

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian Analisis Risiko Produksi Usaha Pengolahan Kopi Solok Sirukam dapat disimpulkan bahwa:

1. Aktivitas usaha Kopi Solok Sirukam mencakup proses pengolahan primer dan proses pengolahan sekunder. Hasil identifikasi dan pengelompokan risiko produksi yang digambarkan dalam *diagram fishbone* menunjukkan terdapat 17 penyebab risiko produksi pada tahap pengolahan primer yang dikelompokkan berdasarkan setiap tahapan proses produksi, yaitu pengadaan bahan baku, sortasi, pengupasan kulit buah (*pulping*), fermentasi, pencucian, penjemuran, dan penyimpanan. Pada tahap pengolahan sekunder terdapat 9 penyebab risiko produksi yang dikelompokkan berdasarkan setiap tahapan proses produksi, yaitu pengupasan kulit tanduk (*hulling*), penyangraian (*roasting*), penggilingan (*grinding*), dan pengemasan.
2. Berdasarkan hasil pengukuran tingkat risiko dengan menggunakan metode *Failure Mode Effect Analysis* (FMEA) dan diagram pareto terdapat 6 risiko prioritas atau risiko kritis pada proses pengolahan primer usaha Kopi Solok Sirukam, yaitu (A2) kualitas bahan baku rendah atau tidak seragam, (A1) kurangnya ketersediaan bahan baku ceri kopi, (B1) kesalahan pemilihan ceri kopi pada proses sortasi, (F2) kehilangan hasil (biji kopi tercecer) saat penjemuran, (C1) pengupasan kulit buah (*pulping*) tidak bersih, (C2) biji kopi pecah saat proses *pulping*. Terdapat 3 risiko prioritas atau risiko kritis pada proses pengolahan sekunder (kopi bubuk) usaha Kopi Solok Sirukam, yaitu (H2) biji kopi pecah atau cacat (*defect*) saat proses *hulling*, (I1) biji kopi gosong (*over roasted*) dan (K1) bubuk kopi tercecer saat pengemasan.
3. Strategi pengendalian untuk mengatasi risiko kritis mencakup strategi preventif dan mitigasi. Pada proses pengolahan primer strategi yang dirumuskan yaitu menerapkan standar mutu bahan baku ditingkat petani pemasok, membuat kontrak tertulis dengan pemasok bahan baku ceri kopi, menerapkan Standar Operasional Prosedur (SOP) sortasi ceri kopi, memaksimalkan penjemuran di dalam *green house* dengan menggunakan rak jemur bertingkat, melakukan

pengecekan dan perawatan peralatan atau mesin yang digunakan, melakukan pelatihan sumberdaya manusia (SDM). Pada proses pengolahan sekunder strategi yang dirumuskan yaitu memberikan pelatihan kepada tenaga kerja, menggunakan alat bantu pengisian (funnel/corong) saat pengemasan dan menerapkan Standar Operasional Prosedur (SOP) pada proses *roasting*.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, saran yang dapat diberikan adalah sebagai berikut:

1. Berdasarkan hasil analisis risiko produksi menggunakan metode *Failure Mode and Effect Analysis* (FMEA), usaha Kopi Solok Sirukam disarankan memprioritaskan penanganan risiko dengan nilai RPN tertinggi pada proses pengolahan primer dan pengolahan sekunder melalui strategi preventif dan mitigasi untuk meminimalkan dampak risiko.
2. Usaha Kopi Solok Sirukam diharapkan dapat meningkatkan penerapan pengendalian risiko secara mitigasi dan preventif untuk mengendalikan dan meminimalkan risiko yang terjadi.
3. Kepada pihak terkait, seperti Dinas Koperasi, Usaha Kecil Menengah, Perindustrian dan Perdagangan serta instansi terkait di Kecamatan Payung Sekaki, diharapkan dapat memberikan pendampingan, pelatihan, serta pembinaan secara berkelanjutan kepada pelaku usaha.
4. Bagi peneliti selanjutnya yang akan melakukan kajian serupa, disarankan untuk mengembangkan penelitian tidak hanya terbatas pada risiko produksi, tetapi juga mencakup risiko pemasaran, risiko keuangan, dan risiko kelembagaan, sehingga analisis risiko yang dihasilkan dapat memberikan gambaran yang lebih komprehensif terhadap keberlanjutan usaha kopi.