

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Perkembangan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di Indonesia semakin pesat dalam beberapa tahun terakhir. Pada tahun 2024, Kementerian Koperasi dan UKM melaporkan bahwa lebih dari 65 juta unit UMKM beroperasi di berbagai sektor, seperti teknologi digital, kerajinan, fesyen, dan kuliner (INDONESIA.GO.ID, 2024). UMKM memiliki peran yang signifikan dalam pertumbuhan ekonomi Indonesia. Selain menjadi salah satu sumber penciptaan lapangan kerja, UMKM turut berkontribusi dalam mempercepat laju perekonomian. Saat ini, sektor UMKM memberikan sumbangan besar terhadap pendapatan daerah maupun nasional (Wijoyo dan Bakrie, 2020). Bertambahnya jumlah UMKM menyebabkan persaingan menjadi semakin ketat di berbagai sektor. Dengan banyaknya pelaku usaha, UMKM dituntut untuk lebih kreatif dan inovatif agar dapat mempertahankan keberadaannya di pasar. Persaingan yang semakin tinggi ini mendorong pelaku UMKM untuk meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan sehingga, mampu bersaing dengan perusahaan besar maupun sesama UMKM. Menurut Bali (2022), Produk dapat dianggap berkualitas jika mampu memenuhi atau bahkan melebihi harapan dan kebutuhan konsumen. Kualitas yang baik ini akan mempengaruhi keputusan konsumen untuk memilih, membeli, dan menggunakan produk, serta memudahkan mereka dalam membuat keputusan pembelian yang tepat dan menciptakan loyalitas. Dalam hal ini, manajemen rantai pasok yang baik perlu diterapkan, karena dapat membantu UMKM dalam menjaga kualitas produk yang merupakan salah satu faktor penting untuk tetap bersaing di pasar yang semakin kompetitif.

*Supply Chain Management* (SCM) atau manajemen rantai pasok merupakan suatu pendekatan terstruktur yang bertujuan untuk mengatur aliran barang, informasi, dan dana dari pemasok hingga konsumen akhir. Manajemen rantai pasok meliputi perencanaan dan pengelolaan seluruh aktivitas yang berkaitan dengan pengadaan, produksi, serta distribusi produk (Chopra dan Meindl, 2016). Setiap industri usaha dalam memproduksi suatu produk perlu memiliki alur rantai pasok

(*supply chain*) yang jelas, mulai dari hulu hingga hilir. Proses tersebut mencakup pengadaan bahan mentah dan penentuan pemasok, penerimaan bahan baku dari agen pemasok, pengolahan bahan baku menjadi produk jadi, pengemasan, distribusi, pembayaran, hingga akhirnya produk sampai ke tangan konsumen sebagai pengguna akhir. Semua tahapan dalam alur SCM harus terstruktur dengan baik agar proses produksi berjalan lancar (Veronika dan Aisyah, 2023).

UMKM Serizhcookies merupakan suatu industri yang bergerak di bidang *snack and bakery* yang berlokasi di Desa Lau, Kecamatan Dawe, Kabupaten Kudus. Usaha ini memproduksi berbagai produk kue kering dan kue basah, seperti bolu tetes, kue akar kelapa, roti gulung abon, kue bolen pisang coklat, pizza mini, donat, dan aneka produk kue lainnya. Berdasarkan observasi yang telah dilakukan, menunjukkan bahwa penerapan rantai pasok belum terlaksana secara optimal. Dalam proses pembuatan *bakery* dan penyajian kepada konsumen yang berisiko terkontaminasi oleh debu, semut, lalat, dll. Faktor lain yang menjadikan risiko bagi produk di antaranya disebabkan oleh kesalahan dalam proses produksinya, proses pemasakan yang kurang merata, penggunaan bahan dengan kualitas rendah, dan penyimpanan yang tidak tepat dapat menyebabkan kerusakan pada produk yang dihasilkan. Segala aktivitas yang dilakukan di UMKM Serizhcookies dilakukan seorang diri tanpa bantuan tenaga kerja lain. Berdasarkan hal tersebut, segala kemungkinan dalam rantai pasok memiliki potensi risiko yang dapat mempengaruhi kualitas produk yang dihasilkan, sehingga seluruh proses rantai pasok perlu diperhatikan dalam menjamin kualitas produk yang dihasilkan.

