

ABSTRAK

Yeni Hendriyani (3210120023). “Sistem *Halal Traceability Supply Chain* Di Sektor Industri Makanan : Pengembangan Model *Halal Gate-Ahp-Scor* (HGAHP-SCOR)”

Industri makanan halal menghadapi tantangan dalam menjamin kehalalan produk secara berkelanjutan di sepanjang rantai pasok, khususnya pada sektor rumah makan yang melibatkan banyak pelaku, proses, dan titik kritis halal. Penelitian ini bertujuan menganalisis implementasi *halal traceability supply chain* pada rumah makan di Kota Bandung, menentukan prioritas faktor-faktor halal berdasarkan model SCOR dan AHP, serta mengembangkan model *Halal Gate-AHP-SCOR* (HGAHP-SCOR) sebagai sistem pengambilan keputusan yang selaras dengan prinsip *Maqāṣid al-Sharī'ah*.

Kerangka pemikiran penelitian dibangun dengan menempatkan *Maqāṣid al-Sharī'ah* sebagai grand theory, yang diintegrasikan dengan model *Supply Chain Operations Reference* (SCOR) sebagai kerangka pengukuran proses rantai pasok, serta *Analytic Hierarchy Process* (AHP) sebagai metode penentuan bobot prioritas. Integrasi tersebut menghasilkan konsep *Halal Gate*, yaitu mekanisme penyaringan (*screening*) berbasis logika non-compensatory yang memastikan seluruh persyaratan halal wajib dipenuhi sebelum dilakukan pengukuran kinerja menggunakan AHP.

Penelitian ini menggunakan pendekatan *Mixed Methods* dengan desain *Sequential Exploratory*. Data dianalisis menggunakan model SCOR untuk mengukur implementasi proses rantai pasok halal, metode AHP untuk memperoleh bobot prioritas setiap indikator, serta disintesis dalam pengembangan model HGAHP-SCOR.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa implementasi *halal traceability supply chain* telah mencakup seluruh proses utama SCOR, yaitu *Plan, Source, Transform, Order, Fulfill, dan Return*, dengan prioritas terbesar berada pada proses *Source* dan *Transform* sebagai titik kritis kehalalan. Penelitian ini menghasilkan novelty berupa model HGAHP-SCOR, yaitu model pengambilan keputusan dua lapis yang mengintegrasikan *Halal Gate* berbasis logika non-kompensatori dengan SCOR-AHP berbasis kompensatori. Model HGAHP-SCOR diharapkan menjadi instrumen evaluasi halal yang lebih komprehensif bagi industri makanan, auditor halal, BPJPH, dan lembaga sertifikasi halal.

ABSTRACT

Yeni Hendriyani (3210120023). “Halal Traceability Supply Chain System In The Food Service Industry: Development Of The Halal Gate–AHP–SCOR (HGAHP-SCOR) Model”

The halal food service industry faces significant challenges in ensuring continuous halal compliance throughout the supply chain, particularly in restaurants involving multiple actors, operational processes, and halal critical control points. This study aims to analyze the implementation of the halal traceability supply chain system in restaurants in Bandung City, determine the priority of halal-related factors using the SCOR model and AHP, and develop the Halal Gate–AHP–SCOR (HGAHP-SCOR) model as a decision-support framework consistent with the principles of Maqāṣid al-Sharī'ah.

The conceptual framework positions Maqāṣid al-Sharī'ah as the grand theory, integrated with the Supply Chain Operations Reference (SCOR) model for supply chain process evaluation and the Analytic Hierarchy Process (AHP) for priority weighting. This integration introduces the Halal Gate, a non-compensatory screening mechanism requiring all mandatory halal criteria to be satisfied before performance evaluation is conducted using AHP. Consequently, absolute halal requirements cannot be compensated by other performance indicators, ensuring consistency with the objectives of protecting religion, life, intellect, lineage, and wealth.

This research employed a Mixed Methods approach with a Sequential Exploratory Design. Data were analyzed using the SCOR model to evaluate halal supply chain implementation, AHP to determine priority weights, and an integrated synthesis to develop the HGAHP-SCOR model.

