

BAB I

PENDAHULUAN

Bab ini berisikan latar belakang penelitian, perumusan masalah, tujuan penelitian, batasan masalah, dan sistematika penulisan.

1.1 Latar Belakang

Menurut laporan Perserikatan Bangsa-Bangsa (PBB), negara Indonesia memiliki jumlah penduduk diperkirakan sebanyak 277,65 juta jiwa (Worldmeters, 2023). Seiring peningkatan jumlah penduduk Indonesia, semakin meningkat kebutuhan pangan dan kesadaran masyarakat terhadap pentingnya makanan dikonsumsi. Hal ini terjadi karena adanya permintaan masyarakat terhadap makanan, minuman, maupun produk yang memiliki status halal dan bergizi (Ridwan et al., 2019). Landasan hukum terhadap ketidakpastian konsumsi produk pangan tersebut halal atau haram terdapat dalam peraturan pemerintah pada UU No. 39 Tahun 2021 mengenai Jaminan Produk Halal. Adanya peraturan tersebut disebabkan masih banyak produk lokal maupun impor yang belum bersertifikasi halal dari label maupun tempat usaha. Hal tersebut menunjukkan bahwa masih rendahnya tingkat kesadaran pemilik usaha atau produsen atas kewajiban menjalankan suatu usaha berlandaskan hukum yang berlaku seperti pada produsen bahan pokok.

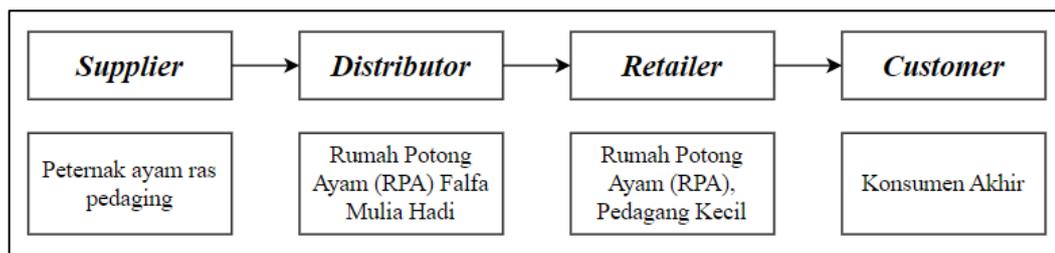
Konsumsi bahan pokok yang selalu mengalami kenaikan konsumsi setiap harinya terdapat pada olahan daging, seperti daging ikan, ayam, kambing, dan sapi (BPS, 2022). Daging ayam broiler merupakan olahan daging yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Hal tersebut didukung oleh data Badan Pusat Statistik bahwa daging ayam yang dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia mengalami kenaikan tiap tahunnya yaitu pada tahun 2019 sebanyak 5.232 kg/kapita/tahun, tahun 2020 sebanyak 5.568 kg/kapita/tahun, dan tahun 2021 sebanyak 6.048 kg/kapita/tahun.

Pelaku industri daging ayam broiler yang terlibat dalam suatu rantai pasok terdiri dari peternak, pengepul, Rumah Potong Ayam, pengecer, Horeka dan industri olahan daging ayam (Noerdyah et al., 2020). Pelaksanaan kegiatan suatu usaha tidak terlepas dari beberapa kendala atau risiko yang berpotensi menghambat proses usahanya. Menurut Noerdyah dkk (2020) bahwa setiap rangkaian usaha daging ayam broiler mempunyai potensi risiko terhadap kesejahteraan hewan, kehalalan daging ayam dan keamanan pangan.

Pasal 1 (42) UU RI No. 41 Tahun 2014 berisikan bahwa kesejahteraan hewan merujuk pada segala aspek terkait kondisi fisik dan mental hewan dengan tujuan melindungi hewan dari perlakuan yang tidak pantas dari manusia. Kesejahteraan hewan bisa terjadi selama proses pengangkutan. Proses penyembelian hewan merupakan salah satu titik kritis kehalalan terhadap daging yang dihasilkan. Kehalalan tidak hanya sekedar penerapan aturan agama Islam tetapi juga konsep menamin mutu pangan seperti keamanan dan kebersihan makanan maupun minuman yang dikonsumsi (Handayani et al., 2020). Keamanan pangan merupakan suatu kondisi dan upaya untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologi, kimia dan lainnya yang menimbulkan gangguan, kerugian, dan bahaya bagi kesehatan serta tidak bertentanan dengan agama, kepercayaan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi (Diyo, 2022).

