

BAB I

PENDAHULUAN

Bab satu pendahuluan ini menjelaskan tentang latar belakang permasalahan, rumusan masalah, tujuan, manfaat, batasan dan sistematika penelitian.

1.1 Latar Belakang

Menurut Santoso dkk (2018), kondisi gaya hidup masyarakat semakin hari semakin meningkat. Seiring dengan adanya perkembangan strategis dalam perkembangan suatu bisnis yang berpengaruh dalam gaya hidup konsumen, yang di dalamnya termasuk juga perubahan pola dalam memilih pangan. Hal ini juga mempengaruhi persediaan yang ada di kebutuhan rumah tangga, yang semula menggunakan bahan pangan segar beralih menggunakan bahan pangan beku atau disebut dengan *frozen food*. Berdasarkan hal tersebut, setiap perusahaan pengolahan pangan baik perusahaan maupun UMKM (Usaha Mikro Kecil dan Menengah) berpacu untuk memproduksi beragam produk pangan olahan *frozen food* sebagai upaya untuk memenuhi kebutuhan konsumen.

Industri *frozen food* merupakan olahan makanan praktis yang bukan hanya memperhatikan kualitas rasa saja, akan tetapi juga memiliki standar yang harus dipenuhi baik dalam kandungan makanannya, keamanan dan produk harus tetap higienis. Produk makanan rentan sekali dengan risiko, apalagi *frozen food* termasuk golongan produk *New Product Development* (NPD), risiko sering muncul pada proses *supply chain frozen food* terutama *frozen food* yang diolah oleh UMKM (Kurniawanti, 2017). Menurut Barska dan Wojciech (2014) dalam Kurniawanti (2017), industri makanan sendiri tergolong suatu industri yang memiliki tingkat kegagalan yang lebih tinggi apabila dibandingkan dengan industri manufaktur yang ada. Bahkan kegagalan peluncuran produk makanan baru bisa mencapai 90% (Bigliardi dan Galati, 2015 dalam Kurniawanti, 2017). Makanan *frozen food* sekarang sudah menjadi salah satu tren yang banyak diminati oleh masyarakat perkotaan yang ada di Indonesia (Kurniawanti, 2017). Hasil survei yang dilakukan pada produk *frozen food* menunjukkan peminatan produk *frozen food* mengalami peningkatan 4,46 persen per tahun (Anggraeni dkk, 2014 dalam Santoso dkk, 2018). Menurut Kurniawati (2017), produk pangan beku sendiri merupakan olahan

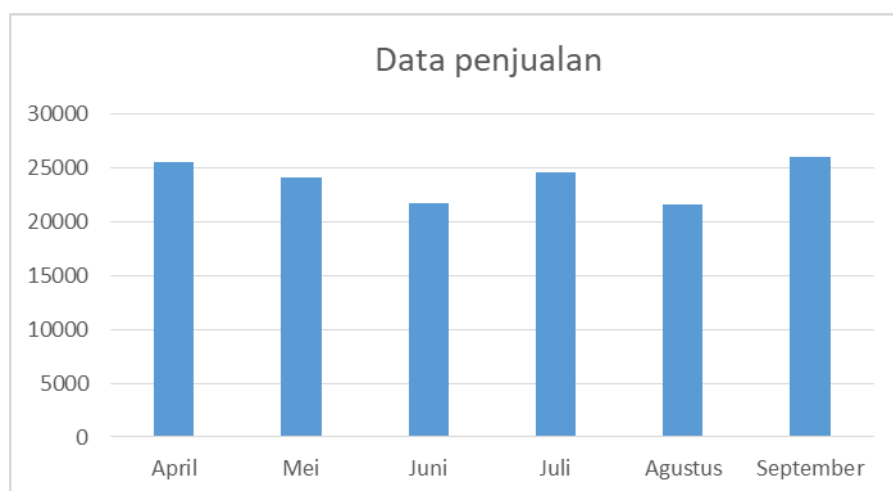
makanan beku yang mempermudah dalam penyajian dan merupakan makanan yang tahan lama dan dianggap memiliki banyak gizi. Hal ini yang menjadi salah satu faktor yang menyebabkan *frozen food* banyak diminati. Menurut poranon dan Thawesaengskulthai (2014) dalam Kurniawanti (2017), Industri kecil menengah terutama pada industri *New Product Development* (NPD) yang memiliki permasalahan yang kompleks. Hal ini menjadi dasar kenapa perlu dilakukan penerapan manajemen risiko dalam upaya mencapai tujuan perusahaan dan menyelesaikan permasalahan yang ada. Risiko dapat diartikan sebagai suatu bentuk ketidakpastian di masa depan, dengan keputusan yang telah diambil pada keputusan saat ini. Risiko ini nantinya dapat menimbulkan dua jenis kerugian yaitu kerugian yang tidak disertai keuntungan dan kerugian yang disertai keuntungan. Kerugian yang tidak disertai keuntungan yaitu risiko aset fisik, risiko karyawan dan kerugian yang disertai keuntungan adalah risiko kredit dan operasional (Waters, 2011).

