

**ANALISIS RISIKO PRODUK HALAL PADA RANTAI PASOK PT.
DAGSAP ENDURA EATORE DENGAN METODE *HOUSE OF RISK***

SKRIPSI

**Diajukan kepada Fakultas Sains dan Teknologi UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta
untuk Memenuhi Persyaratan Menyelesaikan Studi Strata Satu dan Memperoleh
Gelar Sarjana Teknik (S.T) Program Studi Teknik Industri**



Diajukan Oleh :

MARTADHA HALIM

13660003

**PROGRAM STUDI TEKNIK INDUSTRI
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SUNAN KALIJAGA
YOGYAKARTA**

2017



PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Nomor : B-1423/Un.02/DST/PP.00.9/08/2017

Tugas Akhir dengan judul : Analisis Risiko Produk Halal pada Rantai Pasok PT. Dagsap Endura Eastore dengan Metode House of Risk

yang dipersiapkan dan disusun oleh:

Nama : MARTADHA HALIM
Nomor Induk Mahasiswa : 13660003
Telah diujikan pada : Senin, 14 Agustus 2017
Nilai ujian Tugas Akhir : A

dinyatakan telah diterima oleh Fakultas Sains dan Teknologi UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta

TIM UJIAN TUGAS AKHIR

Ketua Sidang

Dwi Agustina Kurniawati, S.T.M.Eng
NIP. 19790806 200604 2 001

Penguji I

Siti Husna Annu Syukri, S.T. M.T
NIP. 19761127 200604 2 001

Penguji II

Syaiful Arif
NIP. 19870920 000000 1 301

Yogyakarta, 14 Agustus 2017

UIN Sunan Kalijaga

Fakultas Sains dan Teknologi

DEKAN



Dr. Murtono, M.Si

NIP. 19691112 200003 1 001



SURAT PERSETUJUAN SKRIPSI/TUGAS AKHIR

Hal : Surat Persetujuan Skripsi

Lamp :

Kepada

Yth. Dekan Fakultas Sains dan Teknologi

UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta

di Yogyakarta

Assalamu'alaikum wr. wb.

Setelah membaca, meneliti, memberikan petunjuk dan mengoreksi serta mengadakan perbaikan seperlunya, maka kami selaku pembimbing berpendapat bahwa skripsi Saudara:

Nama : MARTADHA HALIM

NIM : 13660003

Judul Skripsi : Analisis Risiko Produk Halal pada Rantai Pasok PT. Dagsap Endura Eastore dengan Metode *House of Risk*

sudah dapat diajukan kembali kepada Program Studi Teknik Industri Fakultas Sains dan Teknologi UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Strata Satu dalam Program Studi Teknik Industri.

Dengan ini kami mengharap agar skripsi/tugas akhir Saudara tersebut di atas dapat segera dimunaqsyahkan. Atas perhatiannya kami ucapkan terima kasih.

Wassalamu'alaikum wr. wb.

Yogyakarta, 8 Agustus 2017

Dosen Pembimbing I

Dwi Agustina Kurniawati, M.Eng

NIP: 19790806 200604 2 001

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : MARTADHA HALIM

NIM : 13660003

Program Studi : Teknik Industri

Fakultas : Sains dan Teknologi

Menyatakan dengan sesungguhnya dan sejujurnya bahwa skripsi saya yang berjudul: **“Analisis Risiko pada Rantai Pasok PT. Dagsap Endura Eastore dengan Metode *House of Risk*”** Adalah asli dari penelitian saya sendiri dan bukan plagiasi hasil karya orang lain, kecuali bagian tertentu yang saya ambil sebagai bahan acuan. Apabila terbukti pernyataan ini tidak benar, sepenuhnya menjadi tanggung jawab saya.

Yogyakarta, 8 Agustus 2017

Yang menyatakan



MARTADHA HALIM
NIM. 13660003

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah segala puji syukur hanya kepada Allah SWT yang selalu melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul “Analisis Risiko Produk Halal pada Rantai Pasok PT. Dagsap Endura Eastore dengan Metode *House of Risk* ” sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan studi Strata-1 Program Studi Teknik Industri Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga Yogyakarta.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini tidak dapat terselesaikan tanpa adanya dukungan, bantuan, bimbingan, nasehat dan doa dari berbagai pihak selama proses penyusunan skripsi ini berlangsung. Oleh karena itu, dalam kesempatan ini dengan segala kerendahan hati yang tulus dan penghargaan yang tinggi, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang tak terhingga kepada:

1. Mama dan Papa yang selalu memberikan nasihat dan dukungan penuh kepada penulis sampai titik ini.
2. Dr. Murtono, M.Si selaku Dekan Fakultas Sains dan Teknologi UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta.
3. Ibu Kifayah Amar, Ph.D, selaku Kaprodi Teknik Industri yang telah banyak membantu penulis selama menempuh pendidikan di program studi Teknik Industri Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga Yogyakarta.
4. Ibu Dwi Agustina Kurniawati, Ph.D. selaku dosen pembimbing skripsi. Terimakasih telah meluangkan waktu untuk memberikan arahan dan masukan kepada penulis sehingga skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik.
5. Ibu Tutik Farihah, S.T, M.Sc selaku Dosen Penasehat Akademik.

