SKRIPSI

ANALISIS RANTAI PASOK (SUPPLY CHAIN) IKAN LAUT DI PEKANBARU
(STUDI KASUS PADA UD DELI BUKIT NELAYAN)

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Mendapatkan Gelar Sarjana Ekonomi Pada Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Universitas Islam Riau

Oleh:

MUHAMAD ANDREAN
185210505

PROGRAM STUDI MANAJEMEN
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS ISLAM RIAU
PEKANBARU
2022

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

UNIVERSITAS ISLAM RIAU
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
Jalan Kaharudin Nasution No. 113 Perhentian Marpoyan
Telp. (0761) 674674 Fax: (0761) 6748834 Pekanbaru 28284

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Nama	:	Muhamad Andrean
NPM	:	185210505
Fakultas	:	Ekonomi Dan Bisnis
Jurusan	:	Manajemen
Konsentrasi	:	Manajemen Operasional
Judul Skripsi	:	Analisis Rantai Pasok (Supply Chain) Ikan Laut Di Pekanbaru (Studi Kasus Pada UD Deli Bukit Nelayan)

Disahkan Oleh:

Pembimbing

Hj. Susie Suryani, SE., MM

Diketahui :

Dekan

(Dr. Eva Sundari, SE.,MM, CRBC)

Ketua Program Studi

(Abd.Razak Jer, SE.,M.Si)

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :
30/8/22
UNIVERSITAS ISLAM RIAU FAK. EKONOMI DAN BISNIS PEKANBARU

UNIVERITAS ISLAM RIAU
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
Alamat: Jalan Kharudin Nasution No 133 Perhentian Marpoyan
Telp. (0761) 674674 Fax.(0761) 674834 Pekanbaru. 28284

BERITA ACARA BIMBINGAN SKRIPSI

Nama : MUHAMAD ANDREAN
NPM : 185210505
Program Studi : Manajemen
Konsentrasi : Manajemen Operasional
Fakultas : Ekonomi Dan Bisnis
Judul Skripsi : Analisis Rantai Pasok (Supply Chain) Ikan Laut Di Pekanbaru (Studi Kasus Pada UD Deli Bukit Nelayan)
Sponsor : Hj. Susie Suryani SE., MM

Dengan perincian sebagai berikut:

No	Tanggal	Catatan Sponsor	Berita Acara	Paraf Sponsor
1	29 Desember 2021	X	- Latar Belakang masalah penulisannya harus terstruktur dan ditambah data nya - Teknik penulisan diperbaiki lagi	
2	4 Januari 2022	X	- Sempurnakan metode penelitian	
3	24 Januari 2022	X	- Acc Seminar Proposal	
4	21 Maret 2022	X	- Acc Outline - Lanjutkan bab IV dan V	
5	23 Juni 2022	X	- Gambar penjelasan diagram pareto - Perbaiki kesimpulan - Buat Abstrak	
6	14 Juli 2022	X	- Sempurnakan Abstrak - Simpulan dan saran	
7	15 Juli 2022	X	- Acc Ujian Seminar Hasil	

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

Mengetahui

Wakil Dekan Bidang Akademis

Dina Hidayat,S.E.,M,Si.,Ak.,CA

Dokumen ini adalah Arsip Milik :
Perpustakaan Universitas Islam Riau

UNIVERSITAS ISLAM RIAU
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS

Alamat : Jalan Kaharuddin Nst Km 11 No 113 Marpoyan Pekanbaru Telp 647647

BERITA ACARA UJIAN SKRIPSI / MEJA HIJAU

Berdasarkan Surat Keputusan Dekan Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Universitas Islam Riau No: 827/KPTS/FE-UIR/2022, Tanggal 09 Agustus 2022, Maka pada Hari Rabu 10 Agustus 2022 dilaksanakan Ujian Oral Komprehensive/Meja Hijau Program Sarjana Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Universitas Islam Riau pada Program Studi **Manajemen** Tahun Akademis 2022/2023.

1.N a m a	: Muhamad Andrean
2.N P M	: 185210505
3.Program Studi	: Manajemen S1
4.Judul skripsi	: Analisis Rantai Pasok (Supply Chain) Ikan Laut di Pekanbaru (Studi Kasus Pada UD Deli Bukit Nelayan).
5.Tanggal ujian	: 10 Agustus 2022
6.Waktu ujian	: 60 menit.
7.Tempat ujian	: Ruang Sidang Meja Hijau Fakultas Ekonomi Dan Bisnis UIR
8.Lulus Yudicium/Nilai	: ***Lulus (A) 87,4***
9.Keterangan lain	: Aman dan lancar.

PANITIA UJIAN

Ketua	Sekretaris
Dina Hidayat, SE., M.Si., Ak., CA	**Abd. Razak Jer, SE., M.Si**
Wakil Dekan Bidang Akademis	Ketua Prodi Manajemen

Dosen penguji :

1. Hj. Susie Suryani, SE., MM (.....)
2. Abd. Razak Jer, SE., M.Si (.....)
3. Prof. Dr. H. Detri Karya, SE., MA (.....)

Notulen

1. Randi Saputra, SE., MM (.....)

Pekanbaru, 10 Agustus 2022
Mengetahui
Dekan,

Dr. Hj. Eva Sundari, SE., MM., CRBC

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

SURAT KEPUTUSAN DEKAN FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS ISLAM RIAU
Nomor : 827 / Kpts/FE-UIR/2022
TENTANG PENETAPAN DOSEN PENGUJI SKRIPSI MAHASISWA
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS ISLAM RIAU

DEKAN FAKULTAS EKONOMI UNIVERSITAS ISLAM RIAU

Menimbang : 1. Bahwa untuk menyelesaikan studi Program Sarjana Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Universitas Islam Riau dilak sanakan ujian skripsi / oral komprehensive sebagai tugas akhir dan untuk itu perlu ditetapkan mahasiswa yang telah memenuhi syarat untuk ujian dimaksud serta dosen penguji.
2. Bahwa penetapan mahasiswa yang memenuhi syarat dan penguji mahasiswa yang bersangkutan perlu ditetapkan dengan surat keputusan Dekan.

Mengingat : 1. Undang-undang RI Nomor: 20 Tahun 2003 Tentang Sistem Pendidikan Nasional
2. Undang-undang RI Nomor: 14 Tahun 2005 Tentang Guru dan Dosen
3. Undang-undang RI Nomor: 12 Tahun 2012 Tentang Pendidikan Tinggi.
4. Peraturan Pemerintah RI Nomor: 4 Tahun 2014 Tentang Penyelenggaraan Pendidikan Tinggi dan Pengelolaan Perguruan Tinggi
5. Statuta Universitas Islam Riau Tahun 2018.
6. SK. Pimpinan YLPI Daerah Riau Nomor: 006/Skep/YLPI/II/1976 Tentang Peraturan Dasar Universitas Islam Riau.
7. Surat Keputusan BAN PT Depdiknas RI :
a. Nomor : 2806/SK/BAN-PT/Akred/S/IX/2018, tentang Akreditasi Eko. Pembangun
b. Nomor : 2640/SK/BAN-PT/Akred/S/IX/2018, tentang Akreditasi Manajemen
c. Nomor : 2635/SK/BAN-PT/Akred/S/IX/2018, tentang Akreditasi Akuntansi S1
d. Nomor : 1036/SK/BAN-PT/Akred/Dipl-III/IV/2019, tentang Akreditasi D.3 Akuntansi.

MEMUTUSKAN

Menetapkan : 1. Mahasiswa Fakultas Ekonomi Universitas Islam Riau yang tersebut di bawah ini:

N a m a : Muhamad Andrean
N P M : 185210505
Program Studi : Manajemen S1
Judul skripsi : Analisis Rantai Pasok (Supply Chain) Ikan Laut di Pekanbaru (Studi Kasus Pada UD Deli Bukit Nelayan).

2. Penguji ujian skripsi/oral komprehensive mahasiswa tersebut terdiri dari:

NO	Nama	Pangkat/Golongan	Bidang Diuji	SJabatan
1	Hj. Susie Suryani, SE., MM	Lektor, C/c	Materi	Ketua
2	Abd Razak Jer, SE., M.Si	Lektor, C/c	Sistematika	Sekretaris
3	Prof.Dr. H. Detri, SE., MA	Guru Besar, D/d	Methodologi	Anggota
4			Penyajian	Anggota
5			Bahasa	Anggota
6	Randi Saputra, SE., MM	Asisten Ahli III/b	-	Notulen
7			-	Saksi II
8			-	Notulen

3. Laporan hasil ujian serta berita acara telah disampaikan kepada pimpinan Universitas Islam Riau selambat-lambatnya 1 (satu) minggu setelah ujian dilaksanakan.
4. Keputusan ini mulai berlaku pada tanggal ditetapkan dengan ketentuan bila terdapat kekeliruan akan segera diperbaiki sebagaimana mestinya.

Kutipan : Disampaikan kepada yang bersangkutan untuk dapat dilaksanakan dengan sebaik-baiknya.

Ditetapkan di : Pekanbaru
Pada Tanggal : 10 Agustus 2022
Dekan

Dr. Eva Sundari, SE., MM., CRBC

Tembusan : Disampaikan pada :
1. Yth : Bapak Koordinator Kopertis Wilayah X di Padang
2. Yth : Bapak Rektor Universitas Islam Riau di Pekanbaru
3. Yth : Sdr. Kepala Biro Keuangan UIR di Pekanbaru
4. Yth : Sdr. Kepala BAAK UIR di Pekanbaru

Dokumen ini adalah Arsip Milik :
Perpustakaan Universitas Islam Riau

UNIVERSITAS ISLAM RIAU
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS

Alamat : Jalan Kaharuddin Nasution No 113 Marpoyan Pekanbaru Telp 647647

BERITA ACARA SEMINAR HASIL PENELITIAN SKRIPSI

Nama : Muhamad Andrean
NPM : 185210505
Jurusan : Manajemen / S1
Judul Skripsi : Analisis Rantai Pasok (Supply Chain) Ikan Laut di Pekanbaru (Studi Kasus Pada UD Deli Bukit Nelayan).
Hari/Tanggal : Rabu 10 Agustus 2022
Tempat : Ruang Sidang Fakultas Ekonomi Dan Bisnis UIR

Dosen Pembimbing

No	Nama	Tanda Tangan	Keterangan
1	Hj. Susie Suryani, SE., MM		

Dosen Pembahas / Penguji

No	Nama	Tanda Tangan	Keterangan
1	Abd. Razak Jer, SE., M.Si		
2	Prof. Dr. H. Detri Karya, SE., MA		

Hasil Seminar : *)

1. Lulus (Total Nilai)
2. Lulus dengan perbaikan (Total Nilai *87,4*)
3. Tidak Lulus (Total Nilai)

Mengetahui
An.Dekan

Dina Hidayat, SE., M.Si., Ak., CA
Wakil Dekan I

Pekanbaru, 10 Agustus 2022
Ketua Prodi

Abd. Razak Jer, SE., M.Si

*) Coret yang tidak perlu

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

UNIVERSITAS ISLAM RIAU
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS

Alamat : Jalan Kaharuddin Nst Km 11 No 113 Marpoyan Pekanbaru Telp 647647

BERITA ACARA SEMINAR PROPOSAL

Nama : Muhamad Andrean
NPM : 185210505
Judul Proposal : Analisis Rantai Pasok (Supply Chain) Ikan Laut di Pekanbaru (Studi Kasus Pada UD Deli Bukit Nelayan).
Pembimbing : 1. Hj. Susie Suryani, SE., MM
Hari/Tanggal Seminar : Rabu 16 Februari 2022

Hasil Seminar dirumuskan sebagai berikut :

1. Judul : Disetujui dirubah/perlu diseminarkan *)
2. Permasalahan : Jelas/masih kabur/perlu dirumuskan kembali *)
3. Tujuan Penelitian : Jelas/mengambang/perlu diperbaiki *)
4. Hipotesa : Cukup tajam/perlu dipertajam/di perbaiki *)
5. Variabel yang diteliti : Jelas/Kurang jelas *)
6. Alat yang dipakai : Cocok/belum cocok/kurang *)
7. Populasi dan sampel : Jelas/tidak jelas *)
8. Cara pengambilan sampel : Jelas/tidak jelas *)
9. Sumber data : Jelas/tidak jelas *)
10. Cara memperoleh data : Jelas/tidak jelas *)
11. Teknik pengolahan data : Jelas/tidak jelas *)
12. Daftar kepustakaan : Cukup/belum cukup mendukung pemecahan masalah Penelitian *)
13. Teknik penyusunan laporan : Telah sudah/belum memenuhi syarat *)
14. Kesimpulan tim seminar : Perlu/tidak perlu diseminarkan kembali *)

Demikianlah keputusan tim yang terdiri dari :

No	Nama	Jabatan pada Seminar	Tanda Tangan
1.	Hj. Susie Suryani, SE., MM	Ketua	1.
2.	Hafidzah Nurjannah, SE., M.Sc	Anggota	2.
3.	Ramzi Durin, SH., MH	Anggota	3.

*Coret yang tidak perlu

Mengetahui
A.n. Dekan Bidang Akademis

Dina Hidayat, SE., M.Si., Ak., CA

Pekanbaru, 16 Februari 2022
Sekretaris,

Abd. Razak Jer, SE., M.Si

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

SURAT PENGAJUAN JUDUL PROPOSAL PENELITIAN SKRIPSI

TANGGAL PENGAJUAN	24 Desember 2021
NAMA	Muhamad Andrean
NPM	185210505
NILAI METODE PENELITIAN	B+
JUMLAH SKS SELESAI	122
IPK	3.28

JUDUL PROPOSAL (maksimal 1 judul)

No.	JUDUL	TEMPAT PENELITIAN	PENGECEKAN SEKPRODI
1.	ANALISIS RANTAI PASOK (SUPPLY CHAIN) IKAN LAUT DI PEKANBARU (STUDI KASUS UD DELI BUKIT NELAYAN)	Jl. Teratai No. 50 Pasar Kodim, Kel. Padang Bulan Kec. Senapelan, Pekanbaru - Riau	

Pekanbaru, 29 Desember 2021
Disetujui Oleh Kaprodi Manajemen

UNIVERSITAS ISLAM RIAU FAK. EKONOMI PEKANBARU

Abd. Razak Jer, SE., M.Si.
NPK. 86 0802 062

Dokumen ini adalah Arsip Milik :
Perpustakaan Universitas Islam Riau

SURAT KEPUTUSAN DEKAN FAKULTAS EKONOMI UNIVERSITAS ISLAM RIAU
Nomor: 1798/Kpts/FE-UIR/2021
TENTANG PENUNJUKAN DOSEN PEMBIMBING SKRIPSI MAHASISWA S1
DEKAN FAKULTAS EKONOMI UNIVERSITAS ISLAM RIAU

Membaca : Surat Penetapan Ketua Program Studi Manajemen tanggal, 2021-12-29 Tentang Penunjukan Dosen Pembimbing Skripsi Mahasiswa

Menimbang : Bahwa dalam membantu Mahasiswa untuk menyusun skripsi sehingga mendapat hasil yang baik, perlu ditunjuk dosen pembimbing yang akan memberikan bimbingan sepenuhnya terhadap Mahasiswa tesebut

Mengingat :
1. Undang-Undang Nomor : 20 Tahun 2003 Tentang Sistem Pendidikan Nasional
2. Undang-Undang Nomor : 12 Tahun 2012 Tentang Pendidikan Tinggi
3. Peraturan Pemerintah Nomor : 4 Tahun 2014 Tentang Penyelenggara Pendidikan Tinggi dan Pengelolaan Perguruan Tinggi
4. Statuta Universitas Islam Riau Tahun 2018
5. SK. Dewan Pimpinan YLPI Riau Nomor : 106/Kpts. A/YLPI/VI/2017 Tentang Pengangkatan Rektor Universitas Islam Riau Periode. 2017-2021
6. Peraturan Universitas Islam Riau Nomor : 001 Tahun 2018 Tentang Ketentuan Akademik Bidang Pendidikan Universitas Islam Riau.
7. SK. Rektor Universitas Islam Riau Nomor : 598/UIR/KPTS/2019 Tentang Pembimbing tugas akhir Mahasiswa Program Diploma dan Sarjana Universitas Islam Riau
   a. Nomor: 510/A-UIR/4-1987

MEMUTUSKAN

Menetapkan :
1. Mengangkat Saudara yang tersebut namanya dibawah ini sebagai pembimbing dalam penyusunan skripsi yaitu :

No.	Nama	Jabatan Fungsional	Keterangan
1.	Hj. Susie Suryani, SE., MM.	Lektor	Pembimbing

2. Mahasiswa yang dibimbing adalah :
   N a m a : Muhamad Andrean
   N P M : 185210505
   Jurusan/Jenjang Pendd. : Manajemen
   Judul Skripsi : Analisis Rantai Pasok (Supply Chain) Ikan Laut di Pekanbaru (Studi Kasus UD Deli Bukit Nelayan)
3. Tugas Pembimbing berpedoman kepada Surat Keputusan Rektor Universitas Islam Riau Nomor : 598/UIR/KPTS/2019 Tentang Pembimbing Tugas Akhir Mahasiswa Program Diploma dan Sarjana Universitas Islam Riau.
4. Dalam pelaksana bimbingan supaya memperhatikan Usul dan Saran dari Forum Seminar Proposal, kepada Dosen pembimbing diberikan Honorarium sesuai dengan ketentuan yang berlaku di Universitas Islam Riau.
5. Keputusan ini mulai berlaku pada tanggal ditetapkan, apabila terdapat kekeliruan dalam keputusan ini akan diadakan perbaikan kembali.

