BAB I
PENDAHULUAN

Bab ini berisikan tentang latar belakang, rumusan masalah, tujuan penelitian, batasan masalah dan sistematika penulisan

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara yang memiliki beragam industri pangan. Industri pangan merupakan salah satu sektor yang memberikan kontribusi besar terhadap pertumbuhan ekonomi nasional. Menurut Badan Ketahanan Pangan Kementrian Perindustrian, industri pangan dan minuman menjadi penyumbang kedua terbesar Pendapatan Domestik Bruto non migas (Kementrian Perindustrian,2017). Industri ini menyumbang 6,14% PDB non migas pada tahun 2017 dengan pertumbuhan 8,3%. Oleh karena itu pengembangan industri pangan dan minuman harus dijadikan prioritas dalam pembangunan ketahanan pangan.

Salah satu industri pangan yang banyak diminati oleh masyarakat Indonesia adalah industri pangan dari kacang kedelai. Lebih dari 90% kedelai di Indonesia digunakan sebagai bahan pangan, terutama pangan olahan, yaitu sekitar 88% untuk tahu dan tempe, 10% untuk pangan olahan lainnya, dan sekitar 2% untuk benih (Londo, dkk, 2017). Rata-rata konsumsi perkapita pada makanan tempe dan tahu dapat dilihat pada **Tabel 1.1**.

Tabel 1.1 Rata-Rata Konsumsi Perkapita dalam Satu Mingggu untuk Makanan Tahu dan Tempe di Indonesia (BPS, 2021)

Jenis Bahan Makanan	Satuan	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Tahu	kg	0,136	0,144	0,151	0,157	0,158	0,152	0,153	0,158
Tempe	kg	0,133	0,134	0,141	0,147	0,146	0,139	0,140	0,146

Antusiasme masyarakat dalam mengkonsumsi tahu dan tempe, bisa dijadikan potensi untuk mengembangkan suatu usaha. Salah satu usaha yang bergerak dibidang pengolahan tempe di Kota Padang yaitu usaha Tempe H. Jon.

Usaha Tempe H. Jon terletak di Jl. Parak Karakah, No.5 B, Kota Padang, Sumatra Barat. Usaha ini didirikan oleh Bapak Jon yang juga bertindak sebagai *risk owner*. Tempe yang dihasilkan dari usaha ini terdiri dari beberapa bentuk, yaitu tempe segitiga yang dibungkus dengan daun pisang, tempe segi empat yang dibungkus dengan daun pisang, dan tempe segi empat yang dikemas dalam plastik.

Saat ini, Usaha Tempe H. Jon memiliki jumlah tenaga kerja sebanyak empat orang. Pembagian pekerjaan pada masing-masing pekerja tidak tetap. Para pekerja melakukan pekerjaan secara fleksibel, artinya semua pekerja bisa melakukan tahapan proses produksi. Jumlah hari kerja pada usaha tempe ini yaitu tujuh hari selama seminggu.

Aktivitas proses bisnis industri tempe terdiri dari tiga aktivitas utama. Aktivitas pertama yaitu pengadaan bahan baku. Aktivitas kedua yaitu proses produksi pembuatan tempe dan aktivitas ketiga yaitu pendistribusian produk ke konsumen. Gambar aktivitas pengolahan tempe dapat dilihat pada **Gambar 1.1**.

Gambar 1.1 Aktivitas Proses Bisnis Industri Tempe H. Jon

Bahan baku yang dibutuhkan untuk pembuatan tempe H. Jon yaitu kacang kedelai. Kedelai yang digunakan yaitu biji kedelai kering yang diimpor dari Amerika. Alasan *owner* membeli kedelai impor karena produksi kedelai lokal tidak dapat memenuhi kebutuhan produksi. Sebelum masa pandemi, setiap harinya produksi tempe H. Jon ini membutuhkan bahan baku sebanyak 12 karung kedelai dengan berat 50 kg/karung, sehingga total kedelai yang dibutuhkan perharinya yaitu 600 kg. Namun saat masa pandemi ini, Usaha Tempe H. Jon hanya memasok kedelai sebanyak 3 karung dengan total beratnya sebesar 150 kg. Hal ini karena kedelai yang didapatkan terbatas akibat langkanya kedelai impor.

Aktivitas kedua yaitu proses produksi pembuatan tempe. Proses produksi dimulai dari perendaman kedelai selama 12 jam. Kedelai yang sudah direndam kemudian direbus hingga mendidih. Setelah direbus lalu ditiriskan dan dilakukan perendaman lagi selama 12 jam. Setelah dilakukan perendaman, kemudian ditiriskan. Setelah ditiriskan dilakukan pemecahan kedelai dengan menggunakan mesin sehingga terbentuk dua kepingan dari bulatan biji kedelai. Setelah dilakukan pemecahan biji kedelai, kedelai kemudian dibersihkan dengan air mengalir dan dilakukan pemisahan kulit ari yang tersisa dari hasil pemecahan. Setelah bersih, dilakukan perebusan hingga airnya mendidih kemudian ditiriskan dan dikeringkan. Kedelai yang sudah kering diberi ragi untuk membantu proses fermentasi, lalu dilakukan proses pencetakan. Tempe dicetak dan dibungkus kedalam plastik atau daun pisang dan didiamkan selama 24 jam agar menjadi tempe. Berikut merupakan proses produksi pembuatan tempe yang dapat dilihat pada **Gambar 1.2**.

