

# BAB I

## PENDAHULUAN

Bab ini berisi penjelasan tentang latar belakang penelitian, dilanjutkan dengan rumusan masalah, tujuan dari penelitian, batasan masalah dan sistematika penulisan tugas akhir.

### 1.1 Latar Belakang

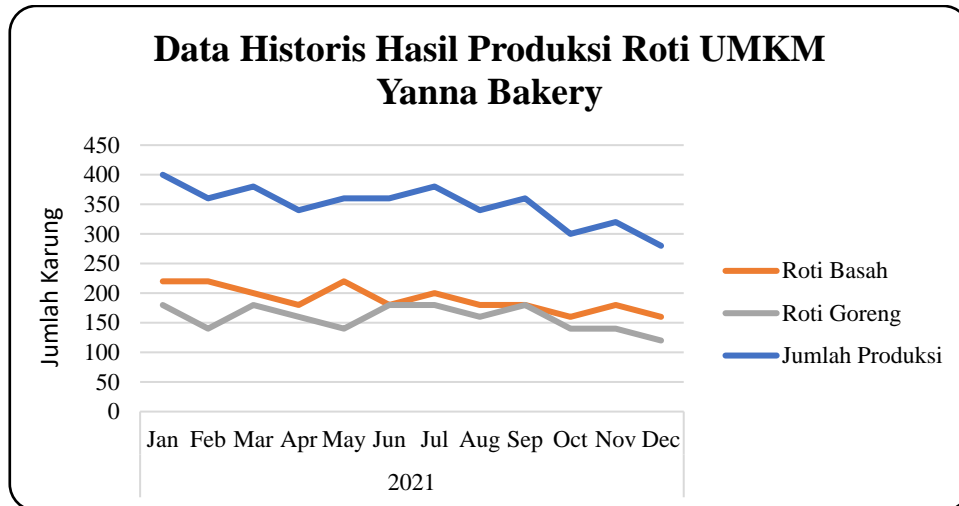
Salah satu penopang pertumbuhan ekonomi di Indonesia terlihat dari kegiatan industri kecil yang signifikan, baik di sektor tradisional maupun modern melalui usaha mikro kecil dan menengah. Badan Pusat Statistik (BPS) juga melaporkan pertumbuhan ekonomi Indonesia tahun 2019 mengalami peningkatan hingga 7,07% secara tahunan. Peningkatan ekonomi Indonesia pada tahun 2019 didorong oleh peningkatan kinerja ekspor, konsumsi rumah tangga, investasi, dan konsumsi pemerintah. Salah satu hal yang cukup berperan dalam pertumbuhan ekonomi Indonesia adalah investasi. Kinerja investasi sebagai salah satu mesin pertumbuhan mulai mengalami peningkatan, yaitu sebesar 7,54%. (<https://www.bkpm.go.id/id>)

Namun, pertumbuhan ekonomi di Indonesia mengalami penurunan pada tahun 2020 dikarenakan Indonesia menghadapi pandemi Covid-19. Badan Pusat Statistik (BPS) mencatat pertumbuhan ekonomi Indonesia tahun 2020 sebesar -2,07%. Realisasi Produk Domestik Bruto (PDB) ini anjlok dibandingkan 2019 merupakan yang terburuk sejak krisis 1998 yang tumbuh -13,16% akibat pandemi Covid-19. Salah satu industri yang mengalami penurunan pertumbuhan PDB adalah industri pengolahan sebesar -2,93% (BPS, 2020). Kontribusi industri pengolahan di Indonesia dipengaruhi oleh adanya usaha mikro kecil dan menengah. Usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) merupakan sektor usaha yang memiliki peranan penting dalam pertumbuhan ekonomi di Indonesia. Menurut Keputusan Presiden

RI no. 99 tahun 1998, pengertian Usaha Mikro Kecil Menengah adalah: “Kegiatan ekonomi rakyat yang berskala kecil dengan bidang usaha yang secara mayoritas merupakan kegiatan usaha kecil dan perlu dilindungi untuk mencegah dari persaingan usaha yang tidak sehat”.

Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) di Indonesia tersebar di seluruh wilayah Indonesia. Penyebaran usaha mikro di Indonesia seperti Pulau Sumatera memiliki persentase sebesar 21,36% (BPS 2020). Salah satu provinsi yang memiliki penyebaran usaha mikro kecil dan menengah berdasarkan kelompok industrinya yaitu Provinsi Sumatera Barat. Kelompok industri ini terdiri dari industri makanan, pakaian jadi, tekstil, barang galian, minuman dan lainnya. Kelompok industri paling banyak di Sumatera Barat adalah industri makanan (BPS Provinsi Sumatera Barat, 2020). Berdasarkan data BPS Provinsi Sumatera Barat tahun 2020 menurut kelompok industri, jumlah usaha usaha mikro kecil dan menengah terbanyak di Provinsi Sumatera Barat adalah industri makanan dengan jumlah 45.260 usaha. Salah satu industri makanan yang terdapat di Provinsi Sumatera Barat adalah industri roti yang dapat memberikan peluang bagi masyarakat Sumatera Barat untuk membuat usaha berskala mikro, kecil dan menengah. Kota Padang merupakan ibukota Provinsi Sumatera Barat yang sekaligus menjadi pusat usaha mikro kecil dan menengah khususnya industri makanan.

Salah satu industri makanan yang ada di Kota Padang adalah UMKM Yanna *Bakery*. UMKM Yanna *Bakery* merupakan sebuah usaha yang bergerak di bidang manufaktur makanan yang menghasilkan roti. Roti yang dihasilkan pada UMKM Yanna *Bakery* terdiri dari 2 macam roti, yaitu roti goreng dan roti basah. UMKM Yanna *Bakery* biasanya memproduksi roti sebanyak 30 karung perhari dengan pekerja sebanyak 20 orang. Namun semenjak terjadinya pandemi Covid-19, pabrik ini mengalami penurunan hasil produksi menjadi 14 – 20 karung perhari dan terjadi pengurangan pekerja menjadi 4 orang. Jumlah roti yang ada pada 1 karung roti sebanyak 900 batang roti. Adapun data hasil produksi roti pada tahun 2021 dapat dilihat pada **Gambar 1.1**.

