

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Roti merupakan salah satu makanan pokok yang populer di dunia. Di Indonesia, roti sudah ada sejak tahun 1930 yaitu pada zaman penjajahan Belanda. Mereka menjadikan roti sebagai makanan pokok untuk sehari-hari. Kepopuleran roti di dunia bisnis kuliner, menjadi salah satu faktor bisnis toko roti (*bakery*) di Indonesia mulai marak bermunculan. Hal ini diikuti dengan persaingan sesama industri roti yang semakin pesat di Indonesia. Persaingan ini, menjadi dasar dalam meningkatnya jumlah permintaan terhadap produk roti sebagai makanan pokok maupun sekedar camilan untuk masyarakat di Indonesia. Persaingan ini dapat memberi pengaruh terhadap keuntungan yang akan didapatkan oleh perusahaan, maupun untuk konsumen yang membeli produk dari perusahaan tersebut.

Salah satu cara untuk mempertahankan eksistensi bisnis toko roti dalam persaingan bisnis adalah dengan selalu menjaga kualitas dan mutu dari produk maupun layanan yang dihasilkan oleh perusahaan. Kualitas merupakan salah satu hal yang dipertimbangkan konsumen dalam membeli suatu produk. Kualitas produk itu sendiri meliputi kesegaran, kebersihan dari proses produksi, maupun kebersihan kemasan. Apabila kualitas dari produk yang dihasilkan suatu perusahaan itu baik, maka konsumen akan puas, percaya dan dapat merekomendasikan produk yang dibeli kepada kerabatnya (Anggrahini Dewanti, Putu Dana Karningsih, Martian Sulistiyono, 2015). Hal ini akan berdampak pada keuntungan bisnis yang akan didapatkan oleh perusahaan.

Menurut penelitian Garcia, et al. (2019) perhatian yang lebih besar harus diarahkan pada aspek higienis yang terkait dengan lingkungan tempat penyimpanan produk maupun bahan produksi roti. Roti adalah salah satu jenis *perishable product*.

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-produk ini cenderung dapat membusuk dan rusak selama transportasi dan penyimpanan, sehingga struktur rantai pasokan mereka lebih kompleks, tidak pasti, dan memiliki kerentanan yang lebih tinggi. Seluruh hal ini dapat meningkatkan risiko gangguan pada rantai pasok. Salah satu gangguan atau risiko yang sering terjadi baru-baru ini dapat dilihat dalam rantai pasokan produk yang mudah rusak (*perishable product*) (Deng, Yang, Zhang, Li, & Lu, 2019). Oleh karena itu, kualitas sistem maupun produk roti harus diperhatikan mulai dari tingkat pemasok sampai ke tingkat pelanggan. Strategi yang tepat dapat membantu perusahaan dalam menghindari risiko, menangani risiko, serta menjaga kualitas sistem pengelolaan rantai pasok bisnis toko roti ini. Penanganan risiko dari sistem rantai pasok ini dapat juga dikatakan sebagai manajemen risiko rantai pasok (*supply chain risk management*).

Manajemen risiko rantai pasok adalah sistem pendekatan risiko yang dijalankan dalam sebuah struktur rantai pasok. Risiko yang timbul dalam kegiatan rantai pasokan seperti penjadwalan, teknologi, dan biaya tidak pasti, dapat dikelola secara terpisah berdasarkan persepsi risiko (Anggrahini et al., 2015). Pada rantai pasok, risiko kerap terjadi dan dapat mempengaruhi kualitas proses bisnis dalam suatu perusahaan. Khusus pada rantai pasokan *perishable product* (produk yang mudah rusak), risiko cukup sulit untuk dihindari. Risiko yang terjadi ini sering menyebabkan terlalu banyak gangguan, oleh sebab itu hal ini dapat mempengaruhi keberlanjutan rantai pasokan dari *perishable product*. Risiko adalah kemungkinan terjadinya sesuatu hal yang dapat memberikan dampak positif maupun dampak negatif bagi tujuan tertentu. Dengan kata lain, risiko adalah sebuah hasil yang dapat menyebabkan kerugian dari suatu perbuatan maupun tindakan (Tony Pramana, 2011).

