

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Manajemen risiko merupakan aspek penting dalam pengambilan keputusan dalam lingkungan bisnis yang dinamis, dimana perusahaan dapat memasukkan keberlanjutan ke dalam strateginya melalui manajemen risiko. Penilaian risiko dapat dilakukan dengan membuat portofolio yang besar dan kompleks, namun dengan bantuan manajemen risiko, penilaian risiko dapat menjadi lebih efektif (Izami, 2022). Seiring pertumbuhan bisnis, proses ini terus dipantau dan dikembangkan. Meskipun manajemen risiko dan sistem pengendalian internal yang paling komprehensif sekalipun tidak dapat sepenuhnya menghilangkan seluruh risiko, kerangka kerja ini memperkuat pengetahuan pelaku usaha tentang pertimbangan risiko dan menghasilkan keputusan yang sesuai dengan risiko (PT Sinar Mas Agro, 2022). Risiko adalah kemungkinan terjadinya kerugian. Kemungkinan kerugian biasanya berarti suatu keadaan dimana terdapat suatu keterbukaan (exposure) terhadap kerugian atau kemungkinan terjadinya kerugian (Arifudin dkk., 2020).

Risiko ada dimana-mana, bisa datang kapan saja dan sulit dihindari. Jika risiko ini dihadapi oleh perusahaan, maka perusahaan dapat mengalami kerugian yang cukup besar (Filantropi, 2022). Dalam kasus tertentu, risiko ini dapat menyebabkan kerugian bagi organisasi. Manajemen risiko diperlukan untuk alasan ini. Itu penting. Manajemen risiko adalah kegiatan pengelolaan risiko melalui identifikasi, analisis, evaluasi, minimalisasi dan penghapusan risiko yang tidak diinginkan. Manajemen risiko bertujuan untuk memitigasi risiko tersebut sehingga kita dapat mencapai hasil yang optimal (Arifudin et al., 2020).

UD Salacca berada di Desa Aek Nabara Parsalakan, Kecamatan Angkola, Kabupaten Tapanuli Selatan, Sumatera Utara, dan berfokus terhadap pengolahan buah salak. Perusahaan ini merupakan salah satu perusahaan dagang yang sedang berkembang di Sumatera Utara. Dikenal juga sebagai daerah penghasil buah salak

di Sumatera Utara, untuk Desa Parsalakan merupakan salah satu daerah yang banyak memproduksi buah salak dibandingkan dengan daerah lain di yang berada



di Tapanuli Selatan. Hal Ini dikarenakan area tanaman salak yang ada di Desa Parsalakan sangat luas. Para petani juga mendapat banyak manfaat dari keberadaan perusahaan dagang yang mengolah buah salak, terutama untuk Perusahaan Salacca yang sangat membantu dalam penyerapan hasil perkebunannya.

Untuk melihat data produksi salak yang ada di daerah Sumatera Utara dapat terlihat pada Tabel 1.1 sebagai berikut:

Tabel 1.1 Data Produksi Buah Salak Provinsi Sumatera Utara 2020

Kabupaten/Kota	Salak (Ton)	
	2019	2020
Nias	11,1	56,3
Mandailing Natal	22,3	53,0
Tapanuli Selatan	197.026,4	256.519,4
Tapanuli Tengah	38,7	33,0
Tapanuli Utara	163,5	631,7
Toba	4,2	2,2
Labuhanbatu	-	-
Asahan	1.053,0	4.509,8
Simalungun	263	25,8
Dairi	17,8	6,5
Karo	4.849,5	4.715,0
Deli Serdang	5.191,3	7.384,5
Langkat	324,5	246,6
Nias Selatan	10,6	33,1
Humbang Hasundutan	16.209,1	16.520,8
Pakpak Bharat	0,3	2,3
Samosir	-	-
Serdang Bedagai	27,7	63,7
Batu Bara	0,8	69,7
Padang Lawas Utara	-	-
Padang Lawas	-	3,0
Labuhanbatu Selatan	0,2	-
Labuhanbatu Utara	-	-
Nias Utara	-	4,0
Nias Barat	-	-
Sibolga	-	-
Tanjungbalai	-	-
Pematangsiantar	0,8	1,2