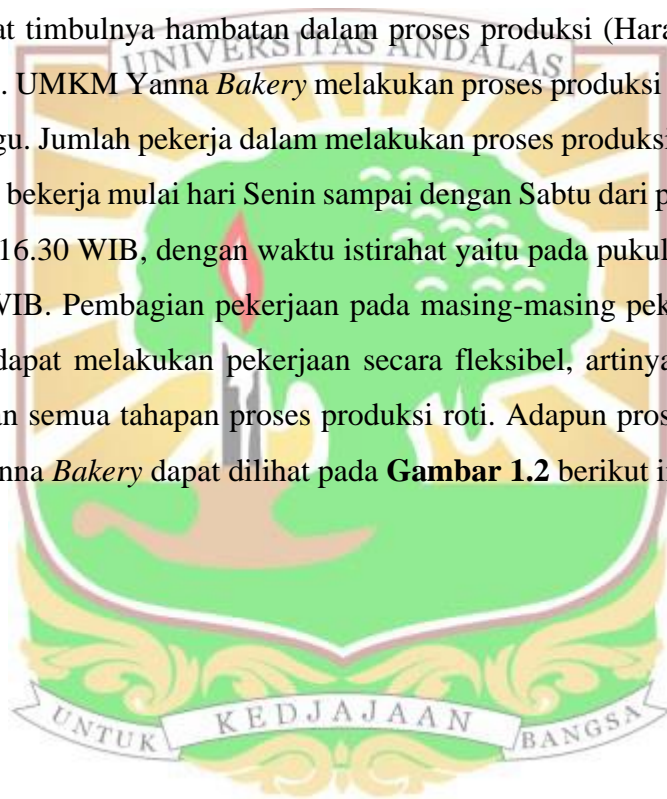


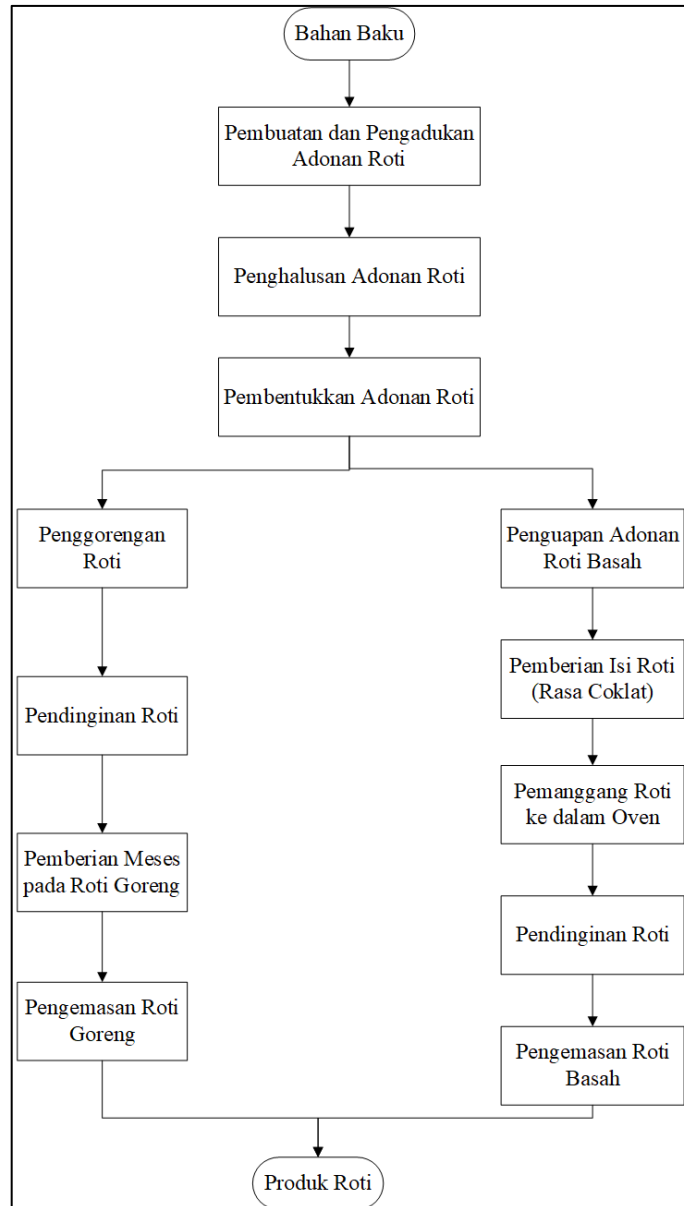
**Gambar 1. 1** Data Historis Produksi Roti 2021

Berdasarkan grafik diatas dapat dilihat bahwa terdapat *trend* penurunan hasil produksi roti di UMKM Yanna Bakery pada tahun 2021 dari bulan Januari sampai Desember. Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan dengan pemilik UMKM Yanna Bakery, penurunan hasil produksi tersebut diakibatkan karena adanya risiko-risiko kegagalan yang terjadi. Selain faktor kegagalan, Faktor lain yang membuat penurunan jumlah produksi adalah kenaikan harga bahan baku dan kesulitan dalam mencari bahan baku. Hal itu dapat dilihat dari modal yang digunakan sebelum pandemi, untuk membuat 1 karung roti menghabiskan modal sebesar Rp 600.000 – Rp 700.000. Sedangkan pada saat sekarang ini untuk membuat 1 karung roti menghabiskan modal sebesar Rp 1.000.000 – Rp 1.200.000. Peningkatan modal ini disebabkan karena naiknya harga bahan baku seperti harga tepung, pada saat sebelum terjadi pandemi tepung memiliki harga sebesar Rp 150.000/karung dan pada saat sekarang ini harga tepung sudah naik menjadi Rp 250.000/karung. Selain itu, harga mentega juga mengalami kenaikan. Pada saat sebelum pandemi, harga mentega sebesar Rp 150.000/30kg dan pada saat ini naik menjadi Rp 290.000/30kg. UMKM Yanna Bakery juga mengalami kesulitan dalam mencari bahan baku. UMKM Yanna Bakery biasanya membeli bahan baku roti dari beberapa *supplier* yang berada disekitar daerah Tunggul Hitam dan Siteba, namun pada saat ini bahan baku yang ada disana cepat habis karena stok yang disediakan oleh *supplier* sedikit sehingga UMKM harus menurunkan jumlahnya

karena modal yang dibutuhkan mengalami kenaikan yang signifikan serta keterbatasan dalam menemukan bahan baku.