Hani Bakery & Cake merupakan UMKM (Usaha Mikro Kecil dan Menengah) yang sudah memiliki 1 toko utama dan 1 cabang di Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta. Produk yang dihasilkan dan dijual oleh Hani Bakery & Cake diantaranya adalah roti manis, *cake*, dan *tart*. Selain dijual di toko utama dan cabang, selain penjualan ditoko utama, cabang, dan penjualan melalui pemesanan via *online* maupun *offline*, Hani Bakery & Cake juga menjalin kerja sama dengan beberapa *outlet* seperti toko kecil,

apotek maupun beberapa instansi. Setiap perusahaan mempunyai rangkaian rantai pasok dan risiko yang berbeda-beda, begitupun dengan Hani Bakery & Cake. Sebagai salah satu industri menengah pembuat roti yang sedang bersaing dengan toko roti lain yang lebih dulu memiliki *brand* yang lebih terkenal, UMKM ini harus selalu menjaga kualitas produk hingga kualitas proses bisnis yang dijalankan agar tetap memiliki pelanggan tetap dan dapat mengembangkan bisnisnya sehingga dapat tetap bersaing dengan toko roti lain yang ada di Sleman maupun Kota Yogyakarta. Selain itu, Hani Bakery & Cake memiliki beberapa permasalahan dalam sistem rantai pasoknya seperti keterlambatan kedatangan bahan baku dari *supplier*, *packaging* bocor atau rusak yang dapat menyebabkan timbulnya jamur pada roti, maupun mati listrik yang dapat menghambat dan mengganggu proses produksi dari roti itu sendiri. Hal ini perlu diperhatikan dan diteliti lebih lanjut karena dapat mempengaruhi kualitas produk maupun kualitas proses bisnis rantai pasok Hani Bakery & Cake itu sendiri.

Dalam menjaga kualitas produk serta proses bisnis dari rantai pasok produk roti di Hani Bakery & Cake, perlu dilakukannya manajemen risiko untuk mengidentifikasi risiko, meminimalisir dampak dan mengendalikan risiko yang ada pada rantai pasok produk roti dari Hani Bakery & Cake. Hal ini dapat dilakukan dengan menggunakan pendekatan SCOR (*Supply Chain Operation Reference*) untuk mengidentifikasi aktivitas pekerjaan rantai pasok berdasarkan 5 proses yaitu *plan*, *source*, *make*, *deliver*, dan *return*, serta melakukan perhitungan untuk penentuan sumber prioritas risiko dan strategi prioritas risiko yang tepat dengan menggunakan metode HOR (*House of Risk*). HOR merupakan metode penggabungan atau modifikasi dari model rumah kualitas (*House Of Quality*) dan juga FMEA (*Failure Modes and Effect of Analysis*), yang digunakan dalam mengukur tingkat risiko serta memprioritaskan sumber risiko mana yang paling berpotensi, untuk diberikan penanganan atau mitigasi yang tepat sesuai dengan sumber risikonya, sesuai dengan probabilitas untuk agen risiko dan keparahan untuk kejadian risiko (I Nyoman Pujawan dan Laudine H Geraldin, 2009).

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, penelitian ini perlu dilakukan untuk mengetahui sumber, tingkat prioritas dan strategi penanganan/mitigasi risiko apa saja, yang dapat dilakukan dalam mengantisipasi risiko kualitas pada proses bisnis rantai pasok di Hani Bakery & Cake. Penelitian ini diharapkan dapat membantu Hani Bakery & Cake

dalam melakukan perbaikan sistem dengan menggunakan penanganan yang tepat terhadap risiko-risiko yang ada.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka rumusan masalah yang diangkat dalam penelitian ini adalah :

- a. Apa saja sumber risiko prioritas yang ada pada proses bisnis rantai pasok produk roti di Hani Bakery & Cake?
- b. Bagaimana strategi penanganan/mitigasi risiko yang tepat dalam menangani sumber risiko prioritas dalam proses bisnis rantai pasok produk roti di Hani Bakery & Cake?

