

Ryan Nur Hidayat. NPM 19.03.3.1.1.00110. Analisis Risiko Pasca Panen Kakao Dengan Pendekatan Metode *Enterprise Risk Management* (ERM) Di Desa Sejahtera Kecamatan Palolo Kabupaten Sigi Sulawesi. Dibawah bimbingan Dr. Burhan, S.TP., M.T. dan Hamzah Fansuri, S.ST., M.T.

---

## ABSTRAK

Peningkatan produksi kakao memerlukan perhatian yang serius terhadap kegiatan pasca panen untuk memastikan kualitas dan ketersediaan biji yang optimal. Kakao digolongkan menjadi 5 kelas dengan berat biji per 100 gram, yaitu; AA, A, B, C, dan S. Pada penanganan pasca panen kegagalan banyak sering terjadi di setiap prosesnya, seperti; telat panen, keseragaman kematangan buah, tidak di fermentasi, pengeringan kurang merata, dan cita rasa tidak konsisten. Studi ini mengeksplorasi sumber risiko selama proses pasca panen kakao dan menawarkan strategi pengendalian yang dapat diterapkan dengan menggunakan metode *Enterprise Risk Management* (ERM). Risiko yang diidentifikasi meliputi risiko pembelahan buah, sortasi biji, fermentasi, pengeringan, dan penyimpanan. Metode ERM digunakan untuk memprioritaskan risiko dengan menghitung *Risk Priority Number* (RPN) berdasarkan kejadian risiko yang diidentifikasi. Strategi pengendalian termasuk pengaturan jarak tanam, pengendalian penyakit, pemangkasan, pengadukan, penggunaan peralatan mekanisme, penggunaan peralatan berbahan stainless steel, waktu panen yang tepat, sanitasi kebun, serta pengaturan suhu dan pengadukan biji selama proses pengeringan. Dengan menerapkan strategi pengendalian yang sesuai, dapat diharapkan kualitas dan ketersediaan biji kakao yang lebih baik di Desa Sejahtera, Kecamatan Palolo, Kabupaten Sigi.

**Kata Kunci:** *Enterprise Risk Management*, Kakao, Pasca Panen.

Ryan Nur Hidayat. NPM 19.03.3.1.1.00110. Post-Harvest Risk Analysis of Cocoa Using the Enterprise Risk Management (ERM) Method Approach in Sejahtera Village, Palolo District, Sigi Regency, Sulawesi. Under the guidance of Dr. Burhan, S.TP., M.T. and Hamzah Fansuri, S.ST., M.T.

---

## **ABSTRACT**

Increasing cocoa production requires serious attention to post-harvest activities to ensure optimal quality and availability of beans. Cocoa is classified into 5 classes with bean weight per 100 grams, namely; AA, A, B, C, and S. In post-harvest handling, many failures often occur in each process, such as; late harvest, uniform ripeness of fruit, not fermented, uneven drying, and inconsistent taste. This study explores sources of risk during the post-harvest cocoa process and offers control strategies that can be implemented using the Enterprise Risk Management (ERM) method. The risks identified include the risks of fruit splitting, seed sorting, fermentation, drying and storage. The ERM method is used to prioritize risks by calculating the Risk Priority Number (RPN) based on identified risk events. Control strategies include setting plant spacing, disease control, pruning, stirring, use of mechanical equipment, use of stainless steel equipment, appropriate harvest times, garden sanitation, as well as temperature regulation and seed agitation during the drying process. By implementing appropriate control strategies, it can be hoped that the quality and availability of cocoa beans will be better in Sejahtera Village, Palolo District, Sigi Regency.

**Keywords:** Enterprise Risk Management, Cocoa, Post-Harvest