

BAB I

PENDAHULUAN

Bab ini berisikan pendahuluan dari penelitian yang terdiri dari latar belakang, rumusan masalah, tujuan penelitian, batasan masalah, dan sistematika penulisan tugas akhir.

1.1 Latar Belakang

Industri Kecil dan Menengah (IKM) berperan penting dalam perekonomian daerah serta mendorong peningkatan ekspor di sektor nonmigas. Menurut data dari Kementerian Perindustrian, jumlah IKM di Indonesia telah mencapai sekitar 4,52 juta unit, yang menyumbang sekitar 99,7% dari total keseluruhan industri nasional. Tahun 2023, Provinsi Sumatera Barat mengalami perkembangan yang signifikan pada sektor Industri Kecil dan Menengah (IKM), dengan total 56.803 unit usaha yang tercatat beroperasi di wilayah tersebut. Kota Padang mengalami lonjakan signifikan pada jumlah Industri Kecil dan Menengah (IKM), yaitu dari 2.784 unit usaha pada tahun 2022 meningkat menjadi 8.834 unit usaha pada tahun 2023. Berikut dapat dilihat data kenaikan IKM di Kota Padang tahun 2016-2021.



Gambar 1.1 Jumlah IKM di Kota Padang (Sumber: Disperindag Sumatera Barat, 2024)

Berdasarkan data industri provinsi Sumatera Barat, kenaikan tersebut sebesar 217% mencerminkan perkembangan yang sangat signifikan pada sektor IKM. Peningkatan jumlah IKM tersebut turut memperkuat posisi kota padang sebagai pusat perkembangan ekonomi lokal yang ditunjang oleh keragaman serta inovasi industri kecil dan menengah. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa IKM tidak hanya berperan sebagai penggerak ekonomi daerah, tetapi juga sebagai landasan penting dalam mendorong pertumbuhan usaha baru yang mampu beradaptasi dengan kebutuhan pasar dan perkembangan teknologi.

Salah satu sektor dalam IKM yang menunjukkan perkembangan pesat adalah industri makanan dan minuman. Industri pengolahan makanan dan minuman merupakan salah satu sektor yang memiliki peran penting dalam perekonomian nasional. Pada Triwulan I 2024, sektor Industri Makanan dan Minuman menjadi penyumbang utama dalam PDB Industri Pengolahan Non-Migas, dengan kontribusi 39,91% atau 6,47% terhadap keseluruhan PDB nasional (Kemenperin, 2024).

Industri makanan memiliki sasaran untuk menghasilkan produk yang berkualitas dan aman dikonsumsi, memenuhi permintaan konsumen secara tepat waktu dan menjaga kelancaran proses operasional. Namun, dalam mencapai sasaran tersebut, industri makanan dihadapkan pada berbagai ketidakpastian yang berpotensi menimbulkan risiko. Risiko yang tidak dikelola dengan baik dapat menghambat pencapaian sasaran, menurunkan kualitas produk, mengganggu kelancaran operasional, serta berdampak pada kepuasan pelanggan dan daya saing usaha. Oleh karena itu, penerapan manajemen risiko menjadi penting untuk mengidentifikasi, menganalisis, dan menyusun strategi mitigasi terhadap berbagai risiko sehingga tujuan usaha tercapai dengan baik.

Jenis industri makanan yang sangat berkembang salah satunya adalah mie. Mie merupakan makanan yang sangat digemari oleh berbagai kalangan dan banyak dikonsumsi oleh masyarakat. Konsumsi mie yang tinggi dan digemari bukan hanya

karena mudah dan murah, tetapi juga karena nilai gizinya yang dapat ditingkatkan dengan menambahkan bahan lain seperti sayuran, daging, atau telur. Industri mie di Indonesia terus berkembang, memproduksi mie instan lokal dan mie kuning untuk memenuhi permintaan pasar domestik dan ekspor. Hal tersebut menunjukkan perannya yang signifikan dalam ekonomi dan ketersediaan pangan. Berikut merupakan data rata-rata konsumsi perkapita seminggu menurut kelompok makanan dan minuman jadi per Kabupaten/Kota untuk kelompok mie bakso, mie rebus, dan mie goreng pada tahun 2020-2024 di kabupaten/kota di Sumatera Barat.

