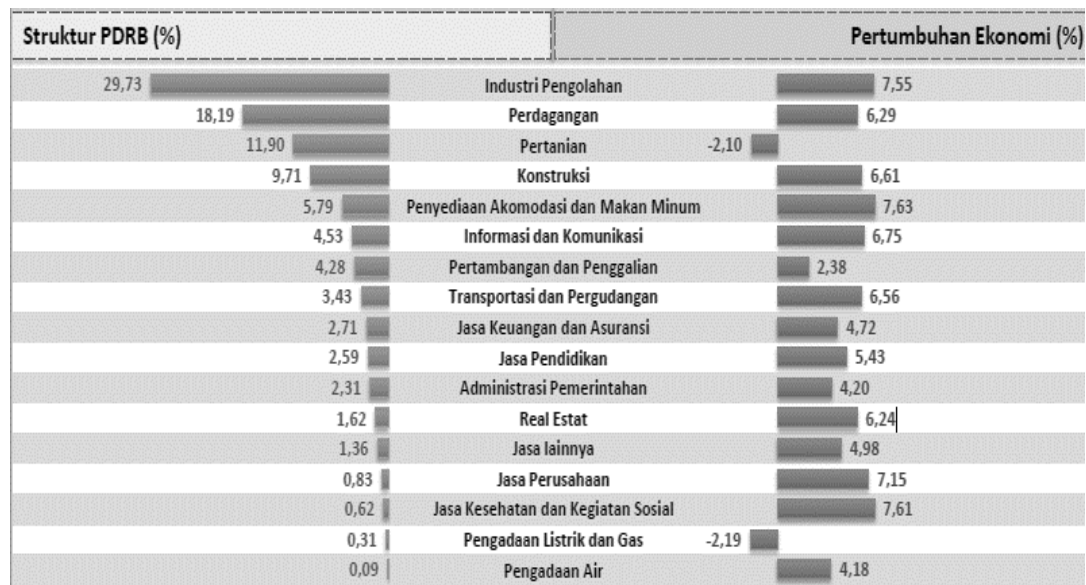


BAB I PENDAHULUAN

Adapun Bab 1 yang berisi mengenai latar belakang, tujuan penelitian, manfaat penelitian, batasan masalah pada penelitian yang dilakukan.

1.1 Latar Belakang

Banyuwangi merupakan salah satu kabupaten di Jawa Timur, produksi perikanan tangkap menurut jenis penangkapan (Ton) 2008 - 2018 cenderung naik turun. Salah satunya pada Kecamatan Muncar dengan produksi perikanan tangkap (Ton), yaitu 21.141,77 ton di tahun 2014, 31.265,50 ton di tahun 2015, 15.772,44 ton di tahun 2016, 28.138,00 ton di tahun 2017 dan 30.020,90 ton di tahun 2018. Dan yang menjadi komoditas utama dalam pengolahan ikan untuk sarden yaitu ikan lemuru, menurut dengan perolehan ikan lemuru cenderung menurun yaitu 6.266 ton di tahun 2016, 232 ton di tahun 2017, dan 21 ton di tahun 2018 (Dinas Perikanan dan Pangan Kabupaten Banyuwangi (2018)).



Gambar 1. 1 Struktur PDRB dan pertumbuhan ekonomi (Sumber: Lapangan Usaha, 2018)

Tabel 1. 1 Produksi perikanan tangkap di Kabupaten Banyuwangi 2008-2018

Tahun	Jenis Penangkapan	
	Perairan Laut	Perairan Umum
2008	40 231.85	140.91
2009	51 364.76	100.21
2010	29 264.33	111.19
2011	40 425.84	101.76
2012	44 469.36	106.69
2013	49 551.44	131.57
2014	60 466.15	139.40
2015	61 178.89	138.92
2016	44 182.65	154.70
2017	44 382.50	458.33
2018	73 864.40	8 230.10

Sumber : Dinas Perikanan dan Pangan Kabupaten Banyuwangi (2019)

