan non-halal, selain *supplier* memastikan bahwa bahan baku tidak bercampur dengan bahan non-halal.
9. Ketepatan pembayaran ke *supplier* (S3 – *Lower is better*): Waktu yang digunakan untuk melakukan pelunasan pembayaran kepada *supplier* (Hari)
10. Kemunculan menu baru (S4 – *Larger is better*): Seberapa sering menu baru akan dikeluarkan terkait dengan inovasi yang dilakukan oleh resto ABG Bumes untuk keberagaman menu yang akan diperjualbelikan di resto ABG Bumes.
11. Rata-rata penyimpanan stok barang (S5 – *Lower is better*): Rata-rata waktu penyimpanan bahan baku hingga dilakukan pembelian ulang.
12. Waktu siklus produksi (M1 – *Lower is better*): Waktu yang dibutuhkan dalam menyelesaikan satu kali produksi untuk pembuatan menu makanan yang dipesan oleh konsumen hingga sampai meja konsumen.
13. Jumlah produk cacat (M2 – *Lower is better*): Jumlah produk cacat pada saat melakukan produksi pembuatan pesanan konsumen.
14. Masa pakai peralatan (M3 – *Larger is better*): Waktu yang diperlukan untuk sebuah alat produksi hingga dilakukan pembelian ulang.
15. Ketepatan pengiriman ke lokasi (D1 – *Larger is better*): Persentase ketepatan pengiriman ke lokasi tempat duduk pelanggan.
16. Persentase ketepatan pengiriman pesanan ke lokasi (D2 – *Larger is better*): Persentase kecocokan pesanan dengan proses pengantaran kepada pelanggan dengan ketentuan sesuai pesanan yang dipesan dalam spesifikasi.
17. Kecepatan mengganti produk cacat (R1 – *Lower is better*): Waktu rata-rata yang diperlukan untuk mengganti produk yang dikembalikan dan diganti yang baru.
18. Tingkat keluhan (R2 – *Lower is better*): Persentase jumlah keluhan yang diterima oleh pihak restoran dalam satu bulan.

19. Pengukuran kinerja sell in dan sell out (E1 – *Larger is better*): Persentase antara pembelian yang dilakukan dan penjualan yang dilakukan oleh resto ABG Bumes.

Perhitungan Bobot Kinerja Rantai Pasok Halal

Thomas L. Saaty adalah pengembang metode *Analytical Hierarchy Process* (AHP) yang merupakan cabang dari ilmu komputer dan dapat memecahkan masalah dengan mengacu pada kriteria yang kompleks (Yanto, 2021). Metode AHP digunakan untuk mencari urutan atau *ranking* prioritas dari berbagai alternatif dalam pemecahan masalah. AHP banyak digunakan untuk mengekspresikan pengambilan suatu keputusan yang sangat efektif dari suatu permasalahan yang kompleks (Umar et al., 2018). Hasil dari pembobotan kinerja rantai pasok restoran dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1 Pembobotan KPI Resto ABG Bumes Jambangan

No	Proses	Bobot Level 1	Atribut Kinerja	Bobot Level 2	Simbol KPI	Bobot Level 3	Bobot Akhir
1	Plan	0.111	Reliability	0.519	P1	0.58	0.033
2					P2	0.135	0.008
3					P3	0.285	0.016
4			Responsiveness	0.226	P4	0.383	0.010
5					P5	0.617	0.015
6					Cost	0.255	P6
7	Source	0.221	Reliability	0.329	S1	0.411	0.030
8					S2	0.589	0.043
9			Responsiveness	0.262	S3	1	0.058
10			Agility	0.268	S4	1	0.059
11			Asset	0.141	S5	1	0.031
12	Make	0.289	Responsiveness	0.31	M1	1	0.090
13			Reliability	0.414	M2	1	0.120
14			Asset	0.276	M3	1	0.080
15	Deliver	0.127	Reliability	1	D1	0.481	0.061
16					D2	0.519	0.066
17	Return	0.13	Responsiveness	0.677	R1	1	0.088
18			Reliability	0.323	R2	1	0.042
19	Enable	0.123	Reliability	1	E1	1	0.123