Kutipan : disampaikan kepada Ybs untuk dilaksanakan sebaik-baiknya.

Ditetapkan di: Pekanbaru
Pada Tanggal: 29 Desember 2021
Dekan

Dr. Eva Sundari, SE., MM, C.R.B.C.

Tembusan : Disampaikan pada :
1. Kepada Yth. Ketua Program Studi EP,Manajemen dan Akuntansi
2. Arsip File : SK.Dekan Kml Haj

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

UNIVERSITAS ISLAM RIAU
FAKULTAS EKONOMI
الجامعة الإسلامية الريوية
Alamat : Jalan Kaharuddin Nasution No. 113, Marpoyan, Pekanbaru, Riau, Indonesia - 28284
Telp. +62 761 674674 Fax. +62 761 674834 Email : fekon@uir.ac.id Website : www.ac.uir.id

SURAT KETERANGAN BEBAS PLAGIARISME

Ketua Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi Universitas Islam Riau menerangkan bahwa mahasiswa dengan identitas berikut:

NAMA	:	**MUHAMAD ANDREAN**
NPM	:	**185210505**
JUDUL SKRIPSI	:	**ANALISIS RANTAI PASOK (SUPPLY CHAIN) IKAN LAUT DI PEKANBARU (STUDI KASUS PADA UD DELI BUKIT NELAYAN)**
PEMBIMBING	:	**SUSIE SURYANI, SE., MM**

Dinyatakan sudah memenuhi syarat batas maksimal plagiarisme yaitu 12% pada setiap subbab naskah skripsi yang disusun.

Demikianlah surat keterangan ini di buat untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Pekanbaru, 18 Juli 2022

Ketua Program Studi Manajemen

Abd Razak Jer, SE., M.Si

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

SURAT PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Karya tulis ini, Skripsi ini adalah asli belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik Sarjana, baik di Universitas Islam Riau maupun di Perguruan Tinggi lainnya.
2. Karya tulis ini murni gagasan, dan penilaian saya sendiri atau bantuan pihak manapun, kecuali arahan tim pembimbing.
3. Dalam karya tulis ini tidak terdapat, karya yang dapat ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dalam naskah dengan disebut nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang diperoleh karena karya tulis ini, serta sanksi dengan norma yang berlaku di Perguruan Tinggi ini.

Pekanbaru,22 Agustus 2022

Saya yang membuat pernyataan

Muhamad Andrean

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

ABSTRAK

ANALISIS RANTAI PASOK (SUPPLY CHAIN) IKAN LAUT DI PEKANBARU (STUDI KASUS PADA UD DELI BUKIT NELAYAN)

OLEH:

MUHAMAD ANDREAN

NPM: 185210505

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui dan menganalisis risiko pada rantai pasok (Supply Chain) ikan laut di Pekanbaru (Studi kasus UD Deli Bukit Nelayan). Objek penelitian ini dilakukan di UD Deli Bukit Nelayan Pekanbaru dengan pihak internal perusahaan berjumlah 16 orang sebagai informan (Sampel) dengan menggunakan metode *Purposive Sampling*. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan wawancara dan melakukan studi kepustakaan. Penelitian ini menggunakan data primer dan data sekunder. Metode analisis data dalam penelitian ini menggunakan analisis secara kualitatif serta diuraikan dalam bentuk deskriptif dengan menggunakan metode *House Of Risk*. Berdasarkan penelitian yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa rantai pasok ikan laut di UD Deli Bukit Nelayan belum optimal dikarenakan masih terdapat risiko yang sulit di prediksi dan rendahnya antisipasi risiko yang berdampak pada kinerja rantai pasok. Seperti faktor cuaca yang sulit diprediksi dan keterlambatan pengiriman bahan baku dari Supplier ke UD Deli Bukit Nelayan dikarenakan adanya kendala teknis pada alat transportasi saat diperjalanan yang mengakibatkan ketidaksesuaian jadwal yang ditentukan.

Kata Kunci : ***House OF Risk (HOR), Rantai Pasok, Risiko***

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

ABSTRACT

ANALYSIS OF MARINE FISH SUPPLY CHAIN IN PEKANBARU (CASE STUDY ON UD DELI BUKIT NELAYAN)

BY:

MUHAMAD ANDREAN

NPM: 185210505

The purpose of this study was to determine and analyze the risk in the supply chain of marine fish in Pekanbaru (Case Study of UD Deli Bukit Nelayan). The object of this research was conducted at UD Deli Bukit Nelayan Pekanbaru with 16 internal company parties as informants (Samples) using the Purposive Sampling method. Data collection techniques were carried out by interviewing and conducting library research. This study uses primary data and secondary data. The data analysis method in this study uses qualitative analysis and is described in descriptive form using the House Of Risk method. Based on the research conducted, it can be concluded that the marine fish supply chain at UD Deli Bukit Nelayan is not optimal because there are still risks that are difficult to predict and the low risk anticipation that has an impact on supply chain performance. Such as weather factors that are difficult to predict and delays in the delivery of raw materials from suppliers to UD Deli Bukit Nelayan due to technical constraints on transportation equipment while traveling which results in non-compliance with the specified schedule.

Keywords: House OF Risk (HOR), Supply Chain, Risk

KATA PENGANTAR

Alhamdulillahi robbil a'alamiin, puji dan syukur penulis ucapkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis masih diberikan kekuatan fisik dan pikiran untuk menyelesaikan penulisan skripsi ini. Pada kesempatan ini penulis menulis skripsi yang berjudul: **"Analisis Rantai Pasok (*Supply Chain*) Ikan Laut di Pekanbaru (Studi kasus pada UD Deli Bukit Nelayan)",** yang digunakan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar sarjana Ekonomi di Universitas Islam Riau.

Dalam penulisan skripsi ini, penulis menyadari sepenuhnya bahwa skripsi ini masih jauh dari kata sempurna dan masih banyak kekurangan dan juga kesalahan. Demi tercapainya kesempurnaan skripsi ini, dengan segenap kerendahan hati penulis mengharapkan kritik dan saran dari pembaca yang sangat membangun.

Selain dari itu, penulis juga banyak mendapatkan bantuan baik moril maupun materil serta bimbingan dan pengarahan dari berbagai pihak. Dengan demikian, pada kesempatan ini juga penulis dengan tulus dan ikhlas ingin mengucapkan terima kasih sebanyak-banyaknya kepada:

1. Bapak Prof. Dr. H. Syafrinaldi S.H., MCL selaku Rektor Universitas Islam Riau.
2. Ibu Dr. Eva Sundari, SE., MM., CRBC selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Islam Riau.

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

3. Bapak Abdul Razak Jer,SE., M.Si selaku Ketua Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Islam Riau.
4. Ibu Hj. Susie Suryani SE., MM selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan masukan dan saran serta arahan kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
5. Ibu Hafidzah Nurjannah SE., M.Sc dan Bapak Ramzi Durin SH., MH, selaku dosen penguji yang berperan aktif memberikan masukan dan saran yang bermanfaat baik dalam penyusunan skripsi penulis.
6. Bapak dan Ibu Dosen yang telah memberikan pengajaran kepada penulis selama dibangku perkuliahan serta staff karyawan dan karyawati Tata Usaha pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Islam Riau yang telah membantu proses kegiatan belajar mengajar di kampus.
7. Teristimewa kepada Ayahanda Ariens Ricco dan Ibunda Sinar Asmara yang telah membesarkan dan memberikan cinta dan kasih sayang kepada Penulis selama ini serta tidak henti-henti nya mendo'akan penulis dalam menyelesaikan perkuliahan hingga menyelesaikan skripsi ini. Semoga Ayahanda dan Ibunda senantiasa diberikan kesehatan dan umur panjang serta selalu dalam lindungan Allah SWT, Aamiin ya rabbal a'lamiin.
8. Teruntuk kepada Abang ku Muhamad Arisma yang telah memberikan semangat, cinta dan kasih sayang kepada Penulis, serta terus mendo'akan

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

disetiap langkah-langkah yang penulis ambil dalam proses penyelesaian skripsi ini.

9. Kepada pihak - pihak UD Deli Bukit Nelayan, yang telah memberikan izin kepada penulis untuk melakukan penelitian dan memberikan informasi terkait pengambilan data yang peneliti butuhkan dalam penyelesaian skripsi ini.
10. Terimakasih kepada sahabat dan rekan - rekan seperjuangan Angkatan 2018 yang tidak bisa saya sebut satu per satu yang selalu memberikan semangat serta dorongan motivasi kepada saya demi untuk penyelesaian skripsi ini.

Akhirnya kepada Allah SWT penulis memohon semoga bimbingan, bantuan, pengorbanan dan keikhlasan yang telah diberikan selama ini akan menjadi amal kebaikan dan mendapatakan balasan yang layak dari Allah SWT, Aamiin ya rabbal a'lamiin.

Pekanbaru, 8 Juni 2022

MUHAMAD ANDREAN

185210505

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

DAFTAR ISI

ABSTRAK i

ABSTRACT ii

KATA PENGANTAR iii

DAFTAR ISI vi

DAFTAR TABEL ix

DAFTAR GAMBAR xi

BAB I PENDAHULUAN 1

1.1 Latar Belakang Masalah 1

1.2 Rumusan Masalah 7

1.3 Tujuan Penelitian 7

1.4 Manfaat Peneltian 7

1.4.1 Bagi Peneliti 7

1.4.2 Bagi UD Deli Bukit Nelayan 8

1.4.3 Bagi Pihak Lain 8

1.5 Sistematika Penulisan 8

BAB II TELAAH PUSTAKA 10

2.1 Rantai Pasok (*Supply Chain*) dan Manajemen Rantai Pasok (*Supply Chain Management*) 10

2.2 Fungsi Manajemen Rantai Pasokan (Supply Chain Management) 12

2.3 Konsep Manajemen Rantai Pasokan (*Supply Chain Management*) 13

2.4 Tujuan Strategis Manajemen Rantai Pasok (*Supply Chain Management*) 14

2.5 Strategi Manajemen Rantai Pasokan *(Supply Chain Management)* 15

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

2.6 Area Cakupan Rantai Pasokan 15
2.7 Risiko Rantai Pasokan dan Taktik Untuk Menghadapinya 16
2.8 Isu – isu dan Cara Dalam Mengelola Rantai Pasokan Terintegrasi 18
2.9 Pemilihan Rantai Pasokan 21
2.10 Failure Mode and Effect Analysis (FMEA) 22
2.11 House of Risk 23
2.12 Penelitian Terdahulu 27
2.13 Kerangka Pemikiran 32
2.14 Hipotesis 33
BAB III METODOLOGI PENELITIAN 34
3.1 Lokasi dan Objek Penelitian 34
3.2 Operasional Variabel 34
3.3 Jenis dan Sumber Data 35
3.4 Teknik Pengumpulan Data 35
3.5 Populasi dan Sampel 36
3.5.1 Populasi 36
3.5.2 Sampel 36
3.6 Metode Analisis Data 37
3.6.1 Metode Deskriptif 37
3.6.2 Penyusunan HOR Fase 1 38
3.6.3 Penyusunan HOR Fase 2 40
3.6.4 Analisis 41
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN 42

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

4.1 Gambaran Umum UD Deli Bukit Nelayan 42
4.2 Aktivitas Operasional UD Deli Bukit Nelayan 44
4.3 Hasil Penelitian 47
4.3.1 Aliran Rantai Pasok (Supply Chain) 48
4.3.2 Analisis HOR Rantai Pasok (Supply Chain) Fase 1 61
4.3.3 Analisis HOR Rantai Pasok (Supply Chain) Fase 2 90
4.4 Pembahasan 102
4.4.1 Aliran Rantai Pasok 102
4.4.2 Pembahasan HOR Fase 1 109
4.4.3 Pembahasan HOR Fase 2 109
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN 115
5.1 Kesimpulan 115
5.2 Saran 116
DAFTAR PUSTAKA 117
LAMPIRAN 119

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Pihak Internal UD Deli Bukit Nelayan 3

Tabel 2.1 Enam bagian utama dalam perusahaan yang berkaitan dengan SCM 16

Tabel 2.2 Risiko Rantai Pasokan 17

Tabel 2.3 Mengelola Rantai Pasokan..... 20

Tabel 2.4 *Deskripsi Tingkat Severity, Occurrence, dan Detection*..... 23

Tabel 2.5 *Framework HOR Fase 1* 25

Tabel 2.6 *Framework HOR Fase 2* 27

Tabel 2.7 Penelitian Terdahulu 28

Tabel 3.1 Operasional Variabel 34

Tabel 4.1 Rantai Pasok dan Risiko yang Terjadi 62

Tabel 4.2 Kejadian Risiko *(Risk Event)* 64

Tabel 4.3 Penyebab Risiko *(Risk Agent)*..... 65

Tabel 4.4 Penilaian *Severity* (Dampak Kejadian Risiko)..... 73

Tabel 4.5 Penilaian *Occurance* (Kemungkinan Muncul Risiko)..... 78

Tabel 4.6 *Rekapitulasi Severity, Occurance, dan Correlation* 83

Tabel 4.7 Urutan ARP dari Terbesar Hingga Terkecil 85

Tabel 4.8 Klasifikasi Risiko..... 89

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

Tabel 4.9 Usulan Tindakan Preventif 91

Tabel 4.10 *Rekapitulasi Nilai Korelasi Risk Agent dengan Tindakan Preventif, Total Efektivitas (TEk), Tingkat Kesulitan Tindakan Preventif (Dk), dan Efektifitas Penerapan Tindakan Preventif (ETDk)* 96

Tabel 4.11 Urutan ETDk Terbesar Hingga Terkecil..... 97

Tabel 4.12 *Klasifikasi Tindakan Preventif dengan ABC* 101

Tabel 4.13 Urutan Pencegahan Berdasarkan Nilai ETDk..... 110

Tabel 4.14 Usulan dari tindakan preventif dari sumber risiko..... 112

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Aliran Rantai Pasok Ikan Laut Beku UD Deli Bukit Nelayan 5

Gambar 2.1 Ilustrasi dari Konsep Manajemen Rantai Pasok..... 14

Gambar 2.2 Kerangka Pemikiran..... 33

Gambar 4.1 Alur Aktivitas UD Deli Bukit Nelayan..... 45

Gambar 4.2 Ikan Tuna, Ikan Tongkol & Ikan Serai 47

Gambar 4.3 Aliran Rantai Pasok Ikan Laut UD Deli Bukit Nelayan 49

Gambar 4.4 Kurva Pareto 80:20 Nilai ARP..... 88

Gambar 4.5 Kurva Pareto 80:20 ETDk..... 100

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

BAB I
PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Sektor perikanan adalah salah satu sektor yang berperan krusial dalam perkembangan perekonomian di Indonesia. Selain itu, Indonesia sebagai salah satu penghasil perikanan terbesar, komoditas perikanan bisa sebagai komoditas yang kompetitif nasional di tingkat global. Aktivitas terkait perikanan di Indonesia dimulai dari pra produksi, produksi, pengolahan sampai dengan pemasaran yang dilakukan dalam sistem usaha perikanan dalam UU RI No.45 Tahun 2009.

Potensi perikanan Indonesia sangat tinggi, namun kesejahteraan nelayannya masih rendah. Sistem produksi yang tidak terintegrasi sebelum dan sesudah penambangan menjadi penyebab utama masih rendahnya kesejahteraan nelayan Indonesia. Pembicaraan mengenai sistem manufaktur hulu dan hilir terkait erat dengan rantai pasokan.

Supply chain management adalah suatu aktivitas yang melibatkan banyak pihak dalam kegiatan tersebut untuk menciptakan suatu produk hingga terkirim ke pengguna akhir. Suatu sistem yang tidak terintegrasi akan mengakibatkan pihak-pihak yang terlibat dalam proses tersebut akan menerima hasil yang tidak optimal, maka dari itu dengan mengintegrasi proses produksi secara efisien, mampu memaksimalkan nilai yang dihasilkan secara menyeluruh. Upaya dalam proses pengintegrasian sistem produksi hulu ke hilir ini dapat dilakukan dengan melakukan

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

pendekatan *Supply Chain Management*, karena *Supply Chain Management* adalah metode atau pendekatan untuk mengelola aliran produk, informasi, & uang secara terintegrasi yang melibatkan pihak-pihak, mulai dari hulu ke hilir yang terdiri berdasarkan supplier, pabrik, pelaku kegiatan distribusi maupun jasa-jasa logistik. (Pujawan & Mahendrawati 2017:27).

