

## ABSTRAK

*Perishable product* adalah produk yang mudah rusak, memiliki umur simpan pendek dan nilainya dapat menurun secara bertahap seiring waktu karena kerusakan, kegagalan, maupun penguapan. Produk ini memiliki rantai pasok yang cukup kompleks. Hal ini menyebabkan proses rantai pasok didalamnya mudah terpapar oleh gangguan atau risiko. Hani Bakery & Cake merupakan salah satu UMKM yang bergerak di bidang industri *perishable product* yaitu toko roti (*bakery*). Kualitas dan mutu untuk produk maupun layanan yang dihasilkan oleh perusahaan harus selalu dijaga dan diperhatikan untuk menghindari terjadinya risiko. Sehingga pada penelitian ini dilakukan manajemen risiko untuk mengidentifikasi risiko, meminimalisir dampak serta mengendalikan risiko. Manajemen risiko dilakukan untuk mengetahui sumber risiko maupun mengetahui dan merancang strategi penanganan risiko yang dapat menghilangkan atau mengurangi sumber risiko prioritas dalam proses bisnis rantai pasok produk roti di Hani Bakery & Cake. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan SCOR (*Supply Chain Operation Reference*) dan metode *House of Risk (HOR)*. Hasil dari penelitian ini didapatkan beberapa sumber risiko prioritas yang menjadi permasalahan utama dan dapat mengganggu proses bisnis rantai pasok produk roti yaitu sumber daya manusia yang tidak teliti dan disiplin, peraturan yang belaku belum diterapkan dengan baik, komunikasi yang buruk antar departemen maupun komunikasi antara produsen dan pelanggan, terdapat kesalahan data dari departemen lain, kekeliruan dalam perencanaan keuangan, dan penjadwalan/perencanaan pengadaan bahan baku yang salah, serta beberapa strategi penanganan/mitigasi risiko yang direkomendasikan dalam menangani sumber risiko prioritas dalam proses bisnis rantai pasok produk roti yaitu melakukan evaluasi untuk pegawai, departemen, supplier, dan peraturan/SOP, memperketat pengawasan terhadap pegawai dan aktivitas proses bisnis rantai pasok sesuai dengan SOP, memberikan pelatihan/training untuk pegawai, memperbaiki alur, sistem, maupun proses kerja yang ada, menjaga komunikasi, kerja sama, dan lingkungan yang baik dalam perusahaan, dan menyediakan genset.

**Kata Kunci :** *Perishable Product, Supply Chain, Manajemen Risiko, SCOR, HOR.*