Perhitungan Snorm De Boer/Normalisasi

Setiap indikator kinerja memiliki bobot nilai dan skala ukuran yang berbeda, oleh karena itu perlu menyamakan parameter dari skala nilai masing-masingnya. Salah satu fungsi *Snorm De Boer* yaitu untuk normalisasi nilai agar memiliki parameter yang sama. Setelah diketahui bobot akhir dari perhitungan pembobotan KPI, selanjutnya dilakukan perhitungan normalisasi (*Snorm de Boer*). Rumus normalisasi dibagi menjadi 2 jenis yaitu rumus yang digunakan untuk nilai indikator yang memiliki nilai tinggi akan semakin baik (*Large is better*) dan rumus yang digunakan untuk nilai indikator yang memiliki nilai rendah semakin baik (*Lower is better*). Perhitungan normalisasi dilakukan dengan rumus berikut:

Large is better:

$$Snorm = \frac{(Si - Smin)}{(Smax - Smin)} \times 100 \tag{1}$$

Lower is better:

$$Snorm = \frac{(Smax - Si)}{(Smax - Smin)} \times 100 \tag{2}$$

Perhitungan *Snorm De Boer* didapatkan hasil seperti pada tabel 4.3 Hasil Perhitungan Normalisasi *Snorm De Boer* dengan keterangan sebagai berikut:

- Si* : Nilai indikator aktual yang berhasil dicapai
- Smin* : Nilai pencapaian performansi terburuk dari indikator kinerja
- Smax* : Nilai pencapaian performansi terbaik dari indikator kinerja
- Snorm* : Nilai normalisasi

Tabel 2 Hasil Perhitungan Normalisasi *Snorm De Boer*

Proses	Atribut Kinerja	Simbol KPI	Si	Smin	Smax	Snorm	Jenis
Plan	Reliability	P1	100	0	100	100	Larger is better
		P2	100	0	100	100	Larger is better
		P3	100	0	100	100	Larger is better
	Responsiveness	P4	9.5	7.5	13.5	66.67	Lower is better
		P5	0	0	100	0	Larger is better
	Cost	P6	15%	10%	40%	83.33	Lower is better
Source	Reliability	S1	100	0	100	100.00	Larger is better
		S2	100	0	100	100	Larger is better
	Responsiveness	S3	1	1	2	100	Lower is better
	Agility	S4	3	2	6	25	Larger is better
	Asset	S5	2	1	3	50	Lower is better
Make	Responsiveness	M1	11	7.5	17.5	65	Lower is better
	Reliability	M2	35	0	18120	99.81	Lower is better
	Asset	M3	18	6	24	66.67	Larger is better
Deliver	Reliability	D1	18120	0	18120	100	Larger is better
		D2	98%	93%	100%	71.43	Larger is better
Return	Responsiveness	R1	13.1	10	15	38	Lower is better
	Reliability	R2	0	0	1	100	Lower is better
Enable	Reliability	E1	71%	0	100%	71	Larger is better

Perhitungan nilai akhir SCOR

Perhitungan nilai akhir performansi digunakan untuk mengetahui nilai akhir dari sebuah kinerja rantai pasok halal pada suatu proses bisnis. Nilai total kinerja rantai pasok halal dihitung dengan mengalikan nilai normalisasi dengan bobot akhir dari setiap *Key Performance Indicator* (KPI). Setelah dilakukan perhitungan normalisasi, kemudian dilakukan perhitungan akhir metode SCOR dengan mengalikan bobot akhir tiap indikator dengan nilai perhitungan normalisasi. Pada perhitungan ini terdapat pengkategorian pada setiap bobot, setiap bobot indikator memiliki nilai interval tertentu yaitu, *Poor* (<40), *Marginal* (40-50), *Average* (50-70), *Good* (70-90), *Excellent* (>90) (Aini et al., 2019) Klasifikasi nilai indikator kinerja SCOR dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3 Klasifikasi Skala Sistem *Monitoring* Indikator Performansi