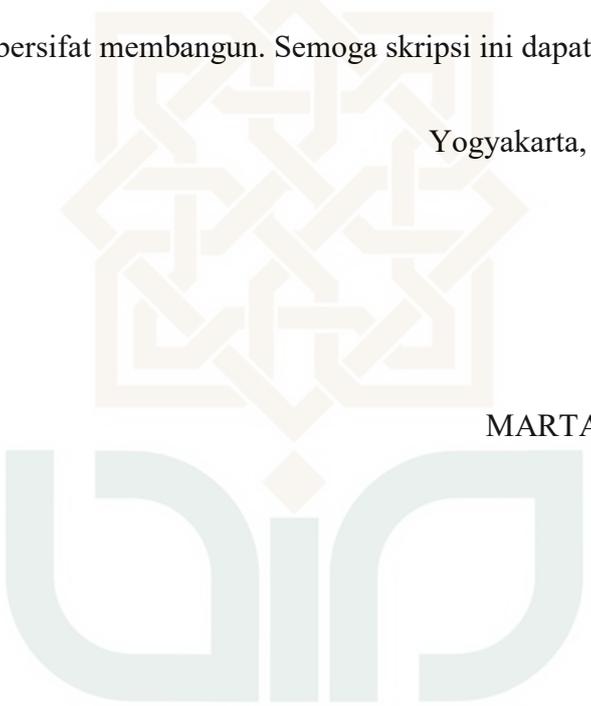
6. Bapak Hermawan, Selaku Manajer Produksi, Ibu Tenti selaku Manajer QAQC dan Bapak Susilo Selaku Manajer PPIC di RPA PT. Dagsap Endura Eastore. Terima kasih atas informasi yang diberikan kepada penulis baik tentang data penelitian maupun pengalaman kerja yang sangat berharga.
7. Segenap dosen dan staff Teknik Industri UIN Sunan Kalijaga yang telah banyak membantu penulis, memberikan suatu pengalaman dan pelajaran baru dalam menyelesaikan masa studi.
8. Tanteku Drg. Rahma Yulinda D. dan Bude Sri yang selalu memberikan makanan sehat dan tempat tinggal layak bagi penulis selama masa studi di Yogyakarta.
9. Kakakku Syerli Yulanda dan adikku Alqadri Jamal dan seluruh keluarga besar yang telah banyak memberikan dukungan dan motivasinya kepada penulis.
10. Dhea Ayuliya yang selalu menjadi teman diskusi serta memberikan kritikan dan saran kepada penulis selama menyelesaikan masa studi ini.
11. Teman-teman ngopi MTO, Bangga, Akbar, Meru, Aris, Fanani yang selalu hadir tiap malam untuk berbagi cerita.
12. Teman-teman DOTA 2 Sinergi, Cebe, Indra, Ubed, Bustaman, Bintang, Ridwan, Fata, Mizi, yang selalu menemani dalam kesenangan ketika urusan kuliah yang tidak kunjung selesai.
13. Sahabat-sahabatku SINERGI Teknik Industri UIN Sunan Kalijaga 2013 yang telah menemani dari awal hingga akhir masa studi penulis, senang rasanya bisa menjadi keluarga Sinergi.

14. Rekan-rekan serperjuangan di tanah rantau Rozi, Deop, Naufal, Fikri dan Agung. walaupun jarang bertemu, namun selalu menyematkan doa dan motivasinya kepada penulis.
15. Seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu.

Pada akhirnya penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan segala kritik dan saran dari pembaca yang bersifat membangun. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat. Amin.

Yogyakarta, 14 Agustus 2017

MARTADHA HALIM



STATE ISLAMIC UNIVERSITY
SUNAN KALIJAGA
YOGYAKARTA

**ANALISIS RISIKO PRODUK HALAL PADA SUPPLY CHAIN
PT.DAGSAP ENDURA EASTORE DENGAN METODE HOUSE OF RISK
(HOS)**

Martadha Halim
13660003

Program Studi teknik Industri Fakultas Sains dan Teknologi
Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga Yogyakarta