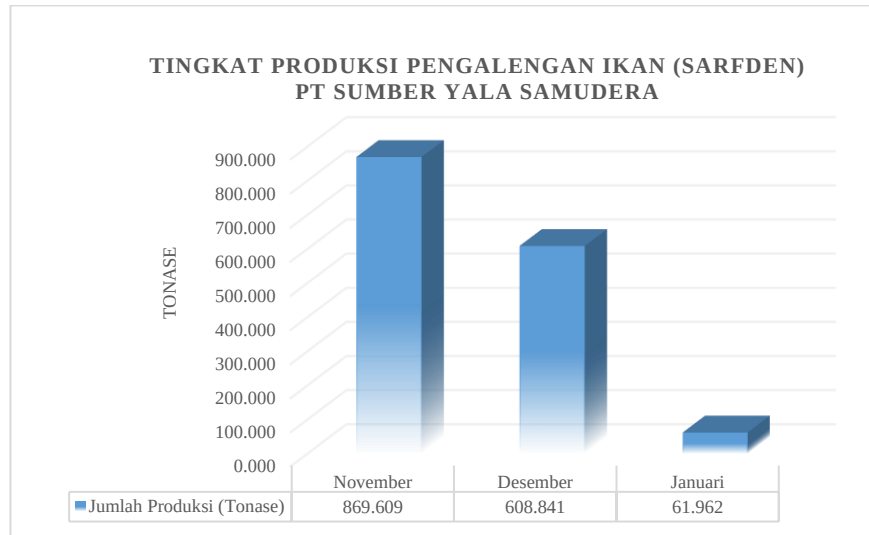
Kecamatan	Perikanan Laut					Perairan Umum				
	2014	2015	2016	2017	2018	2014	2015	2016	2017	2018
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)
010 Pesanggaran	18.317,12	11.432,96	4.864,76	1.990,00	29.745,70	6,27	6,25	1,43	-	115,11
011 Siliragung	-	-	-	-	-	11,46	11,43	7,53	73,01	104,01
020 Bangorejo	-	-	-	-	-	6,43	6,39	7,92	-	-
030 Purwoharjo	11.493,98	6.454,44	5.356,73	5.333,00	7.725,60	6,01	5,99	5,15	-	53,91
040 Tegaldlimo	371,84	1.689,42	2.267,44	1.409,00	774,00	7,06	7,04	4,36	9,71	65,19
050 Muncar	21.141,77	31.265,50	15.772,44	28.138,00	30.020,90	6,65	6,63	1,43	13,99	-
060 Cluring	-	-	-	-	-	4,85	4,83	4,15	-	-
070 Gambiran	-	-	-	-	-	5,04	5,03	5,60	-	-
071 Tegalsari	-	-	-	-	-	4,03	4,01	6,30	-	-
080 Glenmore	-	-	-	-	-	5,41	5,40	9,32	-	-
090 Kalibaru	-	-	-	-	-	5,19	5,16	10,64	58,91	66,56
100 Genteng	-	-	-	-	-	5,53	5,52	4,03	71,72	86,48
110 Srono	-	-	-	-	-	4,50	4,49	2,91	-	-
120 Rogojampi	1.569,72	1.980,38	2.004,69	-	-	6,55	6,52	4,88	23,12	80,77
121 Blimbingsari	-	-	-	1.569,00	759,50	-	-	-	53,92	-
130 Kabat	1.282,35	1.630,19	2.672,23	290,50	77,20	6,51	6,48	11,91	-	-
140 Singojuruh	-	-	-	-	-	4,98	4,93	9,71	-	109,39
150 Sempu	-	-	-	-	-	4,48	4,47	8,87	-	-
160 Songgon	-	-	-	-	-	10,59	10,57	11,29	76,01	60,32
170 Glagah	-	-	-	-	-	3,66	3,65	3,06	-	-
171 Licin	-	-	-	-	-	3,09	3,08	7,39	-	60,43
180 Banyuwangi	2.599,23	2.401,64	4.226,26	3.271,00	2.623,50	6,59	6,57	10,42	24,46	-
190 Giri	-	-	-	-	-	3,06	3,06	6,69	-	-
200 Kalipuro	1.397,34	2.093,48	4.632,81	1.025,00	788,40	5,44	5,42	5,92	-	-
210 Wongsorejo	2.292,80	2.230,89	2.385,29	1.357,00	1.349,60	6,02	6,00	3,79	53,48	-
Kab. Banyuwangi	60.466,14	61.178,89	44.182,65	44.382,50	73.864,40	139,41	138,92	154,70	458,34	802,17