The findings indicate that halal traceability has been implemented across all six SCOR processes—Plan, Source, Transform, Order, Fulfill, and Return—with Source and Transform identified as the highest-priority halal critical processes. The principal novelty of this study is the development of the HGAHP-SCOR model, a two-layer decision-making framework integrating a non-compensatory Halal Gate with a compensatory SCOR–AHP evaluation system. The HGAHP-SCOR model is expected to serve as a comprehensive halal evaluation instrument for the food service industry, halal auditors, BPJPH, and halal certification bodies.

ملخص

يني هندرياني (3210120023) نظام تتبّع سلسلة الإمداد الحلال في قطاع خدمات الأغذية: تطوير نموذج البوابة الحلال القائم على التحليل الهرمي (AHP) ونموذج مرجع عمليات سلسلة الإمداد (HGAHP-SCOR) (SCOR)

تواجه صناعة خدمات الأغذية الحلال تحديات في ضمان استمرارية سلامة المنتجات الحلال عبر جميع مراحل سلسلة الإمداد، ولا سيما في المطاعم التي تتعدد فيها الجهات الفاعلة والعمليات ونقاط الرقابة الحرجة للحلال. كما أن نماذج التقييم التعويضية، مثل **عملية التحليل الهرمي (AHP)**، قد تسمح بتعويض الإخلال بأحد المتطلبات الشرعية الإلزامية بدرجات مرتفعة في معايير أخرى، مما قد يؤدي إلى قرارات لا تتسجم مع أحكام الشريعة الإسلامية. وتهدف هذه الدراسة إلى تحليل تطبيق نظام تتبّع سلسلة الإمداد الحلال في مطاعم مدينة باندونغ، وتحديد أولويات العوامل المؤثرة باستخدام نموذج **SCOR** و **AHP**، وتطوير نموذج **HGAHP-SCOR** بوصفه إطاراً لاتخاذ القرار يتوافق مع مقاصد الشريعة الإسلامية.

ويقوم الإطار الفكري للدراسة على اعتبار **مقاصد الشريعة الإسلامية** النظرية الكبرى، مع دمج نموذج **SCOR** لتقييم عمليات سلسلة الإمداد، ومنهج **AHP** لتحديد الأوزان النسبية للمعايير. وينتج عن هذا التكامل مفهوم **البوابة الحلال (Halal Gate)**، وهو آلية فرز تعتمد المنطق **غير التعويضي** لضمان استيفاء جميع المتطلبات الشرعية الإلزامية قبل إجراء تقييم الأداء باستخدام **AHP**، وبذلك لا يمكن تعويض أي مخالفة شرعية بمؤشرات أداء أخرى.

استخدمت الدراسة منهج **البحث المختلط** بتصميم **Sequential Exploratory**، حيث جُمعت البيانات النوعية من خلال الملاحظة والمقابلات المتعمقة وتحليل الوثائق، ثم جُمعت البيانات الكمية بواسطة استبانات **AHP** وزعت على الأكاديميين، ومدققي الحلال، وممارسي صناعة الأغذية، والجهات التنظيمية. وتم تحليل البيانات باستخدام نموذج **SCOR**، ثم تحديد الأوزان النسبية باستخدام **AHP**، وأخيراً دمج النتائج في تطوير نموذج **HGAHP-SCOR**.

وأظهرت النتائج أن تطبيق نظام تتبّع سلسلة الإمداد الحلال يشمل جميع عمليات **SCOR** الرئيسية، وهي **Plan** و **Source** و **Transform** و **Order** و **Fulfill** و **Return**، مع احتلال مرحلتَي **Source** و **Transform** أعلى الأولويات باعتبارهما أكثر المراحل حساسية من ناحية الحلال. وتمثلت أصالة الدراسة في تطوير نموذج **HGAHP-SCOR** الذي يجمع بين **البوابة الحلال** القائمة على المنطق غير التعويضي ونظام **SCOR-AHP** القائم على المنطق التعويضي. ويُعد هذا النموذج إعادة بناء معرفية لمنهج تقييم الحلال، إذ يضمن التحقق من استيفاء المتطلبات الشرعية أولاً قبل تقييم الأداء، بما يجعله أداة أكثر شمولاً لتقييم سلسلة الإمداد الحلال في قطاع خدمات الأغذية.