Tebing Tinggi	-	-
Medan	17,2	17,2
Binjai	4,2	14,3
Padangsidempuan	10.505,3	23.935,6
Gunung sitoli	0,9	2,1
Sumatera Utara	235.505,7	314.850,9

Sumber : BPS, Statistik Pertanian Hortikultura SPH-SBS (2020)

Desa Parsalakan merupakan kelurahan yang termasuk dalam Kecamatan Angkola Barat yang menghasilkan salak sebesar 298.775,25 Ton per tahun dengan luas area panen sebesar 14.951,32 Ha di tahun 2022. UD Salacca memproduksi serta menjual berbagai macam olahan salak seperti dodol salak, kurma salak, softdrink salak, keripik salak, sirup salak, kopi salak, madu salak, kecap salak, agar-agar salak, dan manisan salak. UD Salacca memiliki kebun salak sendiri yang dapat menghasilkan sekitar 50 kg salak/hari. Namun, jumlah salak yang diperlukan untuk memproduksi berbagai macam olahan salak selalu berbeda setiap periode mencapai hingga 350 kg-500 kg salak/minggu atau sekitar 50-70 kg/hari. Tabel 1.2 menunjukkan data produk terjual pada periode bulan Juni 2023 sampai dengan Oktober 2023



Tabel 1.2 Data Kebutuhan Salak pada Proses Pengolahan Salak UD Salacca dari masing Produk Periode Juni-Oktober

NO	PERIODE	Dodol salak (kotak)	Kurma salak (Kotak)	Keripik salak (Pack)	Agar-agar salak (Kotak)	Soft drink salak (Botol)	Kecap Salak (Botol)	Total	Ketersediaan
1	07-Jun-23	45	8	7	5	1	3	69	7±
2	18-Jun-23	34	4	7	7	2	4	58	7±
3	25-Jun-23	39	6	7	8	2	3	64	7±
4	08-Jul-23	34	7	11	7	2	5	66	7±
5	17-Jul-23	36	4	6	9	2	4	61	7±
6	29-Jul-23	41	4	11	6	2	4	67	7±
7	10-Agu-23	36	7	11	7	2	3	67	7±
8	27-Agu-23	39	2	15	6	2	3	65	7±
9	07-Sep-23	41	7	11	6	1	3	70	7±
10	16-Sep-23	36	7	11	5	2	3	65	7±
11	14-Okt-23	34	9	15	7	2	3	70	7±
12	22-Okt-23	45	6	11	8	2	4	76	7±

Sumber : UD. Salacca 2023

Untuk mengatasi kekurangan terhadap pasokan buah salak untuk aktivitas pengolahan, maka Perusahaan Salacca memasok buah salak dari agen salak yang berada di daerah sekitar. Dari studi pendahuluan yang telah dilakukan, dimana Perusahaan Salacca tersebut masih sering mengalami keterlambatan dalam hal menerima salak, sehingga proses produksi olahan salak yang mereka olah menjadi terhambat. Padahal, untuk hasil olahan salak pada bagian produksi sangat banyak diminati oleh konsumen. Permintaan sering datang dari berbagai toko, swalayan, baik dari dalam maupun luar kota, serta dari berbagai kampus untuk acara. Permintaan ini bisa berupa konsumen yang datang langsung ke perusahaan tersebut atau permintaan secara online.

Pada Tabel 1.3 menampilkan data produk yang terjual produk olahan salak di Perusahaan Salacca dari bulan Juni 2023 sampai dengan Oktober 2023. Data pada Tabel 1.3 dapat membuktikan bahwa sebagian besar permintaan konsumen dari bulan Juni 2023 sampai dengan Oktober 2023 tidak dapat dipenuhi oleh Salacca.