Gambar 1. 2 Produksi perikanan tangkap (Ton) Kabupaten Banyuwangi 2008-2018 (Sumber : Dinas Perikanan dan Pangan Kabupaten Banyuwangi, 2019)

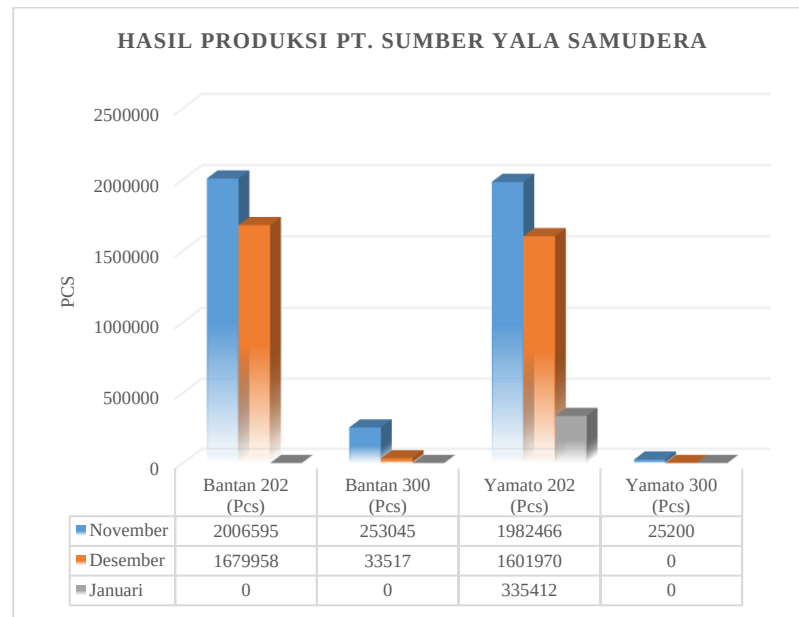
PT. Sumber Yala Samudera adalah perusahaan manufaktur yang bergerak di bidang industri pengolahan yaitu industri pengalengan ikan di Kabupaten Banyuwangi Kecamatan Muncar. PT. Sumber Yala Samudera memiliki beberapa kegiatan produksi selain pengalengan ikan, yaitu memproduksi minyak ikan, tepung ikan, dan pembekuan ikan. Dalam sebuah perusahaan manufaktur peranan bahan baku memiliki pengaruh yang sangat besar untuk memenuhi kebutuhan produksi, apabila tidak terdapat adanya simpanan bahan baku atau bahan baku maka proses produksi dapat berhenti. Proses produksi perusahaan membutuhkan tugas dari *supply chain* untuk mendatangkan kebutuhan akan bahan baku. Dalam siklusnya, ikan laut segar tangkap rentan terhadap mikroba sehingga menurunkan mutu kesegarannya (Guritno, 2015). PT. Sumber Yala Samudera dalam melakukan proses produksi sarden menggunakan bahan baku ikan lemuru yang diperoleh dari wilayah lokal maupun daerah lain. Dimana produksi dan nilai produksi ikan laut lemuru Tahun 2016-2018 di Banyuwangi mengalami penurunan. Dan perolehan ikan lemuru dan hasil produksi pada PT sumber Yala Samudera pada bulan November 2019 sampai Januari 2020 mengalami penurunan karena kurangnya bahan baku yang diperoleh.

