

BAB I

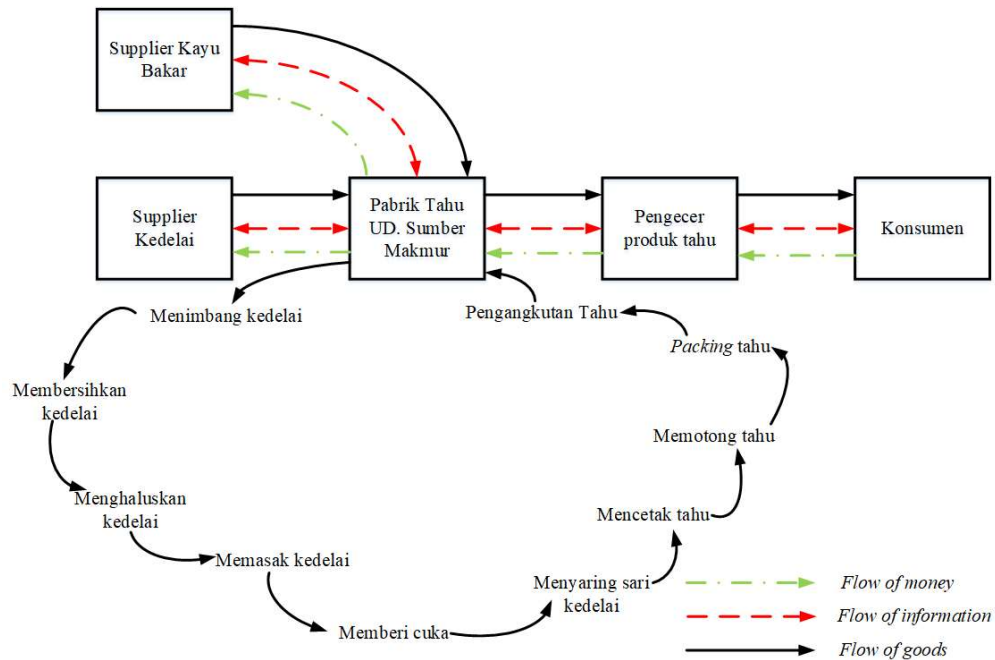
PENDAHULUAN

Bab satu menjelaskan tentang latar belakang, rumusan masalah, tujuan dan manfaat penelitian.

1.1 Latar Belakang

Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) berdasarkan UU No.20 tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil dan Menengah tertera bahwa UMKM merupakan usaha produktif milik perorangan atau badan usaha yang memenuhi kriteria sesuai undang-undang (Gonibala dkk, 2019). UMKM memiliki peranan penting dalam perekonomian nasional dengan kontribusi terhadap Pajak Domestik Bruto (PDB) sebesar 30% serta kesejahteraan masyarakat yaitu dapat mengurangi angka kemiskinan serta pengangguran yang ada di Indonesia dengan menyerap lebih dari 99,45% tenaga kerja. Sehingga UMKM perlu untuk dikembangkan secara terus menerus dengan harapan dapat menyerap lebih banyak tenaga kerja dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat Indonesia.

UD. Sumber Makmur merupakan UMKM yang bergerak di bidang pengolahan pangan berupa produk tahu berukuran panjang 7cm lebar 6cm tebal 4cm dan berlokasi di Kamal, Kabupaten Bangkalan. UD. Sumber Makmur setiap harinya memproduksi produk tahu dengan kebutuhan bahan kurang lebih sebesar 1,5 ton. Pelanggan atau pengecer produk tahu UD. Sumber Makmur mayoritas berasal dari kabupaten Bangkalan hingga kabupaten Sampang. Pihak-pihak yang terlibat dalam rantai pasok UD. Sumber Makmur yaitu petani kedelai, supplier kedelai, perusahaan manufaktur produk tahu UD. Sumber Makmur, pengecer produk tahu dan konsumen. Gambaran *supply chain* pabrik tahu secara garis besar sebagai berikut.



Gambar 1.1 *Supply chain* pabrik tahu

Proses manufaktur UD. Sumber Makmur terdiri dari beberapa proses dalam pembuatan tahu yaitu menimbang kedelai, membersihkan kedelai, menghaluskan kedelai, memasak atau merebus kedelai, memberi cuka, menyaring sari kedelai, mencetak tahu, memotong tahu serta *packing* tahu. Berdasarkan hasil wawancara pada manajer produksi perusahaan diketahui bahwa terdapat permasalahan pada produk tahu yaitu sering kali terjadi komplain dari konsumen mengenai kerusakan pada tahu sehingga konsumen melakukan retur serta kebijakan perusahaan mengenai kerusakan sebesar 3%. Kerusakan terdiri dari kerusakan produk sebelum dilakukan pengiriman dan kerusakan produk retur atau pengembalian produk dari pelanggan dikarenakan terjadi kerusakan pada tahu. Kerusakan pada tahu berarti terjadi kerusakan sebagian pada tahu, tahu memiliki bau tak sedap dan tahu berbentuk pecahan-pecahan. Data serta kerusakan pada tahu sebagai berikut.