Manajemen Rantai Pasokan yaitu suatu koordinasi dari keseluruhan aktivitas rantai pasokan, mulai dari bahan baku dan di akhiri dengan kepuasan pelanggan, (Heizer dan Render, 2015). Sekarang ini perusahaan dan pengusaha harus bersaing untuk memenuhi berbagai kebutuhan konsumen yang semakin tinggi. Pada dasarnya, konsumen menginginkan suatu produk yang memiliki kualitas baik tetapi dengan harga yang terjangkau. Pada kenyataannya sebagian besar perusahaan di Indonesia telah menerapkan *Supply Chain Management*, mulai dari aliran barang (*product*), aliran uang (*financial*), dan sampai pada aliran infomasi. Tetapi masih banyak kita temukan perusahaan yang tidak sepenuhnya tepat dalam menjalankan manajemen rantai pasokan ini, sehingga usaha yang dijalankan seringkali kurang efektif dan efisien.

UD Deli Bukit Nelayan merupakan usaha perikanan yang melayani jenis – jenis ikan laut berkualitas dalam bentuk beku, yang dikelola oleh bapak Kartono beserta keluarganya. Usaha ini berdiri dikarenakan basic berdagang dari keluarga nya bapak Kartono dan beliau sadar bahwa kebutuhan ikan laut dibutuhkan oleh semua orang. Usaha ini berdiri sejak tahun 2011 dan masih beroperasi hingga

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

sekarang. Kegiatan operasional pada UD Deli Bukit Nelayan dimulai setiap hari dari jam 06.00 - 20.00 WIB untuk hari senin sampai sabtu. Dan untuk hari minggu dimulai dari jam 06.00 - 12.00 WIB. UD Deli Bukit Nelayan memiliki karyawan/karyawati yang terdiri dari Kepala Bagian Operasional dan Pemasaran, Administrasi dan Keuangan, serta karyawan gudang bagian bongkar muat dan pengantaran ikan laut beku.

Berikut ini adalah data pihak internal di UD Deli Bukit Nelayan, Pekanbaru yang terlibat langsung dalam proses aliran rantai pasok ikan laut beku yaitu sebagai berikut:

Tabel 1.1
Pihak Internal UD Deli Bukit Nelayan

NO	Posisi Pekerjaan	Jumlah
1	Pemilik Usaha	1
2	Kepala Bagian Operasional dan Pemasaran	2
3	Administrasi dan Keuangan	3
4	Karyawan Gudang Bagian Bongkar Muat Ikan dan Pengantaran Ikan	10
	Jumlah	16 orang

Sumber: UD Deli Bukit Nelayan

UD Deli Bukit Nelayan mendatangkan berbagai pemasok ikan laut nya langsung dari Tanjung Balai, Sibolga, Padang, Juwana Pati (Jawa Tengah), dan Jakarta. Untuk pemasok dari Tanjung Balai dan Sibolga menuju ke Pekanbaru

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

membutuhkan waktu sekitar 2 sampai 3 hari. Lalu pemasok ikan laut dari Padang ke Pekanbaru membutuhkan waktu sekitar 1 sampai 3 hari. Untuk pemasok ikan laut dari Juwana Pati, Jawa Tengah menuju Pekanbaru membutuhkan waktu sekitar 1 minggu dan untuk pemasok ikan laut dari Jakarta menuju ke Pekanbaru membutuhkan waktu sekitar 4 sampai 5 hari. Dari berbagai pemasok ikan laut yang didatangkan tersebut dari tempat pelelangan ikan ataupun dari gudang perikanan kemudian di uji kualitas ikan laut tersebut, lalu dikemas dan disimpan di gudang pendingin ikan beku yang tersedia di UD Deli Bukit Nelayan dan siap untuk dipasarkan ke pedagang – pedagang yang ada di pasar tradisional.

Ada berbagai jenis – jenis ikan laut beku yang didistribusikan di UD Deli Bukit Nelayan. Mulai dari ikan serai, ikan bandeng, ikan tongkol, ikan kakap, ikan kembung, ikan belanak, ikan tuna, ikan bawal, ikan cakalang, ikan tenggiri, ikan makarel, ikan trout, ikan baung, ikan kerapu, ikan layur, dan ikan baronang. Selain ikan laut, ada juga cumi – cumi dan udang dalam bentuk beku. Dari sekian banyaknya ikan laut beku yang dijual, paling mendominasi di pesan oleh pengecer dan pedagang di pasar yaitu ikan serai dan ikan tongkol yang mencapai sekitar 70%.

Selain memasarkan ikan laut beku ke wilayahnya sendiri, UD Deli Bukit Nelayan juga memasarkannya ke berbagai wilayah di Riau seperti Pelalawan, Kampar, Siak Sri Indrapura, Perawang, Ujung Batu, Pasir Pangaraian, Tembilahan, Taluk Kuantan, Sorek, Pangkalan Kerinci, maupun provinsi lainnya. Dalam proses pendistribusiannya, ada beberapa tahapan aliran ikan laut beku sebelum sampai ke

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

tangan konsumen akhir. Pada aliran ini, ikan laut beku yang disalurkan dengan sikap dari hulu ke hilir. Misalnya UD Deli Bukit Nelayan sebagai distributor dan sekaligus sebagai produsen ikan laut beku ke pedagang-pedagang di pasar tradisional. Berikut aliran rantai pasok ikan laut beku dari UD. Deli Bukit Nelayan sebagai berikut:

Gambar 1.1
Aliran Rantai Pasok Ikan Laut Beku UD Deli Bukit Nelayan

Sumber: UD Deli Bukit Nelayan

Aktivitas *Supply Chain* yang terdapat pada UD Deli Bukit Nelayan dimulai dari proses pengiriman ikan laut beku dari masing – masing pemasok di beberapa wilayah dengan mengambil hasil tangkapan ikan laut nya langsung dengan memakai kapal sendiri ataupun mobil pengangkut dari UD Deli Bukit Nelayan. Ikan beku yang ada di kapal lalu dipindahkan ke mobil pendingin. Proses pengiriman membutuhkan waktu sekitar 1 sampai 2 minggu setelah ikan laut tersebut di pesan dari berbagai pemasok ikan nya. Selanjutnya hasil tangkapan ikan laut tersebut disimpan ke dalam gudang pendingin untuk memastikan kesegaran dari ikan laut tersebut. Lalu ikan laut

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

beku dikirimkan ke ritel ataupun pedagang pasar tradisional dan sampai ke konsumen akhir.

Menurut kepala operasional dan pemasaran dari UD Deli Bukit Nelayan, dalam proses rantai pasok ataupun pendistribusian dari ikan laut beku masih banyak ditemukan kegiatan operasional yang tidak sesuai dari jadwal yang ditentukan. Misalnya saja keterlambatan datangnya pasokan ikan laut beku ke UD Deli Bukit Nelayan. Keterlambatan datangnya pasokan ikan laut beku disebabkan oleh beberapa masalah–masalah teknis pada alat transportasi, kondisi jalan yang macet atau rusak, faktor cuaca yang tidak dapat diprediksi dan juga jarak yang jauh antara pemasok ikan laut dengan UD Deli Bukit Nelayan. Terlambat pemenuhan pasokan ikan laut beku ini mengakibatkan UD Deli Bukit Nelayan tidak mampu memenuhi permintaan dari jenis – jenis ikan laut beku yang dipesan konsumen. Pada akhirnya hal ini menurunkan pendapatan dari perusahaan.

Selama ini, UD Deli Bukit Nelayan belum benar – benar mengevaluasi rantai pasok produknya, padahal untuk menghadapi masalah – masalah tersebut, UD Deli Bukit Nelayan harus menerapkan manajemen rantai pasok (*Supply Chain Management*) yang baik. Hal ini berguna agar UD Deli Bukit Nelayan dapat beroperasi secara efektif dan efisien.

Pengukuran performansi rantai pasok harus menggunakan metode yang tepat. Hal ini dimaksudkan agar perusaahan dapat mengatur kegiatan yang berpotensi tidak

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

efektif dan terlalu berisiko. Menurut Tang dalam Senja (2018), Manajemen risiko pada *Supply Chain* yang efektif sebagai kebutuhan utama perusahaan, yang bisa dijadikan sebagai alat yang mengatur serta meminimalisir kemungkinan terjadinya kegagalan, sehingga kinerja perusahaan akan lebih optimal.

Berdasarkan data yang disampaikan di atas maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul **"Analisis Rantai Pasok (*Supply Chain*) Ikan Laut di Pekanbaru (Studi kasus pada UD Deli Bukit Nelayan)"**.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah dipaparkan, maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah: Apakah manajemen rantai pasok ikan laut di Pekanbaru (Studi kasus pada UD Deli Bukit Nelayan) sudah optimal?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah tersebut, maka dapat ditentukan bahwa tujuan dari penelitian ini adalah: Untuk mengetahui dan mengidentifikasi risiko yang terjadi pada rantai pasok (Supply Chain) ikan laut di Pekanbaru (Studi kasus UD Deli Bukit Nelayan).

1.4 Manfaat Peneltian

1.4.1 Bagi Peneliti

Manfaat penelitian bagi peneliti sendiri yaitu untuk mengetahui nilai performansi dari rantai pasok dan sekaligus menambah wawasan juga mengenai

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

pengaplikasian teori – teori yang berhubungan dengan rantai pasok, serta dapat memberikan usulan kinerja pada UD Deli Bukit Nelayan.

1.4.2 Bagi UD Deli Bukit Nelayan

Bagi perusahaan, penelitian ini dilakukan untuk mencari kelemahan dalam proses menjalankan atau mengoperasikan perusahaan itu sendiri guna untuk dijadikan sebagai bahan evaluasi di masa yang akan datang.

1.4.3 Bagi Pihak Lain

Bagi pihak pembaca, diharapkan penelitian ini dapat memberikan wawasan atau ilmu pengetahuan yang lebih mengenai di bidang perikanan dalam proses aliran rantai pasok ikan laut, dan dapat menjadi rujukan untuk peneliti yang lain.

1.5 Sistematika Penulisan

Daftar isi yang direncanakan akan terbagi menjadi enam bab, di mana masing - masing bab terdiri dari berbagai sub-bab. Adapun sistematika penulisannya adalah sebagai berikut:

BAB I : PENDAHULUAN

Dalam bab ini berisikan latar belakang permasalahan, perumusan masalah, tujuan dan manfaat penelitian serta sistematika penulisan.

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

BAB II : TELAAH PUSTAKA

Pada bab ini menjelaskan tentang teori – teori yang berkaitan dengan *Supply Chain Management*, penelitian terdahulu, kerangka berfikir, dan hipotesis.

BAB III: METODOLOGI PENELITIAN

Pada bab ini akan diuraikan tentang metode penelitian yang terdiri dari lokasi penelitian, operasional variabel, populasi dan sampel, jenis dan sumber data, teknik pengumpulan dan analisis data.

BAB IV: HASIL PENELITAN DAN PEMBAHASAN

Pada bab ini akan memuat sejarah singkat perusahaan, aktivitas - aktivitas perusahaan, hasil penelitian serta pembahasannya.

BAB V : KESIMPULAN DAN SARAN

Pada bab terakhir ini akan memuat kesimpulan dan saran berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan.

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

BAB II
TELAAH PUSTAKA

2.1 Rantai Pasok (*Supply Chain*) dan Manajemen Rantai Pasok (*Supply Chain Management*)

Menurut Pujawan & Mahendrawati (2017) *Supply Chain* adalah jaringan perusahaan - perusahaan yang secara bersama-sama bekerja untuk menciptakan dan mengantarkan suatu produk ke tangan pemakai akhir. Pada supply chain biasanya ada 3 macam aliran yang harus dikelola. Pertama adalah aliran barang yang mengalir dari hulu (*upstream*) ke hilir (*downstream*). Yang kedua adalah aliran pembayaran dan sejenisnya yang mengalir dari hilir ke hulu. Dan yang ketiga yaitu aliran informasi yang bisa terjadi dari hulu ke hilir atau sebaliknya.

Menurut Ruslim pada Hariyati (2018), *Supply Chain Management* merupakan proses penyatuan bisnis dari pengguna akhir melalui para penyalur asli yang menyediakan produk, jasa pelayanan dan informasi untuk menambah nilai pelanggan. Dari Hariyati (2018), *Supply chain management* tidak hanya berfokus di internal perusahaan, akan tetapi juga berfokus di eksternal perusahaan dan saling berhubungan dengan perusahaan – perusahaan lain. Kolaborasi antar perusahaan sangat diperlukan, guna mencapai kepuasan pelanggan.

Menurut Russell dan Taylor dalam Creaton. C. A., & Wullur, M (2017), *Supply chain management* berfokus pada mengintegrasikan dan mengelola aliran

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

barang dan jasa dan informasi melalui rantai pasokan untuk membuatnya responsif terhadap kebutuhan pelanggan sembari menurunkan total biaya. Menurut Lambert dan Cooper pada Asnawati (2019), pembahasan mengenai rantai dan jaringan dibagi menjadi komponen – komponen manajemen dan perilaku dari anggota rantai pasok.

Dari Pujawan dalam Hariyati (2018), *Supply Chain Management* adalah jaringan instansi – instansi yang secara bersama – sama bekerja untuk menciptakan dan menghantarkan suatu produk ke tangan pemakai akhir. Instansi tersebut biasanya termasuk *supplier*, perusahaan, *distributor*, toko ritel serta instansi pendukung seperti jasa logistik. Menurut Mentzer et al., pada Pujawan dan Mahendrawathi (2017:7), *supply chain management* didefenisikan sebagai:

> *"The systemic, strategic coordination of the traditional business functions and the tactics across these business functions within a particular company and across businesses whitin the supply chain, for the purposes of improving the long-term performance of the individual companies and the supply chain as a whole".*

Mereka menjelaskan bahwa manajemen rantai pasok bukan hanya berfokus pada internal perusahaan, tetapi juga terkait dalam urusan eksternal perusahaan. Kegiatan eksternal perusahaan digambarkan seperti menjaga hubungan kerjasama antar perusahaan – perusahaan lain yang saling berkaitan.

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

Manajemen rantai pasok juga memberikan solusi dalam menghadapi ketidakpastian kondisi lingkungan perusahaan, agar perusahaan memilki keunggulan kompetitif melalui pengurangan biaya operasi dan biaya perbaikan layanan konsumen. Manajemen rantai pasokan memiliki mekanisme yang mengontrol proses bisnis, meningkatkan produktivitas, dan mengurangi biaya – biaya operasional perusahaan. Menurut Lee dan Whang pada Lina dan Lena (2018:47), Manajemen rantai pasokan merupakan "Integrasi proses bisnis dari pengguna akhir melalui pemasok yang memberikan produk, jasa, informasi, dan bahkan peningkatan nilai untuk konsumen dan karyawan.

2.2 Fungsi Manajemen Rantai Pasokan (Supply Chain Management)

Menurut Nugrahanti dkk, pada Hariyati (2018), ada dua fungsi dari manajemen rantai pasok adalah sebagai berikut:

1. Manajemen Rantai Pasok secara fisik mengubah bahan baku menjadi barang jadi. Sebelum kemudian menghantarkannya kepada pelanggan akhir. Hal - hal yang berkaitan pada fungsi ini misalnya seperti biaya – biaya fisik (biaya material, biaya produksi, biaya transportasi, dan biaya – biaya lainnya).
2. Manajemen Rantai Pasok sebagai media pasar untuk memastikan bahwa apa yang disalurkan oleh rantai pasok sesuai dengan permintaan konsumennya.

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

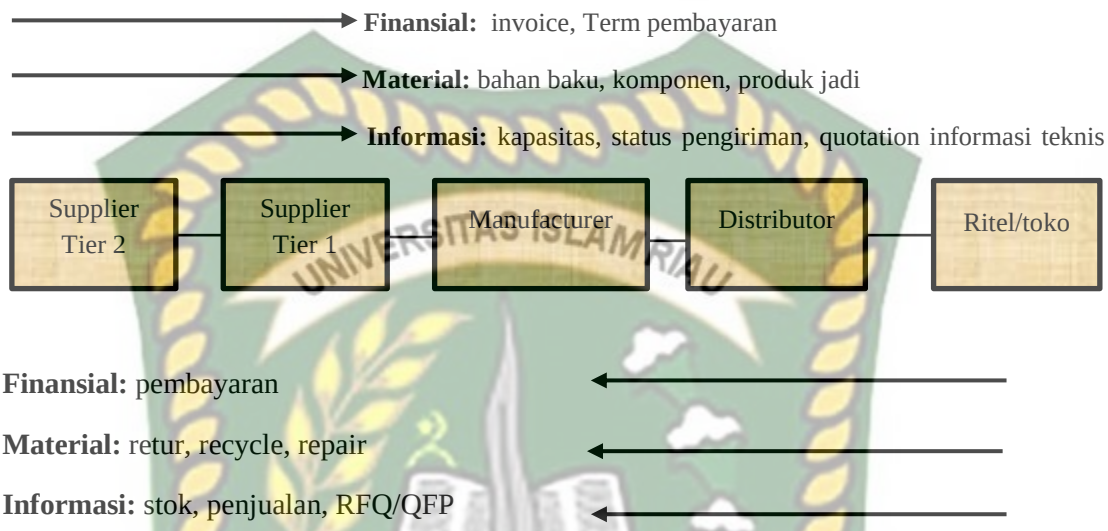
2.3 Konsep Manajemen Rantai Pasokan (*Supply Chain Management*)

Menurut Anathan dalam Hariyati (2018), manajemen rantai pasok tidak hanya sekedar berfokus pada persediaan barang untuk memenuhi permintaan konsumen. Perusahaan juga harus bisa menjaga informasi - informasi penting dalam pemenuhan permintaan tersebut. Karena informasi tersebut sangat berguna untuk menjamin tersedianya bahan baku sampai tepat waktu, pemenuhan permintaan pasar yang efektif sesuai kuantitas, dan pada akhirnya informasi juga akan lebih meningkatkan kinerja perusahaan dalam beroperasi.

