

BAB VI

PENUTUP

Bab ini terdiri atas kesimpulan berdasarkan hasil penelitian dan saran terkait dengan penelitian selanjutnya.

6.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang didapatkan dari hasil penelitian yang telah dilakukan sebagai berikut.

1. Hasil identifikasi risiko pada rantai pasok UMKM Tahu Tempe Solo yaitu ditemukannya sebanyak 26 kejadian risiko dan 16 agen risiko untuk produk tahu dan sebanyak 15 kejadian risiko dan 16 agen risiko untuk produk tempe.
2. Perancangan aksi mitigasi risiko dilakukan untuk tiga agen risiko pada masing-masing produk tahu dan tempe dengan peringkat tertinggi berdasarkan hasil perhitungan *aggregate risk potential* (ARP). Tiga agen risiko prioritas untuk produk tahu yaitu tidak adanya SOP halal pada setiap tahap proses dalam rantai pasok (A5), keterbatasan peralatan dan perlengkapan saat proses produksi (A11), dan peralatan dan mesin tidak dibersihkan dahulu sebelum digunakan dalam proses tertentu (A2). Tiga agen risiko prioritas untuk produk tempe yaitu tidak adanya SOP halal pada setiap tahap proses dalam rantai pasok (B5), keterbatasan peralatan dan perlengkapan saat proses produksi (B11), dan wadah/ bak air yang selalu terbuka (A2).
3. Rancangan aksi mitigasi risiko untuk penanganan agen risiko prioritas produk tahu dan tempe dirancang masing-masingnya sebanyak 5 aksi mitigasi risiko. Rancangan aksi mitigasi risiko untuk produk tahu yaitu pembuatan SOP halal dan higienis (PA1), melakukan pembersihan terhadap peralatan dan mesin secara berkala (PA2), pembuatan *timeline* atau waktu penggunaan dan pergantian peralatan produksi (PA3), pembersihan dan

pengecekan peralatan dan mesin sebelum dan setelah digunakan (PA4), dan penerapan aktivitas ringkas, rapi, resik, rawat, dan rajin (5R) pada proses produksi (PA5). Rancangan aksi mitigasi risiko untuk produk tahu yaitu pembuatan SOP halal dan higienis (PB1), melakukan pembersihan terhadap peralatan dan mesin secara berkala (PB2), pembuatan *timeline* atau waktu penggunaan dan pergantian peralatan produksi (PB3), menambah komponen penutup pada wadah/ bak tampungan air (PB4), dan penerapan aktivitas ringkas, rapi, resik, rawat, dan rajin (5R) pada proses produksi (PB5).

4. Prioritas implementasi rancangan aksi mitigasi risiko untuk produk tahu ditentukan berdasarkan perhitungan nilai *effectiveness to difficulty ratio*. Urutan prioritas implementasi rancangan aksi mitigasi risiko produk tahu yaitu PA4 – PA1 – PA2 – PA3 – PA5, sedangkan untuk produk tempe yaitu PB1 – PB4 – PB2 – PB3 – PA5.

6.2 Saran

Adapun saran terkait penelitian selanjutnya sebagai berikut.

1. Penelitian ini memberikan rancangan aksi mitigasi risiko hanya pada tiga agen risiko dengan peringkat teratas, diharapkan untuk penelitian selanjutnya dapat memberikan rancangan aksi mitigasi risiko untuk keseluruhan agen risiko yang telah teridentifikasi.
2. Rancangan aksi mitigasi risiko yang dihasilkan diharapkan dapat untuk diimplementasikan oleh UMKM Tahu Tempe Solo agar beberapa penyebab risiko produk terkontaminasi halal dapat dihilangkan dan terbentuknya *halal food supply chain* pada rantai pasok UMKM Tahu Tempe Solo.
3. Analisis risiko dan perancangan aksi mitigasi risiko dapat dilanjutkan pada bagian pemasok dan pemasaran produk, sehingga keseluruhan rantai pasok dari pemasok dan pemasaran dapat menjamin kehalalan produk.
4. Metode yang digunakan dalam penelitian yang dilakukan yaitu metode *House Of Risk* (HOR), diharapkan untuk penelitian selanjutnya dapat

menggunakan beberapa metode identifikasi risiko lainnya seperti FMEA, SCOR, dan lain sebagainya.

