

BAB V

PEMBAHASAN

5.1 *House of Risk*

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan didapatkan sebanyak 31 *risk event* dan 25 *risk agent*. Kedua hal tersebut ditentukan berdasarkan hasil wawancara yang telah dilakukan serta observasi yang dilakukan oleh peneliti sesuai dengan realita permasalahan yang terjadi di pelaku bisnis *roasting* kopi tersebut. Pada fase 1 dari *risk event* dilakukan pembobotan nilai berkaitan dengan seberapa besar dampak tersebut terjadi (*severity*) beserta peluang terjadinya risiko tersebut (*occurrence*) dihitung berdasarkan *risk agent* yang telah ditentukan. Dari 25 *risk agent*, kelangkaan bahan baku dengan kode A12 merupakan nilai *risk agent* tertinggi dengan nilai ARP 1656. Setelah dilakukan perhitungan dari ARP masing-masing *risk agent*, maka dilakukan pengujian melalui diagram pareto menggunakan prinsip 80/20 dengan maksud mereduksi 20% risiko dapat meningkatkan meminimalisir terjadinya 80% risiko. Berdasarkan hasil pengujian dari diagram pareto, maka didapatkan 3 *risk agent* terbesar, berikut adalah penjabarannya:

1. Kelangkaan bahan baku (A13)

Kelangkaan bahan baku merupakan agen risiko terbesar dari proses bisnis *roasting* di Yogyakarta yang ada dengan nilai ARP sebesar 1656. Faktor tersebut lah yang sangat mempengaruhi proses produksi serta tingkat terjadinya pun relatif sering. Hal ini dikarenakan variasi dari permintaan konsumen yang sangat beragam sehingga bahan yang dibutuhkan pun juga sulit untuk dicari, terutama jika pesanan pelanggan dilakukan dengan metode *custom* produk. Biasanya bahan dan standar yang sulit dicari adalah bahan-bahan yang membutuhkan *treatment* khusus seperti jenis *Biji Natural Process* serta bahan yang memiliki karakter yang kuat. Hal ini pun mengakibatkan pemesanan bahan baku yang dilakukan harus kepada *supplier* khusus yang menyediakan bahan baku yang sesuai tersebut. Beda halnya dengan Penyediaan Bahan baku kopi yang di butuhkan oleh konsumen, bahan baku yang di gunakan oleh beberapa tempat *roasting*

kopi merupakan bahan baku yang di butuhkan sesuai dengan kebutuhan bisnis *roasting* tersebut dari mulai karakter biji kopi sampai rasa yang akan di keluarkan dari biji kopi tersebut. Hal ini dikarenakan pada setiap pelaku bisnis *roasting* kopi memiliki karakter tersendiri untuk memunculkan keunikan biji kopi tersebut. maka hal ini ketersediaan bahan baku merupakan peran yang sangat penting bagi kebutuhan pelaku bisnis *roasting* kopi.

Tabel 5. 1 Akibat yang disebabkan oleh *Risk Agent* A13

Kode	<i>Risk Event</i>	Penjelasan
E2	Kelangkaan bahan baku	Kelangkaan bahan baku menyebabkan kenaikan harga, karena semakin langka bahan baku dengan jumlah permintaan yang tinggi menyebabkan pihak <i>Supplier</i> melakukan peningkatan harga karena sulitnya mencari bahan baku kulit tersebut dan merupakan strategi bisnis dari masing-masing <i>supplier</i> . Kenaikan bahan baku tersebut merupakan masalah bagi pihak pelaku bisnis <i>roasting</i> karena secara otomatis mereka harus meningkatkan nilai jual dari produknya, yang dapat mengakibatkan pembeli berpikir kembali dalam melakukan pemesanan yang berdampak pada sepiunya aktivitas jual beli dari pelaku bisnis <i>roasting</i> tersebut.
E3	Kehilangan pasokan bahan baku	Permasalahan habisnya bahan bakudan <i>accessories</i> di awal juga disebabkan oleh kelangkaan bahan baku yang dibutuhkan Bisnis <i>Roasting</i> dalam memenuhi permintaan pesanan dari pelanggan. Apabila bahan baku tersebut