Jumlah UMKM di Indonesia terus menunjukkan perkembangan yang cukup signifikan setiap tahunnya. Berdasarkan data dari Kamar Dagang dan Industri Indonesia (KADIN), suatu organisasi yang mewadahi dunia usaha di Indonesia jumlah UMKM terus berkembang dari tahun 2020 hingga 2023. Pada tahun 2020, tercatat sekitar 64,19 juta UMKM. Angka ini naik menjadi 64,2 juta pada tahun 2021, dan mencapai sekitar 66 juta pada tahun 2023 (Kadin, 2024). Dengan bertambahnya jumlah tersebut, para pelaku usaha seperti UMKM Serizhcookies dituntut untuk siap bersaing dengan usaha lain mengingat tingginya jumlah persaingan yang ada. Salah satu upaya yang dapat dilakukan agar dapat bertahan

dan berkembang di tengah kompetisi yang semakin kuat adalah menjamin kualitas produknya supaya tingkat kepercayaan maupun kepuasan konsumen meningkat. Apabila pengelolaan risiko tidak dilakukan dengan baik, risiko ini dapat menurunkan kualitas produk, meningkatkan cacat, atau menghambat produksi. Oleh karena itu, diperlukan mitigasi yang efektif untuk menjaga kualitas sesuai standar. Maka dari itu, proses mitigasi risiko perlu dilakukan pada rantai pasok UMKM Serizhcookies. Penelusuran aspek yang mempengaruhi rantai pasok dapat menghasilkan keunggulan kompetitif dengan menggabungkan sistem pelacakan dalam manajemen rantai pasok dan memanfaatkan data pelacakan untuk mengoptimalkan serta mengembangkan proses bisnis (Aziz, Setyorini dan Hasanah, 2021). Menurut Ulfah (2021) dengan adanya analisis mitigasi risiko pada produk, diharapkan mampu memberikan pengaruh yang signifikan terhadap proses produksi di suatu industri sehingga dapat meningkatkan daya saing perusahaan dalam menghasilkan produknya, serta dapat memberikan pelayanan terbaik kepada *customer* dan dapat menghasilkan produk yang berkualitas. Sehingga, produk yang dihasilkan berkualitas dan terjamin. Berdasarkan hasil observasi, terdapat risiko yang ditemukan pada ruang produksi UMKM yang berpotensi menimbulkan dampak terhadap proses produksi serta kualitas akhir produk yang dihasilkan.



**Gambar 1.1** Kondisi Ruang Produksi dan Tempat Penyimpanan Bahan

Berdasarkan Gambar 1.1, kondisi ruang produksi yang terbuka berpotensi menarik kehadiran lalat dan semut selama proses produksi berlangsung. Selain itu, di sisi ruang produksi terdapat rak penyimpanan bahan yang terdapat wadah bahan

belum dilengkapi label nama bahan dan tanggal kedaluwarsa. Kondisi ini dapat menimbulkan berbagai risiko dalam proses produksi dan kualitas produk yang dihasilkan, seperti adonan yang terkontaminasi lalat, kesalahan dalam pengambilan bahan, serta penggunaan bahan baku yang telah kedaluwarsa. Faktor-faktor tersebut dapat berdampak pada tingkat kebersihan serta mutu produk akhir.