Pelaksanaan suatu kegiatan produksi selalu ada kemungkinan terjadinya risiko yang dapat mengakibatkan bahaya. Bahaya tersebut dapat berupa kecelakaan kerja, baik itu kecelakaan yang berdampak dalam skala kecil maupun dalam skala besar. Semakin kecil dampak dari suatu kegagalan maka akan semakin menguntungkan perusahaan baik dari dalam segi biaya maupun dalam segi pelaksanaan produksi. Semakin besar dampak dari suatu kegagalan yang terjadi maka berakibat timbulnya hambatan dalam proses produksi (Harahap, Nurcahyo, & Putri, 2010). UMKM Yanna *Bakery* melakukan proses produksi roti setiap 5 hari dalam 1 minggu. Jumlah pekerja dalam melakukan proses produksi ada sebanyak 4 orang. Pekerja bekerja mulai hari Senin sampai dengan Sabtu dari pukul 07.00 WIB sampai pukul 16.30 WIB, dengan waktu istirahat yaitu pada pukul 12.00 WIB dan pukul 15.00 WIB. Pembagian pekerjaan pada masing-masing pekerja tidak tetap. Para pekerja dapat melakukan pekerjaan secara fleksibel, artinya semua pekerja bisa melakukan semua tahapan proses produksi roti. Adapun proses produksi roti di UMKM Yanna *Bakery* dapat dilihat pada **Gambar 1.2** berikut ini.





**Gambar 1.2** Flowchart Proses Produksi Roti

Berdasarkan **Gambar 1.2** terdapat 2 jenis proses produksi roti yaitu roti goreng dan roti basah. Dimana proses produksi ini dimulai dengan melakukan pembuatan adonan roti yang dilakukan pada mesin aduk. Setelah bahan baku menyatu menjadi adonan, kemudian dilakukan proses penghalusan untuk membuat adonan menjadi lebih lembut agar kualitas roti yang dihasilkan bagus. Setelah adonan dihaluskan, kemudian dilakukan proses pembentukan adonan secara manual oleh pekerja pabrik. Setelah dibentuk, untuk roti goreng proses selanjutnya adalah memasukkan adonan tadi kedalam kualii penggorengan. Lalu dilakukan




proses pendinginan roti selama 2-3 jam apabila telah selesai digoreng. Ketika roti sudah dingin Langkah selanjutnya adalah memberikan meses atau rasa pada roti sebelum dilakukannya proses pengemasan. Sedangkan untuk roti basah, setelah dilakukan pembentukan adonan tadi roti dimasukkan kedalam tempat penguapan selama 3-4 jam. Setelah itu dilakukan proses pemberian isi roti yang dilakukan pada mesin isi roti. Lalu, proses selanjutnya adalah memasukkan roti kedalam pemanggang selama 15 menit dan kemudian roti didinginkan selama 2-3 jam. Setelah dingin, dilakukan proses pengemasan pada roti.

Proses produksi roti yang telah dilakukan juga mengalami beberapa hambatan. Hambatan ini berupa bahaya yang ada pada stasiun kerja. Adapun kondisi dan beberapa bahaya yang ada pada masing-masing stasiun kerja pada tahun 2021 yang dapat dilihat pada **Tabel 1.1**.

**Tabel 1. 1** Kondisi dan Bahaya pada Masing-Masing Stasiun Kerja

No	Stasiun Kerja	Kondisi Stasiun Kerja	Bahaya	Kejadian (tahun)
1	Pengadukan Adonan		1. Pernafasan terganggu akibat debu bahan baku 2. Mesin pengaduk ( <i>mixer</i> ) rusak	1. 3 kali 2. 2 kali

**Tabel 1.1** Kondisi dan Bahaya pada Masing-Masing Stasiun Kerja (Lanjutan)

No	Stasiun Kerja	Kondisi Stasiun Kerja	Bahaya	Kejadian (tahun)
2	Penghalusan Adonan		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tangan operator sakit saat menghidupkan mesin <i>press</i>.</li> <li>2. Mesin <i>press</i> tiba-tiba mati</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 2 kali</li> <li>2. 1 kali</li> </ol>
3	Pembentukan Adonan		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Terjatuhnya adonan ketika akan dipindahkan</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>2 kali</li> </ol>
4	Memasukkan Isi Roti		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Putusnya adonan yang dimasukkan kedalam mesin</li> <li>2. Kerusakan mesin isi roti</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 3 kali</li> <li>2. 1 kali</li> </ol>

**Tabel 1.1** Kondisi dan Bahaya pada Masing-Masing Stasiun Kerja (Lanjutan)

No	Stasiun Kerja	Kondisi Stasiun Kerja	Bahaya	Kejadian (tahun)
5	Pemanggangan		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tangan pekerja terkena oven.</li> <li>2. Pekerja tersandung pada loyang di dekat pemanggang</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 2 kali</li> <li>2. 2 kali</li> </ol>
6	Penggorengan		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tangan pekerja yang terkena minyak goreng panas</li> <li>2. Kebocoran tabung gas</li> <li>3. Terjatuhnya loyang</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 3 kali</li> <li>2. 1 kali</li> <li>3. 2 kali</li> </ol>
7	Pengemasan		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pembungkusan roti yang kurang rapi</li> <li>2. Bungkus roti yang bocor</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 2 kali</li> <li>2. 2 kali</li> </ol>



