

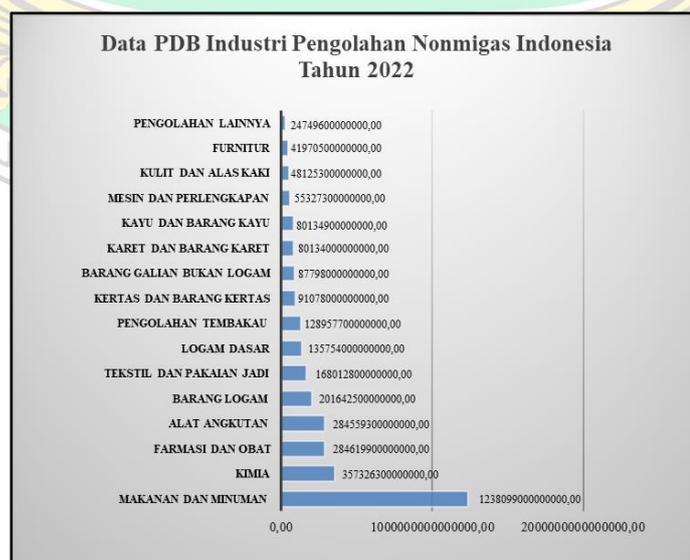
BAB I

PENDAHULUAN

Bab ini berisi penjelasan terkait latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian, batasan masalah, serta sistematika penulisan proposal penelitian tugas akhir.

1.1 Latar Belakang

Salah satu industri yang berkembang pesat dan memberikan kontribusi besar terhadap industri manufaktur ialah industri makanan. Industri makanan ialah sebuah industri yang bergerak dalam pengolahan suatu barang mentah menjadi makanan yang siap untuk diperjualbelikan guna menghasilkan keuntungan yang sangat besar (Lianis dkk, 2023). Industri makanan turut andil terhadap pertumbuhan ekonomi dan menopang peningkatan nilai investasi nasional. Berdasarkan data PDB industri makanan dan minuman dijelaskan mengalami pertumbuhan sebesar 4,90% dengan kontribusi yang diberikan yakni 38,35% terhadap PDB industri pengolahan non-migas (Kemenperin, 2022). Berikut dapat dilihat data PDB industri pengolahan nonmigas Indonesia tahun 2022 pada **Gambar 1.1**.



Gambar 1.1 Data PDB industri pengolahan nonmigas Indonesia tahun 2022
(Sumber: katadata, 2022. Data Diolah)

Berdasarkan data Badan Pusat Statistik menjelaskan dalam laporan pada tahun 2022 bahwa Produk Domestik Bruto (PDB) atas dasar harga berlaku industri makanan dan minuman nasional mencapai Rp 1,23 kuadriliun. Maka, nilai tersebut menduduki persentasenya mencapai 6,32% dari total perekonomian nasional yang mencapai Rp 19,59 kuadriliun (katadata, 2023). Sektor Industri makanan juga berkaitan erat dengan industri pangan. Hal ini ditandai dengan sektor-sektor produksi pangan yang menunjukkan tren pertumbuhan yang menguat seperti rata-rata pertumbuhan sektor industri makanan dan minuman tercatat lebih tinggi dibandingkan dengan pertumbuhan ekonomi nasional. Industri pangan merupakan industri yang mengolah hasil-hasil pertanian sampai menjadi produk yang siap dikonsumsi oleh masyarakat. Industri makanan sangat memiliki ketergantungan kepada industri pangan dalam hal penyediaan bahan baku yang berkualitas dan bermutu (Yusa, 2020).