Menurut park Y.H (2010) dalam Kurniawanti (2017), *New Product Development* (NPD) memiliki dua risiko yaitu risiko pada eksternal dan risiko pada internal. Risiko internal sendiri dapat berupa risiko manajemen, teknologi maupun organisasi yang ada di dalamnya. Risiko eksternal sendiri bisa berasal dari *supplier* dan berupa risiko pada pemasaran. Untuk menghindari risiko yang terjadi pada UMKM perlu adanya penerapan manajemen risiko, hal ini juga dilakukan agar UMKM dapat tetap bersaing baik dengan UMKM sejenis maupun dengan UMKM lainnya. Berdasarkan ulasan diatas dirasa sangat penting untuk menerapkan manajemen risiko pada proses *supply chain* di suatu UMKM terutama pada UMKM yang memproduksi *New Product Development* (NPD), dalam hal ini adalah UMKM *frozen food*.

UMKM UD.MITRA ABADI adalah salah satu UMKM yang memproduksi olahan *frozen food* yang tergolong sebagai *New Product Development* (NPD), akan tetapi sebagai industri yang mengembangkan produk *New Product Development* (NPD) UMKM ini belum menerapkan manajemen risiko pada proses *supply chain*. Produk *frozen food* pada UMKM UD.MITRA ABADI terdiri dari tiga jenis olahan yaitu pentol bakso ikan, naget dan skalop. Produk hasil olahan dari UMKM ini merupakan produk olahan *frozen food* dengan jumlah rata rata penjualan

perharinya sebesar 1300 buah yang didistribusikan ke 15 agen yang ada di daerah Jawa Timur yaitu daerah Tuban, Babat, Bojonegoro, Lamongan dan daerah sekitarnya. UMKM ini juga termasuk UMKM menengah dengan jumlah pekerja sebanyak 40 pekerja tetap. UMKM ini didirikan pada tahun 2009, selama 12 tahun berjalan pada industri pengolahan makanan *frozen food* seharusnya UMKM UD.MITRA ABADI sudah memiliki pengalaman dan mampu bersaing dengan industri makanan yang lain.

Akan tetapi, pada kenyataannya UMKM UD MITRA ABADI masih memiliki risiko internal dan eksternal dalam menjalankan proses *supply chain* pada pembuatan olahan *frozen food*. Salah satu risiko yang terjadi yaitu pada risiko eksternal. Risiko eksternal UMKM UD MITRA ABADI adalah risiko kesulitan mendapatkan bahan baku ikan filet yang sesuai kebutuhan dan memiliki kualitas yang bagus yang terjadi pada bulan tertentu. Kesulitan ini juga berdampak pada profit perusahaan yang menurun. Hal ini juga disebabkan karena harga bahan baku ikan mengalami kenaikan, karena ikan yang digunakan fluktuatif pada bulan tertentu (Aunurofiq, 2017). Ikan filet yang dibutuhkan adalah filet ikan swanggi dengan hasil filet yang masih segar dengan daging ikan yang memiliki kualitas bagus. Risiko yang ditimbulkan dari kurangnya bahan baku adalah risiko penjualan yang fluktuatif dan tidak memenuhi target. Berikut merupakan data risiko penjualan yang dihadapi oleh UD MITRA ABADI pada periode bulan April sampai bulan September 2020:



Gambar 1.1 Grafik penjualan produk *frozen food*

Risiko lain juga muncul yaitu risiko adanya penurunan profit pada UD MITRA ABADI serta kurangnya kepercayaan pelanggan yang akan mengakibatkan konsumen beralih untuk membeli produk lain. Risiko yang muncul akibat bahan baku yang fluktuatif juga terdapat pada risiko internal yaitu berupa adanya pemberhentian kerja karyawan sehingga mampu mempengaruhi *performance* karyawan pada saat bekerja, serta adanya pengurangan jam kerja karyawan. Ikan filet yang di butuhkan adalah filet ikan swanggi dengan hasil filet yang masih segar dengan daging ikan yang memiliki kualitas bagus. Akan tetapi pada dasarnya ikan swanggi hasil tangkap memiliki kualitas yang berbeda beda (Zega dkk, 2017).