Kode	<i>Risk Event</i>	Penjelasan
E5	Kriteria bahan baku tidak sesuai detail pemesanan	<p>Karena faktor kelangkaan bahan baku, seringkali bahan baku yang dikirimkan tidak sesuai detail pemesanan, terutama oleh <i>supplier</i> yang baru dilakukan kerja sama. Seringkali <i>supplier</i> baru tersebut mengambil keputusan sendiri tanpa persetujuan dari pihak pemesan yaitu Pelaku Bisnis roasting tersebut yang mengakibatkan <i>miss communication</i> serta kerugian dari pihak bisnis Roasting</p>

Selain itu berdasarkan hasil *brainstorming* dengan pihak bisnis roasting menggunakan peta risiko, Kelangkaan Bahan Baku memiliki dampak yang *very high* terhadap proses produksi walaupun probabilitas kejadian hanya di tahap *low* yang termasuk dalam kategori risiko kritis.. Hal ini disebabkan apabila terjadi kelangkaan bahan baku maka berakibat tidak terlaksananya proses produksi walaupun kecenderungan terjadinya kelangkaan bahan baku adalah rendah.

2. Minat model konsumen berubah (A3)

Faktor model konsumen berubah risiko tertinggi ke 2, dengan nilai ARP sebesar 1368. Kebutuhan kopi yang semakin meningkat sangat mempengaruhi akan adanya kepuasan konsumen, dengan begitu juga di pengaruhi oleh peningkatan akan adanya pertumbuhan Coffee Shop yang semaki bertumbuh dan berkembang yang menjadi trend pada era sekarang. Maka setiap pelaku bisnis roasting harus bisa melakukan inovasi yang bisa menarik konsumen. Hal ini yang masih banyak belum diterapkan oleh pelaku bisnis Roasting kopi dan Cofffee Shop. Akibat hal ini berpengaruh oleh beberapa Risk eventnya.

Tabel 5. 2 Akibat yang disebabkan oleh *Risk Agent A3*

KODE	RISK EVENT	PENJELASAN
E1	Standar SOP yang ditentukan bisa berubah sesuai dengan kebutuhan	Tidak kepastian kebutuhan konsumen yang selalu berubah bisa mengakibatkan standar yang sudah ditentukan oleh pelaku bisnis ini bisa berubah sesuai dengan kondisi pasar yang terjadi pada saat ini, selain itu juga mengakibatkan penyusunan standar secara berulang dan berkala.
E8	Terjadinya penumpukan produk lama	Terjadinya penumpukan yang sering terjadi mengakibatkan produk lama semakin sulit untuk memasarkan dan juga bakalan sulit diterima oleh konsumen karena kebutuhan konsumen sulit ditebak oleh pelaku bisnis Roasting kopi dan juga Coffee Shop
E9	Sering dilakukannya Percobaan	Kebutuhan Konsumen yang Sering berubah berakibat dengan Pelaku bisnis haru melakukan percobaan ulang untuk memenuhi kepuasan konsumen. Hal ini memengaruhi kualitas dari beberapa pelaku bisnis ini

Tabel 5. 2 Akibat yang disebabkan oleh *Risk Agent A3*(lamjutan)

E10	Produk jadi tidak tetap	Pelaku bisnis harus melakukan inovasi dengan kebutuhan konsumen yang ada atau sesuai dengan yang di inginkan oleh konsumen dengan memunculkan produk yang baru dan menarik.
E12	Kebutuhan akan bahan baku bisa berubah	Dengan adanya kebutuhan konsumen yang berubah mengakibatkan pelaku bisnis harus mencari referensi atau supplier yang sesuai dengan produk yang akan di produksi
E13	Ketersediaan bahan baku tidak bisa di tebak	Dengan adanya keinginan konsumen yang semakin tinggi dan berubah mengakibatkan ketidakpastian akan bahan baku yang selalu ada serta sulitnya kesesuaian bahan yang digunakan.

Selain itu berdasarkan hasil *brainstorming* dengan pihak pelaku bisnis menggunakan peta risiko, Pekerja kurang kompeten memiliki dampak yang *high* terhadap proses produksi walaupun probabilitas kejadian hanya di tahap *moderate* yang termasuk dalam kategori risiko kritis.. Hal ini disebabkan oleh pemilik bisnis harus melakukan beberapa perubahan dan juga melakukan inovasi yang tepat dengan kebutuhan konsumen pada saat ini. Hal ini sangat berpengaruh penting dengan kelangsungan bisnis roasting yang di jalan.

