

**ANALISIS RISIKO DAN MITIGASI RISIKO
PADA FINNA CATERING**

TUGAS AKHIR

Oleh:

TSABITA SYIFA RODHIYA

2210933027



**DEPARTEMEN TEKNIK INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2026**

**ANALISIS RISIKO DAN MITIGASI RISIKO
PADA UMKM FINNA CATERING**

TUGAS AKHIR

*Sebagai Salah Satu Syarat untuk Menyelesaikan Program Sarjana pada
Departemen Teknik Industri Fakultas Teknik Universitas Andalas*

Oleh:

TSABITA SYIFA RODHIYA

2210933027

Pembimbing:

Prof. Henmaidi, S.T.,M.Eng.Sc.,Ph.D



**DEPARTEMEN TEKNIK INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2026**

ABSTRAK

Sektor jasa boga merupakan salah satu pilar penting dalam ekonomi kreatif di Indonesia yang terus berkembang seiring meningkatnya kebutuhan masyarakat akan kepraktisan dalam pemenuhan konsumsi. Di Kota Padang, pertumbuhan ini ditandai dengan menjamurnya usaha catering yang tidak hanya melayani acara besar, tetapi juga kebutuhan harian perkantoran dan rumah tangga. Kondisi tersebut menuntut pelaku usaha untuk menjaga kualitas layanan dan efisiensi operasional agar tetap kompetitif. Finna Catering memanfaatkan peluang ini dengan menawarkan layanan jasa boga yang mengutamakan cita rasa khas dan ketepatan waktu pengiriman. Namun, dalam operasionalnya, Finna Catering menghadapi berbagai risiko, seperti ketidakpastian pasokan bahan baku, fluktuasi harga pasar, serta potensi gangguan teknis pada proses produksi yang dapat memengaruhi stabilitas usaha dan kepuasan pelanggan. Penelitian mengacu pada prinsip manajemen risiko ISO 31000:2018 dan menggunakan metode House of Risk (HOR) yang terdiri dari dua fase. Fase pertama berfokus pada identifikasi dan prioritas risiko menggunakan nilai Aggregate Risk Potential (ARP) dan Diagram Pareto, sedangkan fase kedua merancang aksi mitigasi proaktif berdasarkan rasio Effectiveness to Difficulty (ETDk).

Berdasarkan hasil identifikasi risiko, diperoleh sebanyak 32 kejadian risiko dan 32 penyebab risiko yang berasal dari seluruh proses bisnis pada UMKM Finna Catering. Hasil analisis HOR fase 1 menggunakan nilai ARP dan Diagram Pareto menunjukkan bahwa terdapat 16 agen risiko prioritas yang memberikan kontribusi sebesar 80,8% terhadap total potensi Risiko kumulatif. Selanjutnya, hasil analisis HOR fase 2 berdasarkan nilai ETDk menghasilkan tujuh tindakan mitigasi prioritas, yaitu melakukan komunikasi proaktif dengan pelanggan dan pemasok, melakukan evaluasi dan monitoring secara berkala, melakukan manajemen persediaan bahan baku, memberikan pelatihan kepada para pekerja, melakukan pengadaan APD, melaksanakan pemeriksaan rutin kendaraan distribusi, melakukan penerapan 5S (seiri, seiton, seiso, seiketsu, shitsuke). Tindakan mitigasi tersebut diharapkan mampu meningkatkan pengendalian operasional, menjaga kualitas makanan, serta meminimalkan potensi gangguan operasional pada UMKM Finna Catering. Penelitian ini memberikan rekomendasi strategis bagi UMKM Finna Catering dalam meningkatkan pengendalian risiko operasional serta dapat menjadi referensi penerapan manajemen risiko pada sektor UMKM jasa boga dan catering di Indonesia.

Kata Kunci : *Jasa boga, Katering, Manajemen Risiko, House of Risk (HOR), Strategi mitigasi risiko.*

ABSTRACT

The food service sector is one of the important pillars of Indonesia's creative economy, which continues to grow along with the increasing public demand for practicality in fulfilling consumption needs. In Padang City, this growth is marked by the increasing number of catering businesses serving not only large-scale events but also daily office and household needs. This condition requires business actors to maintain service quality and operational efficiency in order to remain competitive. Finna Catering takes advantage of this opportunity by offering food service solutions that prioritize distinctive flavors and timely delivery. However, in its operational activities, Finna Catering faces various risks, such as uncertainty in raw material supply, market price fluctuations, and potential technical disruptions in the production process, which may affect business stability and customer satisfaction. This study refers to the ISO 31000:2018 risk management principles and employs the House of Risk (HOR) method, which consists of two phases. The first phase focuses on identifying and prioritizing risks using Aggregate Risk Potential (ARP) values and Pareto diagrams, while the second phase formulates proactive mitigation actions based on the Effectiveness to Difficulty Ratio (ETDk).

Based on the results of risk identification, a total of 32 risk events and 32 risk causes were identified across all business processes at SME Finna Catering. The results of the HOR Phase 1 analysis using ARP values and Pareto diagrams indicate that there are 16 priority risk agents contributing 80,8% of the total cumulative potential risk. Furthermore, the results of the HOR Phase 2 analysis based on ETDk values yielded seven priority mitigation actions, namely conducting proactive communication with customers and suppliers, carrying out regular evaluations and monitoring, managing raw material inventory, providing training for workers, procuring personal protective equipment (PPE), conducting routine inspections of distribution vehicles, and implementing the 5S system (*seiri, seiton, seiso, seiketsu, and shitsuke*). These mitigation actions are expected to improve operational control, maintain food quality, and minimize potential operational disruptions at Finna Catering. This study provides strategic recommendations for SME Finna Catering in improving operational risk control and can serve as a reference for implementing risk management in the food service and catering SME sector in Indonesia.

Keywords : Catering services, Food service industry, Risk Management, House of Risk, Risk mitigation strategy.