Menurut Pujawan (2017), ada 3 macam aliran didalam *supply chain* yang harus dikelola. Pertama, aliran barang dari hulu ke hilir. Yang kedua, aliran uang yang mengalir dari hilir ke hulu. Dan yang ketiga adalah aliran informasi yang bisa terjadi dari hilir ke hulu ataupun sebaliknya. Berikut ini adalah gambar dari 3 aliran dalam Manajemen Rantai Pasok menurut Pujawan dan Mahendrawathi (2017).

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

Gambar 2.1
Ilustrasi dari Konsep Manajemen Rantai Pasok



Sumber: Pujawan dan Mahendrawati, 2017

2.4 Tujuan Strategis Manajemen Rantai Pasok (*Supply Chain Management*)

Ada beberapa tujuan dari manajemen rantai pasok, Menurut Afif dalam Hariyati (2017), pada dasarnya manajemen rantai pasok memiliki 3 tujuan. Yang pertama adalah tujuan untuk penurunan biaya *(cost reduction).* Kedua yaitu penurunan modal *(capital reduction),* dan yang ketiga merupakan perbaikan pelayanan *(service improvment).*

Tujuan strategis merupakan suatu tujuan jangka panjang, yang mana untuk mencapainya perlu adanya dukungan dari keputusan – keputusan jangka pendek perusahaan. Tujuan strategis manajemen rantai pasok menurut Pujawan dan Mahendrawathi (2017) bahwa *supply chain* harus bisa menyediakan suatu produk

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

yang murah, berkualitas, tepat waktu, dan bervariasi. Semua tujuan dari Manajemen Rantai pasok dapat dicapai apabila perusahaan memiliki kemampuan untuk beroperasi secara efisien, menciptakan kualitas, cepat, fleksibel, dan inovatif.

2.5 Strategi Manajemen Rantai Pasokan *(Supply Chain Management)*

Strategi merupakan suatu kumpulan kegiatan dan aksi strategis yang dilakukan oleh suatu organisasi maupun beberapa organisasi secara bersama – sama. Menurut Chopra dan Meindl pada Hariyati (2017) ada 2 strategi dalam Rantai Pasok. Pertama yaitu *Lean Supply Chain (Efficient Supply Chain)* yang berfokus pada usaha untuk memenuhi permintaan konsumen dengan cara meminimumkan biaya total dan menekankan biaya produksi, biaya material, dan biaya penyimpanan. Yang kedua yaitu *Agile Supply Chain (Responsive Supply Chain)* yang berfokus pada kemampuan rantai pasokan untuk merespon perubahan pasarnya.

2.6 Area Cakupan Rantai Pasokan

Suatu perusahaan biasanya memiliki pembagian divisi atau departemen tertentu agar kegiatan – kegiatan di dalam perusahaan dapat terkontrol dengan baik. Di antara kegiatan – kegiatan departemen tersebut, terdapat pula kegiatan yang terkait dengan fungsi – fungsi dari rantai pasok itu sendiri. Untuk lebih jelasnya berikut ini adalah tabel bagian departemen suatu perusahaan beserta cakupan kegiatannya menurut Pujawan dan Mahendrawathi (2017) adalah sebagai berikut.

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

Tabel 2.1
Enam bagian utama dalam perusahaan yang berkaitan dengan SCM

BAGIAN DEPARTEMEN	CAKUPAN KEGIATAN
Pengembangan Produk	Melakukan penelitian pasar, merancang produk baru, melibatkan pemasok kunci dalam perancangan produk baru.
Pengadaan	Memilih Supplier, mengevaluasi kinerjanya, melakukan pembelian bahan baku, memelihara hubungan dengan pemasok (Supplier).
Perencanaan dan pengendalian	Perencanaan permintaan, peramalan permintaan, perencanaan kapasitas, perencanaan produksi dan persediaan
Operasi/Produksi	Eksekusi produksi dan pengendalian kualitas.
Pengiriman/Distribusi	Perencanaan jaringan distribusi, penjadwalan pengiriman, mencari dan memelihara hubungan baik dengan perusahan jasa pengiriman, memonitor service level di setiap pusat distribusi.
Pengembalian	Merancang saluran pengembalian produk, penjadwalan pengembalian, proses disposal, penentuan harga produk refurbish, dan lain – lain.

Sumber: Pujawan dan Mahendrawathi 2017

2.7 Risiko Rantai Pasokan dan Taktik Untuk Menghadapinya

Lingkungan, kendali, dan kinerja proses, semuanya mempengaruhi risiko rantai pasokan. Semakin modern aliran material, aliran informasi, dan aliran biaya dalam *Supply Chain Management* juga semakin kompleks dalam artian adalah

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

semakin besar juga risiko kerja yang akan terjadi. Menurut Heizer dan Render (2015:506), risiko dan taktik penurunan risiko rantai pasok adalah sebagai berikut:

Tabel 2.2
Risiko Rantai Pasokan

RISIKO	TAKTIK PENURUNAN RISIKO
Kegagalan pemasok dalam mengantarkan	Menggunakan beberapa pemasok; kontrak yang efektif dengan penalti; subkontraktor yang digaji; perencanaan sebelumnya.
Kegagalan kualitas pemasok	Pemilihan pemasok yang berhati – hati, pelatihan, sertifikasi, dan pengawasan.
Penundaan atau kerusakan logistik	Mode transportasi dan gudang yang beragam.
Distribusi	Pemilihan yang berhati – hati, pengawasan, dan kontrak yang efektif dan penalti.
Kehilangan dan distorsi informasi	Basis data berulang; sistem TI yang aman; pelatihan partner rantai pasokan pada interpretasi dan penggunaan informasi yang tepat.
Politik	Asuransi Risiko Politik; diversifikasi lintas negara; waralaba dan pemberian lisensi.
Ekonomi	Lindung nilai untuk melindungi nilai tukar; membeli kontrak yang dapat menangani fluktuasi harga.
Bencana alam	Asuransi; pemindahaan sumber; diversifikasi lintas negara.
Pencurian, Kerusakan, dan Terorisme	Asuransi; perlindungan paten; pengukuran keamanan.

Sumber: Heizer dan Render (2015)

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

2.8 Isu – isu dan Cara Dalam Mengelola Rantai Pasokan Terintegrasi

Dalam *Supply Chain Management* terdapat beberapa isu – isu atau masalah yang biasanya akan mempersulit pengembangan rantai pasokan agar menjadi lebih efektif dan efisien. Menurut Heizer dan Render (2015:507), isu – isu tersebut adalah sebagai berikut:

1) Optimalisasi lokal
2) Insentif penjualan, diskon kuantitas, kuota, dan promosi
3) Lot yang besar
4) Efek Cambuk (*Bullwhip Effect*)

Optimalisasi lokal merupakan setiap anggota dalam rantai pasokan, yang cenderung memaksimalkan laba lokal juga meminimalisasi biaya langsung berdasarkan kurangnya pengetahuan mereka. Jika terlalu menanggapi berlebihan suatu permintaan misalnya, maka sedikit kenaikan permintaan yang dapat memancing perusahaan tersebut untuk memasok barang ke gudang tanpa disadari bahwa gudang atau tempat penyimpanan tidak cukup menampung semua. Oleh karenanya fluktuasi dibesar – besarkan ini akan memperumit implementasi distribusi yang efektif dan efisien.

Insentif penjualan, diskon kuantitas, kuota dan promosi. Hal ini akan mendorong barang ke dalam rantai untuk penjualan yang belum terjadi. Ini menyebabkan fluktuasi yang akan meningkatkan biaya pada semua anggota rantai.

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

Sementara itu, sering terjadi bias terhadap lot yang besar dikarenakan lot yang besar itu cenderung akan mengurangi biaya per unit. Tetapi tetap juga harus memperhatikan kuantitas barangnya. Karena semakin banyak barang diproduksi akan meningkatkan biaya terhadap penyimpanan. Jadi, baik itu optimalisasi lokal, insentif, dan Lot yang besar semuanya harus memiliki informasi dan komunikasi yang baik. Sementara itu, *Efek Cambuk* akan terjadi apabila pesanan disampaikan dari pedagang ritel, ke pedagang grosir, ke perusahaan manufaktur, dengan fluktuasi yang meningkat disetiap tingkatan (Heizer dan Render, 2015).

Selain isu – isu tersebut, menurut Heizer dan Render (2015) ada 10 cara untuk membentuk rantai pasokan yang efektif, seperti berikut ini:

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

Tabel 2.3
Mengelola Rantai Pasokan

Kesempatan dalam Mengelola Rantai Pasokan Terintegrasi	**Ringkasan**
Penarikan Data	Penarikan data yang akurat dihasilkan dengan berbagai informasi poin penjualan (POS) agar setiap anggota rantai dapat mengatur jadwal secara efektif; data akurat juga dapat dihasilkan dari pesanan berbantu komputer (CAO).
Pengurangan Besar Lot	1) Pengembangan pengiriman ekonomis dengan Lot truk yang kurang penuh 2) Memberikan diskon berdasarkan pada volume total tahunan alih – alih besar pengiriman individu 3) Mengurangi biaya pemesanan dengan teknik pesanan tetap.
Kontrol Penambahan Satu Tahap	Hal ini dapat menghilangkan efek cambuk dengan kontrol berupa: 1) Pedagang ritel canggih yang paham pola permintaan 2) Distributor yang mengelola persediaan untuk area distribusi tertentu 3) Perusahaan manufaktur yang memiliki peramalan, proses manufaktur, dan sistim distribusi yang dikelola dengan baik.
Persediaan yang dikelola Vendor	Maksudnya ialah penggunaan pemasok lokal (*distributor*) untuk menjaga persediaan manufaktur atau ritel.
Perencanaan, Peramalan, dan penambahan kolaboratif (CPFR)	Sebuah sistem yang mana anggota rantai pasokan berbagi informasi dalam upaya bersama untuk mengurangi biaya rantai pasokan.
Pesanan Kosong	Komitmen pembelian jangka panjang bagi pemasok untuk item yang akan dikirimkan terhadap pelepasan pengiriman jangka pendek.

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

Penundaan	Penundaan modifikasi atau kustomisasi produk selama mungkin dalam proses produksi. Konsepnya yaitu meminimalkan keragaman internal seiring dengan memaksimalkan keragaman eksternal.
Pemesanan Elektronik dan Transfer Dana	Untuk mengurangi kertas kerja
Drop Shipping	Pengiriman langsung dari pemasok ke konsumen akhir alih – alih ke penjual, menghemat waktu dan biaya pengiriman ulang

Sumber : Heizer dan Render (2015)

2.9 Pemilihan Rantai Pasokan

Menurut Heizer dan Render (2015), bahwa pemilihan pemasok mempertimbangkan berbagai faktor, seperti kecocokan strategis, kompetensi pemasok, pengiriman dan performa kualitas. Karena perusahaan dapat memiliki beberapa kompetensi dalam semua area dan dapat memiliki kompetensi yang luar biasa dalam sedikit bilang saja. Ada 4 tahapan proses saat pemilihan pemasok, yaitu: a) Evaluasi Pemasok; b) Pengembangan Pemasok; c) Negosiasi; d) membuat kontrak.

Di dalam rantai pasokan ada beberapa strategi yang bisa dilakukan guna memaksimalkan kinerja perusahaan. Menurut *Heizer dan Render (2015)* bahwa terdapat 5 strategi yang dapat dipilih perusahaan untuk melakukan pembelian terhadap Supplier, yaitu:

1) Banyak Pemasok / Many Suppliers
2) Sedikit Pemasok / Few Supplier
3) Vertical Integration

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

4) Kairetsu Network

5) Virtual Company

2.10 Failure Mode and Effect Analysis (FMEA)

Menurut Ramdhani dalam Tessa (2017), FMEA merupakan sebuah teknik dalam mengidentifikasi dan menghilangkan kegagalan potensial *error* dan masalah yang diketahui dari sistem, sebelum kegagalan tersebut sampai ke konsumen. penilaian risiko kemudian akan dilanjutkan dengan penilaian RPN *(Risk Priority Number)* yang harus memperhatikan tiga faktor. Faktor – faktor tersebut merupakan kemungkinan risiko *(occurrence)*, dampak muncul *(severity)*, dan deteksi *(detection)*. *Occurrence* merupakan suatu perkiraan tentang probabilitas atau peluang kegagalan yang menyebabkan akibat tertentu, *Severity* merupakan estimasi tentang seberapa buruknya pengguna akhir akan merasakan akibat dari kegagalan, dan *Detection* merupakan perkiraan mengenai efektifitas dan metode pencegahan atas suatu risiko.

Menurut Gazperz dalam Pelita (2017), klasifikasi dari nilai tingkat dampak *(severity)*, kemungkinan muncul risiko *(occurrence)*, dan deteksi disajikan dalam tabel berikut:

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

Tabel 2.4
Deskripsi Tingkat Severity, Occurrence, dan Detection

Rank	Level Severity	Level Occurrance	Level Detection
1	Neglible Severity (pengguna akhir tidak memperhatikan kegagalan)	Frekuensi kejadian (0,01 per 1.000 item)	Metode pencegahan sangat efektif (0,01 per 1.000 item)
2	Mid Severity (akibat yang timbul bersifat ringan, pelanggan akhir tidak merasakan perubahan kinerja)	Frekuensi kejadian (0,1 per 1.000 item)	Kemungkinan penyebab itu terjadi sangat rendah (0,1 per 1.000 item)
3		Frekuensi kejadian (0,5 per 1.000 item)	Kemungkinan penyebab itu terjadi sangat rendah (0,5 per 1.000 item)
4	Moderate Severity (pengguna akhir merasakan penurunan kinerja, namun berada dalam batas toleransi)	Frekuensi kejadian (1 per 1.000 item)	Kemungkinan penyebab bersifat moderate (1 per 1.000 item)
5		Frekuensi kejadian (2 per 1.000 item)	Kemungkinan penyebab bersifat moderate (2 per 1.000 item)
6		Frekuensi kejadian (5 per 1.000 item)	Kemungkinan penyebab bersifat moderate (5 per 1.000 item)
7	High Severity (Akibat yang dirasakan sudah tidak bisa di toleransi)	Frekuensi kejadian (10 per 1.000 item)	Kemungkinan terjadi tinggi (10 per 1.000 item)
8		Frekuensi kejadian (20 per 1.000 item)	Kemungkinan terjadi tinggi (20 per 1.000 item)
9	Potential Safety Problem (akibat yang timbul sangat berbahaya)	Frekuensi kejadian (50 per 1.000 item)	Kemungkinan terjadi sangat tinggi (50 per 1.000 item)
10		Frekuensi kejadian (100 per 1.000 item)	Kemungkinan terjadi sangat tinggi (100 per 1.000 item)

Sumber: Gasperz dalam Pelita (2017)

2.11 House of Risk

House Of Risk merupakan modifikasi dari *Failure Modes and Effect of Analysis* (FMEA) dan *House of Quality* (HOQ) untuk memprioritaskan sumber risiko. Hal ini bertujuan untuk membandingkan keputusan mana yang sebaiknya

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

dipilih agar dapat mengurangi potensi risiko dari sumber risiko (Ulfa dkk. dalam Senja, 2018).

Menurut Geraldine dan Pujawan dalam Senja (2018), metode HOR dibagi menjadi 2 fase. Adapun bagian – bagian nya yaitu fase identifikasi risiko dan mitigasi risiko. Pengembangan metode ini bertujuan untuk pencegahan terhadap risiko – risiko yang mungkin terjadi dalam *Supply Chain*. Jika penyebab risiko diminimalkan, maka tingkat risiko perusahaan akan berkurang.

Menurut Henma dan Helmaidi (2017), ada 7 tahapan dalam menentukan HOR pada fase 1, yaitu:

1. Mengenali kejadian risiko yang memungkinkan akan terjadi pada setiap kegiatan operasional bisnis. Pada tahap ini, mengidentifikasi risiko dapat dilakukan dengan menggunakan SCOR (*plan, source, make, deliver,* dan *return)*
2. Mengenali kejadian risiko (E_i). Risiko ini adalah semua kejadian yang mungkin terjadi pada Rantai Pasok.
3. Menghitung dampak (S_i) kejadian risiko terhadap proses bisnis perusahaan
4. Mengenali agen penyebab risiko (A_i)
5. Menghitung tingkat peluang kemunculan risiko (O_j)
6. Menghitung korelasi antar suatu kegiatan dengan nilai korelasi (0,1,3,9). 0 artinya tidak ada hubungan korelasi, 1 artinya adalah hubungan korelasi yang

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

kecil, 3 artinya ada hubungan korelasi yang sedang, dan 9 menggambarkan bahwa ada hubungan korelasi yang besar.