Nilai performansi	Indikator performansi
<40	Sangat rendah
40 – 50	Rendah
51 – 70	Rata – rata
71 – 90	Baik
>90	Sangat baik

Adapun hasil dari perhitungan nilai akhir performansi dapat dilihat pada Tabel 4 Hasil Akhir Perhitungan Kinerja Rantai Pasok Halal Resto ABG Bumes Jambangan.

Tabel 4 Hasil Akhir Perhitungan Kinerja Rantai Pasok Halal Resto ABG Bumes Jambangan

Proses	Atribut Kinerja	Simbol KPI	Bobot Akhir	Snorm	Kinerja Akhir	Total Kinerja
Plan	Reliability	P1	0.033	100	3.341	5.761
		P2	0.008	100	0.778	
		P3	0.016	100	1.642	
	Responsiveness	P4	0.010	66.667	0.641	0.641
		P5	0.015	0	0	
	Cost	P6	0.028	83.33	2.359	2.359
Source	Reliability	S1	0.030	100	2.988	7.271
		S2	0.043	100	4.283	

Proses	Atribut Kinerja	Simbol KPI	Bobot Akhir	Snorm	Kinerja Akhir	Total Kinerja
	<i>Responsiveness</i>	S3	0.058	100	5.790	5.790
	<i>Agility</i>	S4	0.059	25	1.481	1.481
	<i>Asset</i>	S5	0.031	50	1.558	1.558
Make	<i>Responsiveness</i>	M1	0.090	65	5.823	5.823
	<i>Reliability</i>	M2	0.120	99.81	11.941	11.941
	<i>Asset</i>	M3	0.080	66.67	5.318	5.318
Deliver	<i>Reliability</i>	D1	0.061	100	6.109	10.817
		D2	0.066	71.43	4.708	
Return	<i>Responsiveness</i>	R1	0.088	38	3.344	3.344
	<i>Reliability</i>	R2	0.042	100	4.199	4.199
Enable	<i>Reliability</i>	E1	0.123	71%	8.733	8.733

Process Maturity Model

Process Maturity Model (PMM) didefinisikan sebagai alat yang dapat menggambarkan proses dan tahapan serta langkah-langkah situasi yang sedang berjalan untuk kemudian menjadi dasar perbaikan dari tingkat kematangan awal (Izzati et al., 2021). Skala tingkat kematangan dapat dilihat pada Tabel 5 berikut.

Tabel 5 Skala *Maturity level*

Skala	Tingkat Model Kematangan (<i>Maturity</i>)
0,51 – 1,50	1 <i>Ad-Hoc</i>
1,51 – 2,50	2 <i>Defined</i>
2,51 – 3,50	3 <i>Linked</i>
3,51 – 4,50	4 <i>Integrated</i>
4,51 – 5,00	5 <i>Extended</i>

Sumber: (Sitorus et al., 2020)

Perhitungan *Process Maturity Model* dilakukan melalui penyebaran kuesioner dengan responden terpilih untuk mengisi kuesioner. Sistem penilaian dari *Process Maturity Model* yaitu semakin tinggi nilainya maka semakin matang serta semakin baik pula manajemen rantai pasok perusahaan. Rekapitulasi sekaligus hasil perhitungan kematangan berdasarkan metode *Process Maturity Model* dapat dilihat pada tabel 6.