Gambar 1.2 Proses Produksi Pembuatan Tempe H. Jon

Aktivitas ketiga yaitu tempe yang sudah jadi dijual kepada konsumen. Biasanya usaha tempe H. Jon mempunyai konsumen tetap yang terbagi di beberapa tempat, diantaranya ke beberapa pasar utama, pasar pembantu yang ada di Padang dan beberapa toko kecil lainnya. Tempe yang dijual biasanya langsung diantarkan ke pasar utama, sedangkan untuk pasar pembantu dan toko kecil dijemput langsung oleh konsumen ke tempat produksi.

Dalam menjalankan usaha, perusahaan tidak luput dari adanya hambatan yang akan mengganggu jalannya usaha. Hambatan tersebut merupakan risiko yang mengancam aktivitas bisnis perusahaan. Beberapa faktor risiko pada usaha tempe ini terjadi pada bahan baku, tenaga kerja saat melakukan proses produksi, dan distribusi.

Risiko yang pertama yaitu bahan baku. Bahan baku (kedelai) yang dipesan dari pemasok terkadang tercampur dengan biji jagung dan kedelai yang kualitasnya buruk. Sehingga hasil produksi tempe ini tidak optimal. Selain itu, jumlah bahan baku yang didapatkan dari pemasok terbatas. Hal ini berdampak pada jumlah produksi tempe yang akan dibuat.

Risiko lainnya yang dihadapi oleh usaha tempe ini yaitu pada tenaga kerja saat melakukan proses produksi. Pekerja yang tidak hati-hati saat proses produksi menjadi sumber risiko, contohnya kurang bersih dalam melakukan proses pencucian, tidak hati-hati dalam pemisahan biji kedelai, dan lainnya. Beberapa contoh ini akan mengakibatkan kualitas tempe yang dihasilkan kurang baik.

Risiko berikutnya yaitu pada proses distribusi. Pada proses ini bisa menimbulkan risiko berupa keterlambatan dalam pengiriman dan kerusakan produk pada saat pengiriman kepada konsumen. Hal ini akan berdampak pada aktivitas bisnis usaha tempe ini.

Beberapa contoh risiko yang berdampak besar terhadap usaha ini adalah pada tahun 2021 ini, terjadi kegagalan produksi 2 kali. Hal ini disebabkan karena

pekerja yang tidak teliti dalam membersihkan kedelai. Apabila kedelai tidak dibersihkan dengan teliti, bisa menyebabkan tempe tersebut gagal produksi atau tidak layak dan berpengaruh terhadap semua tempe yang diproduksi pada hari tersebut. Akibatnya usaha tempe H. Jon mengalami kerugian untuk satu kali produksi sebesar Rp.3.040.000.

Terhadap risiko-risiko yang terjadi pada aktivitas bisnis ini perlu dilakukan pencegahan. Hal ini dilakukan agar tidak menghambat aktivitas bisnis suatu usaha. Salah satu upaya untuk mencegah atau meminimalisir risiko yang terjadi dapat dilakukan dengan menggunakan proses analisis risiko berbasis ISO 31000. ISO 31000 merupakan standar internasional yang berisi mengenai pedoman penerapan manajemen risiko. Kajian terhadap analisis risiko ini diharapkan mampu membantu perusahaan dalam mengidentifikasi, menganalisis dan mengevaluasi risiko pada Usaha Tempe H. Jon. Berdasarkan kajian dari analisis risiko tersebut dapat dirancang usulan mitigasi risiko untuk membantu perusahaan dalam meminimasi risiko-risikonya.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang yang telah dikemukakan sebelumnya, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah apa saja risiko yang terjadi pada aktivitas proses bisnis usaha Tempe H. Jon serta bagaimana menanggulangi risiko tersebut.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah:

1. Mengidentifikasi dan menganalisis risiko yang terjadi pada usaha Tempe H. Jon.
2. Merumuskan mitigasi risiko yang tepat untuk meminimasi risiko pada usaha Tempe H. Jon.

UNIVERSITAS ANDALAS
UNTUK KEDJAJAAN BANGSA

1.4 Batasan Masalah

Batasan dalam penelitian ini adalah:

1. Pelaksanaan penelitian berdasarkan pendekatan ISO 31000 tentang manajemen risiko hanya sampai pada tahap desain dalam analisis risiko.
2. Perumusan mitigasi risiko hanya berfokus pada risiko yang memiliki prioritas tinggi.

1.5 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan dalam tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini menjelaskan meneganai latar belakang, perumusan masalah, tujuan penelitian, batasan masalah dan sistematika penulisan.

BAB II LANDASAN TEORI

Bab ini menjelaskan tentang teori yang berhubungan dengan penelitian yang dilakukan tentang manajemen risiko, dan sebagai dasar untuk penyelesaian masalah dan analisis yang dilakukan.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini menggambarkan secara sistematis tahapan-tahapan yang dilakukan dalam penelitian ini, mulai dari awal hingga akhir penelitian.

BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

Bab ini menjelaskan tentang data yang diperoleh pada tahap pengumpulan data. Data yang diperoleh dalam penelitian ini didapatkan dari wawancara dan observasi langsung ke lapangan. Data tersebut akan diolah sesuai dengan tujuan penelitian.

UNIVERSITAS ANDALAS
UNTUK KEDJAJAAN BANGSA

BAB V ANALISIS

Bab ini berisikan analisis terhadap hasil penelitian yang diperoleh dengan memberikan rekomendasi untuk tahap mitigasi risiko yang terjadi.

BAB VI PENUTUP

Bab ini berisikan kesimpulan dan saran berdasarkan hasil penelitian yang telah diperoleh serta saran untuk penelitian selanjutnya.

UNIVERSITAS ANDALAS
UNTUK KEDJAJAAN BANGSA