Salah satu produk makanan dari pangan yang menjadi kegemaran semua kalangan adalah mie. Mie merupakan makanan yang terbuat dari bahan tepung terigu dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lainnya atau bahan tambahan makanan yang diizinkan serta siap dihidangkan setelah dimasak (Masduki Duryat dkk., 2023). Mie instan menjadi salah satu makanan favorit di Indonesia yang dijadikan sebagai makanan pengganti kedua setelah nasi. Mie instan merupakan bentuk olahan pangan yang memiliki sumber karbohidrat tinggi dan memiliki beberapa kelebihan diantaranya variasi rasa yang beragam, enak, kemudahan dalam penyajian, serta harga yang murah. Selain mie instan, jenis mie lain yang juga dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia ialah mie basah. Mie basah disebut juga dengan mie kuning yang merupakan jenis mie yang mengalami perebusan dengan kadar air mencapai 52% sehingga daya tahan atau keawetannya cukup singkat (Mega, dkk. 2023).

Seiring terjadinya peningkatan konsumsi mie di Indonesia, sehingga hal ini mendorong masyarakat membuka usaha pembuatan mie. Salah satunya ialah usaha mie kuning yang cukup diminati oleh masyarakat di Indonesia dan terkhususnya di Sumatera Barat. Berikut merupakan data terkait rata-rata konsumsi perkapita

seminggu berdasarkan kelompok makanan dan minuman jadi untuk kelompok mie bakso, mie rebus, mie goreng dan mie instan dari 5 tahun terakhir yakni 2018 hingga 2022 di kabupaten/kota di Sumatera Barat.

Tabel 1.1 Rata-rata konsumsi perkapita seminggu berdasarkan kelompok makanan dan minuman jadi untuk kelompok mie bakso, mie rebus, mie goreng dan mie instan dari 5 tahun terakhir yakni 2018 hingga 2022 di kabupaten/kota di Sumatera Barat.

Nama Kabupaten/ Kota	Rata-rata Konsumsi Perkapita Seminggu Menurut Kelompok Makanan dan Minuman Jadi Per Kabupaten/kota (Kg)									
	Mie Bakso, Mie Rebus, Mie Goreng					Mie Instan				
	2018	2019	2020	2021	2022	2018	2019	2020	2021	2022
Kota Padang	0,38	0,42	0,36	0,32	0,28	0,07	0,09	0,08	0,05	0,07
Pesisir Selatan	0,13	0,15	0,14	0,18	0,19	0,03	0,05	0,05	0,02	0,03
Padang Pariaman	0,21	0,23	0,24	0,26	0,21	0,05	0,06	0,04	0,06	0,04
Solok	0,17	0,25	0,21	0,27	0,22	0,03	0,05	0,03	0,04	0,03
Solok Selatan	0,21	0,18	0,19	0,21	0,22	0,04	0,03	0,03	0,02	0,04
Dharmasraya	0,36	0,44	0,47	0,44	0,40	0,04	0,10	0,05	0,02	0,01
Sijunjung	0,40	0,36	0,37	0,43	0,31	0,04	0,03	0,09	0,08	0,03
Kota Bukittinggi	0,44	0,38	0,36	0,41	0,29	0,06	0,10	0,07	0,05	0,05
Tanah datar	0,27	0,26	0,28	0,23	0,30	0,07	0,05	0,08	0,03	0,05
Agam	0,21	0,20	0,24	0,25	0,24	0,05	0,04	0,05	0,05	0,07
Lima Puluh Kota	0,28	0,29	0,38	0,30	0,33	0,05	0,04	0,04	0,06	0,03
Kota Solok	0,29	0,35	0,35	0,30	0,30	0,03	0,03	0,05	0,06	0,05
Kota Padang Panjang	0,30	0,27	0,30	0,30	0,30	0,05	0,13	0,11	0,11	0,12
Kota Sawah Lunto	0,42	0,31	0,36	0,35	0,31	0,05	0,05	0,05	0,04	0,05
Pasaman	0,24	0,25	0,26	0,25	0,32	0,05	0,06	0,03	0,05	0,05
Pasaman Barat	0,27	0,20	0,23	0,25	0,31	0,03	0,05	0,03	0,03	0,13
Kepulauan Mentawai	0,16	0,08	0,10	0,09	0,07	0,10	0,10	0,10	0,05	0,09
Kota Payakumbuh	0,42	0,45	0,35	0,38	0,36	0,05	0,04	0,07	0,05	0,04
Kota Pariaman	0,31	0,31	0,30	0,32	0,26	0,07	0,07	0,07	0,05	0,05
TOTAL	0,287	0,282	0,288	0,292	0,274	0,050	0,061	0,059	0,049	0,055