ABSTRAK

PT. Dagsap Endura Eastor (DEE) merupakan perusahaan yang bergerak dibidang pengolahan daging ayam menjadi nugget dan sosis, dalam proses penyediaan bahan baku PT. DEE juga mempunyai departemen Rumah Potong Ayam (RPA) sendiri guna memasok bahan baku yang berkualitas, disamping menyediakan bahan baku yang berkualitas PT. DEE juga memberikan jaminan halal pada bahan bakunya. Terbukti PT. DEE mempunyai sertifikat halal MUI No. 1210005031216 tahun 2017. Dalam proses produksi RPA PT. DEE juga mempunyai potensi risiko penurunan kualitas produk dan risiko keharaman produk karena suatu produk yang awalnya mempunyai status halal akan menjadi haram apabila, ada zat lain yang berstatus haram bercampur dengan produk yang halal. Oleh karena itu penelitian ini bertujuan untuk menganalisis semua potensi risiko pada proses supply chain PT. DEE baik dari sudut risiko penurunan kualitas produk atau risiko keharaman produk dengan menggunakan metode House of Risk 2 fase. Berdasarkan pengolahan house of risk fase pertama dengan menggunakan data event risk (kejadian risiko) dan agent risk (penyebab risiko) serta korelasi keduanya, didapat nilai ARP (aggregate risk potensial) yang mempunyai 80% pengaruh terhadap penyebab risiko secara keseluruhan, 80% penyebab risiko tersebut adalah ketidakefektifan proses komunikasi dan koordinasi antara purchasing, marketing dan produksi, bahan baku yang tidak sesuai standar kualitas, belum optimalnya quality system dalam operation, permintaan permintaan yang fluktuatif (fluctuated demand), pesanan dari pelanggan mendadak, faktor musiman dari permintaan, behavior atau sikap disiplin pekerja yang masih kurang, tidak ada atau belum memadainya kontrak atau perjanjian dengan pemasok, tidak adanya atau belum optimalnya proses evaluasi kinerja supplier, belum memadainya sistem informasi yang terintegrasi secara keseluruhan, ketidakefektifan proses forecasting (poor forecasting process), belum memadainya sistem manajemen transportasi logistik. Kemudian penanganan penyebab risiko tersebut diterapkan dengan penilaian metode house of risk fase kedua untuk melihat rasio effectiveness to difficulty (ETD). Hasil strategi yang paling mungkin diterapkan adalah Membuat SOP untuk sistem komunikasi dalam perusahaan (PS1) dengan nilai ETD sebesar 29811, membuat kontrak dengan pemasok dalam membangun hubungan jangka panjang dengan pemasok (PS10) dengan nilai ETD sebesar 19551, serta melakukan training rutin kepada semua pekerja tentang halal proses dan good manufacturing practices (PS9) dengan nilai ETD sebesar 1674.

Kata Kunci : House of Risk, Risk Event, Risk Agent, Severity, Occurance, Aggregate Risk Potensial, Effectiveness to Difficulty.

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia adalah negara dengan penduduk muslim terbesar di dunia, dengan jumlah populasi kurang lebih 200 juta jiwa atau sebesar 88,1% dari total keseluruhan penduduk Indonesia dan menyumbang 12,7% penganut Islam untuk populasi dunia (*Pew Research Center, 2009*). Indonesia dengan populasi muslim yang sebanyak itu seharusnya bisa menyediakan produk konsumsi yang terjamin kehalalannya. Salah satu produk konsumsi yang diperhatikan kehalalannya adalah jenis daging-dagingan, seperti daging ikan, daging ayam, daging kambing dan daging sapi. Daging-daging tersebut harus diproses dengan ketentuan yang sesuai dengan syariat agama Islam, agar aman dan halal ketika dikonsumsi oleh penduduk muslim di Indonesia.

Daging ayam merupakan salah satu bahan makanan yang mengandung nilai gizi yang sangat banyak serta juga diminati oleh masyarakat pada umumnya. Jenis daging yang paling banyak dikonsumsi oleh masyarakat khususnya warga D. I. Yogyakarta adalah daging ayam yang dapat dilihat dari jumlah permintaan yang selalu meningkat tiap priodenya (Tabel 1.1).

Tabel 1.1 Produksi daging ayam, daging sapi, daging kambing (Ton) D. I.

Yogyakarta periode 2007-2014

Tahun	Daging Sapi	Daging Kambing	Daging Ayam
2007	4924	873	33604
2008	4628	963	30470

Tahun	Daging Sapi	Daging Kambing	Daging Ayam
2009	5384	742	28379
2010	5690	719	33457
2011	7657	1174	40138
2012	8896	642	13333
2013	8637	1490	73757
2014	8982	1529	74439

Sumber : (Badan Pusat Statistik D.I.Yogyakarta 2015)

Daging ayam merupakan komoditas unggulan diantara kambing dan sapi. Industri daging ayam berkembang pesat karena daging ayam sangat digemari oleh semua golongan dari anak-anak sampai orang dewasa. Daging ayam sendiri mudah didapatkan baik di pasar moderen atau pasar tradisional. Jenis daging ayam *broiler* (pedaging) memiliki permintaan lebih tinggi dari pada daging ayam kampung atau ayam petelur. Permintaan yang tinggi ini dapat diketahui dari data produksi daging ayam yang di keluarkan oleh Badan Pusat Statistik pada Table1.2.