Tabel 1.3 Data komposisi buah Salak terhadap hasil produk olahan

Nama Produk	Periode	Komposisi Salak (Kg)	Berat Produk yang dihasilkan (Kg)	Produk Terjual	Total
Keripik Salak (kg)	07/06/2023			2	7
	18/06/2023			2	7
	25/06/2023			2	7
	08/07/2023			3	11
	17/07/2023			1,5	6
	29/07/2023			3	11
	10/08/2023	1	0,27	3	11
	27/08/2023			4	15
	07/09/2023			3	11
	16/09/2023			3	11
	14/10/2023			4	15
	21/10/2023			3	11

Tabel 1.3 Data komposisi buah Salak terhadap hasil produk olahan
(Lanjutan)

	07/06/2023		10	5	
	18/06/2023		5	7	
	25/06/2023		6	8	
	08/07/2023		4	7	
Agar- agar Salak (Kg)	17/07/2023		5	9	
	29/07/2023	1	2	6	6
	10/08/2023			6	7
	27/08/2023			7	6
	07/09/2023			5	6
	16/09/2023			8	5
	14/10/2023			7	7
	21/10/2023		5	8	
Kopi Salak (Kg)	07/06/2023		6	22	
	18/06/2023		8	30	
	25/06/2023		3	11	
	08/07/2023		9	33	
	17/07/2023		5	19	
	29/07/2023		6	22	
	10/08/2023	1	0,032	8	30
	27/08/2023			7	26
	07/09/2023			7	26
	16/09/2023			9	33
	14/10/2023		10	37	
	21/10/2023		8	30	
Sirup Salak (produk turunan)	07/06/2023		5	6	
	18/06/2023		4	5	
	25/06/2023		5	6	
	08/07/2023		7	9	
	17/07/2023		6	8	
	29/07/2023		5	6	
	10/08/2023	1	1,25	6	8
	27/08/2023			4	5
	07/09/2023			7	9
	16/09/2023			6	8
	14/10/2023		5	6	
	21/10/2023		6	8	

Tabel 1.3 Data komposisi buah Salak terhadap hasil produk olahan (Lanjutan)

	07/06/2023			2	8
	18/06/2023			1	4
	25/06/2023			1,5	6
	08/07/2023			2	7
	17/07/2023			1	4
Kurma Salak (Kg)	29/07/2023			1	4
	10/08/2023	1	0,26	2	7
	27/08/2023			0,5	2
	07/09/2023			2	7
	16/09/2023			2	7
	14/10/2023			2,5	9
	21/10/2023			1,5	6
	07/06/2023			10	1
	18/06/2023			20	2
	25/06/2023			15	2
	08/07/2023			18	2
Soft Drink Salak (Produk Turunan)	17/07/2023			20	2
	29/07/2023			15	2
	10/08/2023	1	10	18	2
	27/08/2023			15	2
	07/09/2023			10	1
	16/09/2023			18	2
	14/10/2023			20	2
	21/10/2023			20	2
	07/06/2023			20	45
	18/06/2023			15	34
	25/06/2023			17	39
	08/07/2023			15	34
	17/07/2023			16	36
Dodol Salak	29/07/2023			18	41
	10/08/2023	1	0,44	16	36
	27/08/2023			17	39
	07/09/2023			18	41
	16/09/2023			16	36
	14/10/2023			15	34
	21/10/2023			20	45

Tabel 1.3 Data komposisi buah Salak terhadap hasil produk olahan (Lanjutan)

	07/06/2023		1,5	8	
	18/06/2023		0,7	4	
	25/06/2023		1,1	6	
	08/07/2023		1,5	7	
Madu Salak (Produk turunan)	17/07/2023		0,7	4	
	29/07/2023		0,7	4	
	10/08/2023	1	0,2	1,5	7
	27/08/2023			0,4	2
	07/09/2023			1,5	7
	16/09/2023			1,5	7
	14/10/2023			1,9	9
	21/10/2023			1,1	6
	07/06/2023			3	3
	18/06/2023			5	4
25/06/2023			4	3	
08/07/2023			6	5	
17/07/2023			5	4	
Kecap Salak	29/07/2023		5	4	
	10/08/2023	1	1,2	4	3
	27/08/2023			3	3
	07/09/2023			4	3
	16/09/2023			3,5	3
	14/10/2023			4	3
	21/10/2023			5	4