(Sumber Data: BPS, 2022)

Tabel 1.2 Perbandingan Rata-Rata Konsumsi Perkapita Seminggu Kelompok Makanan dan Minuman Jadi untuk Mie Bakso, Mie Rebus, Mie Goreng dengan Konsumsi Mie Instan di Sumatera Barat Tahun 2018 hingga 2022.

Tahun	Rata-rata Konsumsi Mie Bakso, Mie Rebus, Mie Goreng di Sumatera Barat (Kg)	Rata-rata Konsumsi Mie Instan Sumatera Barat (Kg)
2018	0,287	0,050
2019	0,282	0,061
2020	0,288	0,059
2021	0,292	0,049
2022	0,274	0,055
Total	1,422	0,273
Rata-rata	0,284	0,055

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

Berdasarkan data rata-rata konsumsi perkapita seminggu kelompok makanan dan minuman jadi dari 5 tahun terakhir yakni 2018 hingga 2022 di kabupaten/kota di Sumatera Barat dapat diketahui bahwa rata-rata konsumsi mie bakso, mie rebus, mie goreng di setiap kabupaten/kota di Sumatera Barat cukup tinggi seperti yang terjadi pada tahun 2021 yakni 0,292 Kg, sedangkan, rata-rata

konsumsi mie instan di Sumatera Barat hanya terjadi pada tahun 2019 yakni sebesar 0,061 Kg. Berdasarkan rata-rata konsumsi perkapita untuk mie bakso, mie rebus, mie goreng di Sumatera Barat dari tahun 2018 hingga 2022 yakni sebesar 0,284 Kg sehingga hal ini lebih tinggi dibandingkan dengan rata-rata konsumsi perkapita untuk kelompok mie instan yakni 0,055 Kg. Maka, hal ini menunjukkan bahwa minat konsumsi dari mie bakso, mie rebus, mie goreng cukup tinggi dibandingkan dengan rata-rata konsumsi mie instan di Sumatera Barat sehingga hal ini menciptakan peluang yang cukup besar untuk membuka serta mengembangkan bisnis mie kuning untuk daerah Sumatera Barat.

Salah satu usaha yang memproduksi mie yakni mie kuning di Sumatera Barat ialah UMKM Mie kuning Putri Minang. UMKM Mie Kuning Putri Minang merupakan salah satu UMKM yang bergerak di bidang pengolahan makanan. UMKM mie kuning Putri Minang ini didirikan pada tahun 2007. UMKM Mie kuning Putri Minang berlokasi di Jalan Utara II, Seberang Padang, Kecamatan Padang Selatan. Pendiri UMKM mie kuning Putri Minang ialah bapak Ramli. UMKM ini memiliki karyawan sebanyak 6 orang. Mie kuning dijual dengan kemasan kantong plastik yakni dengan berat produk 5 Kg untuk satu kemasan mie kuning. Harga jual satu kemasan mie kuning dengan berat 5 Kg yakni Rp 65.000/ kemasan plastik.

Proses pembuatan mie kuning Putri minang ini terdiri dari proses pengadaan bahan baku, proses produksi, dan proses pendistribusian produk. Bahan baku utama dari pembuatan mie kuning ialah tepung terigu. Berdasarkan wawancara yang telah dilakukan dengan pemilik UMKM mie kuning Putri minang bahwa pengadaan untuk tepung terigu dilakukan dengan satu pemasok tepung terigu di kota Padang. Satu karung berisi 25 kg tepung terigu. Berdasarkan wawancara dengan pemilik UMKM bahwa permasalahan yang terjadi pada pengadaan tepung terigu ini ialah terjadinya kebocoran pada karung tepung ketika sampai di UMKM mie kuning Putri minang sehingga hal ini dapat menyebabkan berkurangnya kuantitas tepung terigu yang telah dibeli dan hal ini mengakibatkan kerugian finansial bagi UMKM.

