

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1 Latar Belakang**

Secara geografis Indonesia merupakan negara kepulauan yang bisa dikatakan lebih luas lautan dengan ukuran dua pertiga daripada daratan. Hal ini bisa dilihat dengan banyaknya garis pantai yang hampir ada di bagian pulau Indonesia. Menurut informasi dari Badan Informasi Geospasial (BIG) pantai di Indonesia memiliki total panjang 99.093 kilometer. Hal ini menjadikan Indonesia berada di posisi kedua sebagai negara yang mempunyai garis Pantai terpanjang sedunia. Tentunya hal inilah yang menjadi sumber kekuatan bagi Indonesia dalam memajukan perekonomian[1]. Salah satu yang bisa dimanfaatkan dari potensi kelautan yaitu pengolahan air laut menjadi garam.

Sebagai salah satu negara berkembang, sektor industri di Indonesia terbilang cukup beragam. Perkembangan sektor industri di Indonesia salah satunya bergerak dibidang manufaktur. Garam merupakan satu contoh hasil akhir dari perkembangan industri manufaktur. Potensi produksi garam di Indonesia terbilang cukup tinggi. Pada umumnya, garam dimanfaatkan untuk dikonsumsi serta untuk kebutuhan industri. Tentunya Indonesia memiliki beberapa titik daerah penghasil garam terbesar, salah satunya di Jawa Timur[2]. Dilansir dari laman (kompas.com) Provinsi Jawa Timur telah mencatat data hasil produksi garam terbesar dengan menghasilkan 802.000 ton garam. Seperti di Jawa Timur, salah satu pulau yang merupakan daerah penghasil garam terbanyak yaitu pulau Madura.

Pulau Madura memiliki empat kabupaten. Jika diurut dari ujung barat terdapat Kabupaten Bangkalan, Kabupaten Sampang, disusul Kabupaten Pamekasan, serta yang terakhir diujung timur yaitu Kabupaten Sumenep. Dalam empat kabupaten tersebut menghasilkan produksi garam yang cukup banyak setiap tahunnya. Kabupaten yang menarik penulis untuk meneliti yaitu Kabupaten Pamekasan.

Kabupaten Pamekasan memiliki 3 titik daerah yang menjadi lokasi untuk memproduksi garam. Daerah tersebut yaitu Kecamatan Pademawu, Kecamatan

Galis, serta Kecamatan Tlanakan. Salah satu Perusahaan yang merupakan penghasil garam yaitu Kedai Reka Cipta Garam yang berada di Kecamatan Pademawu.

Dalam proses aktivitas produksi garam tentunya banyak yang terlibat. Mulai dari menyiapkan bahan baku dan menyiapkan alat produksi. Manajemen rantai pasok (*Supply Chain Management*) adalah kegiatan atau aktivitas yang memproses perubahan bahan baku membentuk barang jadi, proses penyimpanan persediaan pada barang, sampai tahap pengiriman barang kepada konsumen[3].

Kedai Reka Cipta Garam merupakan perusahaan yang mengelola garam konsumsi dan non konsumsi. Proses pembuatan melibatkan beberapa aktivitas seperti penyediaan bahan baku garam, proses pembuatan garam, panen garam, dan lain-lain. Sehingga di dalam aktivitas tersebut bisa menyebabkan terjadinya risiko seperti kondisi lahan, faktor cuaca yang tidak mendukung, kualitas air laut yang tidak bagus, dan lain sebagainya. Dengan demikian, perlu diadakan identifikasi risiko terhadap proses manajemen rantai pasok. Tujuannya yaitu dapat mengurangi dampak kerugian bagi pencapaian sebuah perusahaan. Identifikasi manajemen risiko melibatkan bahaya apa saja yang terlibat dan menentukan penyebab kegagalan dalam sistem[4].

Penelitian pada tahun 2022 mengangkat topik mengenai manajemen risiko rantai pasok dengan implementasi mitigasi risiko dengan judul “Desain Mitigasi Risiko Menggunakan *House Of Risk* Pada Proses Rantai Pasok Garam Olahan (*Case Study: Pt. Garam Unit Camplong*)”. Dalam penelitian tersebut melakukan beberapa Langkah-langkah diantaranya memetakan aktivitas rantai pasok menggunakan SCOR model, mengidentifikasi risiko, serta melakukan mitigasi risiko dengan metode *House Of Risk* (HOR)[5]. Penelitian selanjutnya yang juga memakai metode HOR dalam melakukan penelitian adalah “Analisa risiko rantai pasok produk kosmetik sistem make to order dengan metode *House of Risk*” penelitian ini dilakukan pada tahun 2021. Dalam penelitian tersebut telah teridentifikasi 30 risiko dengan 7 risiko yang mendapatkan penanganan[6] “Analisis Dan Pengendalian Resiko Rantai Pasok Menggunakan Metode *House Of Risk* (HOR) (Studi Kasus: Ud Karya Mandiri)” adalah penelitian selanjutnya

yang menjadi referensi untuk penelitian ini. Pada penelitian tersebut menggunakan metode *House Of Risk* dan menggunakan model SCOR untuk pemetaan aktivitas rantai pasok[7].