Tabel 1.2 Produksi daging ayam (Ton) D.I Yogyakarta periode 2007-2014

Tahun	Ayam Kampung	Ayam Petelur	Ayam Pedaging
2007	8569	2832	22203
2008	5133	2220	23117
2009	5166	2415	20798
2010	5573	2610	25274
2011	6568	2275	31295
2012	5685	2008	5640
2013	38577	2599	32581
2014	39348	2640	32451

Sumber : (Badan Pusat Statistik D.I.Yogyakarta 2015)

Industri pemotongan ayam atau yang biasa disebut rumah pemotongan ayam, memiliki peran yang penting sebagai pemasok ayam potong pada kegiatan usaha selanjutnya yang menuju kepada konsumen akhir. Pada umumnya, industri pemotongan ayam memperoleh pasokan ayam hidup dari peternak melalui distributor atau pengepul ayam hidup kemudian memasok hasil ayam potongnya ke pasar tradisional, pasar moderen, dan usaha lainnya. Industri pemotongan ayam berperan sebagai pemroses ayam hidup menjadi ayam potong dalam rantai pasokan ayam. Peran tersebut sangat mempengaruhi keberlangsungan kegiatan usaha selanjutnya yang membutuhkan pasokan ayam potong.

Kegiatan usaha industri pemotongan ayam juga harus memastikan kinerja yang baik dari pelaku rantai pasok di bagian hulu untuk kelancaran rantai pasok menuju bagian hilir. Peran penting ini yang menyebabkan industri pemotongan ayam perlu melakukan antisipasi menghadapi risiko yang mungkin terjadi. Dalam menghadapi risiko tentu, terdapat beberapa aspek yang diperhatikan, seperti penyebab risiko, dampak risiko serta penanganan risiko. Semua aspek tersebut bisa dipelajari dalam keilmuan teknik industri diantaranya mengenai manajemen risiko. Manajemen risiko perlu dilakukan dengan tujuan untuk mengidentifikasi seluruh jenis risiko yang berpotensi mempengaruhi kinerja perusahaan. Risiko dapat menimbulkan kerugian bagi perusahaan sehingga perusahaan harus memperhatikan faktor internal maupun eksternal.

Faktor internal yang harus diperhatikan adalah kompleksitas struktur organisasi perusahaan, lingkup aktivitas bisnis, kualitas sumber daya manusia, dan perubahan organisasi. Sedangkan faktor eksternal yang diperhatikan adalah fluktuasi keadaan ekonomi perubahan dalam industri dan kemajuan teknologi, keadaan politik sosial dan kemungkinan bencana alam.

Risiko hampir selalu dimiliki oleh masing-masing pelaku usaha, contohnya risiko yang dimiliki oleh usaha rumah potong ayam. Setiap lini dari usaha tersebut memiliki risiko, mulai dari peternak, pengepul/distributor, RPA (perusahaan), dan kegiatan usaha selanjutnya. Peternak memiliki risiko mulai dari naik turun harga pakan dan harga daging ayam yang dapat menyebabkan kerugian finansial. Risiko yang dimiliki distributor ayam diantaranya adalah sulitnya memenuhi kualitas permintaan ayam dari konsumen, karena konsumen memiliki kriteria kualitas yang dibutuhkan masing-masing.

Risiko yang terjadi pada industri pemotongan ayam yang berperan sebagai pemasok dapat mempengaruhi kelancaran pasokan kegiatan usaha selanjutnya. Rantai pasok yang tidak lancar dapat menyebabkan ketidakpuasan konsumen sebagai kegiatan usaha yang menerima pasokan maupun konsumen akhir. Pentingnya perusahaan melakukan identifikasi mengenai risiko yang terdapat dalam jaringan rantai pasoknya adalah untuk menjawab pertanyaan apa saja yang dapat terjadi, bagaimana risiko dapat terjadi, mengapa risiko dapat terjadi, dan dampak dari kejadian risiko tersebut.

RPA PT. Dagsap Endura Eastore (DEE) merupakan salah satu industri pemotongan ayam di Yogyakarta yang menjadi objek dari penelitian ini. Fokus dari penelitian ini adalah untuk melakukan penanganan risiko dalam kegiatan pasokan PT. DEE dalam meningkatkan kinerjanya sebagai pelaku rantai pasok ayam. RPA PT. Dagsap Endura Eastore memiliki kinerja yang kompleks mulai dari input hingga output dimana setiap proses yang dilakukan akan mempengaruhi proses selanjutnya. Kinerja RPA PT. Dagsap Endura Eastore dimulai dari perencanaan kebutuhan produksi, pengelolaan sumber daya, pemrosesan ayam hidup menjadi ayam potong, pengiriman ke seluruh konsumen, hingga menanggapi jika terjadi pengembalian produk dari konsumen.

Risiko yang telah teridentifikasi dari masing-masing kinerja mempunyai dampak dan kejadian yang berbeda-beda, sehingga dapat diketahui dampak dan kejadian risiko (*risk event*) yang diprioritaskan untuk diambil keputusan perbaikan. Kejadian risiko (*risk event*) berpotensi terjadi pada kinerja yang dilakukan oleh RPA PT. Dagsap Endura Eastore. RPA PT. Dagsap Endura Eastore juga telah memasok daging ayam untuk beberapa supermarket, hotel dan restoran di Yogyakarta sehingga analisis penanganan risiko untuk meningkatkan kinerja pasokan dalam hal ini akan mewakili gambaran risiko rantai pasok daging ayam di Yogyakarta. RPA PT.