Berdasarkan data BPS (2023) daging ayam broiler merupakan salah satu kebutuhan yang banyak dikonsumsi warga kota Padang dengan jumlah produksi daging unggas terbesar di Kota Padang yaitu sebesar 4.464,61 ton pada tahun 2022 dibandingkan dengan produksi daging ayam kampung (360,39 ton) , ayam petelur (321,82 ton) dan itik (55,19 ton) (BPS, 2023). Permintaan masyarakat terhadap daging ayam broiler bisa dipengaruhi oleh berbagai faktor seperti harga daging ayam dan sapi, serta pertumbuhan penduduk dan pendapatan per kapita (Qonita et al., 2019). Rumah Potong Ayam (RPA) Falfa Mulia Hadi adalah usaha menengah yang bergerak di bidang pemotongan ayam, penjualan daging ayam, grosir dan eceran ayam broiler. Persediaan ayam broiler di usaha RPA ini memperoleh ayam broiler dari luar Kota Padang yaitu Solok, Sijunjung, Payukumbuh, dan Dhamasraya.

Masing-masing peternak di daerah tersebut di bawah naungan oleh perusahaan yang berbeda-beda. RPA Falfa Mulia Hadi memasok bahan baku daging ayam broiler pada beberapa tempat makan dan industri olahan ayam di Kota Padang serta memasok kebutuhan ayam broiler di pasar Bandar Buat hingga masyarakat, pengiriman pasokan ayam broiler dilakukan setiap hari. Pada **Gambar 1.1** menunjukkan pelaku usaha yang terlibat pada usaha RPA Falfa Mulia Hadi.



Gambar 1.1 Pelaku Usaha RPA Falfa Mulia Hadi

Berdasarkan wawancara dari beberapa pekerja RPA Falfa Mulia Hadi dapat diketahui bahwa pemesanan ayam broiler dari peternak dilakukan sebanyak pesanan yang telah dilakukan oleh usaha industri olahan ayam ke RPA dan berdasarkan data ayam broiler yang terjual pada hari sebelumnya. Hal tersebut menjadi tantangan tersendiri bagi usaha RPA Falfa Mulia Hadi yaitu adanya ketidakpastian pemesanan ayam broiler sehingga tidak semua permintaan pelanggan dapat terpenuhi. Selama pengangkutan ayam broiler dari peternak ke RPA terdapat beberapa permasalahan antara lain kematian dari ayam yang bisa diakibatkan oleh beberapa faktor seperti cuaca, kondisi kendaraan, kapasitas pengangkutan dan waktu yang ditempuh dari peternak ke RPA yang mengakibatkan berat ayam menurun dan ayam broiler stres hingga mengalami kematian. Hal itu dapat dikatakan bahwa RPA masih belum bisa memenuhi penerapan kesajahteraan hewan. Selain itu, permasalahan keterlambatan kedatangan ayam broiler ke RPA terjadi karena informasi yang diterima oleh RPA dari perusahaan terhadap kriteria ayam yang dipesan tidak sesuai dengan ketersediaan ayam broiler di peternak sehingga RPA membutuhkan waktu lebih lama untuk mendapatkan ayam yang sesuai kriteria ke peternak lain. Hal ini berdampak terhadap kerugian waktu bagi RPA maupun pelanggan dalam memenuhi permintaan pasokan ayam. RPA Falfa

Mulia Hadi menyediakan kandang untuk ayam yang diperoleh dari peternak, kandang ayam ini dimanfaatkan sebagai tempat sementara untuk ayam sebelum ayam dilakukan penyembelihan dan pemotongan. Stresnya ayam broiler tidak hanya selama waktu perjalanan, melainkan juga kondisi selama di kandang yang berdampak penurunan berat hingga mengalami kematian. Hal tersebut akan menimbulkan kerugian bagi usaha RPA ini. Hasil rekapitulasi data ayam yang mati pada usaha RPA Falfa Mulia Hadi disajikan pada **Tabel 1.1**.

Tabel 1.1 Rekapitulasi Data Ayam Mati

| Bulan | Ayam Mati | |
|----------|-----------|--------|
| | Ekor | Kg |
| Januari | 121 | 187 |
| Februari | 126 | 193,64 |
| Maret | 283 | 470,8 |
| April | 288 | 440,14 |
| Mei | 284 | 421 |
| Juni | 220 | 349,3 |

(Sumber: RPA Falfa Mulia Hadi, 2023)

Terdapat permasalahan lainnya pada usaha RPA Falfa Mulia Hadi yaitu masih belum ada kejelasan terkait status kehalalan pada usaha. Adanya ketidakjelasan ini terjadi pada proses produksi daging ayam yang diperkirakan masih belum berstandarisasi halal dimana selama proses produksi daging ayam seperti penyembelihan dan pemotongan masih belum sesuai dengan pelaksanaan aturan syariat agama Islam serta ada sengaja atau tidak sengajanya terkontaminasi oleh bahan berbahaya bagi tubuh yang dapat menimbulkan kerugian bagi internal dan eksternal RPA Falfa Mulia Hadi, kerugian tersebut akan mempengaruhi keamanan pangan dari daging ayam. Ketika proses penyembelihan tidak sesuai dengan syariat, maka daging ayam tersebut tidak bisa disebut sebagai makanan halal.