Penelitian dilakukan dengan menggunakan metode *House of Risk* (HOR) dikarenakan sesuai dengan tahapan penelitian pada proses mengidentifikasi risiko di Kedai Reka Cipta Garam. Metode *House of Risk* (HOR) dilakukan dengan mengidentifikasi risiko menggunakan SCOR Model yang akan dilakukan pemetaan risiko melalui proses *plan, source, make, deliver*, dan *return*[8]. Metode *House of Risk* (HOR) dilakukan dengan dua tahap. Tahap pertama yaitu menentukan *Risk Event* (kejadian risiko) dan *Risk Agent* (penyebab risiko). Selanjutnya akan ditentukan nilai *Severity* (tingkat keparahan), *Occurrence* (Probabilitas kejadian)[10]. Tahap kedua yaitu melakukan mitigasi yang diperoleh dari hasil penilaian ditahap sebelumnya untuk menghindari risiko yang tinggi[11].

Tujuan dari penelitian ini untuk memberi beberapa usulan strategi mitigasi risiko pada Kedai Reka Cipta Garam untuk mengurangi potensi risiko yang akan terjadi serta memiliki penanganan yang tepat untuk penanggulangan risiko yang terjadi.

## **1.2 Perumusan Masalah**

### **1.2.1 Permasalahan**

Dalam aktivitas manajemen rantai pasok di Kedai Reka Cipta Garam dapat terjadi beberapa risiko seperti kondisi lahan, faktor cuaca yang tidak mendukung, kualitas air bor yang kurang bagus. Kedai Reka Cipta Garam juga belum memiliki pencatatan manajemen risiko rantai pasok, maka dari itu, perlu dilakukan penanganan untuk menanggulangi terjadinya risiko.

### **1.2.2 Metode Usulan**

Dalam penelitian ini, metode yang digunakan adalah *House of risk* (HOR) yang merupakan sebuah kerangka kerja dengan melakukan pengembangan dari metode *Failure Mode and Effect Analysis* (FMEA) serta metode *House of Quality* (HOQ)[7]. Dalam metode ini melewati dua fase, yakni mengidentifikasi *Risk Event* (penyebab risiko) dan *Risk Agent* (dampak risiko).

Serta fase kedua merupakan penanganan risiko yang diambil dari fase pertama[12].

### **1.2.3 Pertanyaan Penelitian**

1. Apa saja yang menjadi kejadian risiko (*Risk Event*) yang ada di Kedai Reka Cipta Garam?
2. Apa saja yang menjadi penyebab risiko (*Risk Agent*) yang ada di Kedai Reka Cipta Garam? Serta Bagaimana strategi penanganan untuk mengatasi risiko yang terjadi di Kedai reka Cipta Garam?

## **1.3 Tujuan dan Manfaat**

### **1.3.1 Tujuan**

1. Mengidentifikasi kejadian risiko (*Risk Event*) yang ada pada rantai pasok Kedai Reka Cipta Garam.
2. Mengidentifikasi penyebab risiko (*Risk Agent*) yang ada pada rantai pasok Kedai Reka Cipta Garam.
3. Memberikan penanganan untuk mengatasi terjadinya risiko yang ada di Kedai Reka Cipta Garam.

### **1.3.2 Manfaat**

1. Dapat mengurangi terjadinya risiko dan kerugian yang ada di Kedai Reka Cipta Garam dalam hal meminimalisir waktu serta kerugian finansial.
2. Meningkatkan produktivitas dan efisiensi dalam menjalankan bisnis Kedai Reka Cipta Garam, sehingga bisa meningkatkan kepercayaan pelanggan.

## **1.4 Batasan Masalah**

Untuk Beberapa batasan dalam penelitian ini mencakup beberapa hal antara lain :

1. Penelitian dilakukan pada Kedai Reka Cipta Garam Kecamatan Pademawu Kabupaten Pamekasan.
2. Objek pada penelitian ini difokuskan pada analisis manajemen rantai pasok di Kedai Reka Cipta Garam.

3. Implementasi pada penelitian ini hanya sampai pada tahap memberikan penanganan untuk mengatasi terjadinya risiko.

## **1.5 Sistematika Penulisan**

### **BAB I. PENDAHULUAN**

Bab ini memaparkan latar belakang penelitian produksi garam di Kedai Reka Cipta Garam, perumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, batasan masalah, dan sistematika penulisan.

### **BAB II. DASAR TEORI**

Bab ini berisi penjelasan mengenai landasan teori yang di dalamnya mencakup penjelasan tentang Garam, Produksi, metode HOR, model SCOR, *Supply Chain Management*, dan penelitian terkait metode yang digunakan.

### **BAB III. METODOLOGI PENELITIAN**

Bab ini mencakup gambaran umum dari Kedai Reka Cipta Garam dan alur *Supply Chain* yang ada. Kemudian berisi tentang bagaimana Langkah-langkah dan proses pengambilan data pada penelitian ini. Selain itu, juga disertakan metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu dimulai dengan HOR tahap 1 dan HOR tahap 2.

### **BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN**

Bab ini mencakup hasil serta pembahasan dari penelitian ini. Hasil data yang diperoleh melalui beberapa tahapan sekaligus pembahasan dalam bentuk analisis, penilaian serta perhitungan data untuk memperoleh nilai ranking yang akan di rekomendasikan mendapatkan penanganan (mitigasi).

### **BAB V. PENUTUP**

Bab ini memaparkan kesimpulan dan saran pada penelitian ini. Kesimpulan mencakup hasil dari pertanyaan penelitian dari bab 1 serta saran yang berisi beberapa masukan untuk penelitian ini.

### **DAFTAR PUSTAKA**

Berisi referensi atau daftar jurnal yang digunakan sebagai acuan dalam mengerjakan penelitian.