Dalam hal ini penulis mencoba untuk menerapkan manajemen risiko pada RPA PT. Dagsap Endura Eastore yang berlokasi di Bantul Yogyakarta. Pemilihan objek penelitian ini didasarkan pada keputusan majelis ulama

Indonesia tentang RPA yang sudah bersertifikasi halal. Dalam penelitian ini akan dilakukan identifikasi risiko umum dan identifikasi risiko produk halal, analisa risiko umum dan analisis risiko produk halal, evaluasi risiko umum dan evaluasi risiko produk halal, dan mitigasi (penanganan) risiko umum serta penanganan risiko produk halal yang berpotensi terjadi dalam kegiatan pasokan perusahaan. Identifikasi risiko yang dilakukan berdasarkan dimensi kinerja dari metode *Supply chain Operations Reference* (SCOR), meliputi *Plan, Source, Make, Deliver, dan Return*. Untuk mengetahui kejadian risiko operasional pada masing-masing kinerja.

Analisa risiko yang dilakukan dengan metode *House of Risk* (HOS) didasarkan pada alasan bahwa metode ini digunakan untuk melakukan analisa penyebab potensial timbulnya suatu risiko/gangguan, probabilitas kemunculannya, dan bagaimana cara mencegah atau menanganinya. *House of Risk* (HOR) menghubungkan antara kejadian risiko (*risk event*) dan penyebab risiko (*risk agent*). Metode tersebut dirancang untuk menentukan prioritas penyebab risiko serta menentukan suatu strategi yang diharapkan dapat menangani dampak risiko yang timbul. Strategi digunakan sebagai panduan dalam menangani risiko yang timbul sehingga diharapkan dapat meningkatkan kinerja rantai pasokan RPA PT. Dagsap Endura Eastore.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana menentukan prioritas risiko serta menentukan aksi penanganan risiko produk halal pada rantai pasok di rumah

potong ayam (RPA) PT. Dagsap Endura Eastore?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas maka tujuan yang ingin dicapai dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengidentifikasi risiko atau gangguan yang berpeluang timbul pada kegiatan rantai pasok RPA (rumah potong ayam) di PT. Dagsap Endura Eastore.
2. Melakukan analisis prioritas risiko untuk menentukan prioritas penanganan resiko pada rantai pasok RPA di PT. Dagsap Endura Eastore.
3. Melakukan rancangan aksi penanganan risiko yang mampu meminimalisir terjadinya risiko dengan memprioritaskan pengendalian risiko.

1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan hasil penelitian ini maka manfaat yang ingin dicapai penulis adalah sebagai berikut:

1. Diharapkan dapat mengurangi risiko-risiko dalam rantai pasok PT. Dagsa Endura Eator sehingga dapat mempertimbangkan suatu risiko di masa yang akan datang.
2. Merancang suatu *framework* dari beberapa risiko yang timbul dan akan ditindaklanjuti oleh pihak perusahaan.
3. Menentukan strategi yang ingin dicapai oleh industri/perusahaan sehingga perusahaan dapat mencegah potensi risiko yang akan terjadi dan konsekuensi yang diakibatkan oleh risiko tersebut.

4. Memberikan gambaran tentang risiko dalam rantai pasok perusahaan dengan penyebab potensial yang mungkin terjadi sehingga dapat melakukan upaya pecegahan untuk mengurangi dampak dalam kinerja rantai pasok yang buruk.

1.5 Batasan Penelitian

Berdasarkan cakupan penelitian ini penulis memberikan batasan masalah sebagai berikut:

1. Pengukuran risiko rantai pasok menggunakan aspek *Supply chain Reference* (SCOR) meliputi *plan, source, make, delivery, Return*.
2. Cakupan pengambilan data hanya pada RPA (rumah potong ayam) PT. Dagsap Endura Eastore.
3. Identifikasi risiko dilakukan selama kurang lebih 3 bulan.
4. Responden dalam pengisian kuesioner hanya *owner risk* (pemilik risiko).

1.6 Asumsi

Dalam penulisan tugas akhir ini terdapat asumsi-asumsi penelitian yang digunakan, diantaranya sebagai berikut:

1. Identifikasi penyebab risiko (*Risk Agent*) dan kejadian risiko (*Risk Event*) adalah semua risiko yang pernah terjadi dan risiko yang akan terjadi.
2. Semua penilaian risiko yang diberikan oleh responden (*owner risk*) dianggap benar dan sesuai dengan skala penilaian yang telah di tentukan.

1.7 Sistematika Penulisan

Dalam penulisan tugas akhir ini sistematika penulisan yang digunakan adalah sebagai berikut :

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini berisi tentang latar belakang, perumusan masalah, batasan masalah, tujuan penelitian, asumsi penelitian, manfaat penelitian, serta sistematika penulisan yang diharapkan mampu memberikan gambaran pelaksanaan dan pembahasan laporan tugas akhir ini.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini berisi tentang landasan teori yang berkaitan dengan tema yang diteliti yaitu, manajemen risiko, *supply chain* dan metode *house of risk*.