Tabel 1.1 Data kerusakan tahu

No	Tahun	Bulan	Tahu rusak saat produksi (Pcs)	Tahu return (Pcs)	Total Kerusakan tahu (Pcs)	Jumlah Masak	Jumlah Produksi (Pcs)	Presentase
1	2020	Januari	38520	7870	46390	3068	662688	7.0%
2		Februari	36040	7024	43064	2809	606744	7.1%
3		Maret	34224	4085	38309	3103	670248	5.7%
4		April	37480	1572	39052	3098	669168	5.8%
5		Mei	23480	2548	26028	3267	705672	3.7%
6		Juni	37280	4234	41514	3311	715176	5.8%
7		Juli	31712	1957	33669	3000	648000	5.2%
8		Agustus	33028	1944	34972	2860	617760	5.7%
9		September	23902	1742	25644	2521	544536	4.7%
10		Oktober	29092	2825	31917	2506	541296	5.9%
11		November	32928	2332	35260	2363	510408	6.9%
12		Desember	35712	4890	40602	2962	639792	6.3%
13	2021	Januari	39316	6789	46105	2925	631800	7.3%
14		Februari	34608	6504	41112	2569	554904	7.4%
Total			467322	56316	523638	40362	8718192	
Rata-Rata			467322	4023	37403	2883	622728	6.04%



Gambar 1.2 Produk tahu retur akibat terjadi kerusakan sebagian



Gambar 1.3 Produk tahu retur akibat tahu memiliki bau tak sedap



Gambar 1.4 Tahu rusak akibat hancur berbentuk pecatan-pecahan

Berdasarkan Tabel 1.1 dapat diketahui bahwa rata-rata presentase kecacatan tahu sebesar 6.04% sedangkan kebijakan kerusakan tahu sebesar 3% yang berarti target perusahaan dalam meminimasi kerusakan produk belum tercapai. Kerusakan tahu membuat keuntungan perusahaan menjadi tidak maksimal karena terdapat biaya pada proses retur, pengurangan profit perusahaan serta berkurangnya kepercayaan oleh pelanggan. Berdasarkan hasil wawancara perusahaan tidak mengetahui letak penyebab terjadinya kerusakan produk tahu karena menurut salah satu pekerja pada bagian pemasakan tahu penyebab kerusakan produk dapat terjadi pada produsen bahan baku, supplier bahan baku, proses produksi produk tahu hingga produk sampai kepada tangan konsumen akhir sehingga dibutuhkan suatu analisis untuk mengetahui kejadian risiko dan penyebab risiko pada proses rantai pasok yang terjadi pada pabrik tahu mengingat persaingan dalam industri pangan tahu semakin meningkat. Menurut Min (2015), perusahaan saat ini tidak lagi bersaing secara independen namun bersaing dengan pihak-pihak yang terlibat dalam rantai pasok, sehingga rantai pasok memiliki sifat yang lebih rentan terhadap gangguan.

Berdasarkan permasalahan tersebut maka dibutuhkan strategi pencegahan risiko terhadap *supply chain* pada UD. Sumber Makmur sehingga dapat meminimasi penyebab risiko kerusakan pada produk tahu. Langkah awal yang dilakukan yaitu menjabarkan proses *supply chain* perusahaan yang didasarkan pada proses inti dalam metode *Supply Chain Operation Reference (SCOR)* yang terdiri dari *plan*, *source*, *make*, *delivery* dan *return* untuk memetakan proses *supply chain* pada pabrik tahu sehingga dapat diketahui risiko-risiko yang terjadi dalam

perusahaan serta dapat dianalisis secara detail. Langkah kedua dibutuhkan analisis untuk mengetahui faktor-faktor penyebab terjadinya risiko menggunakan metode *House of risk (HOR)* tahap 1 untuk menentukan prioritas agen risiko yang harus segera diberikan tindakan pencegahan. Hasil *HOR* tahap 1 kemudian dibuat diagram *pareto* dengan menggunakan prinsip diagram *pareto* yaitu 80-20 sehingga prioritas masalah yang harus diselesaikan merupakan *risk agent* dengan presentase 80%. Langkah ketiga yaitu menggunakan metode *HOR* tahap 2 untuk menentukan prioritas tindakan pencegahan yang dianggap efektif. Langkah terakhir yaitu menganalisis penerapan tindakan mitigasi pada proses bisnis dalam rantai pasok dengan mempertimbangkan tindakan mitigasi prioritas yang telah dibuat.