NO.	JENIS IKAN	Produksi (ton)			Nilai Produksi (000 Rp.)		
		2016	2017	2018	2016	2017	2018
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Layang	190	6.439	5.616	934.810	65.288.500	118.032.400
2	Bawal	172	118	53	4.005.654	6.792.098	3.169.000
3	Kembung	1.941	928	14.959	31.612.175	20.040.800	235.714.800
4	Selar	-	-	-	0	-	-
5	Tembang	2.459	1.009	1.025	22.718.506	19.553.500	18.425.006
6	Udang barong / udang karang	-	-	-	0	-	-
7	Udang lainnya	74	181	264	1.625.708	8.691.000	15.233.000
8	Rebon	-	-	-	-	-	-
9	Teri	-	34	48	0	201.600	1.018.900
10	Tongkol	1.458	20.155	36.310	24.831.120	229.934.739	654.593.900
11	Lemuru	6.266	232	21	46.638.520	1.495.800	321.000
12	Cakalang	797	37	-	15.657.077	744.000	-

Gambar 1. 3 Produksi Jenis ikan di Kabupaten Banyuwangi menurut jenis penangkapan (Ton) 2008-2018 (Sumber : Dinas Perikanan dan Pangan Kabupaten Banyuwangi, 2019)



Gambar 1. 4 Perolehan ikan produksi pengalengan ikan PT. Sumber Yala Samudera



Gambar 1. 5 Tingkat produksi pengalengan ikan PT. Sumber Yala Samudera

Tidak hanya kebutuhan dari arus masuk saja yang penting tapi arus keluar juga sangat penting untuk berlangsungnya suatu proses produksi. Karena bahan baku yang telah diberi nilai tambah merupakan sebuah produk yang dibuat untuk barang di konsumsi. Sehingga apabila terjadi gangguan pada proses penjualan atau pengeluaran maka dapat menyebabkan kerugian bagi pihak perusahaan. Oleh karena itu perlu

dilakukan tindakan mitigasi risiko untuk mencegah terjadinya faktor- faktor yang dapat menyebabkan terjadinya risiko pada proses *supply chain* agar proses produksi berjalan lancar. Sehingga setiap proses produksi memerlukan sebuah tindakan implikasi manajerial agar perusahaan dapat memperoleh gambaran akan strategi mitigasi yang digunakan telah sesuai dengan kondisi dari penyebab risiko yang terjadi saat itu. Dari sistem kedatangan, penyimpanan, pengolahan hingga proses distribusi agar hasil produksi menghasilkan produk yang sesuai dengan mutu yang telah ditentukan.

Berdasarkan wawancara dengan Kepala *Quality Control* Perusahaan Ibu Ririn Aditama bahwa proses produksi dipengaruhi oleh *supply* bahan baku ikan lemuru lokal yang saat ini tidak menentu sehingga apabila terjadi kekurangan bahan baku ikan lemuru pada saat proses produksi maka akan menggunakan bahan baku ikan lemuru yang didatangkan dari daerah lain bahkan impor. Sehingga pabrik memerlukan tindakan penyimpanan, menampung ikan lemuru sementara yang bisa terjadi bahan baku *reject*, memakan biaya penyimpanan dan perusahaan masih belum mempunyai manajemen risiko pada proses *supply chain* yang terstruktur dari hulu ke hilir untuk mengidentifikasi, mengevaluasi, dan merancang strategi mitigasi yang bisa saja terjadi pada proses *supply chain* nya. Oleh karena itu diperlukannya manajemen risiko kualitas pada bahan baku ikan lemuru untuk mencegah terjadinya risiko bahan baku *reject* dan dapat bisa memaksimalkan profit bagi perusahaan dengan menggunakan kegiatan *supply chain* pada PT. Sumber Yala Samudera.