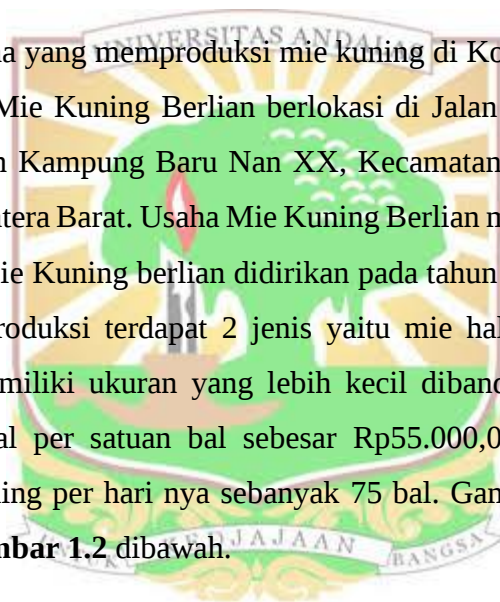
Tabel 1.1 Rata-rata Konsumsi Perkapita Seminggu Mie Bakso, Mie Rebus, Mie Goreng Provinsi Sumatera Barat

Kabupaten/Kota	Rata-rata Konsumsi Perkapita Seminggu Mie Bakso, Mie Rebus, Mie Goreng Per Kabupaten/Kota (Satuan Komoditas)				
	2020	2021	2022	2023	2024
Agam	0.24	0.25	0.24	0.22	0.24
Dharmasraya	0.47	0.44	0.40	0.35	0.47
Kepulauan Mentawai	0.10	0.09	0.07	0.10	0.08
Lima Puluh Kota	0.38	0.30	0.33	0.39	0.33
Padang Pariaman	0.24	0.26	0.21	0.22	0.20
Pasaman	0.26	0.25	0.32	0.26	0.26
Pasaman Barat	0.23	0.25	0.31	0.23	0.25
Pesisir Selatan	0.14	0.18	0.19	0.19	0.18
Sijunjung	0.37	0.43	0.31	0.44	0.38
Solok	0.21	0.21	0.22	0.16	0.26
Solok Selatan	0.19	0.27	0.22	0.22	0.29
Tanah Datar	0.28	0.23	0.30	0.27	0.33
Kota Bukittinggi	0.36	0.41	0.29	0.36	0.36
Kota Padang	0.36	0.32	0.28	0.38	0.33
Kota Padang Panjang	0.30	0.30	0.30	0.37	0.30
Kota Pariaman	0.30	0.32	0.26	0.31	0.32
Kota Payakumbuh	0.35	0.38	0.36	0.41	0.47
Kota Sawahlunto	0.36	0.35	0.31	0.39	0.38
Kota Solok	0.35	0.30	0.30	0.38	0.42
Average	0.29	0.29	0.27	0.30	0.31

(Sumber: Badan Pusat Statistik, 2024.)

Berdasarkan **Tabel 1.1** di atas, rata-rata konsumsi per kapita seminggu mie bakso, mie rebus, dan mie goreng dari tahun 2020 hingga 2024 menunjukkan tren peningkatan dari tahun ke tahun. Pada tahun 2020, konsumsi mie tercatat sebesar 0,29 satuan komoditas per kapita per minggu, kemudian meningkat hingga mencapai 0,31 satuan komoditas pada tahun 2024. Peningkatan konsumsi mie ini menunjukkan bahwa mie kuning merupakan salah satu makanan yang banyak digemari dan dikonsumsi oleh masyarakat karena mie mudah didapat, praktis, dan dapat dikonsumsi oleh berbagai lapisan masyarakat. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa mie kuning memiliki permintaan yang terus meningkat dan memiliki potensi pasar yang cukup besar.

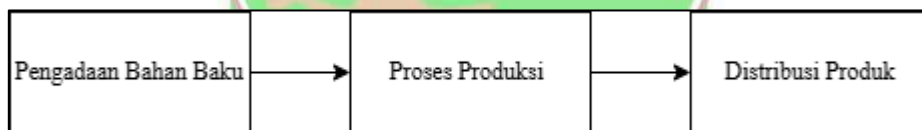
Salah satu usaha yang memproduksi mie kuning di Kota Padang adalah Usaha Mie Kuning Berlian. Mie Kuning Berlian berlokasi di Jalan Jembatan Gantung, RT 002, R 007, Kelurahan Kampung Baru Nan XX, Kecamatan Lubuk Begalung, Kota Padang, Provinsi Sumatera Barat. Usaha Mie Kuning Berlian memproduksi mie kuning dan kerupuk merah. Mie Kuning berlian didirikan pada tahun 2015 oleh ibu Herlinda. Mie kuning yang diproduksi terdapat 2 jenis yaitu mie halus dan mie menengah, dimana mie halus memiliki ukuran yang lebih kecil dibandingkan mie menengah. Harga mie yang dijual per satuan bal sebesar Rp55.000,00. Mie Kuning berlian memproduksi mie kuning per hari nya sebanyak 75 bal. Gambar produk yang dijual dapat dilihat pada **Gambar 1.2** dibawah.





