

BAB I

PENDAHULUAN

Bab ini berisi penjelasan mengenai latar belakang permasalahan, rumusan masalah, tujuan penelitian, batasan masalah, dan sistematika penulisan proposal tugas akhir.

1.1 Latar Belakang

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) berperan sebagai elemen penting dalam mendorong pertumbuhan ekonomi secara keseluruhan dan menciptakan stabilitas nasional (Yahya, 2023). Berdasarkan data Kementerian Koperasi dan UKM, pada tahun 2023 jumlah UMKM di Indonesia mencapai sekitar 65,5 juta unit, yang menyumbang sekitar 61% terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) nasional (Kemenkop UKM, 2024). Sektor makanan dan minuman merupakan salah satu pilar utama dalam struktur UMKM di Indonesia. Menurut data Badan Pusat Statistik (BPS), pada tahun 2023 terdapat sekitar 4,85 juta unit usaha penyediaan makanan dan minuman di Indonesia yang mana meningkat sekitar 21,13% dibandingkan tahun 2016 yang sebesar 4,01 juta unit usaha (BPS, 2024). Industri makanan dan minuman menyumbang sebesar 39,10% terhadap PDB industri pengolahan nonmigas dan berkontribusi 6,55% terhadap PDB nasional pada tahun 2023 (Kementerian Perindustrian, 2024).

Dalam menghadapi perkembangan dinamika pasar yang semakin kompleks, pelaku UMKM dituntut untuk terus berinovasi dan merancang strategi terbaik agar mampu bertahan dan berkembang di tengah persaingan. Penguatan strategi usaha menjadi langkah penting untuk meningkatkan efisiensi, memperluas pasar, dan serta mempertahankan daya saing. Upaya seperti percepatan digitalisasi, penyesuaian terhadap tren konsumen, dan pengelolaan operasional menjadi bentuk strategi yang diterapkan UMKM dalam menjawab tantangan bisnis (Shalihah et al., 2025). Namun, strategi yang diterapkan tersebut seringkali

tidak berjalan sesuai rencana karena berbagai hambatan dan ketidakpastian yang muncul dalam proses bisnis (Permana & Astuti, 2025).

Ketidakpastian dalam proses bisnis menjadi tantangan utama yang harus dihadapi oleh UMKM. Berbagai gangguan atau risiko dapat terjadi secara tiba-tiba dan memengaruhi kelancaran operasional. Risiko merupakan elemen yang tidak terhindarkan dalam dunia usaha dan UMKM sebagai sektor dengan sumber daya terbatas cenderung lebih rentan terhadap dampak dari risiko. Risiko tidak hanya berkaitan dengan kerugian finansial, tetapi juga dapat menghambat keberlanjutan usaha apabila tidak dikelola dengan baik (Aziz et al., 2023).

Salah satu sektor UMKM yang sangat rentan terhadap risiko dalam proses bisnisnya adalah sektor makanan. UMKM sektor makanan menghadapi tantangan dalam mempertahankan kualitas produk secara konsisten di tengah dinamika permintaan pasar yang terus berubah (Istigfari & Alfiana, 2024). Proses operasional yang kompleks membuat sektor ini lebih berisiko mengalami gangguan yang dapat muncul kapan saja, mulai dari tahap produksi hingga distribusi produk (Khoeri & Syahanra, 2025). Ketidakpastian yang terjadi di sepanjang proses ini menjadikan sektor makanan membutuhkan pengelolaan risiko yang lebih matang (Shalihah et al., 2025).

Risiko yang dapat dialami oleh UMKM makanan mencakup berbagai aspek yang bersifat teknis, operasional, maupun manajerial. Ketergantungan pada bahan baku yang mudah rusak serta keharusan menjaga mutu produk secara konsisten membuat UMKM makanan menghadapi tantangan besar. Selain itu, gangguan dalam rantai pasok, kesalahan dalam produksi, hingga ketidaksesuaian produk dengan standar menjadi bentuk risiko yang kerap muncul dan perlu diantisipasi (Istigfari & Alfiana, 2024).

Melihat pentingnya pengelolaan risiko dalam keberlangsungan usaha, khususnya pada sektor makanan yang memiliki tingkat kerentanan tinggi, maka akan dilakukan analisis risiko pada salah satu UMKM sektor makanan yaitu UMKM Kerupuk Jangek Buk Bai. UMKM ini merupakan salah satu UMKM yang bergerak di bidang produksi kerupuk jangek di Sumatera Barat yang berlokasi di Jalan Andalas No. 43A, Kota Padang. UMKM ini melakukan pengolahan kulit sapi perbulan mencapai kurang lebih 700 kg. Kerupuk jangek dijual dalam bentuk 2 kemasan, yaitu kemasan besar dan kemasan kecil. Kemasan besar dengan ukuran 10×15 cm yang beratnya 35 gram dijual dengan harga Rp4000 dan kemasan kecil dengan ukuran 7×10 cm yang beratnya 10 gram seharga Rp800. Gambar kedua produk dapat dilihat pada **Gambar 1.1** dan **Gambar 1.2**.

