

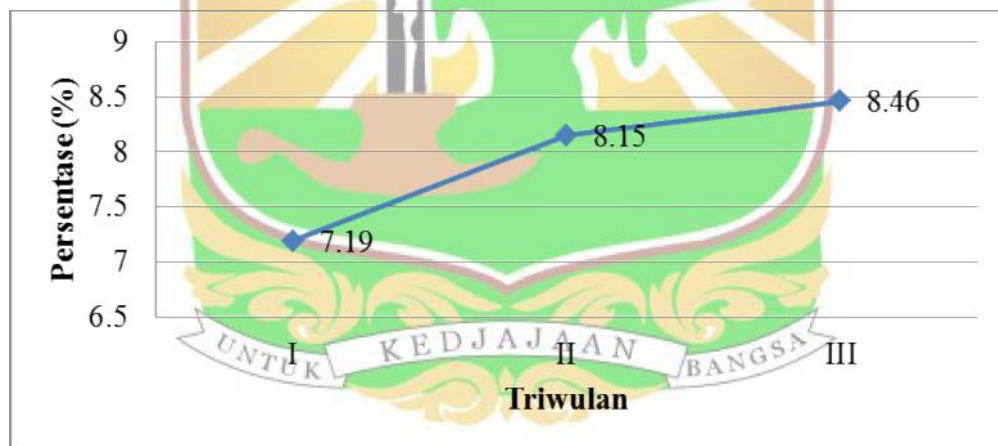
# BAB I

## PENDAHULUAN

Bahasan pada bagian pendahuluan ini terdiri dari latar belakang permasalahan yang diangkat, perumusan masalah, tujuan penelitian, batasan masalah, dan sistematika penulisan dari Tugas Akhir.

### 1.1 Latar Belakang

Salah satu bisnis yang sedang marak di Indonesia saat ini adalah bisnis kuliner. Industri kuliner di Indonesia selama tahun 2017 mengalami peningkatan dari triwulan ke-I hingga triwulan ke-III (Tempo.co, 2017). Berikut adalah grafik pertumbuhan industri kuliner di Indonesia pada tahun 2017 dapat dilihat pada **Gambar 1.1**.



**Gambar 1.1** Pertumbuhan Industri Kuliner di Indonesia Tahun 2017  
(Sumber: Tempo.co, 2017)

Industri kuliner mempunyai peranan penting dalam pembangunan sektor industri terutama kontribusinya terhadap sektor Produk Domestik Bruto (PDB) Non Migas yaitu 4,42% produk domestik bruto nasional dan 34,17% Produk Domestik Bruto (PDB) industri pengolahan non migas tertinggi dibandingkan sektor lainnya (Detik.com, 2017).

Kelezatan kuliner Indonesia tidak terlepas dari bahan baku alami yang digunakan dari tanah Indonesia sendiri. Ketua Umum Gabungan Pengusaha Makanan dan Minuman Indonesia (GAPMMI) periode 2015 - 2020, Adhi S. Lukman mengatakan bahwa kekayaan alam dan lokasi Indonesia yang strategis menjadi pusat industri bahan baku makanan terutama di Asia yang dapat menarik investor asing untuk memiliki basis di Indonesia baik untuk produsen maupun importer bahan baku (Kemenperin.go.id, 2016).

Salah satu bahan baku yang merupakan kekayaan alam Indonesia adalah rempah-rempah. Rempah-rempah merupakan bahan penyedap makanan atau masakan yang dapat disimpan dan tahan lama. Perubahan hidup masyarakat yang semakin maju, ikut serta merubah kehidupan masyarakat yang menginginkan segala sesuatu dalam bentuk instan, termasuk juga kebutuhan rempah-rempah yang menyebabkan perubahan rempah dalam bentuk produk bumbu instan. Hal ini didukung oleh hasil Survei Sosial Ekonomi Nasional (SUSENAS), Badan Pusat Statistik (BPS) bahwa rata-rata pertumbuhan konsumsi bumbu masak jadi/kemasan pada Statistik Konsumsi Pangan mengalami peningkatan dari tahun 2011 hingga 2015 sebesar 11,18% (Badan Pusat Statistik, 2015) .