Tabel 6. *Process Maturity Model* Rantai Pasok Halal Resto ABG Bumes

No	Indikator Kinerja	Tingkat Kematangan (<i>Maturity Level</i>)					Jumlah Responden	Jumlah Jawaban	Nilai <i>Maturity</i>	Kondisi Kematangan
		1	2	3	4	5				
Plan										
1	Bagaimana proses dan bahan baku yang digunakan sudah memenuhi syarat halal?		20	35	27	11	93	308	3.31	<i>Linked</i>
2	Apakah Resto ABG Bumes sudah menyesuaikan harga yang dibayar dan harga yang tertera di menu?		11	58	17	7	93	299	3.22	<i>Linked</i>
3	Apakah sistem sanitasi dan kebersihan di lingkungan	3	27	43	15	5	93	271	2.91	<i>Linked</i>

No	Indikator Kinerja	Tingkat Kematangan (<i>Maturity Level</i>)					Jumlah Responden	Jumlah Jawaban	Nilai <i>Maturity</i>	Kondisi Kematangan
		1	2	3	4	5				
4	produksi sudah sesuai dengan SOP? Apakah ada standar waktu yang ditetapkan oleh Resto ABG Bumes terkait waktu produksi?	3	29	51	10	93	254	2.73	<i>Linked</i>	
5	Bagaimana upaya resto ABG Bumes terkait label sertifikasi halal	9	29	34	19	93	255	2.74	<i>Linked</i>	
6	Bagaimana pemberian harga jual terkait dengan keuntungan yang diambil oleh Resto ABG Bumes?	4	27	54	8	93	252	2.71	<i>Linked</i>	
<i>Source</i>										
7	Bagaimana strategi Resto ABG Bumes mengatasi pengurangan jumlah kerusakan bahan baku?	3	30	44	14	93	261	2.81	<i>Linked</i>	
8	Bagaimana Resto ABG Bumes memastikan bahwa bahan baku tidak bercampur dengan produk non-halal?	1	19	54	11	93	285	3.06	<i>Linked</i>	
9	Apakah pembayaran kepada supplier ada sistem tersendiri dan terintegrasi?	3	23	48	17	93	271	2.91	<i>Linked</i>	
10	Apakah Resto ABG Bumes membuat menu baru dalam beberapa bulan sekali?	3	23	48	17	93	271	2.91	<i>Linked</i>	
11	Bagaimana sistem penyimpanan yang dilakukan	4	20	48	18	93	275	2.96	<i>Linked</i>	

No	Indikator Kinerja	Tingkat Kematangan (<i>Maturity Level</i>)					Jumlah Responden	Jumlah Jawaban	Nilai <i>Maturity</i>	Kondisi Kematangan
		1	2	3	4	5				
	oleh resto ABG Bumes dalam penyimpanan stok bahan baku?									
<i>Make</i>										
12	Bagaimana efektifitas waktu yang dibutuhkan dalam menyelesaikan satu kali produksi mulai dari pengolahan hingga di sajikan ke konsumen?	1	22	51	15	4	93	278	2.99	<i>Linked</i>
13	Bagaimana strategi Resto ABG Bumes untuk meminimalisir kemungkinan cacatan produk?	1	26	50	12	4	93	271	2.91	<i>Linked</i>
14	Apakah Resto ABG Bumes menggunakan peralatan memasak dengan masa pakai yang lama?	1	24	48	14	6	93	279	3.00	<i>Linked</i>
<i>Deliver</i>										
15	Bagaimana strategi resto ABG Bumes untuk memastikan ketepatan pengiriman pesanan ke lokasi pemesan?	3	17	52	18	3	93	280	3.01	<i>Linked</i>
16	Bagaimanakah strategi Resto ABG Bumes dalam menjaga kesesuaian dan kelengkapan jumlah pesanan dari konsumen?	1	21	49	19	3	93	281	3.02	<i>Linked</i>
<i>Return</i>										
17	Bagaimana strategi Resto ABG Bumes untuk mengurangi waktu dalam	1	19	52	18	3	93	282	3.03	<i>Linked</i>