7. Terakhir adalah melakukan perhitungan *Aggregate Risk Potential* (ARP) dengan rumus sebagai berikut:

$$ARP_j = O_j \sum S_i R_{ij}$$

Keterangan Rumus:

ARPj = Nilai ARP

Oj = *Occurance* / *Peluang Kemunculan*

Si = *Severity* / Tingkat Dampak Risiko

Rij = Tingkat Korelasi Risiko

Agar lebih jelas, berikut adalah tabel dari *Framework House Of Risk* fase 1 menurut Pujawan dan Geraldine dan Henmaidi (2017).

Tabel 2.5
Framework HOR Fase 1

Proses Bisnis	**E_i**	***Risk Agent* (A_j)**					**S_i**
		A1	**A2**	**A3**	**A4**	**A5**	
Plan	E1	R11	R12	R13			S1
Source	E2	R21	R22				S2
Make	E3	R31					S3
Deliver	E4	R41					
Return	E5	R51					
Occurence of Agen j		O1	O2	O3	O4		
Aggregate Risk Potential j		ARP 1	ARP 2				
Priority Rank of Agent							

Sumber: Pujawan dan Geraldine dalam Hilma dan Henmaidi (2017)

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

Sedangkan menurut Senja (2018), model HOR fase 2 ini digunakan untuk menjelaskan langkah mana yang harus dikerjakan terlebih dahulu. Penentuan ini berdasarkan tingkat efektivitas langkah tersebut, maupun berdasarkan tingkat kesulitan dalam mengerjakannya. Umumnya perusahaan akan lebih memilih langkah yang tidak sulit untuk dilakukan, namun tetap memperhatikan tingkat efektivitas yang baik, juga terhadap risiko yang kecil. Adapun langkah – langkah pada HOR fase 2 adalah sebagai berikut:

1. Memilih sejumlah penyebab risiko berdasarkan analisis Pareto (ARP_j)
2. Menentukan langkah yang paling mungkin untuk dilakukan, sebagai pencegahan terjadinya penyebab risiko
3. Menjelaskan hubungan antara upaya pencegahan dengan penyebab risiko (E_{jk}) dengan nilai 0, 1, 3, 9, dimana nilai 0 menunjukkan tidak adanya korelasi dan nilai 9 menunjukkan adanya korelasi yang tertinggi.
4. Menghitung total efektifitas (TE), dengan rumus sebagai berikut:

$$TE_k = \sum ARP_j E_{jk}$$

   Keterangan rumus:

   TE_k = Total Efektifitas

   ARP_j = Nilai *Aggregate Risk Potential* $_j$

   E_{jk} = Korelasi antara tindakan preventif $_k$ dengan sumber risiko $_j$

5. Menentukan nilai tingkat kesulitan dalam melaksanakan tindakan preventifnya

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

6. Menghitung nilai ETD (*Difficulty of Ratio*), dengan rumus:

$$ETD_k = TE_k / D_k$$

Keterangan rumus:

ETD_k = Efektifitas Penerapan Tindakan Preventif

TE_k = Total Efektifitas

D_k = Tingkat kesulitan tindakan preventif

Menurut Senja (2018), setelah langkah – langkah ini dilakukan maka selanjutnya akan dihitung hasil HOR fase 2 pada tabel berikut:

Tabel 2.6
Framework HOR Fase 2

A_j	**Prevention action**					ARP_j
	PA1	**PA2**	**PA3**	**PA4**	**PA5**	ARP1
A1	E11					ARP2
A2						ARP3
A3						ARP4
A4						ARP5
Total effectiveness of action k	TE1	TE2	TE3	TE4	TE5	
Degree of difficulty performing action k	D1	D2	D3	D4	D5	
Effectiveness to difficulty ratio	ETD1	ETD2	ETD3	ETD4	ETD5	
Rank of priority	R1	R2	R3	R4	R5	

Sumber: Geraldine dan Pujawan dalam Senja (2018)

2.12 Penelitian Terdahulu

Penelitian terdahulu yang berhubungan dengan penelitian ini sebagai bahan pertimbangan yang digunakan peneliti dapat dilihat dari tabel sebagai berikut:

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

Tabel 2.7
Penelitian Terdahulu

NAMA PENELITI	JUDUL PENELITIAN	VARIABEL	METODE	HASIL PENELITIAN
Kristian Katili dan Paulus Kindangen (2020)	Analisis Manajemen Rantai Pasok Ikan Roa di Desa Kumu Kecamatan Tombariri	Analisis SCM	Deskriptif, HOR	Nelayan mencari ikan roa setelah itu tinggal menunggu pengumpul untuk mengambil ikan, biasanya hasil yang didapat dari melaut sekitar 1500 ekor. Selanjutnya setelah pengumpul mendapatkan ikan, lalu didistribusikan kepada para pengecer. Setelah dari pengumpul, pengecer akan menjual ikan per harinya sekitar 1000 ekor ikan. Dan yang terakhir dari pengecer, ikan dijual kepada konsumen.
Regino Jansen dan Jacky S.B. Sumarauw (2016)	Analisis Rantai Pasokan Hasil Tangkapan Ikan di Kota Manado dan Kota Bitung	Analisis SCM	Kualitatif	Sebagian besar produksi perikanan di Sulawesi Utara yaitu perikanan tangkap laut dengan hasil produksi tahun 2014 sebesar 29.204 ton (data BPS Sulut, 2015). Jumlah kelompok perikanan laut yang mencapai 1350 kelompok nelayan, berbanding dengan tidak adanya kelompok perikanan umum. Ikan Cakalang dan ikan

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

				Tuna adalah komoditi unggulan di sektor perikanan laut Kota Bitung. Hal ini dapat dilihat dari produksi perikanan laut kota Bitung yang mencapai 142.551,3 ton pada tahun 2014
Arief Rahman, Machfud, dan Yandra Arkeman (2018)	Kinerja Manajemen Rantai Pasok dengan Menggunakan Pendekatan Metode Supply Chain Operation Reference (SCOR)	Kinerja SCM	SCOR, *Fuzzy*, AHP	Pada level matrik kinerja diperoleh hasil Pemenuhan Pesanan (99% = Excellent), Kinerja Pengiriman (99% - Excellent), Kesesuaian dengan Standar Mutu (43% = Poor), Siklus Pemenuhan Pesanan (70% - Average), Lead Time Pemenuhan Pesanan (70% - Average), Fleksibilitas Pasokan (71% - Good), Biaya rantai pasok (71% - Good), Siklus Cash to Cash Cycle (70% - Average), dan Persediaan Harian (43% - Poor).
Afni Khadijah, Tauny Akbari (2019)	Analisis Supply Chain Ikan Tuna di PPI Binuangeun (SCOR)	Analisis SCM	SCOR	Berdasarkan hasil pengelolaan data dihasilkan bahwa sistem supply chain pada PPI Binuangeun termasuk kedalam supply chain tunggal dan pull system yaitu 80 % untuk nelayan dan 20%

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

				untuk koperasi, dan tidak melayani distribusi karena distribusi dilakukan oleh pihak pemenang lelang. Nilai kinerja pelaku supply chain berdasarkan faktor kekuatan yaitu 1,89, skor faktor kelemahan yaitu 0,84, skor faktor peluang yaitu 2,45, skor faktor ancaman 0,5.
Tessa Zulenia Fitri (2017)	Analisis Risiko Rantai Pasok Curai Konsumsi di Kota Padang dengan Pendekatan Metode House Of Risk (HOR)	Analisis SCM	HOR	Terdapat 12 penyebab risiko prioritas yang terdiri dari 5 penyebab risiko prioritas pada pengadaan garam, 4 penyebab risiko prioritas pada pengolahan garam, dan 3 penyebab risiko prioritas pada distributor garam. Hal itu dapat diantisipasi dengan 17 tindakan preventif yang terdiri atas 6 tindakan preventif untuk pengadaan garam, 8 tindakan preventif untuk pengolahan garam, dan 3 tindakan preventif distributor garam.

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

Tivani Lowing (2020)	Analisis Manajemen Rantai Pasok Ikan Cakalang di Tempat Pelelalangan Ikan Tumumpa Kota Manado	Analisis SCM	Deskriptif	Pelaku rantai pasok terdiri dari nelayan yang menggarap ikan cakalang mendaratkan dan menjual ikan cakalang kepada pengepul di TPI, pabrik yaitu perusahaan pengelola ikan cakalang. Dalam hal ini apabila ikan cakalang tidak habis terjual di TPI maka nelayan akan menjualnya kepada pabrik dengan mendistribusikannya dari TPI ke pabrik yang bertempat di luar Kota Manado, pengepul yaitu distributor ikan cakalang, dan terakhir pengecer yang menjual ikan cakalang langsung kepada konsumen akhir.
Philippe Loubet, Julien Couturier, Horta Aduin (2022)	Life cycle inventory of plastics losses from seafood supply chains: Methodology and application to French fish products	Supply Chain	SCOR	Dalam penelitian ini berfokus pada siklus hidup ikan saithe segar yang dipancing dengan pukat dasar (tajuk 63 m) yang terdiri dari 350 kg kopolimer etilena vinil asetat, 5000 kg polietilen densitas tinggi, 3500 kg karet sintetis (serta 5.934 kg baja). Pukat-hela (trawl) pasang surut (bottompair trawl)

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

				tersebut dapat menangkap ikan hingga 2185 t kali selama hidupnya, menghasilkan 4 g plastik/kg ikan di perikanan. Dalam hal ini, 2,23 kg ikan di perikanan diperlukan untuk 1 kg ikan di konsumen (mengingat kehilangan dan bagian ikan yang tidak dapat dimakan).

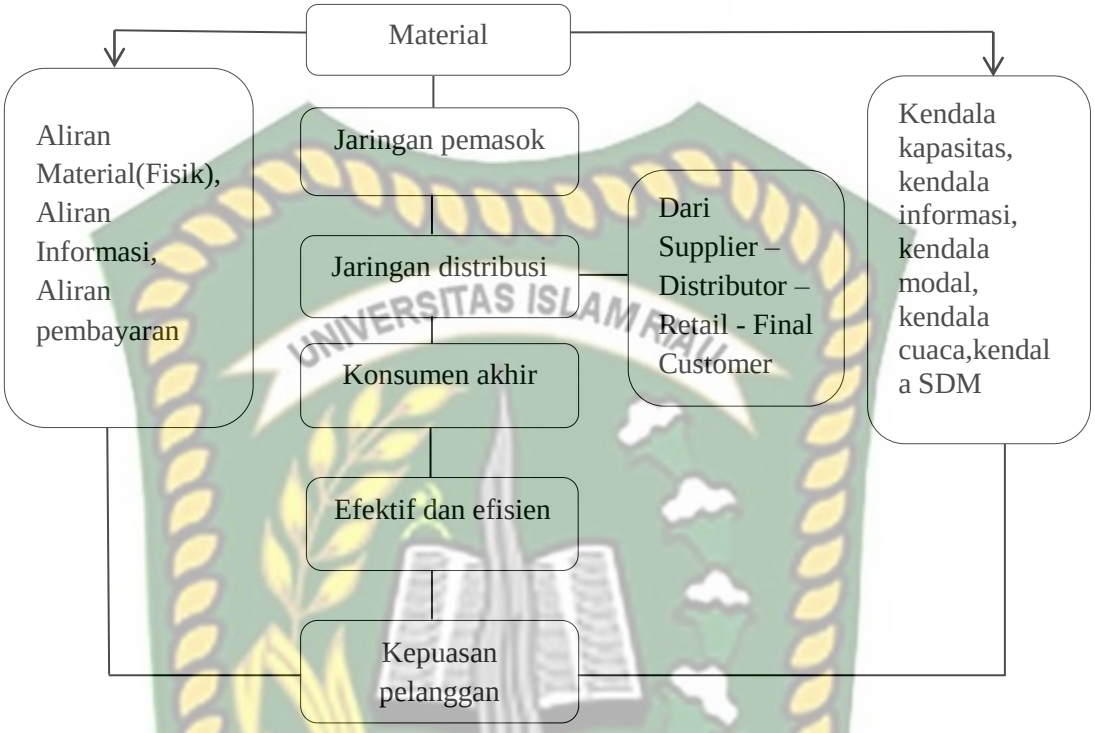
Sumber: Jurnal dan skripsi penelitian

2.13 Kerangka Pemikiran

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui analisis rantai pasok (Supply Chain) ikan laut di Pekanbaru (Studi kasus UD Deli Bukit Nelayan). Berikut adalah kerangka pemikiran dari penelitian ini yaitu sebagai berikut:

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

Gambar 2.2
Kerangka Pemikiran



Sumber: Penelitian Terdahulu

2.14 Hipotesis

Diduga rantai Pasok (Supply Chain) ikan laut pada studi kasus UD Deli Bukit Nelayan, Pekanbaru belum optimal dikarenakan masih banyaknya aktivitas rantai pasok di UD Deli Bukit Nelayan, belum menerapkan manajemen rantai pasok yang baik. Misalkan keterlambatan pengiriman pasokan ikan laut beku dari si pemasok dikarenakan adanya kendala teknis pada alat transportasi yang mengakibatkan ketidaksesuaian jadwal yang ditentukan.

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

BAB III
METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Lokasi dan Objek Penelitian

Adapun lokasi penelitian ini berada di Jalan Teratai No.50 Pasar Kodim, Kelurahan Padang Bulan, Kecamatan Senapelan, Kota Pekanbaru – Riau, dengan objek penelitiannya adalah UD Deli Bukit Nelayan.

3.2 Operasional Variabel

Operasional variabel penelitian ini sesuai dengan teori – teori dari para ahli ekonomi dan dibuat berdasarkan kerangka pemikiran. Operasional variabel penelitian ini akan diuraikan pada tabel berikut:

Tabel 3.1
Operasional Variabel

Variabel	Dimensi	Indikator	Skala
Manajemen Rantai Pasokan menggambarkan suatu koordinasi dari keseluruhan kegiatan rantai pasokan, mulai dari bahan baku dan di akhiri dengan kepuasan pelanggan. Dengan demikian, sebuah rantai pasokan mencakup pemasok; perusahaan	1. Aliran Fisik (Material)	1. Ketersediaan Produk 2. Jaminan Kualitas Produk 3. Sifat Produk (tahan lama)	Rasio/ Ordinal
	2. Aliran Informasi	1. Informasi Pengiriman 2. Alat Komunikasi yang digunakan 3. Alat Transportasi	Rasio/ Ordinal
	3. Aliran Pembayaran	1. Sistem Pembayaran 2. Metode Pembayaran 3. Biaya – biaya lainnya.	Rasio/ Ordinal

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

manufaktur dan/atau penyedia jasa; dan perusahaan distributor, grosir, dan/atau pengecer yang mengantarkan produk dan/atau jasa ke konsumen akhir (Heizer dan Render, 2015).	4. Aliran Supplier	1. Banyaknya pemasok 2. Sedikit pemasok	Rasio/ Ordinal

Sumber: Data Penelitian

3.3 Jenis dan Sumber Data

Penelitian ini dilakukan pada tanggal 6 Desember 2021 sampai bulan April 2022 di UD Deli Bukit Nelayan yang terletak di jalan Teratai No.50 pasar kodim, Pekanbaru. Jenis dan sumber data dalam penelitian ini bersumber dari data primer dan sekunder. Data primer didapatkan dari hasil wawancara dengan pihak UD Deli Bukit Nelayan dan dilengkapi dengan pengisian kuesioner sebagai informan.

Adapun data sekunder adalah data yang didapatkan berupa bahan – bahan bacaan dari berbagai buku – buku, jurnal terdahulu, serta data pendukung dari berbagai literatur lainnya.

3.4 Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

a) Wawancara

Wawancara dalam penelitian ini dilakukan untuk menggali informasi terkait dengan bagaimana aktivitas yang terjadi di lokasi penelitian dan apakah risiko yang terjadi mempengaruhi kinerja pada rantai pasok jenis – jenis ikan laut yang dikelola oleh pemilik usaha sebelum dipasarkan ke banyak tempat. Alat bantu yang digunakan dalam penelitian ini berupa alat tulis, buku catatan, dan smartphone untuk merekam objek penelitian.

b) Studi kepustakaan

Teknik pengumpulan data yang digunakan dengan melengkapi data dari hasil wawancara dengan berbagai sumber referensi untuk memperkuat data hasil penelitian.

3.5 Populasi dan Sampel

3.5.1 Populasi

Populasi dalam penelitian ini adalah pihak internal dari UD Deli Bukit Nelayan yang terlibat langsung pada proses rantai pasok ikan laut beku.

3.5.2 Sampel

Sampel dalam penelitian ini berjumlah 16 orang sampel yang terdiri dari Pemilik, 2 Kepala Bagian Operasional dan Pemasaran, 3 Administrasi dan Keuangan serta 10 orang karyawan gudang UD Deli Bukit Nelayan. Yang mana pihak internal UD Deli Bukit Nelayan terlibat langsung pada aktivitas rantai pasok dan dapat

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

dijumpai pada saat di lokasi penelitian. Dalam hal ini pemilik UD Deli Bukit Nelayan berkompeten terhadap proses aliran rantai pasok ikan laut beku yang terjadi di UD Deli Bukit Nelayan yang dimulai dari pemesanan bahan baku hingga sampai ke konsumen.