BAB III METODE PENELITIAN

Bab ini berisi tentang lokasi dan waktu penelitian, metode yang digunakan dalam pengolahan data, seperti jenis data yang digunakan, metode pengumpulan data, metode analisis data dan diagram alir penelitian

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Bab ini berisi tentang data yang telah diperoleh selama penelitian berlangsung beserta metode-metode pengolahan datanya serta rangkaian pembahasan untuk menjawab tujuan penelitian. Hasil analisa ini akan dijelaskan secara terperinci untuk memudahkan dalam penarikan kesimpulan penelitian.

BAB V KESIMPULAN

Bab ini berisi tentang kesimpulan yang diperoleh dari hasil analisa data serta pembahasan yang telah dilakukan pada bab IV, serta

memberikan saran-saran kepada pihak-pihak yang terkait
didalamnya.

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN



BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan pengolahan data dan analisis terhadap permasalahan yang dilakukan, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Teridentifikasi sebanyak 32 *Risk Event* (kejadian risiko) akibat dari 20 *Risk Agent* (penyebab risiko) yang dibagi berdasarkan dimensi *Supply Chain Operation Reference* (SCOR) yaitu *Plan* sebanyak 3 *Risk Event*, *source* sebanyak 8 *Risk Event*, *make* sebanyak 12 *Risk Event*, *deliver* sebanyak 4 *Risk Event*, dan *Return* sebanyak 2 *Risk Event*.
2. Hasil digram pareto menunjukkan prioritas *Risk Agent* yang memberikan kontribusi sebanyak 80% terhadap ARP (*aggregate risk potensial*) hasil dari *House of Risk* I dengan total agen risiko sebanyak 12 penyebab risiko yaitu ketidakefektifan proses komunikasi dan koordinasi antara *purchasing*, *marketing* dan produksi, bahan baku yang tidak sesuai standar kualitas, belum optimalnya *quality system* dalam *operation*, permintaan permintaan yang fluktuatif (*fluctuated demand*), pesanan dari pelanggan mendadak, faktor musiman dari permintaan, *behavior* atau sikap disiplin pekerja yang masih kurang, tidak ada atau belum memadainya kontrak atau perjanjian dengan pemasok, tidak adanya atau belum optimalnya proses evaluasi kinerja *supplier*, belum memadainya sistem informasi yang terintegrasi secara keseluruhan, ketidakefektifan

proses *forecasting* (*poor forecasting process*), belum memadainya sistem manajemen transportasi logistik yang memadai.

3. Berdasarkan 12 sumber risiko terpilih tersebut, strategi yang paling mungkin diterapkan mulai dari *rasio effectiveness to difficulty* (ETD) paling tinggi adalah 8 aksi penanganan.

5.2. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dan kesimpulan yang diperoleh dari hasil pengolahan data, maka saran yang dapat penulis berikan adalah sebagai berikut:

1. Sebagai penelitian lanjutan, sebaiknya konsep penanganan risiko dengan metode *House of Risk* (HOS) dalam manajemen risiko ini bisa dibuatkan dalam konsep SPK (sistem pengambilan keputusan) sehingga data yang dibutuhkan bisa *ter-update* secara berkala, dan kesalahan dalam pengolahan data dapat diminimalisir.
2. Dalam melakukan *interview* perlu dijelaskan terlebih dahulu beberapa persepsi dasar kaitannya dengan risiko, sehingga antara peneliti dan responden tidak terjadi kesalahpahaman maupun beda persepsi.
3. Pihak RPA PT. Dagsap Endura Eastore diharapkan mampu menerapkan aksi penanganan risiko yang telah di prioritaskan sehingga bisa memperbaiki kinerja rantai pasok.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2005. *Supply-Chain Operations Reference-Model Overview Versio 7.0*. United State of America. The *Supply chain* Council.
- Badan Pusat Statistik. 2017. *Rata-Rata Konsumsi Bahan Makanan per Kapita*. Dalam www.bps.go.id diakses pada tanggal 19 Maret 2017
- Blackhurst, J., Craighead., Kevin P. Scheibe and Danny J. Johnson (2008), *Supplier risk assessment and monitoring for the automotive industry*, Physical Distributio & Logistics Management Vol. 38 No. 2, 2008, pp. 143-165
- Chapman, Robert J. 2006. *Simple Tools and Techniques for Enterprise Risk Management*. England. John Wiley and Sons.
- Chopra, S., Sodhi, M.S. (2004), *Managing Risk To Avoid Supply-Chain Breakdown*, MIT Sloan Management Review, pp. 53-61
- Council of Standards Australia and Council of Standards New Zaeland. 2006. Risk Management Standard AS/NZS4360.
- Council, Supply Chain Team. 2008. *Supply Chain Operations Model*. Supply Chain Press.
- Djakfar, Muhammad. 2009. *Hukum Bisnis*. Malang: UIN Malang Press.
- Evans, James R. dan William M. Lindsay. 2007. *An Introduction to Six Sigma & Process Improvement (Pengantar Six Sigma)*. Jakarta : Penerbit Salemba Empat.
- Fahmi, Irham. 2010. *Manajemen Resiko*. Bandung: Alfabeta.
- Hanafi, Mahmud. 2009. *Manajemen Resiko edisi kedua*. Yogyakarta: UPP STIM YKPN.
- Fendi, Ari dan Yuliawati, Evi. 2012. *Analisi Strategi Mitigasi Risiko pada Supply chain PT PAL Indonesia (Persero)*. Prosiding Seminar Nasional Aplikasi Sains dan Teknologi (SNAST) Periode III Yogyakarta.
- Finch, B. 2004. *How to Write Business Plan*. Elex Media Komputindo : Jakarta