Dari Tabel 1.3 diatas, analisis penjualan dari 7 Juni 2023 hingga 22 Oktober 2023 menunjukkan data penjualan dari masing-masing produk, pada data tersebut juga memperlihatkan masing masing produk memiliki satuan berbeda yang berbeda. Menurut data penjualan, keripik salak adalah produk yang paling banyak terjual. Meskipun jangka waktu penjualan untuk berbagai jenis salak berbeda-beda, namun secara keseluruhan data penjualan cenderung meningkat pada tiap bulannya, meskipun secara pengelompokan berdasarkan jenis produk menunjukkan adanya fluktuatif dari waktu ke waktu. Analisis ini memberikan wawasan yang berguna bagi produsen untuk memahami trend penjualan dan mempersiapkan strategi pemasaran dan produksi yang tepat sesuai dengan

permintaan pasar. Selain itu, data penjualan juga dapat digunakan untuk merencanakan persediaan dan manajemen risiko yang efisien.

Dari segi Standar Operasional Prosedur (SOP) yang ada di Perusahaan Salacca adalah untuk penerimaan bahan baku, dimana pekerja mengecek ketersediaan bahan baku di kebun salak ketika panen, jika stok tidak tercukupi maka dilakukan pemesanan salak ke pihak agen salak. Kemudian pihak karyawan membersihkan salak yang sudah diterima berdasarkan tingkat kematangan serta kualitasnya. Salak yang telah dibersihkan dicuci dengan bersih menggunakan air bersih agar menghilangkan kotoran yang menempel di buah salak. Melakukan pengolahan serta pengepakan, dimana salak yang telah dibersihkan lalu dilakukan pengolahan yang sesuai terhadap produk akhir yang diinginkan. Setiap proses yang dilakukan dalam pengolahan salak dilakukan sesuai dengan standar kebersihan dan kesehatan yang telah ditetapkan. Setelah itu, produk akhir dilakukan pengemasan dengan baik yang sesuai dengan jenisnya menggunakan bahan kemasan yang aman dan menarik. Penyimpanan pada produk yang sudah dikemas akan disimpan pada area penyimpanan yang bersih, kering, serta terjaga dari serangga dan kelembaban. Untuk setiap produk diberikan label dengan jelas serta melakukan pencantuman informasi yang penting seperti tanggal produksi, tanggal kadaluarsa, dan informasi nutrisi (jika sesuai). Pemasaran dilakukan dengan brosur atau dari mulut ke mulut. Pada saat transaksi penjualan dilakukan pencatatan dengan baik dalam memonitor penjualan dan permintaan produk. Dimana untuk pelanggan dilayani dengan ramah dan profesional untuk meningkatkan kepuasan pelanggan. Dari segi pemeliharaan kebersihan dan keamanan, dimana untuk area produksi dan penyimpanan dibersihkan dan agar mencegah kontaminasi. Untuk Alat dan mesin yang digunakan masih terbatas sehingga penerapan SOP di Perusahaan Salacca ini rata-rata masih manual dikerjakan oleh karyawan.