Berikut dapat dilihat data jumlah produksi UMKM mie kuning Putri Minang pada tahun 2022.



Gambar 1.2 Grafik Jumlah Produksi Mie Kuning Putri Minang Tahun 2022
(Sumber: UMKM Mie Kuning Putri Minang, 2022)

Berdasarkan **Gambar 1.2** dijelaskan terkait jumlah produksi mie kuning UMKM mie kuning Putri minang pada tahun 2022 yang cenderung menurun sekitar 500 Kg hingga 600 Kg. Berdasarkan wawancara dengan pemilik UMKM menjelaskan bahwa hal ini terjadi karena cuaca yang tidak cerah sehingga berdampak pada tidak tercapainya target produksi yang diinginkan sesuai dengan pesanan (permintaan) pelanggan karena UMKM tidak beroperasi sehingga hal ini berisiko bagi pendapatan UMKM mie kuning Putri minang.

Tahapan awal proses produksi mie kuning Putri minang dilakukan dengan menyiapkan bahan-bahan yang akan digunakan seperti tepung terigu, air, pewarna, garam, serta bumbu tambahan. Langkah pertama yang dilakukan ialah pencampuran air, garam, bumbu, serta pewarna. Setelah itu, air yang telah dicampurkan dengan bumbu dan pewarna tadi dicampurkan dengan tepung terigu sebanyak 2 karung tepung terigu satu kali pengadukan menggunakan mesin Mixer. Setelah adonan diaduk dengan *mixer*, maka langkah berikutnya adonan di press dengan menggunakan mesin press. Namun, berdasarkan wawancara yang

dilakukan dengan salah satu pekerja di bagian produksi bahwa pekerja pada bagian pembuatan adonan tidak memasukkan air ke dalam adonan pada mesin mixer sehingga mengakibatkan adanya penambahan waktu produksi untuk pembuatan adonan.

Kemudian, dilakukan proses pengepresan adonan melalui tiga tingkatan ketebalan yakni tebal, sedang, dan tipis dengan menggunakan mesin press. Namun berdasarkan wawancara dengan pekerja bagian produksi bahwa mesin press yang digunakan terkadang mengalami gangguan sehingga menghambat jalannya produksi. Berdasarkan wawancara dengan pekerja bagian produksi menjelaskan bahwa gangguan mesin press mengalami macet karena pisau mesin yang berkarat. Kemudian, setelah adonan yang telah di press, maka akan ditampung menggunakan tempat penampungan yang terbuat dari jaring berbentuk persegi yang dikenal dengan samir. Lalu diangkat dan dipindahkan ke rak oven. Hal yang sama dilakukan sampai semua sisi rak sudah terisi penuh. Oven yang digunakan dalam proses pematangan mie kuning ini sebanyak dua unit dengan menggunakan api berbahan bakar oli. Namun, berdasarkan wawancara dengan pekerja pada bagian produksi menjelaskan bahwa oven terkadang mengalami gangguan terkadang sekitar lebih kurang 2 kali dalam 1 bulan. Oven mengalami gangguan karena terjadinya masalah api oven tidak panas merata yang disebabkan oleh blower burner sehingga menyebabkan proses pemasakan mie menjadi terhambat dan bahkan mengganggu jalannya produksi.

Setelah proses oven selesai, maka berikutnya mie yang telah melewati tahap pemasakan maka langsung diturunkan dari rak dan kemudian dipindahkan ke sebuah plastik terpal dan diangkat ke tempat penggulungan mie. Berdasarkan wawancara dengan pekerja bagian penggulungan bahwa terdapat permasalahan dimana mie yang telah dioven tadi ditumpuk di tempat penggulungan. Selain itu, pekerja pada bagian penggulungan menjelaskan bahwa penggulungan dilakukan oleh tiga orang, sehingga rombongan plastik terpal yang berisi mie kuning berikutnya yang telah matang menunggu untuk digulung, maka ini berakibat pada tekstur mie yang keras sehingga sulit untuk digulung. Proses penggulungan mie

dilakukan secara manual dengan pekerja berdiri dalam jangka waktu yang lama. Sehingga hal ini menyebabkan pekerja mudah lelah dan menurunkan kinerja pekerja sehingga berisiko waktu penggulungan menjadi bertambah lama.