3. Kualitas bahan baku rendah (A11)

Kualitas bahan baku rendah merupakan agent resiko tertinggi ke 3 yaitu dengan nilai ARP sebesar 1284. Hal ini berhubungan dengan kebutuhan konsumen yang semakin tinggi maka dengan kebutuhan konsumen semakin meningkat maka pelaku bisnis roasting kopi harus terus menyesuaikan dengan kebutuhan konsumen. Hal ini berakibat ketergesa-gesaan dalam menentukan supplier untuk memenuhi kebutuhan konsumen. Makan banyak pelaku bisnis roasting melakukan penambahan supplier untuk memenuhi

kebutuhan pasar hal ini mengakibatkan kualitas dari *supplier* utama berpengaruh dengan *supplier* kualitas yang baru. Kualitas yang sudah di tentukan oleh pelaku bisnis Roasting kopi dengan *Supplier* kopi utama harus menyesuaikan ulang dengan *supplier* yang baru atau *supplier* tambahan untuk memenuhi kebutuhan yang semakin tinggi.

Tabel 5. 3 Akibat yang disebabkan oleh *Risk Agent* A13

KODE	RISK EVENT	PENJELASAN
E3	Kehabisan bahan baku	Habisnya bahan baku disebabkan oleh ketidakmampuan <i>supplier</i> mempersiapkan bahan baku yang biasanya dibutuhkan oleh pelaku bisnis roasting kopi. Biasanya untuk bahan baku yang sulit dipenuhi oleh <i>supplier</i> adalah bahan baku dengan kualitas great A dan kualitas biji Kopi Natural. Hal ini di karenakan sulitnya pemasok biji kopi yang menjual dan menanam biji kopi tersebut. Hal ini juga dikarenakan proses yang dilakukan butuh waktu lama.
E4	Kualitas Produk biji kopi menurun	Hal ini mengakibatkan produk yang di produksi mengalami penurunan kualitas produk biji kopi menjadi menurun. Hal ini juga membuat biji kopi yang di produksi mengalami penurunan dan tidak sesuai dengan standar yang sudah di terapkan di awal.

Tabel 5. 3 Akibat yang disebabkan oleh *Risk Agent* A13 (Lanjutan)

KODE	RISK EVENT	PENJELASAN
E5	Tingkat kepercayaan konsumene menurun	Hal ini berhubungan dengan kualitas produk yang di produksi yang bisa mengakibatkan ketidakpuasan konsumen dalam menikmati produk yang di produksi oleh pelaku bisnis tersebut dan bisa berpengaruh pada kepercayaan konsumen serta finansial bisnis roasting kopi.
E6	Kualitas Produksi Menurun	Dengan adanya kualitas bahan baku menurun maka bisa mengakibatkan proses produksi bisa berkurang atau mengalami penurunan yang berakibat pada kualitas produk yang tidak sempurna

Selain itu berdasarkan hasil *brainstorming* dengan pihak pelaku bisnis Roasting kopi menggunakan peta risiko, Supplier tidak dapat memenuhi kebutuhan Pelaku bisnis dan kualitas bahan yang digunakan tidak sesuai dengan kriteria atau standar Pelaku bisnis roasting kopi memiliki dampak yang *high* terhadap proses produksi walaupun probabilitas kejadian hanya di tahap *low* yang termasuk dalam kategori risiko kritis. Hal ini disebabkan karena apabila *supplier* tidak mampu memenuhi permintaan maka otomatis bisa berakibat molornya waktu produksi ataupun produksi tidak bisa dilaksanakan yang mengakibatkan pembatalan pemesanan yang dilakukan oleh konsumen dan akan berimbas pada reputasi Pelaku bisnis *Roasting* kopi itu sendiri.

5.2 House of Risk Fase 2

House of Risk fase 2 digunakan untuk menentukan strategi penanganan risiko dan juga prioritas penanganan risiko. Strategi penanganan risiko merupakan salah satu aktivitas untuk mengatur dan memantau risiko, membuat pengukuran strategi penanganan, mengurangi dampak risiko dan juga mengurangi kemungkinan terjadinya suatu risiko.

