

# BAB I

## PENDAHULUAN

Bab ini berisikan latar belakang dari permasalahan yang diteliti, perumusan masalah, tujuan penelitian, batasan masalah, dan sistematika penulisan laporan.

### 1.1 Latar Belakang

Industri makanan merupakan salah satu sektor manufaktur andalan yang memberikan kontribusi tinggi terhadap pertumbuhan ekonomi nasional (kemenperin.go.id). Industri makanan dan minuman tumbuh sebesar 3,57% dan menjadi subsektor dengan kontribusi terbesar terhadap PDB industri pengolahan non migas pada triwulan-III tahun 2022 (kemenperin.go.id). Perkembangan di bidang industri makanan semakin lama semakin berkembang sehingga menimbulkan persaingan antar pelaku usaha. Pelaku usaha dituntut berpikir kreatif dalam merancang strategi untuk menghasilkan barang yang berkualitas, murah, dan cepat dibandingkan pesaing (Atmajaya dkk., 2020). Persaingan ini juga menuntut pelaku usaha untuk memenuhi permintaan sesuai dengan kebutuhan konsumen sehingga dapat meningkatkan keuntungan yang diperoleh. Hal ini dapat dilakukan dengan memperhatikan setiap aktivitas yang terdapat pada proses bisnis yang dimulai dari proses pengadaan bahan baku, proses produksi hingga proses pengiriman produk ke *retailer*.

Setiap aktivitas yang terdapat pada proses bisnis berpotensi memiliki risiko yang dapat mempengaruhi aliran produksi berjalan dengan tidak lancar. Risiko merupakan probabilitas dari suatu kejadian yang mengakibatkan kerugian jika terjadi selama periode tertentu (Nadhira dkk., 2019). Risiko dapat terjadi karena ketidakpastian peristiwa yang terjadi di masa yang akan datang, yang berpotensi terjadi setiap waktu, baik pada kejadian yang sama maupun kejadian yang baru (Rozudin & Mahbubah, 2021). Untuk mengatasi potensi risiko yang terjadi maka

diperlukan adanya upaya perbaikan kinerja yang dilaksanakan secara terus menerus dengan mencegah peluang terjadinya risiko (Affifah dkk., 2021).

Keripik Talas Ita merupakan salah satu usaha yang bergerak di bidang industri makanan. Usaha ini berada di Jalan Anas Karim No. 205 Taman Makam Pahlawan Kebun Sikolos, Kota Padang Panjang. Usaha Keripik Talas Ita berdiri sejak tahun 2001. Usaha ini bermula dari Ita sebagai pemilik yang menjual keripik talas balado dalam kemasan kecil yang dipasarkan ke warung-warung sekitar. Lama-kelamaan minat masyarakat akan keripik talas meningkat sehingga pemilik mulai mengemasnya ke dalam kemasan 250g dan dijual kepada tetangga-tetangga sekitar. Selain itu, pemilik juga memasarkan keripik kemasan 250g ke toko dan supermarket yang ada di sekitar Padang Panjang. Pemasaran juga dilakukan dengan mengikuti berbagai kegiatan organisasi usaha yang bertujuan untuk memberikan informasi mengenai produk dan promosi produk. Melalui kegiatan organisasi usaha ini, pemilik mulai mengirimkan keripik talasnya ke berbagai daerah yang ada di Sumatera Barat hingga daerah luar Sumatera Barat seperti Pariaman, Padang, Pasaman, Duri, Dumai, Muaro Bungo, Medan, dan Aceh.

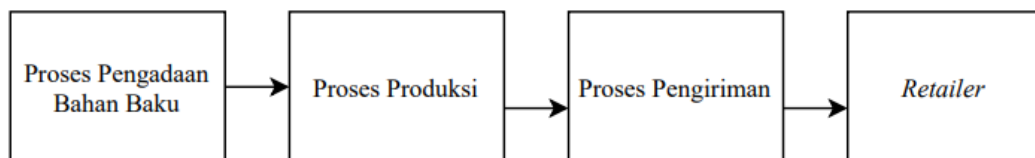
Usaha Keripik Talas Ita memproduksi 4 jenis produk, yaitu keripik talas balado, keripik talas kuning, sanjai, dan pedas manis. Produk yang dihasilkan dapat dilihat pada **Gambar 1.1**. Keempat produk yang dihasilkan memiliki proses produksi yang sama, namun memiliki perbedaan pada bahan bakunya. Keripik talas balado dan keripik talas kuning memiliki bahan baku talas, sedangkan sanjai dan pedas manis memiliki bahan baku singkong. Produk yang dihasilkan oleh usaha keripik talas ini sudah memiliki perizinan Pangan Rumah Tangga (PIRT) No. 2151374150000123 dan sertifikasi halal LPOM MUI ID 13110000186220921. Keripik Talas Ita memiliki 13 orang karyawan dengan 11 orang karyawan dibagian produksi dan 2 orang karyawan dibagian pengiriman yang bertugas mengantarkan keripik ke berbagai daerah. Proses pengiriman ini dilakukan dengan menggunakan mobil Mega Carry. Kegiatan produksi dilakukan pada hari Senin hingga Sabtu mulai dari jam 08.00 WIB hingga selesai. Dalam sehari usaha ini dapat memproduksi 50-60 kg keripik talas. Keripik ini kemudian dibungkus dalam