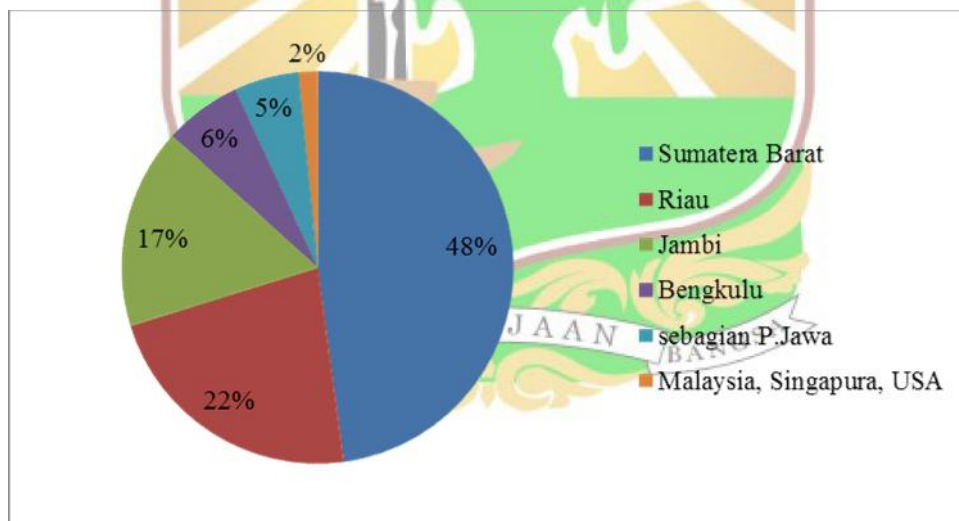
Meningkatnya konsumsi terhadap bumbu masak instan memberikan peningkatan juga terhadap industri bumbu masak di Indonesia. Berdasarkan data Kementerian Perindustrian Indonesia tahun 2016, perkembangan jumlah unit usaha industri bumbu masak dan penyedap masakan hingga saat ini berjumlah 56 unit usaha yang tersebar di seluruh Indonesia dengan persentase peningkatan jumlah usaha sebesar 5,40% (kemenperin.go.id, 2016). Salah satunya berada di Kota Padang yaitu PT Selamat Putera Pratama.

PT Selamat Putera Pratama merupakan salah satu perusahaan yang memproduksi bumbu masak praktis dalam kemasan yang terkenal dengan “Bumbu Nikma”. Bumbu Nikma ini dikhususkan untuk bumbu masak tradisional Sumatera Barat. Perusahaan ini beralamat di Jalan Rawang No 7, Padang. Adapun produk yang dihasilkan yaitu bumbu rendang, bumbu gulai ayam, bumbu gulai kambing, bumbu opor, bumbu sop, bumbu ayam goreng, bumbu nasi goreng, bumbu kuah bakso, dan bumbu sate.

Pemenuhan kebutuhan bahan baku berupa rempah-rempah sebagian diimpor dari luar negeri karena tidak tersedia di Indonesia dan perusahaan membeli dari *supplier*-nya yang ada di Indonesia seperti ketumbar, jinten, dan adas. Sedangkan bahan-bahan lainnya perusahaan mengandalkan suplai dari dalam negeri diantaranya cengkeh, cabe kering, cabe jawa, dan sagang. Setiap bulannya, perusahaan menghabiskan bahan baku sebanyak 35 ton hingga 40 ton (PT Selamat Putera Pratama, 2017).

Penjualan produk PT Selamat Putera Pratama tersebar di beberapa provinsi Indonesia yaitu Sumatera Barat, Riau, Bengkulu, Jambi, sebagian provinsi di Pulau Jawa bahkan sampai ke Malayia, Singapura, dan Amerika Serikat. Distributor PT Selamat Putera Pratama di Sumatera Barat tersebar di berbagai daerah Sumatera Barat, Jambi, Bengkulu dan lainnya dimana distributor terbesar berada di Sumatera Barat.