Berdasarkan permasalahan dari UMKM Serizhcookies, hal yang perlu dilakukan terkait aktivitas produksi adalah melakukan evaluasi dari pengelolaan *supply chain* dengan menganalisis risiko yang mungkin timbul. Sehingga, perlu adanya identifikasi serta mitigasi risiko yang mungkin muncul atau terjadi di UMKM tersebut. Salah satu metode yang dapat digunakan dalam melakukan investigasi atau mitigasi risiko adalah metode *Supply Chain Operation Reference* (SCOR) dan *House Of Risk* (HOR). Metode SCOR dapat diartikan sebagai suatu pendekatan yang memungkinkan perusahaan untuk menyampaikan kerangka yang menggambarkan rantai pasok secara mendalam, mengidentifikasi, dan mengelompokkan berbagai proses yang membentuk metrik atau indikator yang dibutuhkan untuk menilai kinerja rantai pasok perusahaan (Putri dan Surjasa, 2018). Sedangkan metode HOR adalah model yang dirancang oleh I Nyoman Pujawan dan Laudine H. Geraldin, yang mengedepankan gagasan bahwa manajemen risiko dalam rantai pasok (*supply chain risk management*) proaktif perlu difokuskan pada pencegahan melalui pengurangan kemungkinan munculnya agen risiko (Pujawan & Geraldin, 2009). HOR merupakan sebuah *framework* hasil pengembangan dari 2 metode yang berbeda yaitu *House Of Quality* (HOQ) serta *Failure Mode and Effect Analysis* (FMEA). *Framework* ini terdiri dari 2 fase, yaitu HOR fase 1 digunakan untuk menentukan peringkat *risk agent* yang dilihat berdasarkan nilai *aggregate risk potential* (ARP), sedangkan HOR fase 2 digunakan untuk memberikan prioritas terhadap aktivitas yang akan dilakukan oleh pihak perusahaan agar dapat meningkatkan efektivitas biaya dengan menggunakan *risk agent* yang telah dipilih pada HOR fase 1 (Kristanto dan Hariastuti, 2014).

Hasibuan dkk. (2021), melakukan analisis risiko pada rantai pasok industri minuman siap saji jus buah dengan pendekatan SCOR-FMEA dengan tujuan untuk menganalisis *risk supply chain management* untuk memastikan keberlanjutan pada

produk minuman jus buah. Hasil analisis yaitu terdapat 47 risiko dalam rantai pasok produk jus buah, dengan sebagian besar terjadi pada proses *make, deliver, source, plan, dan return*. Risiko didominasi oleh kategori moderat dan rendah, sementara risiko kategori *high risk* ditemukan pada proses *source, make, dan deliver*.

Hamdani & Ernawati (2023), melakukan analisis dan mitigasi risiko rantai pasok menggunakan metode FMEA di PG. Wringin Anom Situbondo dengan tujuan untuk mengidentifikasi risiko dan memberikan usulan perbaikan untuk di minimalisir. Penelitian ini mengidentifikasi 27 kejadian risiko (*risk event*) yang dipicu oleh 36 penyebab risiko (*risk agent*) dalam proses *plan, source, dan make*. Terdapat 4 risiko prioritas yang perlu dimitigasi agar rantai pasok di PG Wringin Anom Situbondo tetap lancar. Keempat risiko prioritas yang dianggap kritis akan diberikan rekomendasi perbaikan atau strategi alternatif berdasarkan hasil pembobotan nilai.

Pratama dkk. (2023), melakukan analisis mitigasi risiko rantai pasok di UMKM menggunakan metode SCOR dan HOR untuk mengidentifikasi risiko utama, yakni *material handling* yang tidak optimal dan kerusakan saat pengiriman, serta merumuskan strategi mitigasi. Strategi yang diusulkan mencakup penggunaan kontainer lebih kuat, pengambilan produk langsung dari produsen, optimalisasi ruang kontainer, perancangan sistem *material handling*, pelatihan karyawan, pembuatan SOP, penyesuaian tata letak gudang, dan otomatisasi pemindahan barang. Pendekatan ini efektif dalam meminimalkan risiko dan meningkatkan efisiensi rantai pasok UMKM.

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan oleh Hasibuan dkk. (2021), Hamdani & Ernawati (2023), Pratama dkk. (2023), metode SCOR dan HOR digunakan untuk melakukan identifikasi dan mitigasi risiko *supply chain* pada proses produksi *bakery* di UMKM Serizhcookies. Metode SCOR digunakan karena menyediakan kerangka kerja yang sistematis untuk memetakan dan mengevaluasi proses rantai pasok, sehingga memudahkan identifikasi potensi risiko di setiap tahapan, mulai dari perencanaan, pengadaan, produksi, pengiriman, hingga pengembalian. SCOR juga memungkinkan analisis mendalam terhadap aspek-aspek yang memengaruhi, seperti bahan baku, proses produksi, dan *logistic*