Dari sudi penelusuran yang dilakukan pada Perusahaan Salacca fokus penelitian di tujukan pada aktivitas produksi yang ada pada Perusahaan Salacca dimulai dari aktivitas panen buah salak. tahapan yang ada pada Usaha Dagang terdiri dari beberapa sub proses dimana masing-masing sub proses yang dilewati menjadi bagian yang harus dilewati dari beberapa item produk Hasil identifikasi

awal mengenai rendahnya produktivitas Perusahaan Salacca disebabkan terjadi beberapa hal. Permasalahan pertama berkaitan dengan manusia atau tenaga kerja. Rata-rata karyawan yang berkeja di Perusahaan Salacca adalah anak muda yang mana kurang memiliki tingkat pengalaman dan juga keterampilan hal ini juga akan mempengaruhi nilai produktivitas dan mutu dan ini juga termasuk dalam sebuah risiko. Untuk hal ini pihak Perusahaan Salacca yang berorientasi terhadap keuntungan dan pengembangan bisnis memerlukan sebuah tindakan untuk menanggulangi potensi risiko tersebut dan menjadikannya sebuah peluang. Dari segi faktor teknologi dan mesin produksi yang digunakan Perusahaan Salacca yang bersifat sederhana dimana setiap proses sebahagian besar masih mengutamakan teknologi manusia. Perusahaan Salacca juga tidak memiliki jadwal maintenance terhadap mesin-mesin produksi yang ada, hal ini terlihat pada saat survei yang dilakukan ditemukan mesin frying pada proses penggorengan dalam kondisi tidak dapat beroperasi dan belum di perbaiki. Mesin yang terdapat di Perusahaan Salacca juga ada yang rusak pada bagian pengeringan minyak keripik salak yang dapat menyebabkan risiko keripik ditiriskan secara manual sehingga akan lebih lama dikemas. Jika keripik terlalu lama dibiarkan, bisa menyebabkan keripik melempem. Mesin yang rusak lainnya adalah mesin untuk filter sari salak. Hal ini mengakibatkan pekerja harus menggunakan batu tumbuk kemudian saringan manual yang membuat proses produksi menjadi lebih lama. Selain itu, pengupasan salak dilakukan secara manual menggunakan pisau sehingga dapat berisiko cedera tangan pada pekerja. Bentuk permasalahan lain dari segi kualitas produk yaitu ada nya produk-produk yang dihasilkan tidak sesuai dengan nilai mutu yang diinginkan seperti kualitas dodol salak dari segi rasa dan tekstur yang tidak bagus karena kurangnya pengawasan pada proses tertentu dan juga penggunaan bahan baku yang menurun, keripik salak yang dihasilkan memiliki tekstur, warna dan rasa yang pahit, agar-agar salak yang dihasilkan terkadang terlalu keras dan lembek, produk sirup yang dihasilkan memiliki rasa yang tidak konsisten, kopi salak yang memiliki aroma dan rasa yang kurang halus.

Dari sisi metode, pekerja tidak memakai Alat Pelindung Diri (APD) saat bekerja. Pekerja tidak menggunakan sarung tangan ketika membuka salak sehingga dapat menyebabkan duri masuk ke tangan. Pekerja juga mengangkat

salak yang ada di kebun Perusahaan Salacca dengan menggunakan sepeda. Hal ini dapat menyebabkan salak berjatuhan apabila saat mengangkat salak posisi sepeda ketika jalan tidak stabil dan pekerja juga bisa cedera apabila tidak hati-hati mengangkat salak di sepeda.

Dari banyak Uraian di atas menunjukkan bahwa cukup banyak risiko yang dihadapi oleh Perusahaan Salacca terkait tindakan manajemen risiko aktivitas produksi dalam menjalankan usahanya, sehingga perlunya dilakukan analisis risiko produksi salak di Perusahaan Salacca.

1.2 Rumusan Masalah

Dari paparan beberapa masalah yang dialami Perusahaan Salacca dalam aktivitas pengolahan buah salak, maka perlu dilakukan sebuah upaya dalam menghilangkan potensi-potensi risiko yang ada. Oleh karena itu, untuk mencapai tujuan tersebut maka ditetapkan rumusan masalah:

1. Apa saja potensi risiko yang ada dalam aktivitas pengolahan salak di Perusahaan Salacca?
2. Apa tindakan yang perlu dilakukan dalam menghilangkan potensi-potensi risiko yang ada dalam aktivitas produksi salak di Perusahaan Salacca?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan sebelumnya, maka tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengidentifikasi potensi risiko yang ada dalam aktivitas pengolahan buah salak di Perusahaan Salacca.
2. Melakukan tindakan mitigasi dalam mengatasi potensi risiko yang terjadi pada industri pengolahan salak di Perusahaan Salacca.