No	Indikator Kinerja	Tingkat Kematangan (<i>Maturity Level</i>)					Jumlah Responden	Jumlah Jawaban	Nilai <i>Maturity</i>	Kondisi Kematangan
		1	2	3	4	5				
18	penggantian produk atau pesanan yang tidak sesuai? Bagaimanakah respon Resto ABG Bumdes terhadap keluhan dari konsumen?	2	24	43	17	7	93	282	3.03	<i>Linked</i>
Enable										
19	Bagaimana pencatatan yang dilakukan oleh Resto ABG Bumdes untuk menghitung barang terbeli dan produk terjual?		20	54	15	4	93	282	3.03	<i>Linked</i>
Rata – rata									2.9	<i>Linked</i>

Berikut merupakan hasil perhitungan *Process Maturity Model* di atas yang telah di rekapitulasi di Tabel 7 berikut.

Tabel 7. Rekapitulasi *Process Maturity Model* Resto ABG Bumdes

No	Indikator Kinerja Rantai Pasok	Rata-rata Nilai <i>Maturity</i> per Aspek	<i>Maturity Level</i>
1	<i>Plan</i>	2.94	<i>Linked</i>
2	<i>Source</i>	2.93	<i>Linked</i>
3	<i>Make</i>	2.96	<i>Linked</i>
4	<i>Deliver</i>	3.01	<i>Linked</i>
5	<i>Return</i>	3.03	<i>Linked</i>
6	<i>Enable</i>	3.03	<i>Linked</i>
Rata-rata		2.99	<i>Linked</i>

Pembobotan Hasil Perhitungan Kinerja Akhir SCOR Dan *Process Maturity Model*

Berdasarkan tabel 3 mengenai hasil akhir kinerja manajemen rantai pasok halal pada Resto ABG Bumdes yang didapatkan dari perhitungan dengan menggunakan metode Halal SCOR yaitu sebesar 75.036, yang termasuk dalam kategori indikator kinerja baik. Nilai tersebut berpengaruh pada nilai tingkat kematangan dari resto ABG Bumdes yang ditunjukkan pada tabel 6 yang didapatkan dari perhitungan *Process Maturity Model* yaitu sebesar 2.99, dimana nilai tersebut menunjukkan bahwa kinerja manajemen rantai pasok halal berada pada tingkat kematangan *Linked* yang merupakan tingkatan atau level cukup dimana *best practice* rantai pasok halal sudah direncanakan dan diterapkan pada semua komponen namun masih dalam batas cukup dan masih dapat diperbaiki lagi.

Setelah mengetahui nilai kinerja dan tingkat kematangan dengan perhitungan Halal SCOR dan *Process Maturity Model* maka indikator yang nilainya <50 dan berpengaruh terhadap *maturity level*. Diperlukan usulan perbaikan agar kinerja rantai pasok mencapai tingkat yang lebih optimal. Berikut usulan perbaikan dari nilai indikator KPI dan nilai *maturity* yang masih rendah.

1. Label sertifikasi halal

Label sertifikasi halal merupakan indikator yang digunakan untuk mengetahui sertifikasi halal yang didapatkan resto ABG Bumdes dengan lembaga terkait. Resto ABG Bumdes belum mengantongi sertifikasi halal dari lembaga terkait. Usulan perbaikan yaitu dengan segera mendaftarkan lisensi halal resto ABG Bumdes ke lembaga terkait.

2. Kemunculan menu baru

Kemunculan menu baru merupakan indikator yang digunakan untuk mengukur rutinitas resto ABG Bumdes untuk mengembangkan restoran terlebih pada menu yang dijual. Indikator ini memiliki menunjukkan kategori kinerja sangat rendah sehingga mempengaruhi nilai kematangan yang berada pada tingkat kematangan *linked*. Hal ini disebabkan karena pihak resto ABG Bumdes belum terfokus untuk melakukan pengembangan menu baru namun

sesekali melakukan uji coba menu baru yang dibuat oleh resto ABG Bumes. Usulan perbaikan yang dapat diberikan yaitu memperbaiki konsistensi dalam pembuatan menu baru untuk keberagaman menu di resto ABG Bumes.