1.3 Batasan Masalah

Untuk menghasilkan penelitian yang sesuai dengan tujuan utama, maka terdapat beberapa batasan permasalahan dalam penelitian yang akan dilakukan. Batasan masalah tersebut antara lain :

- a. Penelitian dilakukan di Hani Bakery & Cake.
- b. Data penelitian yang digunakan adalah data aktivitas dari proses bisnis rantai pasok khusus untuk produk roti manis di Hani Bakery & Cake.
- c. Risiko yang diteliti adalah risiko dari setiap aktivitas rantai pasok khusus produk roti manis pada Hani Bakery & Cake.
- d. Permasalahan yang diteliti hanya dalam lingkup proses bisnis rantai pasok yang ada di dalam perusahaan.
- e. Data diambil pada tahun 2019 berdasarkan hasil wawancara dan kuesioner.

1.4 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah, maka penelitian ini dilakukan dengan tujuan sebagai berikut :

- a. Mengetahui sumber risiko apa saja yang menjadi prioritas dalam proses bisnis rantai pasok produk roti di Hani Bakery & Cake.
- b. Mampu mengetahui dan merancang strategi penanganan./mitigasi risiko yang tepat, sehingga dapat menghilangkan atau mengurangi sumber risiko prioritas dalam proses bisnis rantai pasok produk roti di Hani Bakery & Cake.

1.5 Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan antara lain sebagai berikut :

1. Bagi Perusahaan
 - a. Memberikan informasi berupa jenis risiko, tingkatan risiko dan strategi penanganannya pada proses bisnis rantai pasok perusahaan dan menjadi bahan pertimbangan dalam upaya perbaikan / mitigasi risiko yang mungkin timbul atau sudah ada, khususnya pada proses rantai pasok dalam perusahaan.
2. Bagi Mahasiswa
 - a. Menambah wawasan mengenai manajemen risiko dan pengaplikasiannya pada dunia nyata.
 - b. Menguji sejauh mana pemahaman dalam teori atau ilmu yang telah diberikan selama duduk di bangku kuliah dan penerapannya.
 - c. Memberikan pengalaman dalam proses pengambilan, pengolahan, dan evaluasi data.
3. Bagi Perguruan Tinggi
 - a. Membangun ilmu pengetahuan yang lebih baik, dengan harapan ilmu tersebut dapat berkembang dan bermanfaat bagi keilmuan khususnya 5ndust 5ndustry dalam lingkup manajemen risiko dan *supply chain management*.
 - b. Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menambah referensi kepustakaan di bidang manajemen risiko serta *supply chain management*, dan dapat menjadi

sumber informasi bagi pihak yang membutuhkan untuk melakukan penelitian lebih lanjut.

1.6 Sistematika Penelitian

Laporan penelitian tugas akhir ini terdiri dari beberapa bab dengan sistematika penulisan sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Bab pertama, menjelaskan latar belakang dilakukannya penelitian ini, diikuti dengan penjelasan rumusan masalah, tujuan penelitian, batasan masalah, manfaat penelitian dan sistematika penulisan tugas akhir.

BAB II LANDASAN TEORI

Bab kedua, berisi tentang kumpulan teori yang berkaitan, sebagai dasar dan acuan dalam melakukan penelitian.

BAB III METODE PENELITIAN

Bab ketiga, berisikan alur atau tahapan penelitian, mulai dari awal penelitian sampai proses penyusunan laporan akhir.

BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

Bab keempat, berisi penjelasan, maupun pengolahan data yang diperoleh baik berupa data primer maupun sekunder yang akan digunakan untuk analisis data pada bab selanjutnya.

BAB V Analisis Data

Bab kelima, berisi tentang pembahasan dari analisis data yang sudah diolah di bab selanjutnya dan disesuaikan dengan latar belakang, teori maupun tujuan dari penelitian ini.

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

Bab keenam, merupakan bab terakhir yang berisi rangkuman singkat dari hasil penelitian, analisis data, dan saran atau rekomendasi yang akan diberikan kepada pihak perusahaan maupun penelitian di masa yang akan datang.

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN