

BAB I

PENDAHULUAN

Bab I berisi penjelasan mengenai latar belakang, rumusan masalah, tujuan penelitian, batasan penelitan, dan sistematika penulisan.

1.1 Latar Belakang

Industri kecil menengah (IKM) adalah suatu usaha yang melakukan kegiatan produksi atau mengolah bahan baku menjadi suatu produk untuk kebutuhan makhluk hidup seperti manusia, binatang, dan tumbuhan (Herwiyanti *et al.*, 2021). Berdasarkan Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 64/M-IND/PER/7/2016 dilihat dari jumlah tenaga kerja dan nilai investasi, industri menengah merupakan industri yang mempekerjakan paling banyak 19 orang tenaga kerja dan memiliki investasi paling sedikit 1 miliar rupiah atau industri menengah merupakan industri yang mempekerjakan paling sedikit 20 orang tenaga kerja dan memiliki investasi paling banyak 15 miliar rupiah (Kementerian Perindustrian Republik Indonesia, 2016).

Badan Pusat Statistik (BPS) memberikan informasi bahwa pada tahun 2021 jumlah IKM di Indonesia telah melebihi 4,41 juta unit usaha dan menyerap tenaga kerja sebanyak 15,64 juta orang (Kementerian Perindustrian Republik Indonesia, 2021). Menteri Perindustrian mengatakan bahwa IKM memiliki peranan yang penting dalam upaya meningkatkan pertumbuhan ekonomi, pengembangan sektor swasta yang mampu bersaing, dan mewujudkan stabilitas sosial (Kementerian Perindustrian Republik Indonesia, 2022). Kementerian Perindustrian juga mengatakan bahwa IKM telah berkontribusi pada pertumbuhan industri non-migas sebesar 21,22% dengan sektor yang paling dominan seperti kerajinan, *fashion*, makanan, dan minuman (Kementerian Perindustrian Republik Indonesia, 2021). Pada sektor makanan ada banyak jenis usaha yang dapat dikembangkan oleh IKM, salah satunya kerupuk yang cukup diminati di

Indonesia khususnya Sumatra Barat. Berikut merupakan data rata-rata konsumsi makanan ringan anak-anak dan kerupuk/keripik per kapita dalam seminggu di setiap daerah di Sumatra Barat pada tahun 2018 hingga 2022, serta data perbandingan rata-rata konsumsi makanan ringan anak-anak dan kerupuk/keripik per kapita dalam seminggu di Sumatra Barat dan di Indonesia pada tahun 2018 hingga 2022.

Tabel 1.1 Data Rata-Rata Konsumsi Makanan Ringan Anak-Anak dan Kerupuk/Keripik di Setiap Daerah di Sumatra Barat Tahun 2018 hingga 2022.

Kabupaten/Kota	Rata-Rata Konsumsi Per Kapita dalam Seminggu (kg)				
	2018	2019	2020	2021	2022
Kepulauan Mentawai	0,913	0,68	0,655	0,583	0,547
Pesisir Selatan	0,808	0,767	0,773	0,796	0,755
Solok	1,293	0,885	1,3	0,94	0,924
Sijunjung	1,592	0,595	0,635	0,73	0,753
Tanah Datar	0,824	0,693	0,682	0,917	0,749
Padang Pariaman	0,696	0,681	0,68	0,814	1,026
Agam	0,725	0,887	0,619	0,695	0,634
Lima Puluh Kota	1,205	1,367	1,157	0,95	0,783
Pasaman	0,852	0,808	0,812	0,896	0,809
Solok Selatan	0,813	0,724	0,731	0,744	0,736
Dharmasraya	0,733	0,745	0,745	0,808	0,739
Pasaman Barat	0,904	0,457	0,844	0,775	0,901
Kota Padang	0,564	0,56	0,526	0,659	0,5
Kota Solok	1,557	1,528	0,908	1,074	0,931
Kota Sawah Lunto	0,88	0,409	0,402	0,668	0,443
Kota Padang Panjang	0,908	0,982	0,813	0,577	0,718
Kota Bukittinggi	1,025	1,113	0,974	0,989	0,62
Kota Payakumbuh	0,388	0,417	0,43	0,581	0,633
Kota Pariaman	0,908	0,592	1,078	0,896	0,681

(Sumber Data: Badan Pusat Statistik, 2022)

Tabel 1.2 Data Perbandingan Rata-Rata Konsumsi Makanan Ringan Anak-Anak dan Kerupuk/Keripik di Sumatra Barat dan di Indonesia Tahun 2018 hingga 2022.

Tahun	Rata-Rata Konsumsi Per Kapita (kg) di Sumatera Barat	Rata-Rata Konsumsi Per Kapita (kg) di Indonesia
2018	0,926	0,638
2019	0,784	0,609
2020	0,777	0,597
2021	0,794	0,580
2022	0,731	0,578
Jumlah	4,012	3,002
Rata-Rata	0,802	0,600

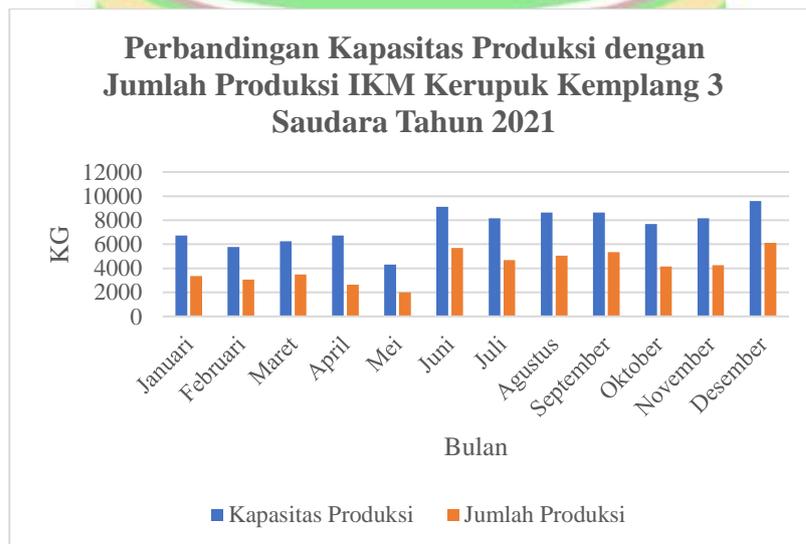
(Sumber Data: Badan Pusat Statistik, 2022. Data Diolah)

Berdasarkan data rata-rata konsumsi makanan ringan anak-anak dan kerupuk/keripik per kapita dalam seminggu di Sumatra Barat, dapat dilihat bahwa rata-rata pada setiap tahunnya terjadi penurunan konsumsi, kecuali pada tahun 2021 yang mengalami sedikit kenaikan dibanding tahun sebelumnya, tetapi pada tahun 2022 rata-rata konsumsi ini kembali menurun. Selanjutnya, berdasarkan data rata-rata konsumsi makanan ringan anak-anak dan kerupuk/keripik per kapita dalam seminggu di Indonesia, dapat dilihat bahwa rata-rata konsumsi mengalami penurunan di setiap tahunnya. Namun, berdasarkan data perbandingan rata-rata konsumsi makanan ringan anak-anak dan kerupuk/keripik per kapita dalam seminggu di Sumatra Barat dan di Indonesia, dapat dilihat pada setiap tahunnya rata-rata konsumsi di Sumatra Barat lebih tinggi dibandingkan secara keseluruhan di Indonesia. Hal ini menunjukkan minat konsumsi kerupuk di Sumatra Barat masih cukup tinggi dibandingkan secara keseluruhan di Indonesia, sehingga pelaku usaha kerupuk masih memiliki peluang dalam mengembangkan bisnisnya.

IKM yang memproduksi kerupuk di Sumatra Barat salah satunya yaitu, IKM Kerupuk Kemplang 3 Saudara. IKM ini memproduksi kerupuk kemplang khas Palembang. IKM ini merupakan milik Bapak Suratman dan terletak di Jalan Raya Kuranji, Kelurahan Korong Gadang, Kecamatan Kuranji, Kota Padang, Provinsi Sumatra Barat. IKM ini tergolong industri menengah karena memiliki tenaga kerja sebanyak 40 orang dan memiliki investasi kurang dari 15 miliar

rupiah. Kerupuk kemplang ini dijual dengan tiga jenis kemasan yang berbeda, yaitu kemasan kecil, kemasan kerupuk *reject*, dan kemasan kerupuk bermerek. Kemasan kecil berisi 4 keping kerupuk kemplang yang dijual dengan harga Rp500,00 per bungkus, kerupuk ini kemudian dibungkus ke dalam bentuk *pack* dengan satu *pack* berisi 24 bungkus. Kerupuk *reject* dijual dengan harga yang lebih murah, yaitu Rp6.000,00 per 200 gram. Kerupuk *reject* ini berisi kerupuk-kerupuk yang pecah atau rusak tetapi masih bisa dikonsumsi. Kerupuk bermerek merupakan kerupuk yang berkualitas bagus dengan merek dagang Kerupuk Kemplang 3 Saudara yang dijual dengan harga Rp10.000,00 per bungkus.

Proses bisnis IKM Kerupuk Kemplang 3 Saudara secara garis besar terdiri dari pengadaan bahan baku, proses produksi, proses pendistribusian produk ke konsumen, dan pencatatan keuangan. Pengadaan bahan baku kerupuk kemplang dilakukan dengan membeli bahan baku setengah jadi, yaitu kerupuk kemplang mentah yang dibeli dari Palembang. Kerupuk kemplang mentah dibeli per karung dengan satu karung berisi 60 kg. Berdasarkan wawancara yang telah dilakukan dengan pemilik, IKM ini mampu memproduksi paling banyak 8 karung kerupuk kemplang dalam sehari. Berikut merupakan data perbandingan kapasitas produksi dengan jumlah produksi IKM Kerupuk Kemplang 3 Saudara pada tahun 2021.



Gambar 1.1 Data Perbandingan Kapasitas Produksi dengan Jumlah Produksi IKM Kerupuk Kemplang 3 Saudara Tahun 2021

Berdasarkan **Gambar 1.1** dapat dilihat bahwa jumlah produksi setiap bulannya tidak mencapai kapasitas produksi yang tersedia. Kemudian, dari wawancara yang telah dilakukan dengan pemilik IKM, hal ini terjadi karena keterbatasan persediaan bahan baku kerupuk kemplang mentah. Keterbatasan persediaan bahan baku ini disebabkan oleh ketidakmampuan pemasok dalam memenuhi permintaan. Hal ini berdampak pada tidak terpenuhinya kapasitas produksi dan berisiko tidak dapat memaksimalkan keuntungan IKM Kerupuk Kemplang 3 Saudara.

Proses produksi kerupuk kemplang dilakukan dengan menggoreng kerupuk kemplang mentah yang telah dibeli. Kerupuk kemplang digoreng menggunakan wajan besar. IKM Kerupuk Kemplang 3 Saudara memiliki dua tungku untuk menggoreng. Satu kali penggorengan kerupuk kemplang ini dapat dilakukan untuk 1 kg kerupuk kemplang. Proses penggorengan kerupuk kemplang diawali dengan memasukkan kerupuk kemplang ke wajan yang api tungkunya bersuhu sedang dan digoreng selama 1 menit. Kemudian kerupuk tersebut dipindahkan ke wajan yang api tungkunya bersuhu tinggi dan digoreng selama 30 detik. Namun, berdasarkan wawancara yang telah dilakukan dengan pekerja yang bekerja di bagian penggorengan kerupuk, pada saat menggoreng sering terjadi kerusakan kerupuk, seperti kerupuk menjadi pecah, tidak mengembang, dan bertekstur keras. Kerupuk rusak ini dapat mencapai 6 – 15 kg dalam setiap harinya. Pada kasus terburuk kerupuk rusak ini pernah lebih besar dari 60 kg dalam 1 hari. Kerupuk rusak ini berdampak pada menurunnya pendapatan karena harus dijual dengan harga yang lebih murah. Selain itu, saat menggoreng pekerja sering terkena cipratan minyak. Hal ini dapat menyebabkan pekerja terluka.