Persentase penyebaran daerah penjualan produk PT Selamat Putera Pratama dapat dilihat pada **Gambar 1.2**.



**Gambar 1.2** Daerah Penjualan PT Selamat Putera Pratama  
(Sumber: PT Selamat Putera Pratama, 2017)

Usaha perusahaan agar bertahan membutuhkan strategi yang baik. Sebuah perusahaan dapat menerapkan strategi yang baik jika perusahaan tersebut memahami aktivitas rantai pasok bisnis yang dijalankan oleh perusahaan. Rantai pasok merupakan serangkaian aktivitas yang terlibat dalam proses transformasi dan distribusi barang mulai dari bahan baku paling awal sampai produk jadi tiba

ke tangan konsumen akhir. Aktivitas tersebut dapat berjalan lancar apabila perusahaan yang terlibat mampu mengelola aktivitas yang ada. Kemampuan perusahaan dalam mengelola aktivitas dalam rantai pasok suatu usaha dinamakan manajemen rantai pasok (Chopra, 2007).

Jalur aktivitas rantai pasok pembuatan bumbu masak instan pada PT Selamat Putera Pratama (PT SPP) digambarkan dalam skema aliran produk rantai pasok diperlihatkan pada **Gambar 1.3**.



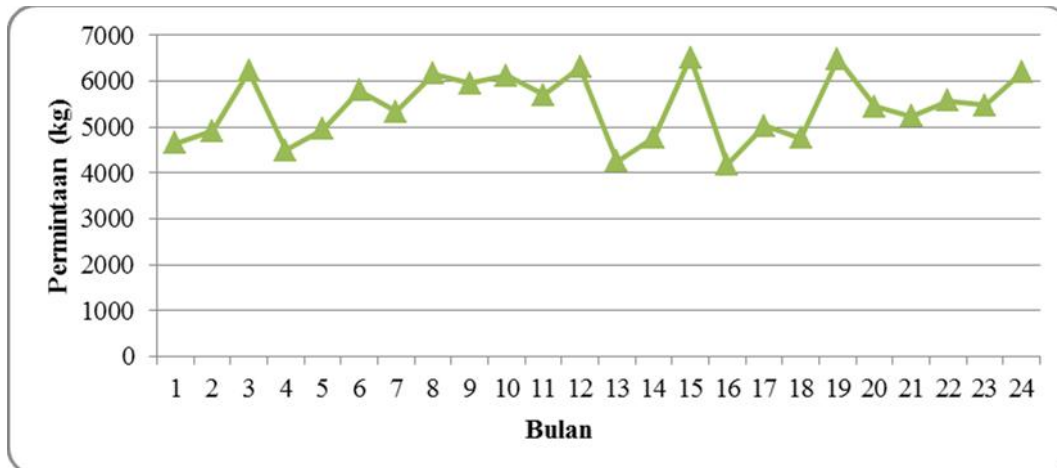
**Gambar 1.3** Skema Aliran Produk PT Selamat Putera Pratama

Jalur rantai pasok dimulai dari proses pengadaan bahan baku, proses produksi di perusahaan hingga pendistribusi ke toko - toko atau grosir yang tersebar di beberapa provinsi serta konsumsi produk oleh rumah makan, restoran, hotel, catering, pedagang makanan hingga ibu rumah tangga.

Risiko selalu melekat pada aktivitas yang dikerjakan, bahkan tidak melakukan sesuatu pun tidak lepas dari risiko. Usaha pembuatan bumbu masak kemasan ini juga tidak terlepas dari namanya risiko. Besarnya jaringan rantai pasok dapat mengungkap berbagai jenis risiko, seperti risiko akibat kerusakan atau bencana, keterlambatan dalam memasok produk, fluktuasi permintaan, serta fluktuasi perubahan tingkat suku bunga (Chopra, 2007).