(Asrory, 2023). Sedangkan metode HOR efektif dalam mengelola risiko yang telah teridentifikasi dengan memberikan penilaian prioritas berdasarkan tingkat keparahan (*severity*), kemungkinan kejadian (*occurrence*), dan korelasi antara risiko dan sumbernya (Magdalena, 2019). HOR memfasilitasi penentuan tindakan mitigasi yang optimal dan efisien, sehingga UMKM dapat meminimalkan dampak risiko terhadap keberlanjutan operasional, sehingga dapat meningkatkan daya saing UMKM Serizhcookies dengan memastikan produk *bakery* yang dihasilkan memenuhi standar, aman, dan berkualitas.

## **1.2 Perumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan, maka dapat dirumuskan permasalahannya, sebagai berikut:

1. Apa saja potensi risiko yang teridentifikasi pada aktivitas produksi, pengolahan, dan penyimpanan dalam rantai pasok UMKM Serizhcookies?
2. Apa strategi mitigasi yang perlu dilakukan untuk mengatasi risiko yang muncul dalam rantai pasok UMKM Serizhcookies?

## **1.3 Batasan Penelitian**

Batasan masalah ditetapkan untuk mengarahkan penelitian agar fokus pada masalah tertentu dan tidak melebar. Dalam penelitian ini, batasan masalah yang diterapkan meliputi:

1. Penelitian ini berfokus pada aktivitas rantai pasok makanan yang dilakukan pada proses produksi *bakery* di UMKM Serizhcookies.
2. Penelitian ini hanya sampai pada usulan perbaikan untuk mitigasi risiko *supply chain management* di UMKM Serizhcookies.
3. Usulan perbaikan hanya diberikan pada aktivitas tertentu yang memiliki dampak terbesar atau paling dominan berdasarkan hasil identifikasi.
4. Penelitian ini tidak mencakup biaya-biaya yang dikeluarkan oleh pihak UMKM Serizhcookies.

#### **1.4 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah yang telah didapatkan, maka tujuan penelitian ini adalah:

1. Mengidentifikasi potensi risiko pada aktivitas produksi, pengolahan, dan penyimpanan dalam rantai pasok UMKM Serizhcookies.
2. Memberikan usulan strategi mitigasi untuk mengatasi risiko yang muncul dalam rantai pasok UMKM Serizhcookies

#### **1.5 Sistematika Penulisan**

Sistematika penulisan dalam penelitian Skripsi ini adalah sebagai berikut:

##### **BAB I PENDAHULUAN**

Menjelaskan secara umum mengenai latar belakang, perumusan masalah, batasan penelitian, tujuan penulisan, dan sistematika penulisan.

##### **BAB II TINJAUAN PUSTAKA**

Menjelaskan tentang tinjauan pustaka atau dasar teori dari UMKM, Risiko, transportasi, Manajemen Risiko Rantai Pasok, Mitigasi Risiko, *Supply Chain Operation Reference*, *House of Risk*.

##### **BAB III METODOLOGI**

Berisi tentang diagram alir, tahap pendahuluan, HOR fase 1, HOR Fase 2, tahap akhir.

##### **BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN**

Menjelaskan tentang profil UMKM, alur proses produksi, pengumpulan data pemetaan rantai pasok dan identifikasi risiko, pengolahan data penilaian risiko, penilaian *risk event*, penilaian *risk agent*, penilaian *correlation risk event dan risk agent*, perhitungan ARP, dan rancangan strategi mitigasi.

##### **BAB V PENUTUP**

Berisi kesimpulan dan saran dari penelitian Identifikasi dan Mitigasi Risiko Manajemen Rantai Pasok Pada Produk *Bakery* Menggunakan Metode *Supply Chain Operation Reference*, dan *House of Risk* (Studi Kasus UMKM Serizhcookies) yang telah dilakukan.

## DAFTAR PUSTAKA

Berisi referensi yang digunakan dalam penulisan laporan Identifikasi dan Mitigasi Risiko Manajemen Rantai Pasok Pada Produk *Bakery* Menggunakan Metode *Supply Chain Operation Reference*, dan *House of Risk* (Studi Kasus UMKM Serizhcookies).