Gambar 1.2 Produk Mie Kuning Usaha Mie Kuning Berlian

Secara umum, proses bisnis Usaha Mie Kuning Berlian terdiri dari tiga tahapan utama, yaitu pengadaan bahan baku, proses produksi, distribusi produk. Pengadaan bahan baku mencakup memenuhi kebutuhan bahan baku yang dibutuhkan untuk memproduksi mie kuning. Setelah itu, produk yang dihasilkan didistribusikan dan dipasarkan kepada konsumen. Berikut proses bisnis Usaha Mie Kuning Berlian.

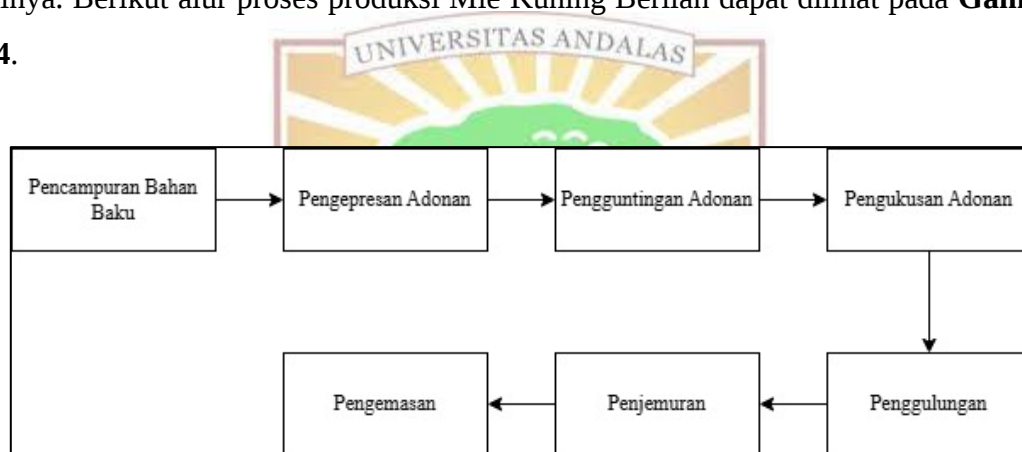


Gambar 1.3 Aktivitas Proses Bisnis IKM Mie Kuning Berlian

Berdasarkan **Gambar 1.3**, proses pertama ialah pengadaan bahan baku. Bahan produksi terdiri dari tepung, baking soda, pewarna makanan, dan garam. Bahan baku utama, tepung terigu dan garam, diperoleh dari satu pemasok yaitu PT Kurnia Garam. Pewarna buatan, baking soda dan kemasan dibeli di pasar lokal terdekat.

Aktivitas selanjutnya yaitu proses produksi. Proses produksi terdiri dari beberapa tahapan, tahapan pertama yaitu mempersiapkan bahan baku seperti tepung, garam, baking soda, dan pewarna makanan. Tahapan selanjutnya adalah mencampurkan bahan baku menggunakan mesin *mixer*. Dalam satu kali pencampuran

terdapat 25 kg tepung, 1 sdm baking soda dan pewarna, $\frac{1}{2}$ kg garam, dan air 4 liter. Tahapan selanjutnya adalah proses pengepresan adonan menggunakan mesin *press*. Proses selanjutnya adalah adonan digunting menggunakan mesin gunting membentuk mie. Adonan yang sudah berbentuk mie tersebut kemudian dimasak menggunakan oven selama satu setengah jam. Setelah mie tersebut matang, mie dipindahkan ke meja yang dialas dengan karung, kemudian mie digulung. Penggulungan mie dilakukan dengan proses manual. Proses selanjutnya adalah penjemuran, penjemuran dilakukan dimulai dari jam 9 pagi hingga jam 5 sore, penjemuran menggunakan cahaya matahari. Kemudian proses terakhir ialah pengemasan ke dalam plastik bal seberat 5kg per balnya. Berikut alur proses produksi Mie Kuning Berlian dapat dilihat pada **Gambar 1.4**.

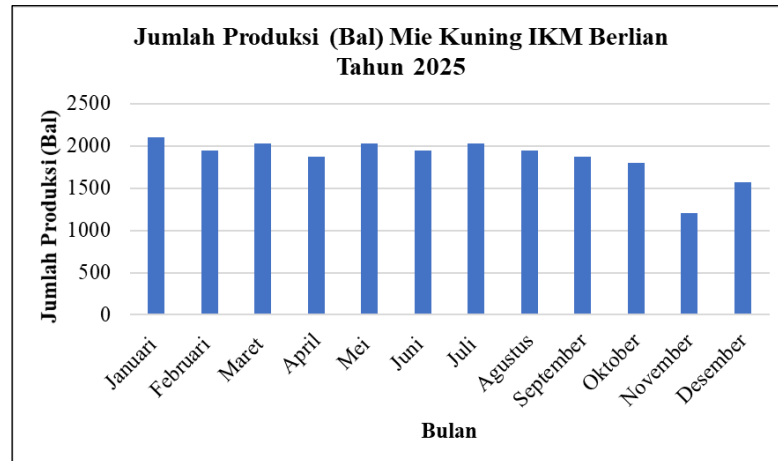


Gambar 1.4 Alur Produksi Mie Kuning

Setelah tahapan produksi diselesaikan, aktivitas usaha selanjutnya adalah proses distribusi produk. Produk kemudian didistribusikan ke beberapa daerah, antara lain Padang dan Pesisir. Untuk daerah yang masih berada di sekitar Kota Padang, seperti Belimbing, Bypass, dan kawasan sekitarnya, pengiriman dilakukan secara langsung menggunakan kendaraan milik pribadi berupa mobil. Sementara itu, pendistribusian ke daerah di luar Padang dilakukan dengan sistem penjemputan oleh distributor masing-masing daerah.

Berdasarkan uraian proses bisnis tersebut, Usaha Mie Kuning Berlian masih memiliki beberapa permasalahan yang menghambat efektivitas dan efisiensi kegiatan

operasional. Permasalahan tersebut menyebabkan produksi mie kuning menurun. Berikut data jumlah produksi Mie Kuning pada tahun 2025.



Gambar 1.5 Jumlah Produksi IKM Mie Kuning Berlian Tahun 2025

Berdasarkan **Gambar 1.5**, dapat dilihat bahwa jumlah produksi cenderung menurun dari bulan Juli - Desember. Berdasarkan grafik penjualan, terlihat bahwa jumlah penjualan mengalami tren penurunan pada beberapa bulan, terutama pada periode Agustus hingga November. Penurunan paling signifikan terjadi dari 1.800 bal pada Oktober menjadi 1.200 bal pada November, atau berkurang 600 bal. Dengan harga jual sebesar Rp55.000 per bal, penurunan tersebut menyebabkan potensi kehilangan omzet sebesar Rp33.000.000 pada bulan November dibandingkan bulan sebelumnya. Kondisi ini menunjukkan bahwa penurunan jumlah produk yang berhasil dijual berdampak langsung terhadap omzet usaha. Penurunan produksi tersebut dipengaruhi oleh kondisi cuaca yang didominasi oleh curah hujan yang tinggi pada periode tersebut. Karena kondisi tersebut, jumlah produk yang dapat diproduksi dan dipasarkan berkurang. Hal tersebut mengakibatkan pendapatan Usaha Mie Kuning Berlian menjadi menurun karena volume penjualan terbatas.

Penjemuran dilakukan dari jam 9 hingga jam 5 sore apabila matahari terik. Apabila cuaca tidak bagus atau hujan, maka penjemuran dapat berlangsung selama 2

hingga 3 hari. Apabila terjadi hujan selama 3 hari berturut turut maka akan mengakibatkan mie berjamur dan terbuang. Berikut proses penjemuran mie kuning.