kemasan 250g dan di-*packing* menggunakan kardus saat pengiriman. Keripik dengan bungkus 250g dijual dengan harga Rp 12.000 perbungkusnya dan Rp 45.000 perkilonya. Keripik talas dapat bertahan selama satu bulan sebelum dikembalikan kepada produsen.



**Gambar 1.1** Keripik Talas Balado, Keripik Talas Kuning, dan Sanjai

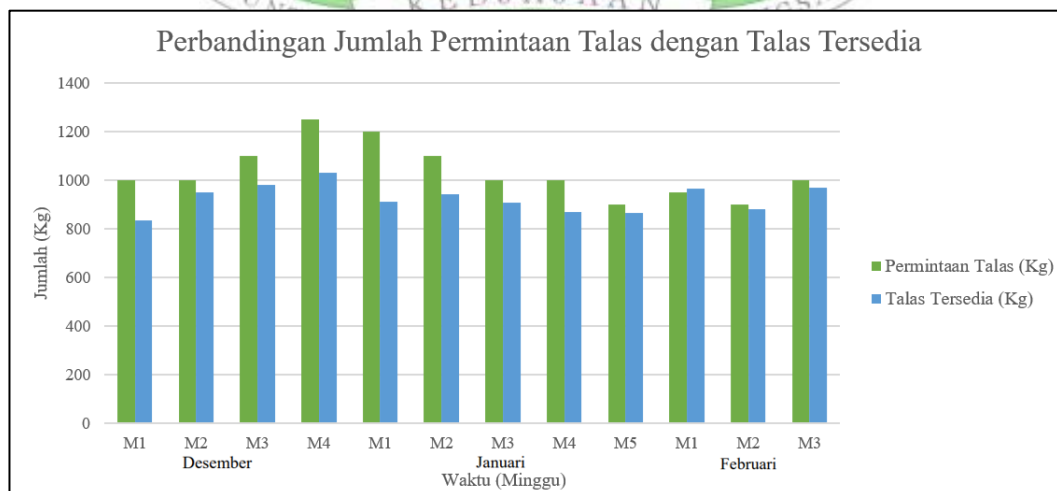
Keripik talas dibuat dengan sistem *make to stock* sehingga ketika ada permintaan, produsen dapat mengirimnya secara langsung. Berdasarkan wawancara dengan pemilik usaha dan observasi langsung, didapatkan gambaran aktivitas yang terdapat pada proses bisnis Usaha Keripik Talas Ita. Aktivitas proses bisnis keripik talas yang ditampilkan pada **Gambar 1.2** menunjukkan bahwa terdapat empat aktivitas pada proses bisnisnya, yaitu proses pengadaan bahan baku, proses produksi, proses pengiriman, dan *retailer*. Dari aktivitas yang terdapat pada proses bisnis tersebut ditemui beberapa permasalahan.



**Gambar 1.2** Aktivitas Proses Bisnis Keripik Talas

Aktivitas pertama dimulai dari proses pengadaan bahan baku yang terdiri dari pengadaan talas, pengadaan minyak goreng, pengadaan cabe dan bumbu, pengadaan plastik kemasan, dan pengadaan label stiker. Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik, terdapat permasalahan pada bagian pengadaan talas.