Rumah Potong Ayam Falfa Mulia Hadi saat ini masih belum melakukan identifikasi risiko pada pasokan daging ayam yang menjadi kebutuhan pangan masyarakat di Kota Padang. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui risiko industri ayam broiler dengan mempertimbangkan kesejahteraan ayam selama menuju ke RPA, kehalalan pada proses daging baik dari cara penyembelihan, pemotongan daging dengan baik, dan pengelolaan daging hingga ayam diantar sampai ke konsumen serta keamanan pangan pada produk daging ayam broilerr. Hal ini dilakukan dengan mengidentifikasi risiko dan agen risiko serta usulan upaya perbaikan atau penanganan risiko yang dibutuhkan secara bertahap, terus-menerus, dan menyeluruh. Usulan penanganan risiko perlu dirancang sebagai aksi mitigasi yang dapat mengurangi terjadinya agen risiko seperti pengembangan dan evaluasi berbagai usulan.

1.2 Perumusan Masalah

Banyaknya kejadian risiko yang terjadi pada usaha Rumah Potong Ayam (RPA) Falfa Mulia Hadi sehingga diperlukan suatu usulan aksi mitigasi risiko. Usulan mitigasi bertujuan untuk mengurangi dampak potensial dari risiko yang dapat mempengaruhi keberlanjutan usaha. Manajemen risiko pada usaha Rumah Potong Ayam (RPA) Falfa Mulia Hadi diperlukan untuk merumuskan masalah dalam penelitian tugas akhir ini.

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan penelitian tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Mengidentifikasi risiko dan sumber risiko prioritas pada proses bisnis usaha Rumah Potong Ayam (RPA) Falfa Mulia Hadi.
2. Menilai besaran risiko pada proses bisnis usaha Rumah Potong Ayam (RPA) Falfa Mulia Hadi.

3. Menetapkan usulan aksi mitigasi risiko pada proses bisnis usaha Rumah Potong Ayam (RPA) Falfa Mulia Hadi.

1.4 Batasan Masalah

Agar tidak menyimpang dari penelitian, penelitian ini tidak membahas tentang identifikasi kejadian risiko dan penyebab risiko yang terjadi di sepanjang rantai pasok melainkan pada proses bisnis industri daging ayam broiler di Rumah Potong Ayam (RPA) Falfa Mulia Hadi.

1.5 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan yang digunakan dalam laporan tugas akhir ini adalah sebagai berikut.

BAB I PENDAHULUAN

Bab I berisi tentang yang melatar belakangi permasalahan dalam penelitian, perumusan masalah, tujuan dilakukan penelitian, batasan masalah, dan sistematika penulisan.

BAB II LANDASAN TEORI

Bab II berisi kajian teori yang berhubungan dengan pembuatan laporan akhir meliputi manajemen risiko dan metode yang digunakan seperti *House of Risk*, serta penelitian sebelumnya yang diperoleh dari buku dan jurnal.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab III berisikan rangkaian kegiatan dalam melaksanakan penelitian meliputi studi pendahuluan, perumusan masalah, metode yang digunakan, pengumpulan data, pengolahan data, analisis dan pembahasan, serta penutup yang terdiri dari kesimpulan dari hasil penelitian dan saran.

BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

Bab IV berisi rangkaian kegiatan dalam pengumpulan data dalam penelitian dan pengolahan data dari hasil pengumpulan data terkait proses bisnis ayam broiler pada usaha Rumah Potong Ayam (RPA) Falfa Mulia Hadi.

BAB V ANALISIS

Bab V memuat analisis dari hasil dari data yang dikumpulkan dan data yang telah diolah. Analisis terdiri dari identifikasi risiko, penilaian risiko, evaluasi risiko, dan respon risiko terhadap aksi mitigasi risiko.

BAB VI PENUTUP

Bab VI serta penutup yang terdiri dari kesimpulan penelitian dan saran untuk penelitian selanjutnya.