Berdasarkan wawancara dengan pekerja penggulungan mie bahwa mereka sering merasakan keluhan nyeri dan sakit pinggang. Selain itu, proses penggulungan mie tidak menggunakan sarung tangan plastik sehingga hal ini mengakibatkan masuknya debu, kotoran atau benda asing pada mie kuning. Berikut dapat dilihat pada **Gambar 1.3** proses penggulungan mie kuning UMKM mie kuning Putri Minang.



Gambar 1.3 Proses Penggulungan Mie Kuning Putri Minang

Setelah mie selesai digulung, maka proses berikutnya dilakukan penjemuran mie. Penjemuran mie dilakukan di lantai dua pada tempat produksi. Pengangkatan mie kuning yang akan dijemur ke atas lantai dua dibantu dengan sebuah katrol. Proses penjemuran mie dilakukan dengan pekerja naik ke atas menggunakan sebuah tangga yang tidak memiliki pegangan dan anak tangga yang kecil sehingga hal ini berisiko terhadap keselamatan pekerja. Kemudian, setelah katrol sampai di lantai dua, maka berikutnya jaring-jaring penjemuran mie tadi diturunkan dari katrol dan diangkat ke tempat penjemuran.

Penjemuran dilakukan selama lebih kurang 6 jam dan bergantung pada cuaca. Apabila cuaca cerah, maka penjemuran dapat dilakukan dari jam 09:00 sampai jam 16:00 sore hari. Berdasarkan wawancara dengan pekerja pada bagian penjemuran menjelaskan bahwa apabila cuaca tidak baik atau hujan, maka mie yang telah dijemur tadi ditumpuk dan ditutup dengan menggunakan terpal di lantai dua untuk dijemur di hari berikutnya. Cuaca yang tidak baik berdampak pada UMKM tidak melakukan produksi serta berpengaruh juga pada kualitas mie. Selain itu, apabila pada saat penjemuran kemudian turun hujan sedangkan mie kuning telah diproduksi pada hari tersebut sesuai dengan jumlah pesanan pelanggan maka kualitas mie kuning menurun yang ditandai dengan adanya jamur dan munculnya bintik putih pada mie. Hal ini dikarenakan UMKM Putri minang masih menggunakan panas alami dari matahari dan tidak menggunakan oven untuk melakukan pengeringan total. Hal ini berpengaruh langsung terhadap pelanggan sehingga terjadi komplain dari pelanggan kepada pemilik UMKM mie kuning Putri minang.

Setelah proses penjemuran selesai dilakukan, maka berikutnya mie yang telah dijemur pada lantai dua diturunkan dengan menggunakan katrol. Berdasarkan wawancara dengan pekerja bagian penjemuran menjelaskan bahwa proses penurunan mie yang telah kering seringkali ada beberapa gulung mie yang jatuh dari jaring penjemuran sehingga mie pecah dan hancur. Hal ini berpengaruh pada jumlah produksi yang menjadi berkurang. Kemudian, dilakukan proses pengemasan. Pengemasan mie kuning dilakukan oleh dua orang yang merupakan pekerja dari bagian penggulungan tadi. Proses pengemasan dilakukan secara manual dan menggunakan timbangan untuk menimbang berat mie yang akan dikemas. Selain itu, permasalahan yang terdapat pada bagian pengemasan ini ialah proses pengemasan dilakukan tanpa menggunakan sarung tangan plastik sehingga hal ini tentunya akan berdampak pada kualitas mie karena akan masuknya kotoran atau benda asing ke dalam mie.

