

ABSTRAK

Aktivitas sehari-hari yang kita lakukan pada umumnya dilakukan berdampingan dengan risiko dari setiap aktivitas itu sendiri, begitu juga dengan aktivitas dari sebuah bentuk usaha, sehingga penting untuk dilakukan manajemen risiko dalam meminimalisir risiko-risiko yang mungkin ataupun sudah pernah terjadi. UMKM Bobbatime yang merupakan usaha dengan produksi makanan dan minuman yang memerlukan analisis risiko untuk dapat mencapai tujuan organisasi dengan cara yang efektif dan efisien dalam aktivitas rantai pasoknya. Penelitian ini menganalisis kejadian risiko (*risk event*) dan agen risiko (*risk agent*) pada aktivitas rantai pasok UMKM Bobbatime.

Metode yang digunakan dalam penilaian dan analisis rantai pasok adalah dengan menggunakan metode *House of Risk* (HOR). Metode HOR adalah teknik analisis risiko regeneratif yang menggunakan model *House of Quality* (HOQ) bersama dengan prinsip *Failure Mode and Error Analysis* (FMEA) dengan mengukur tingkat *risk event* (kejadian risiko) dan memprioritaskan *risk agent* (agen risiko) untuk memilih tindakan terbaik dalam melakukan mitigasi risiko yang mungkin ditimbulkan oleh risiko bahaya.

Hasil dari penelitian yang dilakukan menunjukkan 12 *risk agent* prioritas, yaitu yaitu kurangnya minat konsumen, kelalaian *supplier*, metode perhitungan bahan baku tidak tepat, tidak adanya pemeriksaan berulang, kekurangan bahan baku, kelalaian pihak *warehouse*, informasi persediaan tidak akurat, cara penyimpanan bahan baku tidak tepat, keterlambatan penerimaan bahan baku, mesin mengalami gangguan, *maintenance* tidak dilakukan secara keseluruhan, dan produk tidak sesuai dengan usulan strategi aksi mitigasi yang dapat diterapkan pada UMKM Bobbatime, yaitu melakukan *stock opname*, menerapkan metode perpetual, menambahkan SOP mengenai inspeksi berulang, menggunakan alat elektronik dalam *penginputan* data, memperbaiki pola komunikasi dengan *supplier*, melakukan penjadwalan pemeriksaan bahan baku, memperbaiki pola komunikasi dengan *warehouse*, melakukan evaluasi kerja secara berkala, melakukan *monitoring* langsung, menambah sekat penyimpanan bahan baku, dan melakukan penjadwalan rutin untuk *maintenance*.

Kata kunci: Mitigasi risiko, HOR, Makanan dan minuman

ABSTRACT

Daily activities that we do are generally carried out side by side with the risks of each activity itself, as well as the activities of a form of business, so it is important to carry out risk management in minimizing the risks that may or have occurred. UMKM Bobbatime which are food and beverages businesses require risk analysis to be able to achieve organizational goals in an effective and efficient way in their supply chain activities. This study analyzes risk events and risk agents in the supply chain activities of UMKM Bobbatime.

The method used in supply chain assessment and analysis is the House of Risk (HOR) method. The HOR method is a regenerative risk analysis technique that uses the House of Quality (HOQ) model along with the principles of Failure Mode and Error Analysis (FMEA) by measuring the level of risk events and prioritizing risk agents to choose the best action to mitigate the risks that may be caused by hazard risks.

Results of the research conducted show 12 priority risk agents, namely lack of consumer interest, supplier negligence, incorrect raw material calculation methods, absence of repeated inspections, shortage of raw materials, negligence of the warehouse, inaccurate inventory information, improper storage of raw materials, delays in receiving raw materials, machines experiencing interference, maintenance is not carried out as a whole, and products are not in accordance with the proposed mitigation action strategies that can be applied to Bobbatime MSME, namely conducting stock-taking, applying the perpetual method, adding SOPs regarding repeated inspections, using electronic tools in data entry, improving communication patterns with suppliers, scheduling raw material inspections, improving communication patterns with warehouses, conducting regular work evaluations, conducting direct monitoring, adding bulkheads for raw material storage, and scheduling routines for maintenance.

Keywords: Risk mitigation, HOR, Food and Beverages