3. Kecepatan mengganti produk cacat

Indikator ini digunakan untuk mengetahui waktu yang digunakan oleh resto ABG Bumes untuk mengganti pesanan yang mengalami kecacatan. Indikator ini memiliki kategori kinerja sangat buruk dengan nilai 38 dan nilai tingkat kematangan *linked*. Kecacatan produk yang biasa terjadi adalah kesalahan pesanan atau kurangnya komponen dalam satu pesanan. Dalam hal ini usulan perbaikan yang dapat dipertimbangkan adalah ketika sedang ramai pesanan, berikan salah satu pegawai untuk kontrol rasa dan kelengkapan dari pesanan yang telah dipesan oleh konsumen untuk mengurangi kemungkinan pesanan dalam keadaan kurang.

Penutup

Kesimpulan

Kesimpulan dari penelitian yang telah dilaksanakan pada resto ABG Bumes mendapatkan nilai SCOR sebesar 75.036 dimana terletak pada indikator performansi baik, pada tingkat kematangan dengan nilai sebesar 2.99 dimana terletak pada level *linked*. Hasil perhitungan *Snorm De Boer* pada 19 KPI untuk mengukur rantai pasok halal yaitu sebanyak 9 KPI dengan indikator performansi sangat baik dengan kode simbol KPI P1, P2, P3, S1, S2, S3, M2, R2. Selanjutnya didapatkan 3 KPI dengan indikator performansi Baik yang ditunjukkan dengan kode simbol KPI P6, D2, dan E1. Terdapat 3 KPI dengan indikator performansi rata-rata yang ditunjukkan dengan kode simbol P4, M1, M3. Terdapat 1 KPI dengan nilai rendah yaitu S5 indikator rata-rata penyimpanan stok barang, dan terdapat 3 KPI dengan indikator performansi buruk dengan nilai di bawah 40 yaitu KPI dengan simbol P5, S4, dan R1.

Usulan perbaikan yang berikan pada Resto ABG Bumes adalah sertifikasi halal karena resto belum mengantongi sertifikasi halal dari lembaga terkait, inovasi menu baru sebagai indikator rutinitas mengembangkan restoran untuk menarik pelanggan baru dan memuaskan pelanggan, serta mengontrol kualitas pesanan. Ketika sedang ramai pesanan, salah satu pegawai bertugas kontrol rasa dan kelengkapan pesanan dari konsumen untuk mengurangi kemungkinan pesanan datang dalam keadaan kurang.