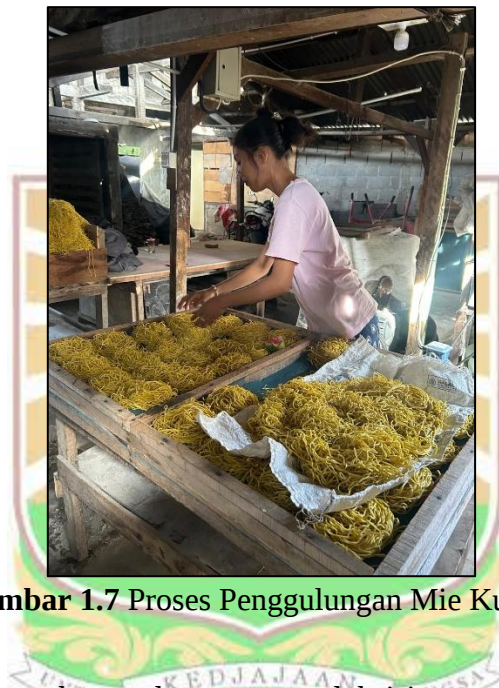


Gambar 1.6 Proses Penjemuran Mie Kuning

Berdasarkan **Gambar 1.6** dapat dilihat bahwa proses penjemuran mie kuning masih mengandalkan cahaya matahari. Proses penjemuran yang dilakukan menggunakan cahaya matahari berdampak penjualan Usaha Mie Kuning Berlian. Ketika proses penjemuran berlangsung lebih dari satu hari, maka produk belum siap dijual sehingga aktivitas penjualan terhenti sementara.

Permasalahan lainnya terdapat pada proses pengadaan bahan baku. Berdasarkan wawancara yang dilakukan dengan pemilik Usaha Mie Kuning Berlian, proses pengadaan bahan baku utama terkadang terdapat *lead time* selama dua hari karena ketersediaan stok dari pemasok yang tidak selalu mencukupi. Untuk mengatasi *stock out* bahan baku tersebut, pihak Usaha Mie Kuning Berlian melakukan pembelian bahan baku ke pemasok alternatif. Namun, bahan baku yang dibeli dari pemasok lain memiliki harga yang relatif lebih tinggi dibandingkan pemasok tetap. Selain kendala ketersediaan bahan baku, Usaha Mie Kuning Berlian juga menghadapi fluktuasi harga bahan baku dengan kenaikan berkisar antara Rp5.000 hingga Rp10.000. Ketidakstabilan harga tersebut berpotensi meningkatkan biaya produksi.

Permasalahan lain yang dihadapi pada proses produksi mie kuning adalah proses penggulungan mie yang masih dilakukan secara manual dan tidak menggunakan sarung tangan. Penggulungan mie yang dilakukan tanpa menggunakan sarung tangan tersebut juga beresiko terhadap kehygienisan mie kuning dan mie sering patah akibat tekanan yang tidak merata selama penggulungan. Berikut proses penggulungan mie kuning.



Gambar 1.7 Proses Penggulungan Mie Kuning

Mesin yang digunakan pada proses produksi juga mengalami permasalahan, yaitu pada bagian tombol *on/off* mesin gunting yang sering mengalami kemacetan. Tombol tersebut harus diganti jika mengalami kerusakan agar mesin tersebut dapat Kembali beroperasi. Kondisi ini menyebabkan adanya risiko gangguan proses produksi serta meningkatkan biaya perawatan dan perbaikan mesin secara berulang. Selain itu, oven yang digunakan dalam proses pemasakan mie juga mengalami gangguan. Tangki air pada oven mengalami kebocoran akibat pemakaian yang terus-menerus. Kerusakan tersebut berisiko mengganggu kelancaran proses produksi.

Proses pengemasan masih dilakukan secara manual dan belum menggunakan sarung tangan saat penanganan produk. Kondisi tersebut berpotensi meningkatkan

risiko kontaminasi yang dapat memengaruhi tingkat kehygienisan mie kuning yang dihasilkan. Hal tersebut dapat menurunkan kualitas produk. Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik Usaha Mie Kuning Berlian, terkadang terjadi keterlambatan dalam proses pengiriman produk.

Berdasarkan berbagai permasalahan yang terjadi pada Usaha Mie Kuning Berlian tersebut, terdapat sejumlah risiko yang berpotensi memengaruhi kelancaran dan efektivitas kinerja operasional perusahaan. Usaha Mie Kuning Berlian memiliki sasaran untuk menjaga kelancaran proses pengadaan bahan baku, produksi, dan distribusi, Menghasilkan produk dengan mutu yang tetap terjaga serta memenuhi permintaan pelanggan sesuai waktu yang ditetapkan, serta menjaga keberlangsungan usahanya. Namun, berbagai risiko yang terjadi berpotensi menghambat pencapaian sasaran tersebut. Apabila risiko-risiko tersebut tidak dikelola dengan baik, perusahaan berpotensi mengalami ketidakefisienan operasional, ketidakmampuan memenuhi permintaan pasar, serta menurunnya daya saing usaha.