Supply chain Management merupakan konsep yang meliputi model pendistribusi produk meliputi aktivitas distribusi, penjadwalan produksi, dan logistik untuk menggantikan model-model distribusi tradisional (Ulfah, 2016). Metode yang akan dipakai untuk penelitian ini adalah *House of risk* (HOR) yang merupakan modifikasi FMEA (*Failure Modes and Effect of Analysis*) dan model rumah kualitas (QFD) yang difokuskan untuk mengidentifikasi tindakan pencegahan untuk mengurangi agen risiko yang akan terjadi. Agen risiko atau penyebab risiko adalah faktor yang mendorong terjadinya risiko. Sehingga dengan mengurangi agen risiko berarti dapat mengurangi terjadinya kejadian risiko (Baihaqi, 2016).

1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah berdasarkan penelitian ini:

1. Apa saja kejadian risiko yang muncul pada kegiatan *supply chain* di perusahaan yang dapat menimbulkan turunnya kualitas pengalengan ikan pada PT Sumber Yala Samudera ?
2. Penyebab risiko apa saja yang menimbulkan munculnya kejadian risiko penurunan kualitas produk pengalengan ikan ?
3. Langkah mitigasi apa saja yang perlu dilakukan oleh perusahaan untuk mencegah terjadinya penyebab risiko ?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini sebagai berikut:

1. Mengidentifikasi kejadian risiko pada kegiatan *supply chain* di perusahaan yang dapat menimbulkan turunnya kualitas pengalengan ikan pada PT Sumber Yala Samudera.
2. Menentukan penyebab risiko (*risk agent*) penurunan kualitas produk pengalengan ikan untuk dilakukan prioritas penanganan atau mitigasi di aktivitas *supply chain* PT Sumber Yala Samudera.
3. Membuat usulan rancangan atau strategi aksi mitigasi penyebab risiko (*risk agent*) yang mampu meminimalisir terjadinya kejadian risiko pada aktivitas *supply chain* di PT. Sumber Yala Samudera.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah

1. Diharapkan mampu untuk mengurangi kejadian risiko pada kegiatan *supply chain* di PT Sumber Yala Samudera. Sehingga mampu mempertimbangkan suatu kejadian risiko yang dapat terjadi di masa yang akan datang

2. Menentukan langkah-langkah atau strategi yang ingin dicapai oleh PT Sumber Yala Samudera sehingga mampu mencegah penyebab risiko atau konsekuensi yang muncul dengan adanya penyebab risiko tersebut.

1.5 Batasan Masalah

Adapun batasan masalah yang digunakan dalam menyusun penelitian ini adalah:

1. Identifikasi risiko yang dilakukan yaitu kurang lebih 1 bulan
2. Responden pada pengisian kuesioner yang telah dibuat hanya diisi oleh pemilik risiko atau *owner risk*.
3. Pengambilan data tidak dipengaruhi dengan terdapatnya wabah virus covid-19.

1.6 Asumsi- Asumsi

Adapun asumsi-asumsi yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Identifikasi dari penyebab risiko dan kejadian risiko merupakan risiko yang telah terjadi dan risiko yang akan atau mungkin terjadi.
2. Semua nilai hasil pengisian kuesioner yang dilakukan oleh responden (*owner risk*) terhitung benar dan sesuai dengan skala penilaian yang telah ditentukan sebelumnya.

1.7 Sistematika Penulisan

Adapun sistematika penulisan yang digunakan pada penelitian ini sebagai berikut:

BAB 1 PENDAHULUAN

Bab 1 merupakan pembahasan mengenai latar belakanang permasalahan, rumusan masalah, tujuan yang akan dicapai, manfaat penelitian, batasan masalah, serta sistematika penulisan penelitian.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab II tinjauan pustaka yang menjelaskan mengenai literature teori-teori dan beberapa penelitian terdahulu yang menunjang dalam pengerjaan penelitian.

BAB III METODE PENELITIAN

Bab III menjelaskan mengenai alur proses pengerjaan penelitian yang dimulai dari tahap identifikasi permasalahan, kajian pustaka, mengidentifikasi variable penelitian, pengumpulan data, dan metode penyelesaian.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Bab IV adalah uraian dari gambaran perusahaan, proses produksi, dan pengolahan data.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Bab V merupakan kesimpulan dari penelitian yang telah dilakukan dan saran untuk penelitian untuk selanjutnya.