Pada *House of Risk* fase 1 dihasilkan 3 *risk agent* dengan nilai terbesar menggunakan aturan diagram pareto 80/20. Setelah ditentukannya 3 *risk agent*, kemudian dilakukan penentuan strategi penanganan risiko yang masih relevan untuk diterapkan oleh pelaku bisnis Roasting kopi tersebut. Berdasarkan 3 *risk agent* tadi, ditentukan 7 strategi penanganan risiko. Berikut adalah penjelasannya:

1. Mencari alternatif bahan baku pada *supplier* lain (PA7)

Dalam pembuatan sebuah produk biji kopi diperlukannya bahan baku yang memadai agar mempermudah proses produksi roasting biji kopi. Hal ini yang mendasari dalam mempersiapkan dan mencari alternatif bahan baku pada *supplier* lain. Hal ini yang mendasari dalam kesanggupan *supplier* apabila tidak bisa memenuhi kebutuhan bahan baku. hal ini disebabkan karena bahan baku merupakan hal yang sangat penting didalam suatu proses produksi. Ketika kebutuhan bahan baku tidak tercukupi otomatis terdapat waktu yang terbuang untuk survei *supplier*, sehingga membuat daftar *supplier* pun diperlukan sebagai langkah penentuan rencana alternatif *supplier*. Strategi ini dipilih karena pelaku bisnis roasting kopi hanya melakukan kerjasama dengan sedikit *supplier* tanpa mempertimbangkan risiko-risiko yang akan terjadi.

2. Melakukan MOU dengan *supplier* agar kualitas yang di inginkan tetap stabil (PA5)

Hal yang sering terjadi dalam pengadaan bahan baku *roasting* kopi yaitu ketidaksesuaian bahan yang di inginkan oleh pelaku bisnis *roasting* kopi dan juga penurunan kualitas dari bahan yang diperlukan. dengan sering terjadinya hal ini makan perlunya dilakukan MOU dari pihak bisnis *roasting* kopi dengan *supplier* yang ada, agar tidak terjadinya kerugian dari pihak pelaku bisnis *roasting* kopi.

3. Mempersiapkan stock bahan baku cadangan (PA1)

Mempersiapkan stock bahan baku cadangan merupakan salah satu langkah untuk mengantisipasi terjadinya kekurangan bahan baku untuk memenuhi peningkatan produksi dan peningkatan kebutuhan konsumen. hal ini disebabkan karena ketersediaan bahan baku merupakan peran penting dalam keberlangsungan bisnis roasting kopi yang di lakukan. Sehingga membuat proses produksi berjalan dengan lancar dan mengurangi risiko keterlambatan produksi. strategi ini dipilih karena pelaku bisnis *roasting* kopi hanya terpaku pada satu *supplier*.

4. Melakukan evaluasi kinerja *supplier* (PA4)

Evaluasi kinerja *supplier* dipilih karena untuk menindaklanjuti kualitas bahan baku

yang dikirimkan kepada pihak bisnis *roasting* kopi apabila tidak sesuai dengan kriteria dan sifatnya mayor, maka perlu dilakukan tindak lanjut kepada pihak supplier terkait. Selain itu evaluasi kinerja supplier dapat menjadi data bagi pihak bisnis *roasting* kopi mengenai kinerja dari *supplier* rekanan terkait guna memastikan apakah perlu dilakukan pergantian *supplier*

5. Selalu memberikan hal baru yang menarik (PA2)

Memberikan hal yang berbeda yang belum ada serta lakukan inovasi tanpa mengurangi kualitas dan juga kebutuhan konsumen. Hal ini dilakukan agar pelaku bisnis bisa terus berkembang dan juga meningkatkan produk pelaku bisnis ini.

6. Melakukan Inovasi Produk (PA3)

Hal ini berkaitan dengan produk baru. Dalam memproduksi produk baru di perlukannya inovasi yang tepat dengan kebutuhan konsumen dan tidak mengurangi standar dari kualitas produk tersebut.

7. Melakukan Penstabilan Produk (PA4)

Melakukan penstabilan produk diperlukan agar pelaku bisnis *roasting* dan *roaster* mengetahui produk yang di produksi memiliki kualitas yang harus konsisten dan juga agar rasa dari biji kopi tidak berubah-ubah setiap melakukan proses *roasting*.

Dalam hal ini juga ada yang dinamakan *cupping* kopi, dimana untuk mengetahui seberapa stabil rasa dari hasil *roasting* biji kopi.