Risiko yang dapat terjadi diantaranya muncul dari fluktuasi permintaan terhadap produk dimana perusahaan menghadapi permintaan yang lebih besar pada saat hari-hari besar keagamaan seperti lebaran idul fitri dan idul adha serta akhir tahun. Fluktuasi permintaan bumbu masak tradisional Sumatera Barat setiap bulannya dari tahun 2015 hingga 2016 dapat dilihat pada **Gambar 1.4**.





**Gambar 1.4** Permintaan Produk PT Selamat Putera Pratama Tahun 2015-2016  
(Sumber: PT Selamat Putera Pratama, 2017)

Terjadinya suatu bencana akan berdampak pada timbulnya gangguan bisnis dalam skala besar. Gangguan pada *supply chain* berdampak negatif dalam jangka panjang terhadap perusahaan dan banyak perusahaan yang tidak mampu pulih secara cepat dari dampak negatif tersebut. Bencana alam yang terjadi secara tiba-tiba dapat mengakibatkan terganggunya sektor bisnis, akibatnya banyak *supply chain* yang mengalami *break down* (Pujawan, 2009). Pada tahun 2009, PT Selamat Putera Pratama mengalami hal tersebut yaitu menjadi korban gempa besar yang terjadi di Kota Padang. Perusahaan mengalami kerugian dimana gedung utama berlantai dua hancur pada saat gempa terjadi. Tidak hanya itu, pemilik dari perusahaan ini sekaligus pimpinan perusahaan meninggal dunia akibat gempa.

Kejadian ini mengakibatkan sistem perusahaan tidak terkendali. Salah satunya yaitu perusahaan kehilangan banyak distributor. Kejadian ini menjadi contoh dari tidak adanya pengelolaan risiko pada perusahaan. Hingga saat ini PT Selamat Putera Pratama belum memiliki manajemen risiko yang terstruktur untuk mengidentifikasi dan memitigasi risiko yang terjadi terutama dalam fungsi rantai pasok. Kurangnya perhatian perusahaan terhadap risiko yang terjadi mengakibatkan risiko tersebut terpelihara terus menerus tanpa pernah dikendalikan.

Wawancara yang dilakukan pada tanggal 2 Februari 2017 dengan Manajer Perusahaan yaitu Bapak Indra Masa, beliau mengatakan bahwa salah satu masalah

yang terjadi dalam proses rantai pasok *supplier* adalah kenaikan harga bahan baku yang berakibat pada kenaikan harga produk. Kenaikan harga bahan baku dari pihak *supplier* disebabkan oleh beberapa faktor seperti faktor cuaca yang mengakibatkan bahan baku tidak tersedia atau berkualitas buruk. Perusahaan menjadi tidak bisa memenuhi produksi karena bergantung pada pemasok tunggal. Ketergantungan pada pemasok tunggal karena perusahaan mementingkan kualitas pada bahan baku dimana *supplier* bahan baku sejenis tidak memiliki kualitas bahan baku sebaik *supplier* yang ada pada perusahaan saat ini. Oleh karena itu, perusahaan sangat bergantung pada pihak *supplier* untuk satu jenis bahan baku.

Selain permasalahan tersebut, kerusakan mesin produksi juga menyebabkan suatu permasalahan yaitu tertundanya proses produksi di perusahaan, dimana satu hari produksi tertunda, perusahaan akan kehilangan produksi sebanyak 800 kg dimana rata-rata setiap bulannya mesin mengalami kerusakan sebanyak tiga kali. Tertundanya proses produksi ini berdampak kepada pemenuhan produk yang seharusnya dikirim kepada distributor mengalami penundaan.

Permasalahan yang terjadi dari pihak distributor diantaranya adalah kecurangan distributor dalam melakukan pembayaran. Beberapa dari distributor meminta melakukan penundaan pembayaran, namun pada saat pembayaran dilakukan, toko tersebut tidak juga memenuhi janjinya. Hal ini terjadi karena tidak adanya perjanjian tertulis yang dapat mengikat antara pelaku rantai pasok yaitu perusahaan dan distributor.

Hal inilah yang mendasari penambahan satu aspek didalam manajemen rantai pasok, yaitu pelaku rantai pasok melakukan manajemen risiko yang mungkin terdapat di dalam aktifitas rantai pasok usaha yang dijalankan. Untuk mengurangi dan mengatasi berbagai risiko yang terjadi dalam rantai pasok tersebut diperlukan suatu upaya perbaikan kinerja rantai pasok secara bertahap dan dilakukan terus menerus dengan mengatasi dan mencegah berbagai risiko yang berpotensi timbul/terjadi.

Pengelolaan risiko juga harus disadari oleh sebuah perusahaan sebagai sesuatu yang penting. Pentingnya sebuah manajemen risiko rantai pasok bertujuan untuk mengendalikan kemungkinan terjadinya kegagalan selama proses rantai

pasok berlangsung maupun dalam upaya meminimalisir dampak yang ditimbulkan oleh kegagalan tersebut (Lutfi, 2012). Oleh karena itu, seluruh anggota perusahaan harus menyadari potensi penyebab kegagalan pencapaian tujuan perusahaan jika tidak, yang terjadi bukanlah manajemen risiko namun manajemen berisiko.

Untuk menjamin kelancaran rantai pasokan di perusahaan tersebut maka harus ada usaha mengantisipasi atau mengurangi gangguan-gangguan terhadap aktivitas rantai pasok terutama yang akan menimbulkan risiko. Semua penyebab risiko harus dapat diidentifikasi dan diukur kemudian dilakukan mitigasi risiko tersebut. Perlunya manajemen risiko rantai pasokan dari PT Selamat Putera Pratama ini membantu pelaku rantai pasok mencapai tujuan yang diinginkan.

## **1.2 Perumusan Masalah**

Masalah yang dikaji dalam penelitian ini adalah risiko apa saja yang dapat terjadi pada PT Selamat Putera Pratama serta tindakan preventif atau strategi yang sesuai untuk menangani risiko tersebut.

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengidentifikasi dan menganalisis risiko yang terjadi dalam aktivitas rantai pasok PT Selamat Putera Pratama.
2. Menentukan tindakan preventif untuk mengurangi risiko pada sistem rantai pasok PT Selamat Putera Pratama.

## **1.4 Batasan Masalah**

Batasan masalah pada tugas akhir ini adalah :

1. Penelitian dibatasi pada beberapa distributor yang berada di Kota Padang, Solok, dan Pariaman.

2. Penelitian dibatasi pada *retailer* dan konsumen yang berada di Kota Padang karena mayoritas *retailer* dan konsumen berada di Kota Padang.

### 1.5 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

#### BAB I PENDAHULUAN

Bagian pendahuluan ini membahas mengenai latar belakang penelitian, perumusan masalah, tujuan penelitian, batasan masalah, dan sistematika penulisan dari laporan tugas akhir.

#### BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Tinjauan pustaka berisi mengenai berbagai referensi yang berkaitan dengan teori-teori yang berkaitan dengan penelitian. Teori tersebut diantaranya: teori yang berkaitan dengan risiko dan manajemen risiko, rantai pasok, *Failure Mode and Effects Analysis* (FMEA), metode *House of Risk* (HOR), strategi mitigasi risiko, *Fuzzy Analytical Hierarchy Process* (FAHP) dan lain-lain.

#### BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Metodologi penelitian merupakan bagian yang membahas mengenai langkah-langkah yang dilakukan dalam penelitian tugas akhir. Metodologi penelitian terdiri dari: studi pendahuluan, identifikasi masalah, pengumpulan data, pengolahan data, analisis, serta kesimpulan dan saran.

#### BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

Bab ini menjelaskan proses implementasi metode *House of Risk* (HOR) fase 1 dan *Fuzzy Analytic Hierarchy Process* (FAHP) terdiri dari identifikasi risiko, analisis risiko evaluasi risiko, serta respon risiko .

#### BAB V ANALISIS

Bab ini berisi analisis dari hasil penelitian yang dilakukan.

#### BAB VI PENUTUP

Bab ini berisikan kesimpulan dari hasil penelitian, serta saran yang mendukung untuk penelitian selanjutnya.