Menurut Anggrahini (2015), metode *House Of Risk* merupakan salah satu metode dalam manajemen risiko yang digunakan sebagai langkah untuk mengetahui resiko pada suatu sistem dan kemudian merancang strategi mitigasi untuk mengurangi ketipakastian risiko. *HOR* merupakan modifikasi dari *Failure Modes and Effect of Analysis (FMEA)* dan model *House Of Quality (HOQ)*. Perbedaan *FMEA* dengan *HOR*, yaitu penilaian resiko pada metode *FMEA* dilakukan menggunakan *RPN* yang terdiri dari tiga faktor yaitu probabilitas kejadian, *severity* dan *detection*. Sedangkan *HOR* menetapkan probabilitas pada penyebab risiko atau *risk agent* serta tingkat *severity* pada kejadian resiko atau *risk event*. Hal tersebut dikarenakan satu penyebab risiko (*risk agent*) dapat menyebabkan lebih dari satu kejadian risiko (*risk event*) sehingga dibutuhkan perhitungan *Aggregate Risk Potential (ARP)* untuk mengukur potensi risiko agregat dari penyebab terjadinya risiko (*risk agent*) pada rantai pasok.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang dapat diambil berdasarkan latar belakang sebagai berikut.

1. Bagaimana proses *supply chain* pabrik tahu UD. Sumber Makmur?
2. Apa saja risiko-risiko yang terdapat pada *supply chain* pabrik tahu UD. Sumber Makmur?
3. Bagaimana mitigasi atau pencegahan untuk meminimalisir risiko-risiko yang terdapat pada *supply chain* pabrik tahu UD. Sumber Makmur?

4. Bagaimana penerapan tindakan mitigasi pada proses bisnis dalam *supply chain* pabrik tahu UD. Sumber Makmur berdasarkan strategi tindakan mitigasi prioritas?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian yang dapat diambil berdasarkan latar belakang sebagai berikut.

1. Memetakan proses *supply chain* pabrik tahu UD. Sumber Makmur.
2. Memberikan informasi risiko-risiko yang terdapat pada *supply chain* pabrik tahu UD. Sumber Makmur.
3. Memberikan tindakan-tindakan mitigasi atau pencegahan terhadap risiko-risiko yang terdapat pada *supply chain* pabrik tahu UD. Sumber Makmur.
4. Memberikan penerapan tindakan mitigasi pada proses bisnis dalam *supply chain* pabrik tahu UD. Sumber Makmur berdasarkan strategi tindakan mitigasi prioritas.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian terhadap penelitian manajemen risiko pabrik tahu UD. Sumber Makmur sebagai berikut.

1. Perusahaan mengetahui dan memahami proses bisnis *supply chain* yang terjadi pada pabrik tahu UD. Sumber Makmur.
2. Perusahaan dapat mengembangkan strategi tindakan pencegahan untuk mengurangi potensi risiko yang terdapat pada proses bisnis *supply chain* pabrik tahu UD. Sumber Makmur.
3. Perusahaan dapat mengimplementasikan tindakan mitigasi atau pencegahan untuk meminimalisir risiko-risiko yang terdapat pada *supply chain* pabrik tahu UD. Sumber Makmur.

1.5 Batasan-Batasan Penelitian

Batasan-batasan penelitian terhadap penelitian manajemen risiko pabrik tahu UD. Sumber Makmur sebagai berikut.

1. Penelitian hanya dilakukan pada pabrik tahu UD. Sumber Makmur yang berlokasi di Kamal-Bangkalan.
2. Penelitian hanya dilakukan pada aktivitas rantai pasok pabrik tahu UD. Sumber Makmur.
3. Proses bisnis didasarkan pada *SCOR* level 1 yang terdiri dari *Plan*, *Source*, *Make*, *Delivery* dan *Return*.

1.6 Asumsi-Asumsi Penelitian

Asumsi-asumsi penelitian terhadap penelitian manajemen risiko pabrik tahu UD. Sumber Makmur yaitu produk tahu yang dilakukan *return* oleh konsumen terjadi karena tahu rusak, bukan karena tahu tidak terjual.

1.7 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan untuk memperjelas pembahasan pada penelitian sebagai berikut.

BAB I PENDAHULUAN

Bab I pendahuluan menjelaskan tentang latar belakang permasalahan yang ada pada objek penelitian, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, batasan-batasan dalam penelitian, asumsi-asumsi dalam penelitian serta penjelasan sistematika penulisan.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab II tinjauan pustaka berisi tentang penjelasan teori-teori yang mendukung penelitian sehingga pembaca dapat memahami penelitian. Teori-teori pendukung seperti *Supply chain*, *Supply chain Risk Management*, *Supply chain Operation Reference (SCOR)*, manajemen risiko, diagram *Pareto* hingga *House of risk (HOR)*.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab III metodologi penelitian berisi tentang penjelasan mengenai metode-metode yang digunakan dalam penelitian. Bab ini menjelaskan kerangka penelitian mulai dari tahap pendahuluan, tahap identifikasi masalah hingga tahap kesimpulan dan saran.