

BAB VI

PENUTUP

Bagian penutup ini berisi penjelasan terkait kesimpulan dari hasil penelitian yang telah dilakukan serta juga berisikan saran untuk perbaikan dalam melakukan penelitian berikutnya.

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka diperoleh kesimpulan sebagai berikut.

1. Berdasarkan hasil identifikasi risiko menggunakan pendekatan ISO 31000 pada proses pengadaan bahan baku, produksi, dan distribusi di UMKM Finna Catering, diperoleh sebanyak 32 kejadian risiko (*risk event*) dan 32 penyebab risiko (*risk agent*). Risiko-risiko tersebut berasal dari aktivitas operasional yaitu pada proses perencanaan kebutuhan bahan baku, penerimaan bahan baku, proses pengolahan makanan, penyimpanan, pengemasan, hingga distribusi pesanan kepada pelanggan.
2. Berdasarkan hasil analisis *House of Risk* (HOR) Fase 1, diperoleh beberapa agen risiko dengan nilai *Aggregate Risk Potential* (ARP) tertinggi yang menjadi prioritas utama untuk dikendalikan pada proses pengadaan bahan baku, produksi, dan distribusi di UMKM Finna Catering. Sumber risiko utama yang menempati peringkat teratas terjadi pada proses pengadaan bahan baku yaitu ketidaktepatan perencanaan kebutuhan bahan baku (A1) serta kurangnya pengawasan selama proses produksi (A11), keterlambatan komunikasi perubahan pesanan pelanggan (A8), tidak adanya persediaan cadangan bahan baku (A2), ketidakpatuhan pekerja dalam penggunaan APD (A19), serta tidak adanya standar penyimpanan untuk bahan baku yang mudah rusak (A10). Selanjutnya hambatan pada proses produksi dipengaruhi oleh tidak adanya pemisahan antara bahan mentah dan matang (A17), kurangnya inspeksi kualitas saat penerimaan bahan (A4), serta lemahnya koordinasi antar pekerja (A22), tidak adanya sistem monitoring

dan evaluasi produksi (A24), kebersihan peralatan produksi yang tidak terjaga (A18). Hambatan dalam proses distribusi juga terdiri dari beberapa risiko yaitu kendaraan distribusi yang tidak terawat (A28), tidak adanya kontrak atau perjanjian dengan pemasok (A3), tidak adanya jadwal pemeliharaan kendaraan (A29), jadwal pengiriman yang terlalu padat (A32), serta tidak adanya perencanaan rute distribusi (A27).

3. Berdasarkan hasil analisis *House of Risk* (HOR) Fase 2, diperoleh tujuh tindakan mitigasi prioritas yang direkomendasikan untuk diterapkan pada UMKM Finna Catering. Tindakan mitigasi tersebut meliputi melakukan komunikasi proaktif dengan pelanggan dan pemasok (PA3), melakukan evaluasi dan monitoring secara berkala (PA12), melakukan manajemen persediaan bahan baku (PA1), memberikan pelatihan kepada pekerja (PA8), melakukan pengadaan APD (PA6), melaksanakan pemeriksaan rutin kendaraan distribusi (PA10), serta menerapkan metode 5S (*Seiri, Seiton, Seiso, Seiketsu, dan Shitsuke*) (PA2). Implementasi mitigasi dilakukan melalui pengawasan proses produksi, penerapan sistem *first in first out*, penggunaan kartu stok dan *checklist*, penerapan *checklist* pemeriksaan kendaraan operasional, serta penataan area kerja menggunakan metode 5S. Penerapan 5S dilakukan melalui penerapan *red tag strategy* pada barang yang tidak relevan (*Seiri*), melakukan pelabelan pada rak penyimpanan bahan baku (*Seiton*), pembuatan jadwal pembersihan area produksi (*Seiso*), pembuatan *checklist* perawatan fasilitas produksi (*Seiketsu*), serta pemasangan label instruksi kerja di area produksi (*Shitsuke*). Seluruh tindakan mitigasi tersebut diprioritaskan karena dinilai efektif dan realistis untuk diterapkan pada kondisi operasional UMKM Finna Catering sehingga diharapkan mampu meningkatkan pengendalian operasional, efektivitas pengawasan, keteraturan area kerja, kualitas pelayanan, serta meminimalkan potensi terjadinya risiko operasional secara berkelanjutan.

6.2 Saran

Berikut saran yang dapat diberikan untuk penelitian selanjutnya.

1. Penelitian selanjutnya disarankan untuk melakukan perhitungan faktor biaya terhadap setiap rekomendasi mitigasi, termasuk estimasi efisiensi biaya yang dihasilkan.
2. Penelitian selanjutnya disarankan untuk mengevaluasi tingkat efektivitas dari masing-masing tindakan mitigasi jika diterapkan oleh perusahaan.