UD.MITRA ABADI menggunakan bahan baku filet ikan swanggi sebagai bahan baku utama yang didapatkan di daerah Lamongan. Data hasil tangkap ikan pada periode 2016 sampai 2017 adalah sebagai berikut:

Tabel 1.1 Data hasil tangkap ikan kabupaten Lamongan

No	Jenis Ikan	Jumlah Total (Ton)	
		2016	2017
1	Swanggi	16338,00	11688,30
2	Kurisi	12131,40	8839,00
3	Kuningan	2564,50	2106,60
4	Kapasan	6832,10	5008,80
5	Biji Nangka	4241,30	4742,60
6	Tembung	3839,00	1220,60
7	Pirik	2989,40	2106,60
8	Layang	3349,00	5567,00
9	Cumi	2989,40	3313,00
10	Tongkol Krai	4687,40	613,40
11	Lainya	16790,90	9437,60
Total		76752,40	54643,50

(sumber: badan statistika kabupaten Lamongan)

Data pada Tabel 1.1 menunjukan hasil tangkap ikan yang cukup banyak. Akan tetapi pada kenyataanya sebanding dengan banyaknya UMKM di Lamongan yang juga bergerak pada proses pengolahan ikan. Sebanyak 456 UMKM dari total keseluruhan 683 UMKM yang ada di kabupaten Lamongan melakukan pengolahan dengan bahan baku ikan (Yaskun dan Sugiarto, 2017).

Data UMKM yang ada di daerah Lamongan:

Tabel 1.2 Data UMKM kabupaten Lamongan

No	Kecamatan	Kerupuk	Asap	Abon	Presto	Petis	Asin	Terasi	Otak Otak	Pindang	Bakso	Rumput Laut	Snack	Kupas Rajungan	Jumlah
1	Glagah	10	1	1	1	1									14
2	Deket		73				22	25	1						121
3	Karangbinangun							23							23
4	Lamongan		13				17		5						35
5	Kalitengah	1													1
6	Turi	1	20				2		6						29
7	Karanggeneng	5													5
8	Brondong	21	28	5	11	10	59	3		58	6	1	2		204
9	Paciran	72	44	2		31	46	13		33	3			8	252
Total		110	179	8	12	42	146	64	12	91	9	1	2	8	684

(sumber: Yaskun dan Sugiarto, 2017)

Data pada Tabel 1.2 menunjukkan bahwa ikan swanggi pada tahun 2016 adalah 16.338 dan pada tahun 2017 adalah 11.688 . Sebesar 67% UMKM menggunakan ikan sebagai bahan baku utamanya. Ikan tersebut dioalah sebagai olahan filet, ikan asin, ikan , tepung ikan dan juga ikan pindang (Yaskun dan Sugiarto, 2017). Dari ulasan tersebut menunjukkan bahwa ikan swanggi merupakan bahan baku yang bukan hanya di gunakan untuk melakukan olahan *frozen food* saja. Serta adanya ketidakpastian nelayan mendapatkan ikan swanggi yang ditunjukan pada Tabel 1.2 menyebabkan ikan filet yang didapatkan juga fluktuatif. Kebutuhan bahan baku filet setiap satu minggu adalah 1 ton filet ikan swanggi. Kebutuhan bahan baku ikan filet satu kali produksi adalah sekitar 1,5 kwintal dengan rata rata untuk produksi perhari naget yaitu sebesar 700 buah, pentol bakso sebesar 300 buah dan skalop sebanyak 300 buah. Hal ini menyebabkan adanya ketidakpastian yang mampu menimbulkan risiko-risiko pada proses *supply chain* yang terjadi di UD MITRA ABADI.. Adanya ketidakpastian ini menyebabkan risiko pada semua aspek yang meliputi aspek *plan*, *source*, *make*, *diliver* dan *return*. Contoh risiko pada aspek *plan* adalah pada perencanaan bahan baku dan perencanaan tenaga kerja (Wahyuni,2018). Adanya risiko tersebut juga akan berdampak pada aspek yang lain. Oleh karena itu sangat dibutuhkan pengolahan risiko yang jelas pada suatu proses *supply chain* (Tama dkk, 2019). Pengolahan risiko pada proses *supply chain*

ini diperlukan dalam membuat mitigasi apabila risiko - risiko tersebut terjadi (Magdalena, 2019) .