Pada saat ini pemilik kesulitan dalam menemukan talas yang menjadi bahan dasar pembuatan keripik. Pemasok talas terdiri dari beberapa pihak, yaitu Pen dari Baso, Naro dari Batusangkar, dan Upik dari Padang Panjang. Pen merupakan pemasok utama dari usaha keripik talas ini. Akan tetapi, semenjak COVID 19 pemilik tidak lagi memasok talas dari Pen karena minimal pemesanan untuk 1 kali pesan yaitu dua ton talas, sehingga menyebabkan banyaknya modal yang dibutuhkan. Sedangkan semenjak COVID 19, usaha ini mengalami penurunan. Pemasok talas lainnya berasal dari Naro dan Upik. Namun, pasokan talas dari Naro dan Upik sering tidak sesuai dengan permintaan karena sulitnya menemukan talas. Perbandingan permintaan bahan baku dengan bahan baku tersedia dapat dilihat pada **Gambar 1.3**. Berdasarkan **Gambar 1.3** diketahui bahwa permintaan bahan baku pada minggu keempat Desember adalah sebanyak 1250 kg, tetapi pemasok hanya dapat memenuhi 1030 kg. Sulitnya menemukan talas menyebabkan harga talas naik dipasaran. Selain itu, pemasok tidak melakukan penyortiran terhadap talas yang dibeli dari petani sehingga dalam satu karung (50kg) biasanya ditemukan 3-5 kg talas yang gumpam dan ada tunggulnya. Talas yang gumpam dan ada tunggulnya ini jika digoreng akan menghitam sehingga mempengaruhi kualitas keripik. Oleh karena itu, pemilik biasanya membuang talas yang gumpam dan ada tunggulnya. Hal ini tentu menyebabkan kerugian bagi pemilik. Menurut pemilik, sulitnya menemukan talas menyebabkan hasil produksi berkurang sehingga pemilik tidak dapat mengirimkan keripik sesuai dengan permintaan *retailer*.



**Gambar 1.3** Perbandingan Jumlah Permintaan Talas dengan Talas Tersedia



Aktivitas kedua yaitu proses produksi yang dilakukan oleh Usaha Keripik Talas Ita. Pada bagian ini terdapat beberapa permasalahan yang dapat menghambat proses produksi. Permasalahan pertama berasal dari pekerja saat melakukan proses produksi. Misalnya kelalaian pekerja saat proses penggorengan mengakibatkan keripik menjadi gosong. Permasalahan kedua berasal dari mesin pemotong talas. Kerusakan mesin pemotong talas dapat mengakibatkan keterlambatan proses produksi talas sehingga pemilik beralih ke alat pemotong manual. Namun, alat pemotong manual ini membutuhkan waktu yang lebih lama dibandingkan mesin. Permasalahan ketiga berasal dari lantai produksi yang licin karena keranjang hasil cucian talas diletakkan ditepi pintu sehingga air bekas cucian talas menetes membasahi lantai. Hal ini tentu membahayakan pekerja karena dapat menyebabkan pekerja terpeleset. Permasalahan keempat berasal dari bagian pengemasan. Proses pengemasan dilakukan tanpa menggunakan sarung tangan plastik dan penutup kepala sehingga hal ini dapat mengakibatkan masuknya kotoran/benda asing saat proses pengemasan. Area produksi dapat dilihat pada **Gambar 1.4** berikut.



**Gambar 1.4** Area Produksi

Aktivitas ketiga yaitu proses pengiriman. Proses pengiriman dilakukan dengan menggunakan mobil Mega Carry yang dibawa oleh dua orang. Masalah yang biasa terjadi saat mendistribusikan keripik adalah keterlambatan pengiriman. Hal ini disebabkan oleh beberapa hal seperti keterbatasan kendaraan sehingga proses pengiriman harus ditunda karena kendaraan sedang digunakan untuk

penjemputan bahan baku. Selain itu, cuaca yang tidak menentu dan jalanan yang macet mengakibatkan keterlambatan pengiriman. Menurut Sati selaku sopir, pemilik biasanya menunda pengiriman jika cuaca ekstrim seperti hujan deras untuk menghindari kecelakaan.

Aktivitas keempat yaitu pada *retailer*. Permasalahan yang terjadi pada *retailer* adalah penundaan pembayaran barang yang telah terjual sebelumnya. *Retailer* beralasan sudah menggunakan uang tersebut untuk pembayaran yang lain. Hal ini tentu mengakibatkan terganggunya perputaran modal oleh pemilik karena uang tersebut seharusnya digunakan untuk membeli bahan. Selain itu, pengembalian keripik talas yang sudah habis masa tahannya menyebabkan kerugian pada pemilik.

Permasalahan-permasalahan yang dihadapi oleh Usaha Keripik Talas Ita berdampak pada proses bisnis. Berdasarkan permasalahan tersebut dapat diketahui bahwa Usaha Keripik Talas Ita belum memiliki manajemen risiko terhadap seluruh aktivitas yang terdapat pada proses bisnisnya. Oleh karena itu, untuk bertahan dalam lingkungan bisnis yang berisiko, dibutuhkan penerapan manajemen risiko. Manajemen risiko bertujuan untuk menyediakan informasi risiko dan meminimasi kerugian dari berbagai risiko yang bersifat *uncontrolled* sehingga dapat mencapai tujuan dengan hasil yang memuaskan (Irawan & Santoso, 2017). Manajemen risiko dilakukan dengan identifikasi dan analisis risiko untuk mengetahui kemungkinan risiko yang terjadi di setiap aktivitas proses produksi sehingga dapat diantisipasi hambatan dan kerugian yang dapat ditimbulkan (Nadhira dkk., 2019). Hal ini dapat dilakukan dengan menerapkan manajemen risiko pada setiap aktivitas yang terdapat pada proses bisnis keripik talas, yaitu dengan mengidentifikasi, menganalisis, dan mengevaluasi risiko. Selanjutnya dilakukan tindakan mitigasi untuk mengendalikan risiko yang berpotensi muncul pada setiap aktivitas proses bisnis.