Metode pengambilan sampel dalam penelitian ini adalah *Purposive Sampling* yaitu pengambilan sampel yang berdasarkan pada pertimbangan – pertimbangan tertentu. Dalam hal ini diambil merupakan seorang pakar ataupun memiliki kompetensi mengenai topik penelitian.

3.6 Metode Analisis Data

Berikut adalah beberapa analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah:

3.6.1 Metode Deskriptif

Pada penelitian ini, penulis menggunakan metode deskriptif, yang merupakan desain penelitian yang disusun dalam rangka memberikan gambaran secara sistematis tentang informasi ilmiah yang berasal dari subjek atau objek penelitian. Pengertian deskriptif berfokus pada penjelasan sistematis mengenai fakta yang diperoleh saat penelitian ini dilakukan (Anwar, 2011;13 – 14). Adapun teknik pengolahan data dalam penelitian ini adalah dengan menggunakan metode *House Of Risk* (HOR).

Pada metode deskriptif ini dikhususkan untuk membahas beberapa pencatatan data mengenai identitas usaha, aliran rantai pasok ikan laut beku, dan biaya – biaya dalam aliran rantai pasok ikan laut beku UD Deli Bukit Nelayan. Hal ini dilakukan

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

untuk mendapatkan data tersebut dengan melakukan wawancara kepada pemilik usaha ataupun kepala bagian operasional dan pemasaran.

3.6.2 Penyusunan HOR Fase 1

House Of Risk fase 1 terdiri dari beberapa tahapan. Tahap – tahap tersebut seperti tahap pemetaan aktivitas dan tahap analisis risiko. Tahapan tersebut kemudian dijabarkan sebagai berikut:

a. Pemetaan Aktivitas

Pada tahap ini dilakukan dengan pemetaan aktivitas pelaku rantai pasok ikan laut. Pemetaan diperoleh berdasarkan diskusi dengan pemilik UD Deli Bukit Nelayan. Berdasarkan diskusi, aktivitas yang terjadi di UD Deli Bukit Nelayan adalah pengadaan pasokan ikan laut beku, pengemasan, penyimpanan, dan pendistribusian.

b. Identifikasi Risiko

Pada tahap ini dilakukan identifikasi terhadap kemungkinan risiko yang terjadi dalam aliran rantai pasok produk ikan laut melalui wawancara terhadap pelaku risiko yang terlibat. Pada tahap ini dilakukan dengan metode *Failure Mode and Effect Analysis* (FMEA). Metode ini bertujuan untuk menemukan sumber – sumber risiko, hal – hal yang menjadi risiko, serta dampak risiko terhadap setiap aktivitas.

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

Identifikasi risiko yang diperoleh berdasarkan dari hasil wawancara. Identifikasi risiko juga berasal dari penelitian terdahulu terkait manajemen risiko rantai pasok.

Daftar kejadian risiko dan penyebab risiko yang terkumpul lalu divalidasi. Validasi dilakukan untuk menilai apakah kejadian risiko dan penyebab risiko yang diperoleh sudah menggambarkan kondisi aktual di lapangan. Validasi ini dilakukan oleh para ahlinya yaitu Bapak Kartono selaku pemilik UD Deli Bukit Nelayan yang ahli dibidang ikan laut (mengetahui seluruh aktivitas di UD Deli Bukit Nelayan), dan Ibu Susie Suryani, SE., MM selaku Dosen konsentrasi Manajemen Operasional Fakultas Ekonomi dan Bisnis di Universitas Islam Riau.

c. Analisis Risiko

Pada tahap ini dilakukan analisis risiko terhadap dampak terjadinya risiko *(severity)* dan kemungkinan terjadinya risiko *(occurrence)* untuk mengetahui prioritas risiko. Pada tahap analisis risiko, langkah awal yang harus dilakukan adalah membuat kuesioner dan validasi kuesioner. Setelah validasi itu maka dilakukan penyebaran kuesioner kepada seluruh responden yang bersedia. Informan akan mengisi penilaian *severity* dan *occurrence* berdasarkan skala FMEA. Sehingga dapat diitentukan nilai korelasi berdasarkan *severity* dan *occurrence* yang telah diperoleh. Tahap berikutnya yaitu menentukan nilai *Aggregat Risk Potential* (ARP) berdasarkan nilai *severity*, *occurrence*, dan *correlation.* Keseluruhan data ini digabungkan dalam model *House Of Risk* Fase 1.

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

3.6.3 Penyusunan HOR Fase 2

Fase ini adalah tahapan lanjutan dari HOR Fase 1. Dimana HOR Fase 2 memiliki 2 tahapan yaitu:

a. Evaluasi Risiko

Tahap ini berguna untuk menentukan penanganan pada penyebab risiko terpilih. Membuat daftar tindakan pencegahan usulan untuk mengantisipasi penyebab risiko terpilih. Dari semua tindakan pencegahan tersebut akan disesuaikan dengan kondisi pelaku rantai pasok yang berada dilokasi penelitian.

b. Respon Terhadap Risiko

Tahap ini dilakukan untuk mempertimbangkan tingkat efektivitas tindakan yang dilakukan. Tahap respon terhadap risiko dimulai dengan mengusulkan rancangan tindakan pencegahan risiko terpilih terhadap pelaku rantai pasok ikan laut beku. Tindakan usulan memiliki 2 hal yang akan dinilai yaitu efektivitas dan tingkat kesulitan. Efektivitas dinilai oleh pemilik UD Deli Bukit Nelayan sendiri, dan tingkat kesulitan dinilai oleh informan sekaligus pelaku rantai pasok UD Deli Bukit Nelayan dengan skala yang sangat mudah hingga yang sangat sulit untuk dilaksanakan. Perbandingan nilai efektivitas dan tingkat kesulitan akan menghasilkan nilai efektivitas total untuk tingkat kesulitan atau *Effectiveness to Difficulty Ratio* (EDTk).

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

3.6.4 Analisis

Analisis dilakukan pada kegiatan identifikasi risiko, analisis dampak suatu kejadian risiko, analisis kemungkinan munculnya penyebab risiko, analisis korelasi kejadian risiko dengan agen risiko, analisis penilaian ARP (*Aggregate Risk Potensial)*, analisis tahap evaluasi risiko dan analisis respon terhadap risiko.

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

BAB IV
HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

4.1 Gambaran Umum UD Deli Bukit Nelayan

UD Deli Bukit Nelayan merupakan usaha perikanan milik Bapak Kartono, yang sudah berdiri sejak tahun 2011. Beralamat kan di jalan Teratai No.50 Pasar Kodim, Kelurahan Padang Bulan, Kecamatan Senapelan, Pekanbaru - Riau. Usaha ini merupakan usaha cabang di Kota Pekanbaru, yang mana toko utama nya berasal dari Tanjung Balai tepatnya di Kabupaten Asahan, Sumatera Utara.

Alasan Bapak Kartono mendirikan usaha ini dikarenakan kesadarannya bahwa ikan terutama ikan laut itu dibutuhkan semua orang dan menjadi kebutuhan sehari - hari. Ikan laut diketahui memiliki manfaat untuk kesehatan manusia yaitu untuk kecerdasan otak manusia dan mata, menguatkan tulang dan sendi, mencegah penyakit tiroid serta menjaga kesehatan jantung. Ikan laut kaya akan protein, asam lemak *omega 3*, hingga vitamin serta mineral, seperti *vitamin B kompleks, vitamin D, zat besi, kalsium, selenium,* dan *Zinc*. Selain itu peluang usaha ikan laut di Pekanbaru cukup bagus untuk dikembangkan dan menarik minat beliau serta di dukung memiliki basic berdagang dari keluarga secara turun – temurun. Menurut beliau, ikan laut dalam bentuk beku memiliki ketahanan sekitar 1 sampai 4 bulan, dibandingkan dengan ikan laut dalam bentuk segar yang memiliki ketahanan selama 2 sampai 3 hari.

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

UD Deli Bukit Nelayan memiliki 4 kendaraan (mobil) angkut dan pengantaran ikan laut beku dilengkapi dengan AC pendingin agar suhu dingin ikan laut beku dapat terjaga saat diperjalanan. UD Deli Bukit Nelayan memiliki karyawan sebanyak 15 orang karyawan. Posisi karyawan terdiri dari 2 orang kepala operasional dan pemasaran, 3 orang bagian administrasi dan keuangan merangkap bagian kasir, dan 10 orang bagian gudang dan salah satunya menjadi sopir pengantaran ikan laut beku ke konsumen.

Adapun tugas dan tanggung jawab dari setiap lini di UD Deli Bukit Nelayan secara umum adalah sebagai berikut:

1. Pemilik bertugas memberi arahan, menetapkan, memimpin, dan mengoordinasikan seluruh aktivitas di UD Deli Bukit Nelayan yang berkaitan dengan pengembangan keseluruhan aktivitas yang terjadi.
2. Kepala Bagian Operasional dan Pemasaran bertugas melakukan pemesanan bahan baku ikan laut, mempromosikan usaha, memasarkan ikan laut ke para pedagang tradisional dan konsumen dengan memberikan pelayanan terbaik kepada konsumen.
3. Administrasi dan Keuangan bertugas untuk menghitung penjualan ikan laut beku dan pengeluaran yang dilakukan, serta melakukan pembukuan mengenai stok masuk dan keluar dari ikan laut beku.
4. Karyawan Gudang bertugas saat melakukan bongkar muat ikan laut pada saat pengangkutan bahan baku yang masuk ke UD Deli Bukit Nelayan, melakukan

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

pengemasan produk dengan plastik bening, serta melakukan pembersihan secara berkala di gudang pendingin pada saat masuknya bahan baku ke UD Deli Bukit Nelayan.

Adapun visi dari UD Deli Bukit Nelayan adalah menjadikan usaha yang dapat mendistribusikan ikan laut beku berdaya saing dan berkualitas di wilayah Riau dan kota lainnya khusus nya kota Pekanbaru dan dapat memenuhi kebutuhan masyarakat. Untuk mencapai visi tersebut, UD Deli Bukit Nelayan memiliki beberapa Misi yang harus diselesaikan yaitu:

1. Meningkatkan sarana dan prasarana utama dalam proses menjaga kualitas ikan laut tersebut untuk dipasarkan
2. Meningkatkan kompetensi dan kualitas dari masing – masing karyawan
3. Meningkatkan kesejahteraan karyawan
4. Memaksimalkan peluang penjualan ikan laut yang dapat bersaing dalam pemenuhan kebutuhan di masyarakat.

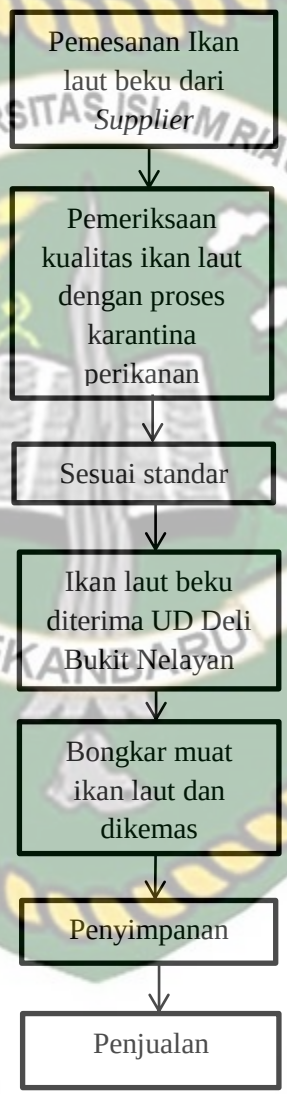
4.2 Aktivitas Operasional UD Deli Bukit Nelayan

Kegiatan operasional pada UD Deli Bukit Nelayan dimulai saat pemesanan bahan baku kepada masing - masing *Supplier*, pemeriksaan kualitas ikan laut dengan proses karantina perikanan, sesuai standar pengecekan mutu ikan laut nya, proses bongkar muat ikan laut dan pengemasan, hingga penjualan produk.

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

Seluruh kegiatan di UD Deli Bukit Nelayan secara umum digambarkan sebagai berikut:

Gambar 4.1
Alur Aktivitas UD Deli Bukit Nelayan



Sumber: UD Deli Bukit Nelayan

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

Pada gambar ini dapat disimpulkan bahwa kegiatan UD Deli Bukit Nelayan dimulai dengan pemesanan ikan laut beku dari masing – masing *Supplier*. Sebelum ikan laut yang dipesan sampai di UD Deli Bukit Nelayan , dilakukan karantina perikanan terlebih dahulu dan diuji kualitas nya, apakah sesuai standar ataupun tidak ada yang rusak dari ikan lautnya. Setelah itu mulai pengantaran ikan laut ke UD Deli Bukit Nelayan. Setelah sampai di UD Deli Bukit Nelayan, ikan laut tersebut dikemas dalam plastik bening lalu disimpan dalam gudang pendingin dengan suhu relatif stabil, dan siap untuk dipasarkan.

Kegiatan operasional di UD Deli Bukit Nelayan dimulai dari jam 06.00 pagi sampai jam 20.00 WIB untuk hari senin sampai sabtu. Dan untuk hari minggu dimulai dari jam 06.00 pagi sampai 12.00 WIB.

UD Deli Bukit Nelayan memiliki berbagai macam jenis ikan laut yang berkualitas dalam bentuk beku yang dijual ke konsumen. Yang paling dominan dipesan oleh para pedagang pasar tradisional yaitu ikan tongkol dan ikan serai. Berikut ini adalah gambar produk jenis – jenis ikan laut beku yang dijual di UD Deli Bukit Nelayan.

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

Gambar 4.2
Ikan Tuna, Ikan Tongkol & Ikan Serai

Sumber: UD Deli Bukit Nelayan

4.3 Hasil Penelitian

Hasil penelitian ini membahas bagaimana aktivitas – aktivitas aliran rantai pasok di UD Deli Bukit Nelayan dan risiko yang terjadi di dalam kegiatan rantai pasok tersebut. Atas hasil dari peninjauan wawancara pada pihak UD Deli Bukit Nelayan sebagai informan, maka dapat dijabarkan hasil penelitian sebagai berikut:

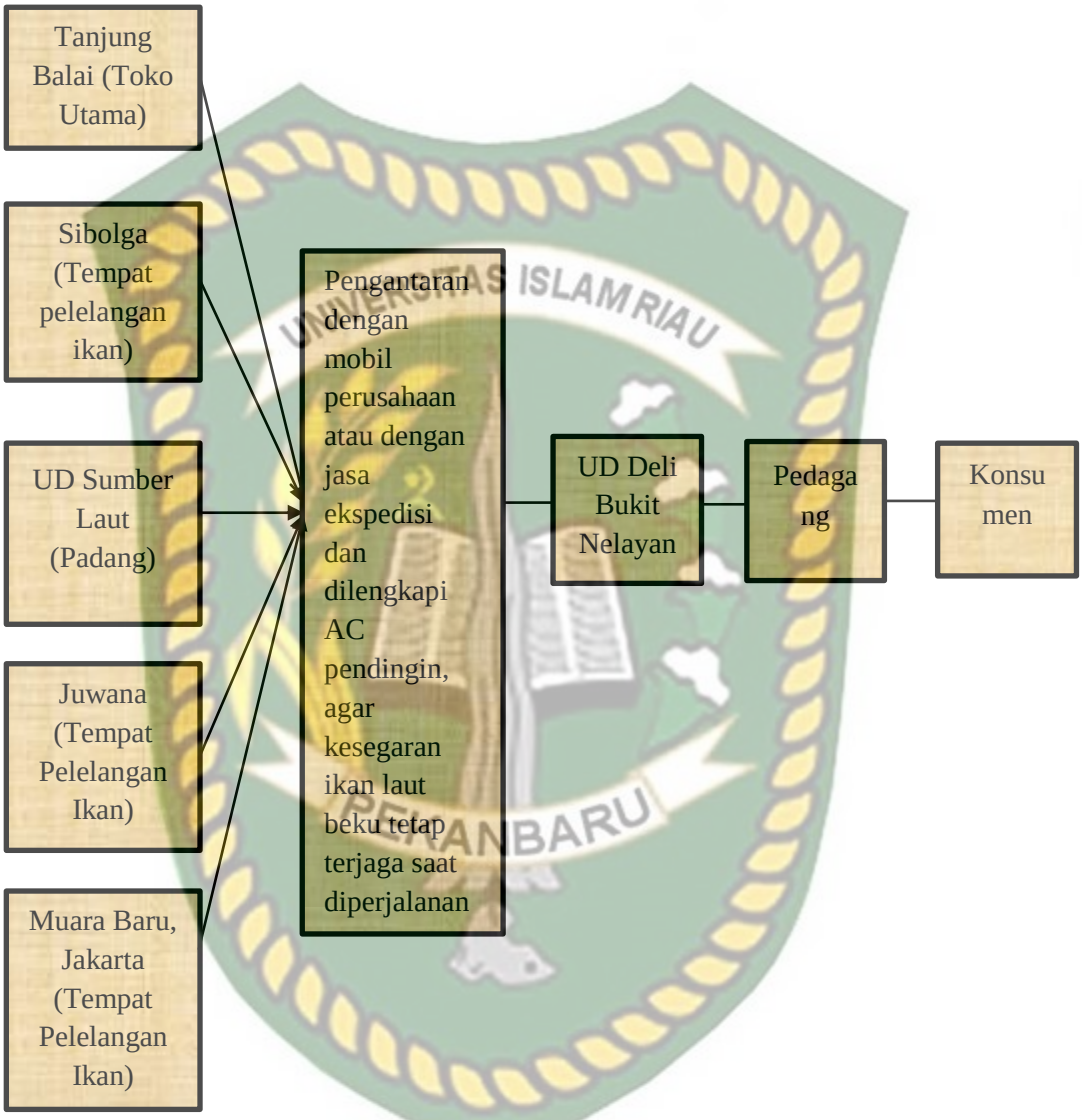
Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

4.3.1 Aliran Rantai Pasok (Supply Chain)

UD Deli Bukit Nelayan mendapatkan pasokan ikan laut beku dari berbagai Supplier. Supplier UD Deli Bukit Nelayan yang paling dekat adalah dari Tanjung Balai yang pengambilan ikan laut nya langsung dari gudang perikanan di toko utama. Setelah itu dari Sibolga dan Padang , pengambilan ikan laut nya langsung dari gudang perikanan ataupun tempat pelelangan ikan di berbagai pemasok. Dan yang terjauh adalah dari Juwana (Pati) Jawa Tengah dan Muara Baru (Jakarta). Masing – masing memiliki kendala dan biaya – biaya yang berbeda di setiap pengirimannya dikarenakan perbedaan jarak tempuh pengiriman. Berikut adalah aliran rantai pasok ikan laut beku dari 5 pemasok UD Deli Bukit Nelayan:

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

Gambar 4.3
Aliran Rantai Pasok Ikan Laut UD Deli Bukit Nelayan



Sumber: UD Deli Bukit Nelayan

Berdasarkan pada gambar tersebut, aliran material atau pasokan ikan laut beku dimulai dari pemesanan di berbagai pemasok dari Tanjung Balai, Sibolga, Padang, Juwana (Pati) Jawa Tengah, dan Muara Baru, Jakarta. Pemasok ikan laut

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

beku dari Tanjung Balai, ikan laut beku didistribusikan dengan menggunakan kendaraan angkut milik UD Deli Bukit Nelayan yang langsung mengambil ikan laut nya dari toko utama nya dari Tanjung Balai. Waktu yang dibutuhkan saat pemesanan ikan laut beku hingga sampai di UD Deli Bukit Nelayan sekitar 2 sampai 3 hari.