Masalah lainnya pada proses penggorengan terkadang kompor yang digunakan untuk menggoreng mengalami kerusakan, sehingga harus diperbaiki terlebih dahulu. Hal ini berisiko karena menyebabkan kegiatan produksi terhambat. Selanjutnya, dilakukan pengamatan dan wawancara dengan pekerja di bagian pengemasan kerupuk. Pengemasan kerupuk dilakukan dalam posisi duduk dan dilakukan secara manual dengan memasukan kerupuk satu per satu ke dalam

plastik. Berdasarkan wawancara, para pekerja sering mengalami nyeri pada bagian tangan, punggung, dan kaki karena mengemas kerupuk secara manual dan dalam posisi duduk dengan jangka waktu yang lama. Hal ini menyebabkan kinerja pekerja menurun serta berisiko pada bertambahnya waktu pengepresan.

Setelah kerupuk kemplang dikemas ke dalam plastik, plastik kerupuk tersebut kemudian dipres untuk menutup plastik kerupuk. Berdasarkan wawancara yang telah dilakukan dengan pekerja yang bekerja dibagian pengepresan, terkadang mesin pres yang digunakan bermasalah sehingga menyebabkan mesin pres tidak dapat menutup kemasan plastik dengan rapat. Hal ini berdampak pada pekerja harus mengepres ulang dan bertambahnya waktu kerja untuk pengepresan. Selain itu, terkadang ada pekerja pada bagian pengemasan dan pengepresan yang tidak hadir bekerja. Hal ini berisiko menghambat kegiatan produksi karena waktu kerja yang diperlukan menjadi bertambah. Selanjutnya, plastik yang telah dipres kemudian di-pack agar kerupuk dapat didistribusikan.

Kerupuk kemplang ini didistribusikan ke berbagai daerah di Sumatra Barat, seperti dalam kota Padang, Pariaman, Padang Panjang, Bukittinggi, Solok, Payakumbuh, dan Sawah Lunto. Selain itu, juga didistribusikan ke luar Provinsi Sumatra Barat, yaitu ke Pekanbaru. Berdasarkan wawancara yang telah dilakukan dengan supir pendistribusian, diperoleh informasi bahwa kerupuk kemplang ini didistribusikan ke agen. Namun, dalam proses pendistribusian kerupuk kemplang terdapat kendala seperti keterlambatan pendistribusian kerupuk yang umumnya disebabkan oleh kendala-kendala pada pengadaan bahan baku dan proses produksi. Selanjutnya, terjadi risiko keterlambatan pembayaran kerupuk oleh agen kepada pihak IKM Kerupuk Kemplang 3 Saudara. Hal ini berisiko karena menyebabkan perputaran modal menurun.

Berdasarkan risiko-risiko yang terjadi di IKM Kerupuk Kemplang 3 Saudara yang berdampak pada terhalang dan terhambatnya proses bisnis serta merugikan IKM Kerupuk Kemplang 3 Saudara. Oleh sebab itu, perlu dilakukan pencegahan untuk meminimalisir risiko tersebut. Salah satu upaya yang dapat

dilakukan untuk meminimalisir risiko tersebut dengan menerapkan manajemen risiko. Namun, sebagian besar IKM jarang menerapkan manajemen risiko dalam kegiatan operasional usahanya. Manajemen risiko yang dilakukan oleh IKM biasanya bergantung pada status keuangan IKM, padahal kondisi keuangan di dalam proses bisnis IKM dalam kondisi terbatas (Jikrillah *et al.*, 2021).