Kondisi pada tiap stasiun kerja proses produksi roti memiliki potensi untuk terjadinya suatu kegagalan yang dapat disebabkan oleh *human error* ataupun kerusakan pada mesin operasional produksi. Contoh kerusakan yang terjadi pada mesin operasional yaitu pada mesin *mixer*. Pada tahun 2021, mesin *mixer* mengalami kerusakan sebanyak dua kali dimana mesin mengalami kemacetan ketika digunakan, akibatnya proses produksi harus berhenti selama setengah hari. Berhentinya proses produksi ini dikarenakan pabrik harus menunggu orang yang bisa memperbaiki mesin tersebut. Akibat dari berhentinya produksi selama setengah hari perusahaan harus mengalami kerugian sebesar Rp5.000.000. Permasalahan lain yang dihadapi oleh UMKM Yanna Bakery adalah tenaga kerja yang kurang hati-hati dalam bekerja dan kurangnya kesadaran tentang pentingnya Alat Pelindung Diri (APD). Contohnya pada saat proses penggorengan, pekerja tidak menggunakan sarung tangan ketika menggoreng roti. Hal ini dapat berakibat fatal bagi tangan pekerja karena terkena percikan minyak panas sehingga membuat pekerja tidak dapat melakukan proses produksi roti.

Penurunan hasil produksi menimbulkan potensi risiko yang berdampak selama proses produksi roti di UMKM Yanna Bakery. Menurut Rachmania dan Purwanggono (2018), perusahaan seringkali menghadapi berbagai kejadian yang tidak terduga saat menjalankan proses produksi. Kejadian tersebut dapat menimbulkan ketidakpastian terhadap pencapaian tujuan perusahaan. Ketidakpastian tersebut dapat bersifat positif maupun negatif. Ketidakpastian yang bersifat positif merupakan peluang (*opportunity*) untuk mencapai tujuan perusahaan, sedangkan ketidakpastian yang bersifat negatif dapat menimbulkan risiko (*risk*) berupa kegagalan bagi perusahaan. Dalam dunia usaha, risiko akan selalu ditemui karena adanya ketidakpastian yang tidak dapat diprediksi sebelumnya yang dapat menyebabkan beberapa kerugian yang harus diterima oleh perusahaan. Begitu juga untuk Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) dengan latar belakang modal yang kurang begitu kuat, menyebabkan risiko yang berakibat pada gangguan operasional, kerugian finansial dan bahkan akan mengarah pada kebangkrutan. Walaupun risiko itu beragam dan pasti ada dalam dunia industri, namun risiko dapat dideteksi lebih awal sehingga dapat diantisipasi dampak yang mungkin timbul.

Pengelolaan risiko agar risiko tersebut tidak menjadi suatu pengganggu dalam kegiatan industri ini biasanya disebut dengan manajemen risiko (*risk management*). Oleh karena itu, pengelolaan risiko untuk mengurangi dan meminimalkan kerugian sangat penting untuk usaha kecil mengingat risiko yang dihadapi industri kecil menengah cukup beragam. (Jikrillah, dkk., 2021)

Kebanyakan UMKM jarang melakukan pengelolaan risiko dan merancang strategi dalam usahanya. Keputusan yang dilakukan oleh pemilik biasanya tentang bagaimana dan apa yang harus dilakukan bergantung pada status keuangan. Pengelolaan risiko pada industri kecil dapat berbasis pada manajemen risiko diharapkan dapat membantu industri kecil dalam mengurangi kerugian yang mungkin akan diterima (Duong, 2009). Berdasarkan risiko kegagalan yang mengakibatkan kerugian pada perusahaan, untuk itu diperlukan adanya sebuah manajemen risiko agar mengurangi kerugian yang disebabkan oleh risiko-risiko yang ada. Manajemen risiko akan dilakukan pada aliran proses produksi roti di UMKM Yanna *Bakery*. Hal ini diharapkan dapat meminimalisir kegagalan yang akan terjadi pada proses produksi roti serta dapat meningkatkan produktifitas dan kualitas roti yang diproduksi.