Untuk pemasok dari Sibolga yang langsung dari tempat pelelangan ikan ataupun dari gudang perikanan dari Supplier, ikan laut beku didistribusikan melalui ekspedisi dari tempat pelelangan ikan dari Sibolga. Pembiayaannya ditanggung oleh UD Deli Bukit Nelayan. Pengantaran ikan laut beku membutuhkan waktu sekitar 2 sampai 3 hari.

Untuk pemasok dari UD Sumber Laut Padang (Sumatera Barat), pengiriman menggunakan ekspedisi dari UD Sumber Laut Padang sendiri. Proses pengiriman ikan laut hingga sampai ke UD Deli Bukit Nelayan membutuhkan waktu sekitar 1 sampai 3 hari.

Untuk pemasok dari Juwana, Pati (Jawa Tengah) pengambilan nya langsung dari tempat pelelangan ikan ataupun gudang perikanan. Pengirimannya menggunakan ekspedisi dari tempat pelelangan ikan itu sendiri. Sebelum sampai ke ekspedisi, pasokan ikan laut beku dikirimkan melalui jalur laut. Setelah itu komoditas ikan dalam muatan barang, dikarantina terlebih dahulu selama 1 hingga 2 hari di BKIPM Semarang. Dikarenakan jarak yang jauh, pengiriman pasokan ikan laut membutuhkan waktu sekitar 1 minggu.

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

Dan untuk pemasok ikan laut dari Muara Baru (Jakarta), pengiriman ikan laut nya diambil dari tempat pelelangan ikan ataupun gudang perikanan membutuhkan waktu sekitar 4 sampai 5 hari hingga sampai di UD Deli Bukit Nelayan.

Setelah pasokan ikan laut nya sampai, UD Deli Bukit Nelayan, melakukan pengecekan kualitas ikan laut nya, baik dari segi tampilan ataupun kesegaran nya yang masih terjaga dan masih bisa di konsumsi. Setelah itu dikemas dalam plastik dan disimpan di gudang pendingin dengan suhu yang relatif stabil, agar ikan laut beku terjaga kualitas nya dalam jangka panjang sebelum didistribusikan kepada para pedagang pasar tradisional ataupun konsumen.

Di dalam rantai pasok tersebut terdapat juga aliran pembayaran. Berbeda dengan aliran fisik (material), aliran pembayaran terjadi dari konsumen ke *supplier* walaupun mereka saling berkaitan antara keduanya. Aliran pembayaran terjadi setelah adanya aliran material. Aliran pembayaran yang dilakukan dari konsumen (pemesanan produk) kepada UD Deli Bukit Nelayan. Setelahnya UD Deli Bukit Nelayan melakukan pembayaran pembelian pasokan ikan laut kepada supplier.

Sementara itu aliran informasi terjadi di sepanjang rantai pasok. Dalam pertukaran informasi terjadi apabila saat terjadinya interaksi antar pelaku rantai pasok. Misalnya informasi mengenai jumlah permintaan produk dan biaya antara konsumen dengan UD Deli Bukit Nelayan, maupun UD Deli Bukit Nelayan dengan

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

supplier. UD Deli Bukit Nelayan melakukan transaksi atau pertukaran informasi melalui *smartphone* atau telepon seluler karena lebih efektif dan efisien.

Lalu ada aliran *Supplier* yang berkaitan dalam proses rantai pasok di UD Deli Bukit Nelayan. Proses pemesanan ikan laut dari beberapa *Supplier* menyesuaikan apabila adanya pasokan ikan laut di setiap wilayah dari setiap pemasok satu dengan lainnya, menyesuaikan dari faktor – faktor di lapangan. Misalkan banyaknya pasokan ikan laut ataupun sedikitnya pasokan ikan laut yang dikarenakan cuaca ekstrim pada saat di laut, sehingga para nelayan tidak bisa mengambil hasil tangkapan ikan laut nya.

Di dalam aliran rantai pasok ini ada beberapa hal yang menjadi poin penting yang harus diperhatikan. Misalnya seperti ketersediaan produk, jaminan kualitas produk, sifat produk, informasi pengiriman, alat komunikasi yang digunakan, alat transportasi, sistem pembayaran, metode pembayaran, dan banyak sedikit nya pemasok serta analisis risiko terhadap rantai pasok *(supply chain)* di UD Deli Bukit Nelayan.

4.3.1.1 Aliran Fisik (Material)

4.3.1.a Ketersediaan Produk

Ketersediaan Produk dimulai dengan adanya pengadaan plastik kemasan, pengadaan pasokan ikan laut, pendistribusian ikan laut beku, proses pengemasan, dan penyimpanan ikan laut beku di gudang pendingin. Kepala Bagian Operasional dan

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

Pemasaran UD Deli Bukit Nelayan berpendapat bahwa ketersediaan pasokan ikan laut beku di UD Deli Bukit Nelayan secara umum dipengaruhi harga bahan baku dan jumlah permintaan konsumen. Untuk mengurangi risiko, apabila harga bahan baku mengalami kenaikan dan jumlah permintaan konsumen mengalami penurunan, maka UD Deli Bukit Nelayan akan mengurangi persediaan produk ikan laut dalam bentuk beku. Mengurangi persediaan produk ikan laut beku akan meminimalisir macetnya putaran modal.

Di dalam pengadaan plastik kemasan, pengadaan bahan baku, pendistribusian pasokan ikan laut beku, proses pengemasan dan penyimpanan produk ikan laut di gudang pendingin, terdapat beberapa risiko yang akan mempengaruhi ketersediaan ikan laut siap jual di UD Deli Bukit Nelayan.

Berdasarkan wawancara dengan pemilik UD Deli Bukit Nelayan dan studi literatur terdahulu, dapat disimpulkan beberapa risiko – risiko yang terjadi di sepanjang aktivitas yang dilakukan. Jika risiko bisa dihilangkan, maka kinerja perusahaan akan lebih efektif dan efisien. Oleh karena itu untuk meminimalisir terjadinya risiko pada UD Deli Bukit Nelayan harus melakukan tindakan preventif sesuai dengan metode (HOR) yang akan dijelaskan pada pembahasan selanjutnya.

4.3.1.b Jaminan Kualitas Produk

UD Deli Bukit Nelayan sangat menjaga kualitas produknya. Penyortiran pasokan ikan laut selalu dilakukan agar kualitas produk UD Deli Bukit Nelayan tetap

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

bertahan dari tahun ke tahun. Penjagaan kualitas ini bertujuan untuk membuat pelanggan tetap setia menggunakan produknya. Adapun tahap – tahap yang dilakukan UD Deli Bukit dalam menjaga kualitas produk adalah sebagai berikut:

1. Melakukan pengecekan di gudang pendingin ikan laut nya dengan mengatur suhu dingin nya sekitar -18° sampai -20° C.
2. Pengaturan sirkulasi udara nya harus terjaga dengan melakukan pembersihan AC pendingin nya sekitar 1 bulan sekali dan untuk pencucian es kristal di dalam gudang pendingin sekitar 2 minggu sekali.
3. Mengatur penyusunan ikan laut beku nya dengan memberikan jarak dengan memberi tempa diatas ikan beku nya dengan rak besi ataupun kayu agar sirkulasi udara nya tetap terjaga.
4. Melakukan pembersihan gudang ikan beku nya saat proses pemindahan ikan beku dari mobil pengangkut ke gudang.

4.3.1.c Sifat Produk

Ikan laut beku memiliki sifat yang mudah rusak apabila terkena panas ataupun terlalu lama di ruang terbuka. Ikan beku laut memiliki ketahanan sekitar 1 sampai 4 bulan di dalam gudang pendingin menyesuaikan temperatur pendingin di gudang.

Di dalam rantai pasok ikan laut beku, menjaga suhu di sekitaran ruangan pengangkut ikan laut beku sangat diperlukan. Hal ini dilakukan agar meminimalisir

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

berkurangnya kesejukan di waktu pengiriman. Untuk mengatasi persoalan ini, UD Deli Bukit Nelayan mempunyai siasat sebagai berikut:

1. Mengunakan kemasan plastik yang kuat dan tidak mudah robek yang telah teruji kualitasnya
2. Melakukan pengemasan pada ikan laut beku dengan rapi dan kedap udara
3. Menggunakan alat transportasi milik perusahaan agar terjamin keamanannya pada saat pengantaran
4. Ikan laut beku dikirim secara efektif dan efisien untuk mengurangi terjadinya risiko kerusakan pada saat dijalan.

4.3.1.2 Aliran Informasi

4.3.1.a Informasi Pengiriman

Pemesanan ikan laut dilakukan jika barang persediaan di gudang sudah menipis dan adanya permintaan konsumen. Namun sering terjadi keterlambatan atau ketidaksesuaian antara jadwal pasokan ikan laut yang diperkirakan sampai dengan kenyataannya sulit diprediksi. Banyak faktor yang menyebabkan keterlambatan datangnya pasokan ikan laut beku. Dimana setiap aktivitas tersebut memiliki risiko dan penyebab risikonya. Risiko, penyebab risiko, dan solusinya akan dibahas pada bagian berikutnya.

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

4.3.1.b Alat Komunikasi Yang Digunakan

UD Deli Bukit Nelayan melakukan pemesanan produk kepada *Supplier* melalui *Whatsapp* dan telepon seluler. Pemesanan dilakukan jika barang persediaan di gudang sudah menipis dan adanya permintaan dari konsumen. Sebelum melakukan pemesanan ikan laut, supplier melakukan konfirmasi terlebih dahulu kepada UD Deli Bukit Nelayan terkait pemesanan ikan laut beku.

4.3.1.c Alat Transportasi

Alat transportasi yang digunakan dalam proses pendistribusian ikan laut beku di UD Deli Bukit Nelayan menggunakan mobil pengangkut yang ditambah AC pendingin agar suhu dingin ikan laut beku tetap terjaga saat dalam perjalanan. Sebelumnya ikan laut beku yang di pesan dari berbagai pemasok harus dilakukan karantina terlebih dahulu pasokan ikan laut beku di balai karantina ikan pengendalian mutu dan keamanan hasil perikanan (BKIPM) sebagai bentuk upaya pencegahan masuk dan tersebarnya hama dan penyakit ikan dari suatu daerah ke area lain. Proses pengurusan karantina ikan beku membutuhkan waktu paling cepat 1 hari dan paling lama 14 hari tergantung kepada komoditas ikan dan metode pengujian kualitas yang akan dilakukan. Setelah selesai dalam proses karantina setiap pemesanan ikan laut beku, dimulai lah melakukan pengantaran langsung menuju UD Deli Bukit Nelayan.

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

4.3.1.3 Aliran Pembayaran

4.3.1.a Sistem Pembayaran, Metode pembayaran

Sistem pembayaran dan metode pembayaran yang dilakukan pihak UD Deli Bukit Nelayan ke *Supplier* ataupun dari pihak UD Deli Bukit Nelayan dengan pedagang pasar tradisional menggunakan pembayaran secara tunai atau via transfer. Pemesanan ikan laut di UD Deli Bukit Nelayan menyesuaikan pasokan ikan laut di berbagai pemasok dengan melakukan pemesanan diawal menyesuaikan banyaknya hasil tangkapan ikan laut dari nelayan.

4.3.1.b Biaya – Biaya Lainnya

Biaya – biaya yang dikeluarkan dalam proses rantai pasok ikan laut di UD Deli Bukit Nelayan terdiri dari biaya pemesanan bahan baku ikan laut beku, biaya plastik pengemas, biaya upah perbaikan mobil pengangkut, biaya Overhead, biaya pendistribusian bahan baku dari supplier dan biaya penyimpanan produk di gudang pendingin.

Rata - rata berat bahan baku ikan laut beku sekali pesan berjumlah 25.000 kg (25 Ton). Plastik pengemas dalam produk ikan laut beku siap jual berjumlah 1 plastik kemasan besar *(pack)* menyesuaikan pemesanan ikan beku dari setiap pedagang pasar tradisional. Biaya *overhead* merupakan biaya yang sangat kecil pengaruhnya terhadap harga pokok produk, misalnya seperti biaya listrik untuk gudang pendingin ikan beku dan lainnya.

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

Harga bahan baku ikan laut di setiap pemasok berbeda – beda, tergantung hasil tangkapan ikan dari nelayan pada saat di laut. Harga bahan baku ikan laut beku dari Tanjung Balai dari toko utama sebesar Rp 91.200 per sak 40 kg. Harga bahan baku ikan laut beku dari Sibolga sebesar Rp 92.650 per sak 30 kg. Harga bahan baku ikan laut beku dari UD Sumber Laut (Padang) sebesar Rp 85.500 per sak 30 kg. Harga bahan baku ikan laut dari Juwana, Pati (Jateng) yang langsung dari tempat pelelangan ikan nya sebesar Rp 95.500 per sak 60 kg. Dan harga bahan baku ikan laut beku dari Muara Baru, Jakarta sebesar Rp 93.350 per sak 40 kg.

Untuk biaya distribusi hanya dikenakan saat pemesanan dari Tanjung Balai (Sumatera Utara). Biaya ongkos pemesanan dan pengiriman dari setiap pemasok yang dari Tanjung Balai dikenakan sejumlah Rp 9.000.000 per 1 karung 40 kg, biaya juga berubah ubah. Biaya ongkos pemesanan dan pengiriman dari Sibolga dikenakan sejumlah Rp8.000.000 per 30 kg. Biaya ongkos pemesanan dan pengiriman dari UD Sumber Laut (Padang) dikenakan sejumlah Rp8.500.000 per 30 kg. Biaya ongkos pemesanan dan pengiriman dari Juwana Pati (Jawa Tengah) dikenakan sejumlah Rp18.000.000 per 60 kg. Dan biaya ongkos pemesanan dan pengiriman dari Muara Baru (Jakarta) dikenakan sejumlah Rp13.000.000 per 40 kg. Biaya pembongkaran ikan dalam mobil pengangkut dan perbaikan AC pendingin mobil angkut dalam 4 mobil sebesar Rp 4.000.000 per ton. Dan upah gaji disetiap karyawan gudang sekitar Rp1.650.000.

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

- Harga plastik kemasan pack 1 kg = Rp 30.000. 1 kg plastik kemasan pack berjumlah kurang lebih sekitar 140 lembar. Harga 1 lembar plastik kemasan pack = Rp 30.000 / 140 lembar = Rp 214.
- Harga plastik kemasan pcs 1 kg = Rp 42.000. 1 kg plastik kemasan pcs berjumlah kurang lebih 500 lembar. Harga 1 lembar plastik kemasan pcs = Rp 42.000 / 500 lembar = Rp 84. 1 produk ikan laut jadi berisi 10 plastik kemasan pcs, jadi dikali 10 = Rp 840.