Oleh karena itu, diperlukan penerapan manajemen risiko secara terstruktur dan berkelanjutan untuk mendukung pencapaian sasaran perusahaan melalui identifikasi sumber risiko, analisis tingkat kemungkinan dan dampak risiko, serta penyusunan strategi mitigasi yang tepat. Penerapan manajemen risiko diharapkan mampu membantu Usaha Mie Kuning Berlian dalam meminimalkan potensi kerugian, meningkatkan efisiensi operasional, menjaga kualitas produk, serta mendukung keberlangsungan usaha dalam jangka panjang. Selain menghadapi berbagai risiko operasional, IKM juga dituntut untuk mampu menjaga keberlanjutan usahanya, baik dari aspek ekonomi, lingkungan, maupun sosial. Oleh karena itu, pengelolaan risiko yang baik menjadi penting agar usaha dapat beroperasi secara efektif dan berkelanjutan.

1.2 Rumusan Masalah

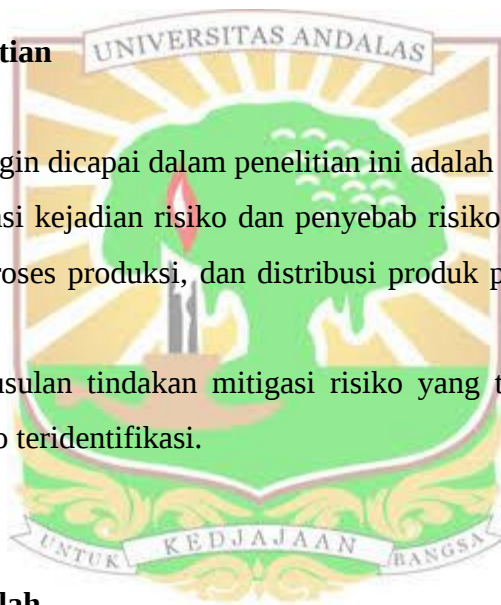
Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan sebelumnya, maka dirumuskan permasalahan sebagai berikut.

1. Apa saja kejadian risiko dan penyebab risiko pada proses pengadaan bahan baku, proses produksi, dan distribusi produk pada Usaha Mie Kuning Berlian?
2. Bagaimana usulan tindakan mitigasi risiko yang tepat untuk mengurangi penyebab risiko teridentifikasi?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Mengidentifikasi kejadian risiko dan penyebab risiko pada proses pengadaan bahan baku, proses produksi, dan distribusi produk pada Usaha Mie Kuning Berlian.
2. Merumuskan usulan tindakan mitigasi risiko yang tepat untuk mengurangi penyebab risiko teridentifikasi.



1.4 Batasan Masalah

Batasan masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Penelitian dilakukan pada proses bisnis Usaha Mie Kuning Berlian yang meliputi proses pengadaan bahan baku, proses produksi, dan distribusi produk.
2. Tindakan mitigasi risiko dalam penelitian ini hanya difokuskan pada risiko dengan tingkat prioritas tinggi.
3. Penelitian tidak melakukan analisis biaya-manfaat secara mendalam, namun menyertakan estimasi biaya awal untuk tindakan mitigasi tertentu sebagai bahan pertimbangan.

1.5 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan tugas akhir adalah sebagai berikut.

BAB I PENDAHULUAN

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

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini memuat landasan teori yang relevan dengan penelitian yang dilakukan, yang bersumber dari buku dan jurnal ilmiah yang relevan dengan penelitian. Teori yang digunakan terdiri dengan risiko, klasifikasi risiko, manajemen risiko, manajemen risiko berbasis ISO 31000, metode analisis risiko, dan metode *House of Risk* (HOR)

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini menjelaskan metodologi penelitian yang digunakan, mencakup tahapan-tahapan pelaksanaan penelitian. Tahapan tersebut meliputi studi pendahuluan yang terdiri dari studi lapangan dan studi literatur, identifikasi dan perumusan masalah, pemilihan metode penelitian, pengumpulan data, analisis, hingga penutup.

BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

Bab ini berisi pengumpulan dan pengolahan data menggunakan *House of Risk* fase 1 yang terdiri dari identifikasi risiko dan analisis risiko, serta HOR fase 2 yang terdiri dari evaluasi risiko dan respons risiko dimana menetapkan Tindakan mitigasi untuk meminimalisir terjadinya risiko.

BAB V ANALISIS

Bab ini berisikan analisis yang didasarkan pada hasil pengolahan data yang dilakukan menggunakan metode *House of Risk* (HOR).

BAB VI PENUTUP

Bab ini berisikan kesimpulan dari penelitian yang telah dilakukan dan saran untuk penelitian selanjutnya.