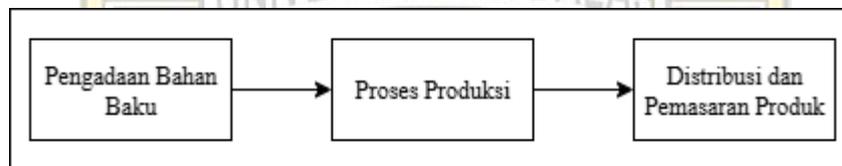


Gambar 1.1 Kerupuk Jangek Kemasan Besar



Gambar 1.2 Kerupuk Jangek Kemasan Kecil

UMKM Kerupuk Jangek Buk Kai memiliki 8 orang tenaga kerja. Tenaga kerja tersebut dikelompokkan menjadi 7 orang pada produksi dan 1 orang pada nonproduksi yaitu pemasaran 1 orang. Tenaga kerja bagian produksi dibagi menjadi 3 orang untuk pengolahan bahan baku dan 4 orang untuk pengemasan produk. Proses produksi dilakukan mulai dari pukul 08.00 hingga 17.00 WIB. Untuk mendukung kelancaran aktivitas usaha, UMKM Kerupuk Jangek Buk Kai menjalankan aktivitas proses bisnis yang mencakup pengadaan bahan baku, pengolahan, hingga distribusi dan pemasaran produk kepada konsumen. Berikut alur proses bisnis pada UMKM ini yang terdapat pada **Gambar 1.3**.

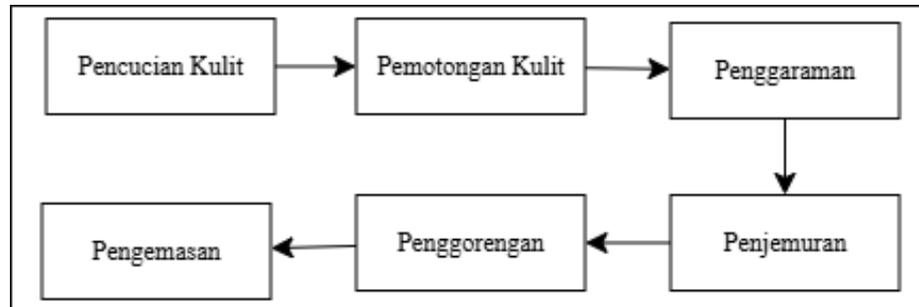


Gambar 1.3 Aktivitas Proses Bisnis UMKM Kerupuk Jangek Buk Kai

Aktivitas diawali dari pengadaan bahan baku. UMKM Kerupuk Jangek Buk Kai memerlukan beberapa bahan baku utama, yaitu kulit sapi, garam, minyak goreng, dan plastik kemasan. Pengadaan kulit sapi dilakukan melalui satu pemasok tetap yang berlokasi di Kota Bogor, yaitu PT Balqis Agro Perdana, dengan sumber dari Rumah Potong Hewan PT Pramana Pangan Utama. Bahan baku ini terjamin keamanannya karena telah memiliki sertifikat Halal (No. ID0031000023558022) serta Nomor Kontrol Veteriner RPH-3201060-023. Untuk minyak goreng, garam, dan plastik kemasan diperoleh dari pemasok lokal.

Aktivitas selanjutnya yaitu proses pengolahan bahan baku. Proses produksi kerupuk jangek diawali dengan tahap pencucian kulit sapi atau kerbau untuk menghilangkan kotoran dan bau. Setelah bersih, kulit kemudian melalui proses penggaraman guna memberikan cita rasa dan membantu pengawetan. Selanjutnya, kulit dijemur di bawah sinar matahari hingga benar-benar kering. Kulit yang telah kering selanjutnya akan melalui tahapan penggorengan. Penggorengan dilakukan selama dua kali untuk memperoleh kerupuk jangek yang mengembang dan renyah. Tahapan terakhir yaitu pengemasan kerupuk jangek.

Pengemasan dilakukan secara tradisional, yaitu dengan menggunakan plastik yang disegel dengan corong api. Berikut alur produksi kerupuk jangek pada UMKM Kerupuk Jangek Buk Kai yang dapat dilihat pada **Gambar 1.4**.