Untuk mengatasi risiko yang muncul pada proses *supply chain* ini, perlu dilakukan analisis mitigasi risiko dari UMKM UD MITRA ABADI agar risiko yang dapat terjadi pada UMKM dapat ditangani. Mitigasi risiko ini juga dilakukan agar proses *supply chain* pada UMKM ini dapat berjalan dengan lancar dan tujuan perusahaan dapat tercapai (Kurniawanti, 2017) . Serta dalam hal ini sebagai upaya untuk dapat bersaing dengan UMKM lain yang sejenis. Penerapan pengolahan mitigasi risiko ini nantinya mampu di jadikan UMKM sebagai acuan dalam menyelesaikan permasalahan yang ada. Oleh karena itu metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah *House of Risk (HOR)* (Priyambodo, 2020). Menurut Pujawan dan Garaldin (2009) dalam Natalia dkk (2020), HOR merupakan manajemen risiko yang digunakan untuk mengelola risiko pada pasokan. HOR merupakan metode yang menggunakan metode HOQ (*House of Quality*) dan pendekatan FMEA (*Failure mode and effect analysis.*). Metode ini digunakan untuk menentukan prioritas risiko yang harus dilakukan tindakan secara efektif, sehingga dapat mengurangi sumber risiko dari agen risiko yang ada pada proses *supply chain*.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Apa saja risiko yang berpotensi terjadi pada proses *supply chain* di UD.MITRA ABADI?
2. Bagaimana mitigasi yang sesuai dengan risiko yang muncul pada proses *supply chain* di UD.MITRA ABADI?
3. Bagaimana rekomendasi untuk menangani proses *supply chain* di UD.MITRA ABADI?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian yang menjawab pokok permasalahan secara spesifik sebagai berikut:

1. Mengetahui dan mengidentifikasi risiko apa saja yang berpotensi terjadi pada proses *supply chain* di UDMITRA ABADI.

2. Menyusun mitigasi yang sesuai dengan risiko yang muncul pada proses *supply chain* di UD.MITRA ABADI.
3. Memberikan rekomendasi untuk menangani proses *supply chain* di UD.MITRA ABADI.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Membantu UMKM UD.MITRA ABADI dalam upaya mengidentifikasi risiko pada proses *supply chain* di UD.MITRA ABADI .
2. Sebagai alternatif yang dilakukan untuk mengetahui prioritas risiko kegagalan yang perlu ditangani serta upaya untuk menangani risiko tersebut.

1.5 Batasan Penelitian

Batasan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Penelitian ini difokuskan pada proses *supply chain* di UMKM UD.MITRA ABADI.
2. Fokus penelitian hingga tahap penentuan penangana potensi risiko yang dapat terjadi pada proses *supply chain* tidak sampai tahap implementasi.
3. Kuesioner di berikan kepada pemilik UMKM atau pihak UMKM yang memahami mengenai proses *supply chain* di UMKM UD.MITRA ABADI.

1.6 Asumsi-asumsi

Asumsi-asumsi yang digunakan pada penelitian kali ini adalah sebagaai berikut:

1. Tidak ada perubahan produksi pada saat penelitian dilaksanakan.
2. Kebijakan proses produksi UMKM tetap selama penelitian dilaksanakan.

1.7 Sistematika Penelitian

Sistematika penulisan yang akan digunakan untuk mempermudah penelitian adalah sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Bab pendahuluan menjelaskan tentang latar belakang penelitian dilakukan, rumusan masalah, tujuan penelitian, batasan masalah, dan sistematika penelitian.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab tinjauan pustaka menjelaskan tentang teori – teori yang menjadi dasar dalam proses pengerjaan penelitian dan pembahasan hasil penelitian.

BAB III METODELOGI PENELITIAN

Bab metode penelitian menjelaskan tentang metode apa saja yang digunakan untuk menyelesaikan permasalahan dari tahap identifikasi sampai tahap analisa.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Bab empat menjelaskan mulai dari pengambilan data, pengolahan data hingga analisa hasil dari pengolahan data yang telah dilakukan.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Bab kesimpulan dan saran menjelaskan tentang kesimpulan dari hasil penelitian dan juga saran kepada pihak terkait.