## 1.2 Rumusan Masalah

Perumusan masalah pada penelitian ini adalah mengidentifikasi risiko-risiko kegagalan apa saja yang terjadi dan akar-akar penyebabnya dalam proses produksi roti serta bagaimana melakukan perbaikan terhadap risiko-risiko kegagalan dalam proses produksi roti di Yanna *Bakery* Padang.

### 1.3 Tujuan

Tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Mengidentifikasi risiko yang terjadi pada proses produksi di industri UMKM Yanna *Bakery*.
2. Menganalisis penyebab risiko yang terjadi pada proses produksi di UMKM Yanna *Bakery*.
3. Memberikan usulan tindakan mitigasi yang tepat untuk meminimasi risiko yang terjadi pada proses produksi di UMKM Yanna *Bakery*

### 1.4 Batasan Masalah

Batasan masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

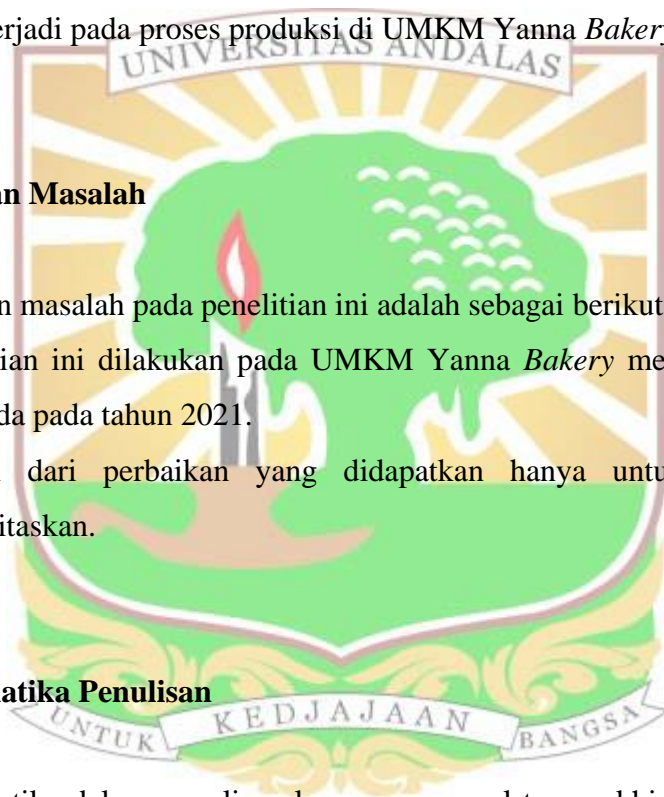
1. Penelitian ini dilakukan pada UMKM Yanna *Bakery* menggunakan data yang ada pada tahun 2021.
2. Usulan dari perbaikan yang didapatkan hanya untuk risiko yang diprioritaskan.

### 1.5 Sistematika Penulisan

Sistematika dalam penulisan laporan proposal tugas akhir ini diantaranya yaitu:

#### BAB I PENDAHULUAN

Bab ini berisikan latar belakang, perumusan masalah, tujuan penelitian, batasan masalah dan sistematika penulisan pada proposal tugas akhir ini.



## BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini berisi literatur yang digunakan untuk mendukung penelitian tugas akhir. Literatur yang digunakan pada penelitian ini adalah tentang risiko, manajemen risiko, FMEA dan FTA

## BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab metodologi penelitian berisikan mengenai tahapan-tahapan yang dilakukan dalam penyelesaian masalah dalam penelitian tugas akhir ini yang meliputi studi pendahuluan, studi literatur, perumusan masalah, pemilihan metode, pengumpulan data, pengolahan data, analisis, dan kesimpulan.

## BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

Bab ini membahas tentang pengumpulan dan pengolahan data yang telah dilakukan dalam penelitian mengenai analisis risiko pada proses produksi roti di UMKM Yanna *Bakery*.

## BAB V ANALISIS

Bab ini berisi kajian analisis terhadap proses pengolahan data yang telah dilakukan pada bab sebelumnya dan analisis usulan perbaikan mitigasi yang direkomendasikan pada penelitian ini untuk dapat diimplementasikan di UMKM Yanna *Bakery*.

## BAB VI PENUTUP

Bab ini berisi kesimpulan dari hasil analisis penelitian berupa perbaikan mitigasi yang direkomendasikan dan saran untuk penelitian selanjutnya.