Gambar 1.4 Alur Produksi Kerupuk Jangek

Kerupuk jangek yang telah melewati proses produksi selanjutnya akan dipasarkan dan didistribusikan melalui berbagai saluran. Pemasaran produk dilakukan melalui *outlet* milik UMKM Kerupuk Jangek Buk Kai yang berlokasi di Pasar Raya Kota Padang. Selain itu, pendistribusian juga dilakukan ke berbagai pengecer seperti rumah makan dan warung di sekitar wilayah tersebut. Tidak hanya melayani penjualan langsung, UMKM ini juga menerima pesanan yang dikirimkan ke luar daerah melalui layanan Pos Indonesia.

Berdasarkan wawancara, pada aktivitas proses bisnis tersebut ditemui beberapa permasalahan. Ketergantungan pada satu sumber pasokan ini menjadikan UMKM cukup rentan terhadap fluktuasi harga dan ketersediaan bahan. Pemasok utama kulit sapi yang digunakan oleh UMKM Kerupuk Jangek Buk Kai telah menginformasikan rencana kenaikan harga bahan baku sebesar Rp5.000 hingga Rp10.000 per kilogram dalam beberapa bulan kedepan. Kenaikan ini berpotensi meningkatkan biaya produksi secara signifikan, mengingat kulit merupakan bahan baku utama dalam proses pembuatan kerupuk jangek.

Masalah lainnya terdapat pada proses produksi, yaitu pada tahapan pengeringan kulit sapi. Proses pengeringan kulit masih sepenuhnya bergantung pada sinar matahari menjadi kendala utama dalam produksi kerupuk jangek. Ketika cuaca buruk atau musim hujan tiba, pengeringan kulit menjadi tidak

optimal, yang berisiko menyebabkan kualitas bahan baku menurun. Hal ini berdampak pada ketidakseragaman produk akhir yang mana terdapat kulit yang tidak kering sempurna. Berikut tempat pengeringan kulit yang ditampilkan pada **Gambar 1.5**.



Gambar 1.5 Tempat Pengeringan Kulit

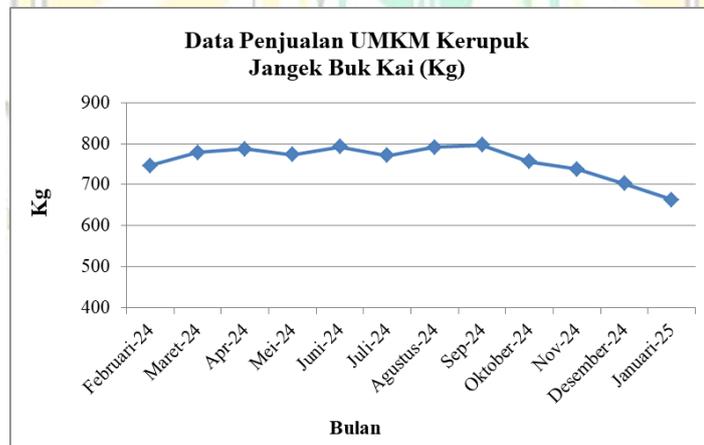
Selain itu, terdapat masalah yang terjadi saat penggorengan, yaitu kulit yang tidak mengembang dengan baik saat digoreng. Hal ini mengurangi kualitas visual dan tekstur kerupuk jangek. Faktor penyebab utama dari masalah ini adalah proses penjemuran kulit yang terlalu kering, sehingga tekstur kulit menjadi terlalu keras dan kehilangan elastisitasnya. Hal ini menyebabkan kulit tidak dapat mengembang secara optimal saat proses penggorengan.

Tahap pengemasan masih dilakukan secara tradisional, yaitu dengan menggunakan kemasan plastik dan masih dilem menggunakan lilin dan corong panas. Proses pengemasan dilakukan tanpa menggunakan sarung tangan meningkatkan risiko terjadinya kontaminasi pada produk. Berdasarkan wawancara, pada saat pendistribusian pernah terjadi kebocoran pada kemasan. Kebocoran kemasan dapat menyebabkan kerupuk jangek terkena udara dan kontaminasi dari luar, yang berisiko merusak produk dan menurunkan kualitasnya. Hal ini menunjukkan bahwa proses pengemasan masih memerlukan perbaikan agar produk tetap terjaga kualitasnya selama distribusi. Berikut ditampilkan proses pengemasan kerupuk jangek pada **Gambar 1.6**.