## 1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang, didapatkan rumusan masalah yang akan dibahas pada penelitian ini yaitu “Apa saja risiko yang terdapat pada Usaha Keripik Talas Ita dan apa saja tindakan mitigasi untuk mengurangi risiko pada Usaha Keripik Talas Ita?”

## 1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari dilakukannya penelitian ini yaitu untuk mengidentifikasi risiko yang terjadi pada Usaha Keripik Talas Ita dan menentukan tindakan mitigasi untuk mengurangi risiko yang terjadi pada Usaha Keripik Talas Ita.

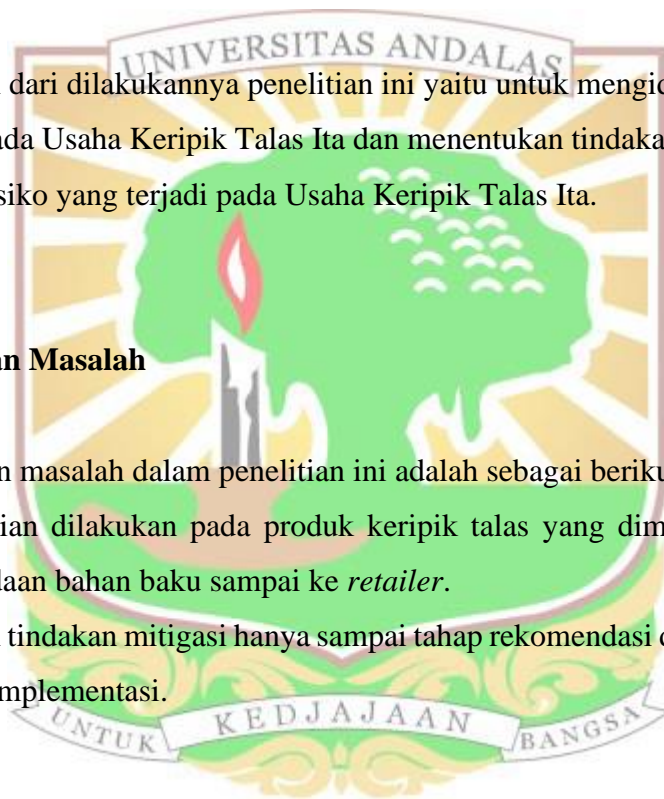
## 1.4 Batasan Masalah

Batasan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Penelitian dilakukan pada produk keripik talas yang dimulai dari proses pengadaan bahan baku sampai ke *retailer*.
2. Usulan tindakan mitigasi hanya sampai tahap rekomendasi dan tidak sampai tahap implementasi.

## 1.5 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan laporan Tugas Akhir yang digunakan adalah sebagai berikut:



**BAB I            PENDAHULUAN**

Bab ini berisikan latar belakang dari permasalahan yang diteliti, perumusan masalah, tujuan penelitian, batasan masalah, dan sistematika penulisan laporan.

**BAB II           TINJAUAN PUSTAKA**

Bab ini berisikan teori-teori yang berkaitan dengan permasalahan yang ada pada penelitian ini.

**BAB III          METODOLOGI PENELITIAN**

Bab ini berisikan langkah-langkah yang dilakukan dalam melakukan penelitian ini yang dimulai dari studi pendahuluan, identifikasi masalah, perumusan masalah, pengumpulan data, pengolahan data, analisis, dan kesimpulan.

**BAB IV          PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA**

Bab ini berisikan proses pengumpulan data dan pengolahan data yang dimulai dari penetapan konteks, pemetaan aktivitas proses bisnis keripik talas, identifikasi kejadian dan penyebab risiko, analisis risiko, evaluasi risiko hingga menentukan tindakan mitigasi untuk mengurangi risiko yang terjadi pada proses produksi keripik talas.

**BAB V           ANALISIS**

Bab ini berisikan analisis dari pengolahan data mengenai identifikasi risiko serta analisis mengenai tindakan penanganan yang dapat dilakukan untuk mengurangi risiko yang berpotensi muncul pada aktivitas proses bisnis keripik talas.

**BAB VI          PENUTUP**

Bab ini berisikan kesimpulan yang didapatkan dari penelitian serta saran yang diberikan untuk penelitian selanjutnya.