- Griffin, Ricky W, dan Ronald J. Ebert. 1996. *Business, Edisi Bahasa Indonesia*, Jilid 1, Perhanlindo : Jakarta.
- Kountur, R. 2006. *Manajemen Risiko : Pemahaman Risiko, Pentingnya Risiko Pengelolaan Risiko, Identifikasi, Pengukuran, Penanganan Risiko, dan Penerapan Manajemen Risiko*. Jakarta : Abdi Tandur.
- Kumar, Sharma, V., and Kumari, M., , S. 2011. “Reliability Improvement of Modern Aircraft Engine Through Failure Modes and Effects Analysis of Rotor Support System.” *International Journal of Quality & Reliability Management* Vol. 28 No.6, pp. 675-687.
- Kusnindah, Cahya dan Sumatri, Yeni. 2014. *Pengelolaan Risiko pada Supply chain Dengan Menggunakan Metode House of Risk*. *Jurnal Teknik Industri Universitas Brawijaya*.
- Kristranto, Bayu Rizki dan Hariastuti, Ni Luh. 2014. *Aplikasi Model House of Risk (HOR) untuk Mitigasi Risiko pada Supply chain Bahan Baku Kulit*. *Jurnal Teknik Industri Institut Teknologi Adhi Tama Surabaya*
- Norrman, A., Jansson, U., 2004, *Erricsson’s Proactive Supply Chain Risk Management Approach After A Serious Sub-Supplier Accident*, *International Journal of Physical Distribution and Logistics Management*, vol. 34, no.5.
- Majelis Ulama Indonesia. 2013. *SK Tentang Halal MUI Berdasarkan Tingkat Kritis Bahan dan Tingkat Kesulitan Penulgaran Kehalalannya*. www.halalmui.org. Diakses pada tanggal 13 Juli 2017.
- McComack, A. Lockmy, K. 2004. *Linking SCOR Planing Practices To Supply Chain Performances : an Exploraty Study*, *Internasional Journal of Operation & Production Management*.

- Pujawan, I. Nyoman; Laudine H. Geraldin dan Dyah Santi D. 2007. *Manajemen Risiko dan Aksi Mitigasi untuk Menciptakan Rantai Pasok yang Robust*. Jurnal Teknologi dan Rekayasa Teknik Sipil “TORSI” 53.
- Pujawan, I. Nyoman and Geraldin, Laudine H. 2009. *House of Risk: A Model for Proactive Supply chain Risk Management*. Business Process Management Journal Vol. 15 No. 6 2009 pp.953-967.
- Rahmattullah. 2016. *Pengukuran Dan Pengelolaan Risiko Pada Supply Chain Ikm Intip Dengan Pendekatan Metode House Of Risk*, Universitas Muhammadiyah Surakarta : Solo
- Tang, Christopher S. 2006. *Proactive Product, Supply, and Demand Strategies for Constructing Robust Supply Chains*. International Journal www.anderson.ucla.edu/x980.xml. Diakses pada tanggal 18 Februari 2015.
- Ulfah, Marta dan Sukardi. 2016. Analisis Perbaikan Manajemen Risiko Rantai Pasok Gula Fafinasi dengan Pendekatan House of Risk. Jurnal Teknologi Industri Pertanian 26 (1):87-103(2016).
- Utari, Retno dan Baihaqi Imam. 2015. *Perancangan Strategi Mitigasi Risiko Supply chain di PT. Atlas Copco Nusantara Dengan Metode House of Risk*. Prosiding Seminar Nasional Manajemn Teknologi XXII.
- Sinha, P.R., Whitman, L.E. and Malzahn, D. (2004), *Methodology to mitigate supplier risk in an aerospace supply chain, Supply Chain Management: An International Journal*, Vol. 9 No. 2, pp. 154-68.