Manajemen risiko yang dapat diterapkan IKM berdasarkan standar internasional adalah manajemen risiko berbasis SNI ISO 31000. Manajemen risiko merupakan suatu proses mengidentifikasi, mengukur risiko, serta membentuk strategi untuk mengelola risiko melalui sumber daya yang tersedia. Manajemen risiko bertujuan untuk mengelola risiko tersebut agar memperoleh hasil yang optimal (Mahardika *et al.*, 2019).

SNI ISO 31000 adalah suatu standar penerapan manajemen risiko yang diterbitkan oleh *International Organization for Standardization* dan diadopsi oleh BSN (Badan Standar Nasional). Standar ini dapat diterapkan dan disesuaikan untuk semua jenis organisasi atau perusahaan dengan memberikan struktur dan pedoman yang berlaku untuk semua operasi yang berkaitan dengan manajemen risiko (Lantang *et al.*, 2019). Apabila suatu IKM menerapkan manajemen risiko berbasis SNI ISO 31000 tanpa membuat rencana yang detail, hal ini dapat menjadi beban bagi suatu IKM (Hariwibowo, 2022). Oleh sebab itu, penelitian ini dilakukan agar IKM Kerupuk Kemplang 3 Saudara dapat menerapkan manajemen risiko berbasis SNI ISO 31000. Tujuan penelitian ini untuk mengidentifikasi dan menganalisis risiko yang terjadi di IKM Kerupuk Kemplang 3 Saudara serta merumuskan mitigasi risiko yang tepat untuk meminimalisir risiko di IKM Kerupuk Kemplang 3 Saudara.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan masalah-masalah yang telah dijelaskan pada latar belakang, maka rumusan masalah penelitian ini adalah “apa saja risiko yang terjadi pada

proses bisnis IKM Kerupuk Kemplang 3 Saudara dan bagaimana meminimalisir risiko tersebut?”

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah:

1. Mengidentifikasi dan menganalisis risiko yang terjadi di IKM Kerupuk Kemplang 3 Saudara.
2. Merumuskan mitigasi risiko yang tepat untuk meminimalisir risiko di IKM Kerupuk Kemplang 3 Saudara.

1.4 Batasan Masalah

Batasan penelitian ini adalah:

1. Penetapan ruang lingkup untuk seluruh proses bisnis IKM Kerupuk Kemplang 3 Saudara.
2. Perumusan mitigasi risiko hanya untuk risiko yang berprioritas tinggi.
3. Usulan mitigasi risiko yang direkomendasikan tidak sampai tahap implementasi.

1.5 Sistematika Penulisan

BAB I PENDAHULUAN

Bab I berisi penjelasan mengenai latar belakang, rumusan masalah, tujuan penelitian, batasan penelitian, dan sistematika penulisan.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab II berisi pemaparan teori meliputi definisi risiko, jenis-jenis risiko, sumber-sumber risiko, manajemen risiko, manfaat manajemen risiko, manajemen risiko berbasis SNI ISO 31000:2018, teknik identifikasi risiko,

teknik analisis dan evaluasi risiko, matriks risiko (matriks kemungkinan/konsekuensi), serta penelitian terdahulu.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab III berisi penjelasan mengenai studi pendahuluan yang terdiri dari studi lapangan dan studi literatur, pemilihan metode, proses manajemen risiko yang terdiri dari penetapan ruang lingkup, konteks, dan kriteria, identifikasi risiko, analisis risiko, evaluasi risiko, dan perlakuan risiko, serta analisis dan penutup.

BAB IV HASIL DAN ANALISIS

Bab IV ini berisi pengumpulan data, pengolahan data, dan analisis proses manajemen risiko berbasis SNI ISO 31000. Proses manajemen risiko ini meliputi tahap penetapan ruang lingkup, konteks, dan kriteria, identifikasi risiko, analisis risiko, evaluasi risiko, serta perlakuan risiko.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Bab V ini berisi kesimpulan dan saran dari penelitian yang telah dilakukan. Kesimpulan meliputi hasil identifikasi risiko, analisis risiko, serta usulan mitigasi risiko yang dirumuskan. Saran meliputi usulan-usulan untuk penyempurnaan penelitian selanjutnya.