Proses berikutnya ialah pendistribusian mie kuning. Mie kuning UMKM Putri minang ini didistribusikan ke beberapa daerah seperti Padang, Pesisir Selatan,

Pasaman, Pariaman, dan Padang Panjang. Pendistribusian dilakukan dengan cara diantar dengan menggunakan mobil box dan pengantaran hanya dilakukan di daerah sekitar kota Padang dan untuk daerah lainnya dijemput oleh pelanggannya sendiri. Pendistribusian untuk daerah Padang hanya memiliki satu mobil. Berdasarkan wawancara dengan pemilik UMKM bahwa dalam pendistribusian terjadinya keterlambatan pengiriman mie kuning ke konsumen dikarenakan produksi mie bergantung pada baik atau tidaknya cuaca.

Berdasarkan penjelasan terkait risiko-risiko yang terjadi pada UMKM mie kuning Putri Minang, maka hal ini memiliki pengaruh langsung terhadap proses bisnis dan kelancaran proses produksi pada UMKM ini. Risiko tidak hanya ada dan muncul pada perusahaan-perusahaan besar saja, akan tetapi risiko juga muncul pada perusahaan kecil atau usaha kecil seperti salah satunya ialah UMKM (Jikrillah dkk., 2021). Pertumbuhan Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) dari tahun ke tahun mencapai angka 9% sampai 15% total UMKM yang beroperasi. Keberadaan UMKM memberikan kontribusi terhadap perekonomian nasional (PDB) sebesar 61,1% dan 38,9% disumbangkan dari kontribusi pelaku usaha besar (BPS, 2020).

Berdasarkan penelitian Santana (2023) menjelaskan bahwa setiap UMKM harus memiliki sistem manajemen yang baik agar mampu berkembang dan bertahan dan salah satunya ialah memperhatikan sistem manajemen risiko yang ada (Santana dkk., 2023). Sedangkan, penelitian terdahulu lainnya menjelaskan bahwa kebanyakan UMKM jarang melakukan manajemen risiko dan melakukan manajemen strategi dalam usahanya (Buntu dkk., 2022). Rata-rata pelaku UMKM memiliki tingkat literasi dan pemahaman yang rendah terhadap manajemen risiko (Haekal dkk., 2022). Berdasarkan penelitian Hilmawati (2021) menjelaskan bahwa tingkat literasi keuangan pelaku UMKM berada di kategori rendah hingga sedang. Sehingga hal ini senantiasa ditingkatkan agar dapat menunjang keberlangsungan usaha yang dilakukan oleh para pelaku UMKM. Oleh karena itu, dilakukannya manajemen risiko agar dapat membantu sebuah usaha dalam meminimalisir risiko-risiko dalam proses bisnis.

Pada dasarnya manajemen risiko itu sebuah cara yang logis dan sistematis dalam mengidentifikasi, mengukur, menentukan sikap, menemukan solusi, dan melakukan pemantauan, serta pelaporan risiko yang melekat pada setiap aktivitas (Triyono, 2019). Adapun manajemen risiko yang dapat digunakan ialah manajemen risiko berdasarkan SNI ISO 31000. SNI ISO 31000 merupakan suatu standar yang dibuat untuk memberikan prinsip dan panduan secara umum dalam penerapan manajemen risiko. Prinsip manajemen risiko menjadi dasar dari kerangka kerja dan proses manajemen risiko. Risiko yang muncul pada lingkungan usaha dapat berupa risiko pada lingkungan internal maupun lingkungan eksternal (Aisyah & Lely dahlia, 2022).