DAFTAR RIWAYAT HIDUP



DATA PRIBADI

Nama Lengkap	: Martadha Halim
Tempat Tanggal Lahir	: Payakumbuh, 15 Januari 1995
Jenis Kelamin	: Laki-laki
Agama	: Islam
Status	: Belum Menikah
Alamat	: Perum Griya Intan Permai D4, Yogyakarta
Kode Pos	: 55241
Kewarganegaraan	: Indonesia
Pendidikan Terakhir	: MAN- IPA
Perguruan Tinggi	: UIN Sunan Kalijaga - Teknik Industri
IPK	: 3, 22
No. Identitas	: 13.7603.150195.0001
Tinggi/Berat	: 176cm / 65 Kg
No. Telepon	: 085263837886
Alamat Email	: Martadha.halim17@gmail.com
Hobi	: Jalan-jalan, Main game
Motto	: Perfectly and Quickly

Personal

Bertanggung jawab, disiplin, jujur, berkomitmen, prinsipal, mampu belajar secara autodidak, mampu bekerja dalam tim, memiliki motivasi tinggi, pantang menyerah, komunikatif dan berjiwa sosial.

PENDIDIKAN FORMAL

Tahun		Nama Institusi	Lokasi	Jurusan	Keterangan
Masuk	Keluar				
2000	2001	TK Bhakti	Payakumbuh	-	LULUS
2001	2007	SD Negeri 01 BAJA	Payakumbuh	-	LULUS
2007	2010	MTs Negeri 1 Koto Nan Ampek	Payakumbuh	-	LULUS
2010	2013	MA Negeri 2 Koto Nan Ampek	Payakumbuh	-	LULUS
2013	-	UIN Sunan Kalijaga	Yogyakarta	-	LULUS

KEMAMPUAN

SOFTWARE	OFFICE	Ms. Word, Ms. Excel, Ms. Access, Ms. Power Point
	STATISTIC	SPSS, Minitab, Winqsb
BAHASA		Indonesia
		Inggris
		Arab

PRESTASI

Tahun	Prestasi
2011	Pasukan Pengibar Bendera Kota Payakumbuh
2012	Finalis Lomba Karya Tulis Universitas Andalas FKM Unand
2012	Juara 2 Lomba Porseni Bidang Teknologi Informasi Se- SUMBAR
2014	Juara 2 Fotografi Yamaha GOCA
2016	Juara 3 logistics Simulation Industrial Workshop

PENGALAMAN ORGANISASI

Tahun	Nama Organisasi	Posisi
2011-2012	PIK- R Raudah	Ketua
2012-2013	OSIM MAN 2 Koto Nan Ampek	Kabid Kepemimpinan
2014-2015	Himpunan Mahasiswa Teknik Industri UIN Sunan Kalijaga	Ketua
2013-2014	EXAct UIN Sunan Kalijaga	Anggota

PENGALAMAN PEKERJAAN

Nama Perusahaan / Institusi	Waktu	Posisi	Deskripsi Pekerjaan
<i>EO</i> Aras Buana Persada	2015- 2016	Anggota	Membantu dalam menyelenggarakan acara Kunjungan Kerja pemerintah Payakumbuh

PENGALAMAN KEPANITIAAN

Tahun	Kepanitiaan
2013	Panitia Pelaksana Industraction UIN Sunan Kalijga
2013	Panitia Pelaksana Industrial Cup UIN Sunan Kalijga
2014	Panitia Pelaksana Junk Art teknik industri UIN Sunan Kalijaga
2015	Panitia Pelaksana Industraction UIN Sunan Kalijga
2014	Panitia Pelaksana seminar exact "Presentaif"
2014	Panitia Pelaksana seminar nasional Value Chain Industri Kreatif

WORKSHOP / SEMINAR		
Acara	Tema	Penyelenggara
Workshop Nasional	<i>Accredited Supply Chain Analsyt (ASCA)</i>	Expertindo . Traning & Consulting
Workshop Nasional	<i>Accredited Supply Chain Analsyt (ASCA)</i>	<i>America Academy Of Project Management Indonesia</i>
Seminar Nasional	<i>Logistics in E-Commerce : the New Era Supply Chain</i>	Himpunan Mahasiswa Teknik Industri UGM
Seminar	<i>Internasiobal Guest Lecture : ON Global Industrial Economic</i>	Teknik Indsutri UIN Sunan Kalijaga
Workshop Nasional	<i>Hitorial Landmark : Workshop , Hunting & Photo Competition</i>	Media Indonesia
Seminar Nasional	Menumbuhkembangkan Jiwa Kewirausahaan Pada Generasi Muda Indonesia	Dema Fak. Saintek UIN Sunan Kalijaga
Seminar Mahasiswa	<i>Challenge And Opportunity In Facing ASEaN Economic Community</i>	HIMA Teknik Industri Atma Jaya Yogyakarta

Demikian daftar riwayat hidup ini saya buat dengan sebenar-benarnya, untuk digunakan seperlunya sebagai bahan pertimbangan. Semoga lamaran dan kualifikasi yang saya miliki dapat menjadi pertimabangan untuk saya bisa menjadi enumerator.

STATE ISLAMIC UNIVERSITY
SUNAN KALIJAGA
YOGYAKARTA