1.4 Batasan Masalah

Batasan dari penelitian ini yaitu hasil penelitian tidak sampai pada tahap implementasi.

1.5 Manfaat Penelitian

Penelitian merupakan serangkaian kegiatan yang memiliki tujuan untuk memperoleh informasi atau data yang akan dibutuhkan sebelum melakukan suatu riset atau eksperimen tertentu. Adapun manfaat setelah dilakukan penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagi Perusahaan Salacca diharapkan dapat menentukan risiko-risiko apa yang terjadi dan perlu di prioritaskan dalam upaya menghilangkan berbagai potensi risiko yang terjadi pada aktivitas industri pengolahan salak Perusahaan Salacca, sehingga dapat membantu Perusahaan Salacca dalam mempertahankan usaha bisnisnya.
2. Penelitian ini memberikan kontribusi dalam perkembangan ilmu pengetahuan khususnya dalam bidang sistem manajemen risiko dimana langkah indentifikasi dan tindakan mitigasi dalam manajemen risiko dapat mengoptimalkan aktivitas industri.

1.6 Sistematika Penulisan

Dalam penulisan laporan penelitian tesis ini dibagi atas beberapa bab yang berurutan untuk mempermudah pembahasannya. Dari pokok-pokok permasalahan dapat dibagi menjadi enam bab seperti dijelaskan berikut ini.

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini merupakan pengantar permasalahan yang dibahas seperti latar belakang masalah, perumusan masalah, tujuan penelitian, batasan masalah, pentingnya penelitian dan sistematika penulisan.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini berisi penjelasan mengenai teori yang digunakan sebagai landasan pemecahan masalah serta memberikan penjelasan secara garis besar mengenai metode yang digunakan sebagai kerangka

pemecahan masalah. Landasan teori yang digunakan adalah analisis risiko usaha dagang, risiko, *House of Risk* (HOR).

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini menjelaskan langkah-langkah penelitian yakni dengan melakukan survei terlebih dahulu, studi literatur, identifikasi masalah, desain penelitian, pengumpulan dan penyajian data, validasi dan verifikasi instrumen kuesioner, perancangan penelitian didasarkan berbagai sumber laporan, buku dan penelitian dari jurnal yang telah dilakukan oleh beberapa peneliti terdahulu dari perspektif yang berbeda yang kemudian dikembangkan dan difokuskan dalam satu kajian. Dalam proses verifikasi dan validasi rancangan penelitian didasarkan pada penilaian expert untuk membuktikan bahwa parameter tersebut memenuhi persyaratan untuk penggunaannya, analisis dan penutup.

BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

Bab ini terdiri dari atas pemetaan aktivitas pengolahan produk di Perusahaan Salacca. Pengumpulan dan pengolahan data menggunakan metode *House of Risk* (HOR) yang terdiri dari 2 tahap yaitu HOR fase 1 dan HOR fase 2. HOR fase 1 terdiri dari pemetaan aktivitas pengolahan produk, identifikasi risiko, analisis risiko sedangkan HOR fase 2 terdiri dari tahap evaluasi risiko dan respon terhadap risiko.

BAB V PEMBAHASAN

Bab ini terdiri dari atas analisis dari hasil pengolahan data serta pembahasan atas tindakan mitigasi gangguan risiko yang telah ditentukan. Analisis yang dilakukan berupa penjelasan mendalam akan hasil yang telah dilakukan.

BAB VI PENUTUP

Bab ini terdiri atas kesimpulan dari hasil penelitian, serta saran-saran yang mendukung untuk penelitian selanjutnya