Gambar 1.6 Proses Pengemasan Kerupuk Jangek

Masalah yang terjadi di UMKM Kerupuk Jangek Buk Kai memengaruhi kelancaran operasional dan berdampak pada penurunan penjualan produk. Hal ini terlihat dari data penjualan kerupuk jangek dalam beberapa bulan terakhir. Terdapat penurunan penjualan produk kerupuk jangek Buk Kai, terutama pada periode Oktober 2024 hingga Januari 2025. Berikut grafik data penjualan kerupuk jangek yang dapat dilihat pada **Gambar 1.7**.



Gambar 1.7 Total Penjualan Kerupuk Jangek Kemasan Besar dan Kemasan Kecil

Permasalahan-permasalahan yang dihadapi oleh UMKM Kerupuk Jangek Buk Kai berdampak pada kelancaran proses bisnisnya, mulai dari pengadaan bahan baku, proses produksi, hingga distribusi produk. Berdasarkan permasalahan tersebut, dapat diketahui bahwa UMKM Kerupuk Jangek Buk Kai belum sepenuhnya memiliki sistem manajemen risiko yang terstruktur untuk

mengantisipasi seluruh potensi gangguan pada aktivitas bisnisnya. Oleh karena itu, untuk dapat bertahan dalam lingkungan bisnis yang penuh ketidakpastian, penerapan manajemen risiko menjadi sangat penting. Manajemen risiko ini bertujuan untuk mengidentifikasi dan menganalisis berbagai potensi risiko yang mungkin terjadi di setiap aktivitas produksi, sehingga hambatan dan kerugian yang dapat ditimbulkan bisa diantisipasi. Proses ini akan dilanjutkan dengan evaluasi untuk menentukan prioritas risiko yang perlu ditangani. Selanjutnya, akan dirumuskan tindakan mitigasi yang efektif untuk mengendalikan dan meminimalkan dampak dari risiko-risiko tersebut, sehingga pada akhirnya dapat meningkatkan kualitas produk, menjaga kelancaran produksi, dan mengoptimalkan keuntungan yang diperoleh perusahaan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan hasil penjabaran pada latar belakang, maka rumusan masalah pada penelitian ini sebagai berikut.

1. Apa saja risiko yang terdapat pada UMKM Kerupuk Jangek Buk Kai?
2. Bagaimana usulan tindakan mitigasi untuk meminimalisir terjadinya risiko pada UMKM Kerupuk Jangek Buk Kai?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dalam penelitian yang ingin dicapai yaitu sebagai berikut.

1. Mengidentifikasi dan menganalisis risiko yang terjadi pada UMKM Kerupuk Jangek Buk Kai.
2. Memberikan usulan mitigasi risiko yang tepat agar dapat meminimalisir terjadinya risiko pada UMKM Kerupuk Jangek Buk Kai.

1.4 Batasan Masalah

Berikut batasan masalah dalam penelitian ini.

1. Perancangan tindakan mitigasi risiko difokuskan untuk risiko dengan prioritas tinggi.
2. Mitigasi risiko yang direkomendasikan tidak sampai pada tahap implementasi.

1.5 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan menggambarkan struktur isi tugas akhir yang dijabarkan sebagai berikut.

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini berisikan penjelasan mengenai latar belakang, rumusan masalah, tujuan penelitian, batasan masalah, dan sistematika penulisan tugas akhir.

BAB II LANDASAN TEORI

Bab ini berisikan landasan teori yang relevan pada permasalahan penelitian. Adapun teori yang digunakan yaitu risiko, manajemen risiko berbasis ISO 31000, *Failure Mode and Effect Analysis* (FMEA), serta *House Of Risk* (HOR).

BAB III METODE PENELITIAN

Bab ini berisikan metodologi penelitian yang membahas tentang langkah-langkah yang dilakukan dalam penelitian. Langkah-langkah tersebut terdiri dari studi pendahuluan, identifikasi masalah, perumusan masalah, pemilihan metode, pengumpulan data, analisis, dan penutup.

BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

Bab ini menjelaskan tahapan pengumpulan dan pengolahan data, meliputi penetapan konteks, pemetaan proses bisnis, identifikasi kejadian dan penyebab risiko, analisis dan evaluasi risiko, hingga penetapan tindakan mitigasi untuk mengurangi risiko yang teridentifikasi.

BAB V ANALISIS

Bab ini menguraikan analisis terhadap data yang diolah, meliputi identifikasi risiko yang ditemukan. Pembahasan dilanjutkan dengan analisis mengenai strategi mitigasi yang dapat diterapkan untuk mengurangi potensi kemunculan risiko dalam proses bisnis.

BAB VI PENUTUP

Bab ini memuat kesimpulan dari hasil penelitian yang sudah dilakukan dan saran untuk penelitian selanjutnya.