Berdasarkan permasalahan yang telah dijelaskan sebelumnya maka dapat diketahui bahwa UMKM mie kuning Putri minang ini belum menerapkan adanya manajemen risiko pada kelangsungan proses bisnisnya. Sejatinya risiko terbesar yang dihadapi oleh setiap perusahaan adalah risiko yang tidak teridentifikasi (Putri dkk, 2022). Sebagai UMKM yang memproduksi makanan yakni mie maka perlu pengawasan terkait keamanan makanan dalam Undang-Undang No. 36 Tahun 2009 menyatakan tentang kesehatan bahwa makanan dan minuman yang diproduksi dan diedarkan di masyarakat luas harus memenuhi standar aman untuk dikonsumsi (Widyamurti dkk., 2022). Dewasa ini, terdapat beberapa isu keamanan pangan meliputi *hygiene*, sanitasi, dan pemakaian tambahan pangan yang berbahaya (Herawati, 2022). Hal ini juga dapat menyebabkan terjadinya kasus keracunan pangan yang sering terjadi pada makanan sehingga hal ini membuat terjadinya komplain dari masyarakat. Berdasarkan UU. No. 20 Tahun 2008 tentang Usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) memberikan landasan hukum bagi perlindungan, pemberdayaan, dan pengembangan UMKM di Indonesia. Hal ini secara tidak langsung membahas terkait manajemen risiko, namun keberlangsungan UMKM dapat dipengaruhi oleh kemampuan suatu UMKM dalam mengelola risiko. Oleh karena itu, UMKM mie kuning Putri minang ini perlu melakukan identifikasi risiko-risiko yang ada dalam setiap proses produksi.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan penjelasan latar belakang di atas, maka dapat dirumuskan rumusan masalah dari penelitian ini ialah “apa saja risiko yang terdapat pada UMKM mie kuning Putri minang dan bagaimana tindakan mitigasi risiko untuk meminimalisir munculnya risiko tersebut pada UMKM mie kuning Putri minang?”.

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan yang ingin dicapai dari penelitian ini ialah untuk mengidentifikasi risiko yang terdapat pada UMKM mie kuning Putri minang serta merumuskan mitigasi risiko untuk meminimalisir terjadinya risiko pada UMKM mie kuning Putri minang melalui proses manajemen risiko.

1.4 Batasan Masalah

Adapun batasan masalah dalam penelitian ini ialah:

1. Ruang lingkup yang ditetapkan dalam penelitian ini ialah untuk seluruh proses bisnis UMKM mie kuning Putri minang.
2. Penelitian ini dilakukan pada produk mie kuning yang dimulai dari proses pengadaan bahan baku sampai ke pendistribusian dan pencatatan keuangan mie kuning UMKM Putri minang.
3. Merumuskan mitigasi risiko hanya untuk risiko dengan prioritas tinggi.
4. Mitigasi risiko yang diberikan hanya sampai tahap rekomendasi dan tidak sampai tahap penerapan.

1.5 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan yang akan digunakan pada penulisan tugas akhir ini ialah:

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini berisikan penjelasan terkait latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian, batasan masalah, serta sistematika penyajian penulisan Tugas Akhir.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini menjelaskan terkait teori-teori yang mendukung dan relevan dalam penyelesaian Tugas Akhir.

BAB III METODE PENELITIAN

Bab ini berisi pemaparan langkah-langkah yang digunakan dalam penelitian. Langkah awal yakni studi pendahuluan yang terdiri dari studi lapangan dan studi literatur, pemilihan metode yang sesuai, pengumpulan dan pengolahan data, analisis data, serta analisis dan saran.

BAB IV HASIL DAN ANALISIS

Bab ini berisi hasil pengumpulan data, pengolahan data, serta analisis proses manajemen risiko sesuai SNI ISO 31000. Kemudian, penjelasan terkait tahapan proses manajemen risiko yakni penetapan ruang lingkup, konteks, dan kriteria, identifikasi risiko, analisis risiko, evaluasi risiko, serta pemberian perlakuan risiko.

BAB V PENUTUP

Bab penutup ini terdiri dari kesimpulan dan saran dari hasil penelitian yang telah dilakukan. Kesimpulan berisi penjelasan terkait ringkasan hasil yang telah didapatkan dari hasil penelitian

terkait identifikasi risiko, analisis risiko, dan usulan mitigasi risiko. Lalu, saran berisi usulan untuk penyempurnaan penelitian selanjutnya.