Daftar Pustaka

- Aini, Q., Pratama, A. M. P., & Yasmin, F. D. (2019), "Analisis Kinerja Rantai Pasok Dengan Supply Chain Operation Research Dan Analytical Hierarchy Process (Studi Kasus Umkm Tempo Susu Malang)" *Sebatik*, Vol. 23 (1) pp. 20–27.
- Arsil, P., Wicaksono, R., & Hidayat, H. H. (2022), "Penerapan Sistem Jaminan Halal untuk Memenuhi Kewajiban Sertifikasi Halal dan Meningkatkan Daya Saing UMKM Olahan Duren" *Jurnal Pengabdian Al-Ikhlash*, Vol. 8 (1) pp. 32–41.
- BPS. (2023). *Jumlah Penduduk Pertengahan Tahun (Ribu Jiwa), 2021-2023*. BPS.
- Celina, J. S., Kusumawardani, D. M., & Fathoni, M. Y. (2022), "Evaluasi Kinerja Rantai Pasok Perpustakaan Institut Teknologi Telkom Purwokerto Menggunakan Supply Chain Operational Reference (SCOR) Model Berbasis Objective Matrix (OMAX)" *JURIKOM (Jurnal Riset Komputer)*, Vol. 9 (2) p. 296.
- Charity, M. L. (2017), "Jaminan Produk Halal di Indonesia" *Jurnal Legislasi Indonesia*, Vol. 14 (1) pp. 99–108.
- Devi, S., Fatchiya, A., & Susanto, D. (2016), "Kapasitas Kader dalam Penyuluhan Keluarga Berencana di Kota Palembang, Provinsi Sumatera Selatan" *Jurnal Penyuluhan*, Vol. 12 (2) p. 144.
- Fathoni, M. A. (2020), "Potret Industri Halal Indonesia: Peluang dan Tantangan" *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, Vol. 6 (3).
- Izzati, H. N., Baihaqi, I., & Ardiantono, S. (2021), "Pengukuran Supply Chain Maturity pada PT X" Vol. 10 (2).
- Lestari, F., & Azwar, B. (2019), "*Strategi Rantai Pasok Halal di Malaysia (Proses Bisnis di Malaysia)*"
- Putri, H. D., Batubara, I. W. S., & Aisyah, S. (2022), "Analisis Manajemen Rantai Pasok Halal di Indonesia" *Jurnal Ilmu Komputer, Ekonomi Dan Manajemen (JIKEM)*, Vol. 2 (1) pp. 2116–2125.
- Rachmawati, E. N., & Suryani, S. (2019), "Determinant Behavior Analysis Of Halal Food Purchases Muslim Consumers In Pekanbaru" *Syarikat: Jurnal Rumpun Ekonomi Syariah*, Vol. 2 (2) pp. 55–63.
- Rizky, B., Putri, A., Octaviany, V., Ratna, R., & Karsiwi, M. (2017) " Analisis Teknik Pengolahan Makanan Halal Di 10 Binjai PNB Perdana Hotel And Suites On The Park , Kuala Lumpur Analysis Of Processing Halal Food In 10 Binjai Restaurant PNB Perdana Hotel And Suites On The Park , Kuala Lumpur 2017" *E-Proceeding of Applied Science*, Vol. 3 (3) pp. 1939–1944.
- Sherwani, M., Ali, A., Ali, A., Hussain, S., & Zadrán, H. G. (2018), "Determinants of muslim consumers' Halal meat consumption: applying and extending the theory of planned behavior" *Journal of Food Products Marketing*, Vol. 24 (8) pp. 960–981.
- Sitorus, M. Y., Baihaqi, I., & Ardiantono, D. S. (2020), "Supply Chain Analytics Maturity Model: Sebuah Tinjauan Pustaka" *Jurnal Teknik ITS*, Vol. 9(1).
- Sopiyatun. (2021), "Dalam Meningkatkan Market Share Studi Pada Oleh : Produk Sarden Cv. Pasific Harvest Banyuwangi. *Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Jember*.

- Umar, R., Fadlil, A., & Yuminah, Y. (2018), "Sistem Pendukung Keputusan dengan Metode AHP untuk Penilaian Kompetensi Soft Skill Karyawan" *Khazanah Informatika: Jurnal Ilmu Komputer Dan Informatika*, Vol. 4 (1) pp. 27.
- Warella, S. Y., Hasibuan, A., Yudha, H. S., Sisca, Mardiah, Kuswandi, S., Tumpu, M., Yanti, Tjahjana, D., & Prasetyo, A. (2018), "Manajemen Rantai Pasok Kakao" (Issue October 2018).
- Warto, & Samsuri. (2020), "Sertifikasi Halal dan Implikasinya Bagi Bisnis Produk Halal di Indonesia" *Al Maal: Journal of Islamic Economics and Banking*, Vol. 2 (1) p. 98.
- Yanto, M. (2021), "Sistem Penunjang Keputusan Dengan Menggunakan Metode Ahp Dalam Seleksi Produk" *Jurnal Teknologi Dan Sistem Informasi Bisnis*, Vol. 3 (1) pp. 167–174.