Biaya plastik per 1 produk ikan laut beku	Rp 214 + Rp 840 = Rp 1054
Biaya overhead per 1 pack	Rp 70 (Menurut dari Administrasi dan Keuangan UD Deli Bukit Nelayan)

Menurut Bagian Administrasi dan Keuangan UD Deli Bukit Nelayan, untuk biaya penyimpanan produk tidak berpengaruh besar terhadap harga produk, sehingga biaya penyimpanan sudah termasuk kedalam biaya *overhead*. Harga produk jadi UD Deli Bukit Nelayan dapat bersaing di pasaran, karena dengan kualitas yang lebih unggul, namun dengan harga yang sama.

4.3.1.4 Aliran Supplier

4.3.1.a Banyak Pemasok

Pemesanan ikan laut beku UD Deli Bukit Nelayan tergantung dari setiap pemasoknya, yang mana ikan laut dipesan dari setiap pemasok harus melihat bahan baku ikan laut yang dibutuhkan pelanggan dan itu bersifat musiman. Pemesanan ikan

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

laut beku dilakukan saat stok digudang mulai menipis, UD Deli Bukit Nelayan menghubungi setiap pemasok dari berbagai daerah dan menjalin kerjasama antara pemasok satu dengan lainnya. Pemesanan dilakukan sekitar 1 bulan sekali dari setiap pemasok setelah mendapatkan hasil tangkapan ikan dari nelayan. Lalu hasil tangkapan ikan laut dari nelayan dikirim ke tempat pelelangan ikan dari setiap berbagai pemasok.

Untuk strategi banyak pemasok ini, setiap pemasok ikan laut beku dari UD Deli Bukit Nelayan mengikuti permintaan ikan laut yang dibutuhkan oleh pedagang-pedagang pasar tradisional ataupun konsumen akhir. Dalam hal ini, perlu negosiasi antar setiap pemasok dengan komoditas ikan laut yang mencukupi disertai penawaran harga yang rendah. Hubungan kerja sama dalam jangka panjang menjadi prioritas UD Deli Bukit Nelayan.

4.3.1.b Sedikit Pemasok

Strategi sedikit pemasok dalam proses pemesanan bahan baku ikan laut dari Supplier UD Deli Bukit Nelayan dalam pencarian atribut jangka pendek, seperti biaya rendah. Dalam hal ini UD Deli Bukit Nelayan membentuk hubungan jangka panjang dengan sedikit pemasok yang berdedikasi dalam proses pemesanan dan pendistribusian ikan laut. Dalam penggunaan sedikit pemasok dapat menciptakan nilai dengan memungkinkan pelanggan mendapatkan skala ekonomi dan kurva yang dapat menghasilkan biaya transaksi lebih rendah serta produksi lebih rendah juga.

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

Dengan sedikit pemasok, biaya pengganti partner dalam pemesanan ikan laut dari UD Deli Bukit Nelayan sangat besar sehingga, baik dari UD Deli Bukit Nelayan maupun pemasok memiliki risiko ketergantungan satu sama lain.

4.3.2 Analisis HOR Rantai Pasok (Supply Chain) Fase 1

Pada analisis HOR Fase 1 terdapat 3 kegiatan utama yaitu: pemetaan aktivitas dan risiko, identifikasi risiko, serta analisis risiko. Berikut ini adalah hasil dari HOR Fase 1 yaitu sebagai berikut:

4.3.2.a Pemetaan Aktivitas dan Risiko

Adapun pemetaan aktivitas dan timbulnya risiko didalam supply chain UD Deli Bukit Nelayan berdasarkan wawancara dan peninjauan langsung di lokasi penelitian adalah sebagai berikut:

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

Tabel 4.1
Rantai Pasok dan Risiko yang Terjadi

NO	Aktivitas Supply Chain UD Deli Bukit Nelayan	Risiko yang Terjadi
1	Pengadaan Plastik Kemasan Produk UD Deli Bukit Nelayan	• Kemasan plastik bening rusak • Fluktuasi permintaan produk plastik bening
2	Pengadaan Pasokan Ikan Laut	• Fluktuasi harga bahan baku ikan laut beku • Proses pemesanan ke supplier hingga penerimaan ikan laut cukup lama • Rendahnya mutu ikan laut • Jumlah pasokan ikan laut yang dipesan kurang • Penyusutan berat ikan laut beku • Tetap membeli pasokan ikan laut dari pemasok yang menjual dengan harga lebih mahal • Ikan laut beku rusak
3	Pendistribusian Pasokan Ikan laut Beku	• Keterlambatan pengangkutan dari supplier ke UD Deli Bukit Nelayan • Keterlambatan pengangkutan dari UD Deli Bukit Nelayan ke pedagang • Rusaknya pasokan ikan laut beku saat pengiriman dari supplier ke UD Deli Bukit Nelayan • Rusaknya kemasan produk dari UD Deli Bukit Nelayan ke pedagang

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

NO	Aktivitas Supply Chain UD Deli Bukit Nelayan	Risiko yang Terjadi
		• Sedikitnya pasokan ikan laut beku yang bisa di distribusikan dalam sekali pengantaran • Fluktuasi permintaan produk ikan laut beku
4	Proses Pengemasan	• Lamanya waktu pengemasan • Plastik rusak
5	Penyimpanan Produk Ikan Laut Beku Siap Jual	• Perubahan suhu ruangan gudang pendingin penyimpanan ikan laut beku • Lamanya penyusunan produk ikan laut beku di gudang pendingin (Cold Storage) • Lamanya pembersihan es kristal di gudang pendingin ikan laut beku setelah proses penyusunan dan penyimpanan ikan laut beku

Sumber: Data Olahan, 2022

4.3.2.b Identifikasi Risiko (Risk Event dan Risk Agent)

Identifikasi risiko dibagi menjadi 2 tahap, yaitu tahap identifikasi Kejadian Risiko *(Risk Event)* dan tahap identifikasi Penyebab Risiko *(Risk Agent).* Pengidentifikasian kejadian risiko dan penyebab risiko dilakukan dengan cara melakukan peninjauan langsung ke perusahaan, serta melakukan wawancara dengan pemilik usaha. Hasilnya terdapat 20 kejadian risiko dan 20 penyebab risiko disetiap

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

kegiatan rantai pasok di UD Deli Bukit Nelayan. Masing – masing akan dijabarkan ke dalam tabel berikut ini:

Tabel 4.2
Kejadian Risiko *(Risk Event)*

Aktivitas UD Deli Bukit Nelayan	**Kode**	***Risk Event***
Pengadaan Plastik Kemasan Produk UD Deli Bukit Nelayan	E1	Kemasan plastik rusak
	E2	Fluktuasi permintaan produk plastik
Pengadaan Pasokan Ikan Laut Beku	E3	Fluktuasi harga pasokan ikan laut beku
	E4	Proses pemesanan ke supplier hingga penerimaan ikan laut cukup lama
	E5	Rendahnya mutu ikan laut
	E6	Jumlah pasokan ikan laut yang dipesan kurang
	E7	Penyusutan berat ikan laut
	E8	Tetap membeli pasokan ikan laut dari pemasok yang menjual dengan harga lebih mahal
	E9	Ikan laut beku rusak
Pendistribusian Pasokan Ikan Laut Beku	E10	Keterlambatan pengangkutan dari supplier ke UD Deli Bukit Nelayan
	E11	Keterlambatan pengangkutan dari UD Deli Bukit Nelayan ke pedagang
	E12	Rusaknya produk pasokan ikan laut beku saat pengiriman dari supplier ke UD Deli Bukit Nelayan
	E13	Rusaknya kemasan produk dari UD Deli Bukit Nelayan ke pedagang
	E14	Sedikitnya pasokan ikan laut beku yang bisa didistribusikan dalam sekali pengantaran
	E15	Fluktuasi permintaan produk ikan laut beku
Proses Pengemasan	E16	Lamanya proses pengemasan
	E17	Plastik rusak
Penyimpanan	E18	Perubahan suhu ruangan gudang pendingin

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

Aktivitas UD Deli Bukit Nelayan	Kode	*Risk Event*
Produk Ikan Laut Beku Siap Jual		penyimpanan ikan laut beku
	E19	Lamanya penyusunan produk ikan laut beku di gudang pendingin (Cold Storage)
	E20	Lamanya pembersihan es kristal di gudang pendingin ikan laut beku setelah proses penyusunan dan penyimpanan ikan laut beku.

Sumber: Data Olahan, 2022

Berikutnya adalah identifikasi penyebab risiko yang didapatkan atas hasil dari wawancara dengan pemilik dari UD Deli Bukit Nelayan. Adapun penyebab risiko *(Risk Agent)* yang sudah teridentifikasi didalam tabel berikut ini:

Tabel 4.3
Penyebab Risiko *(Risk Agent)*

Aktivitas UD Deli Bukit Nelayan	Kode	*Risk Agent*
Pengadaan Plastik Kemasan Produk UD Deli Bukit Nelayan	A1	Kelalaian produksi dan pendistribusian plastik
	A2	Kesalahan perhitungan permintaan plastik
Pengadaan Pasokan Ikan Laut Beku	A3	Kelangkaan pasokan ikan laut
	A4	Terjadinya kemacetan, kerusakan mobil, dan jarak tempuh
	A5	Ketidaktelitian dalam inspeksi ikan laut beku yang akan dikirim
	A6	Kecukupan pasokan ikan laut yang terbatas
	A7	Berkurangnya kesegaran ikan laut akibat cuaca saat di perjalanan
	A8	Menjaga loyalitas dan kerjasama baik dengan supplier
	A9	Suhu dingin tidak stabil,atau terkena terkontaminasi dengan zat lain pada saat

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

Aktivitas UD Deli Bukit Nelayan	Kode	*Risk Agent*
		pengiriman pasokan ikan laut
Pendistribusian Pasokan Ikan Laut Beku	A10	Faktor cuaca, kendaraan rusak dan bencana alam
	A11	Faktor cuaca seperti hujan
	A12	Terjadi kerusakan ikan beku saat dijalan
	A13	Kelalaian karyawan saat pengemasan ikan laut beku, dan pendistribusian produk ikan laut beku ke konsumen
	A14	Menyesuaiakan batas kapasitas kendaraan yang tersedia
	A15	Permintaan produk ikan laut beku yang mendadak dari konsumen
Proses Pengemasan	A16	Pengemasan secara manual
	A17	Kemasan sak pasokan ikan laut beku tidak terlalu bersih
Penyimpanan Produk Ikan Laut Beku Siap Jual	A18	Faktor cuaca
	A19	Proses pengangkutan dilakukan secara manual dengan menggunakan troli barang atau dipikul
	A20	Pembersihan gudang pendingin dan AC pendingin ikan laut beku sesuai prosedur dari UD Deli Bukit Nelayan

Sumber: Data Olahan, 2022

Berdasarkan pada tabel 4.2 *Risk Event* dan *tabel 4.3 Risk Agent*, dapat disimpulkan bahwa hasil identifikasi dari proses rantai pasok UD Deli Bukit Nelayan, didapatkan adanya kejadian risiko dan sumber risiko. Jumlah kejadian risiko dan sumber risiko masing - masing sebanyak 20 kejadian dan penyebab yang saling berhubungan. Kejadian tersebut diantaranya ialah 2 kejadian risiko yang disebabkan oleh 2 sumber risiko pada pengadaan plastik kemasan produk, 7 kejadian risiko yang disebabkan oleh 7 sumber risiko pada pengadaan bahan baku, 6 kejadian risiko yang disebabkan oleh 6 sumber risiko pada pendistribusian pasokan ikan laut, 2 kejadian

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

risiko yang disebabkan oleh 2 sumber risiko pada proses pengemasan dan 3 kejadian risiko yang disebabkan oleh 3 sumber risiko pada penyimpanan produk ikan laut beku siap jual.

Masing – masing kejadian risiko dan sumber risiko diberi dengan kode E dan A. Kemudian masing – masing dari kode tersebut diberikan angka sebagai pembeda. Misalnya kejadian risiko pada bagian pengadaan plastik terdapat kode E1 dan E2. Pada penyebab risiko diberi kode A1 dan A2. Kode E1 adalah kemasan plastik rusak yang biasanya diakibatkan oleh A1 yaitu kelalaian produksi dari pihak plastik. Fluktuasi permintaan produk plastik (E2) biasanya disebabkan karena adanya kesalahan perhitungan permintaan plastik (A2), menurut bagian Pemasaran dan Adminsitrasi UD Deli Bukit Nelayan.

Pada pengadaan pasokan ikan laut beku terdapat kejadian risiko yang diberi kode E3, E4, E5, E6, E7, E8, dan E9, yang disebabkan secara umum oleh kode A3, A4, A5, A6, A7, A8, dan A9, walaupun ada beberapa penyebab risiko lain yang akan mempengaruhinya disebabkan karena adanya keterkaitan satu sama lain. Misalnya kode E3 yang merupakan kejadian risiko fluktuasi harga pasokan ikan laut beku, yang paling besar disebabkan oleh kode A3 yaitu kelangkaan pasokan ikan laut. Biasanya harga pasokan ikan laut beku akan tinggi jika sedang mengalami kelangkaan. Menurut UD Deli Bukit Nelayan, kelangkaan bahan pasokan ikan laut beku disebabkan karena faktor cuaca seperti hujan. Untuk kode E4 merupakan proses pemesanan pasokan ikan laut beku ke supplier hingga penerimaannya cukup lama,

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

biasanya memakan waktu lebih dari yang sudah ditentukan. Kejadian risiko pada kode E4 ini biasanya disebabkan karena kode A4 yaitu terjadinya kemacetan, kerusakan mobil, dan jauhnya jarak dari supplier. Secara tidak langsung kode E4 juga disebabkan karena adanya kode A3 yaitu kelangkaan pasokan ikan laut dan A10 yaitu faktor cuaca dan bencana alam, walaupun bencana alam jarang terjadi.

Untuk kode E5 merupakan rendahnya mutu ikan laut biasanya disebabkan karena kode A5 yaitu ketidaktelitian inspeksi ikan laut beku yang akan dikirimkan supplier ke UD Deli Bukit Nelayan. Sehingga pencegahan kerusakan bahan baku ikan laut beku tidak menjadi prioritas utama bagi supplier. Terbukti beberapa kali UD Deli Bukit Nelayan menerima pasokan ikan laut beku yang tidak sesuai yang diharapkan walaupun masih sampai batas toleransi. Untuk kode E6 yaitu jumlah pasokan ikan laut beku yang dipesan kurang disebabkan oleh kode A3 dan A6. Kode A3 adalah langkanya pasokan ikan laut beku, dan juga A6 adalah tersedianya pasokan ikan laut beku yang terbatas dari supplier.

Untuk kode E7 adalah kejadian risiko adanya penyusutan berat ikan laut. Penyusutan berat ikan laut biasanya terjadi pada saat diperjalanan. Dalam hal ini kode E7 disebabkan oleh kode A7, A9, dan A12. Kode A7 yaitu berkurangnya kesegeran ikan laut akibat cuaca saat diperjalanan, A9 yaitu suhu dingin tidak stabil, atau terkena terkontaminasi dengan zat lain pada saat pengiriman pasokan ikan laut, dan A12 yaitu terjadi kerusakan ikan beku saat diperjalanan.

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

Untuk kode E8 adalah kejadian risiko tetap membeli pasokan ikan laut dari pemasok yang lebih mahal. Kode E8 disebabkan oleh A3, A8, dan juga A15. UD Deli Bukit Nelayan tetap membeli pasokan ikan laut yang lebih mahal dari harga pasaran disebabkan karena kelangkaan bahan baku (A3). Kelangkaan bahan baku secara tidak langsung akan menaikkan harga, dan tidak semua supplier memiliki stok persediaan pasokan ikan laut. Sehingga pemesanan pasokan ikan laut di setiap pemasok biasanya tetap dilakukan agar menutupi jumlah permintaan konsumen.

Tetap melakukan pembelian bahan baku ikan laut dengan harga yang lebih mahal (E8) juga disebabkan karena adanya niat baik perusahaan untuk menjaga loyalitas dan kerjasama dengan supplier (A8). Perusahaan tetap membeli bahan baku agar meningkatkan rasa saling percaya antara perusahaan dan supplier. Hal ini juga bertujuan untuk menutupi jumlah permintaan produk ikan laut yang tiba – tiba dari konsumen (A15).

Untuk kode E9 yaitu adanya kerusaksan ikan laut beku. Hal ini disebabkan oleh ketidaktelitian dalam inspeksi ikan laut beku yang akan dikirim oleh supplier (A5), Berkurangnya kesegeran ikan laut akibat cuaca saat diperjalanan (A7), suhu dingin tidak stabil, atau terkontaminasi dengan zat lain pada saat pengiriman pasokan ikan laut (A9), dan terjadi kerusakan ikan laut beku saat diperjalanan (A12). Masing masing dari mereka memiliki hubungan sebab akibat yang rendah, sedang, dan tinggi.

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

Pada pendistribusian pasokan ikan laut beku, terdapat kejadian risiko pada kode E10, E11, E12, E13, E14, dan E15. Kejadian risiko tersebut disebabkan secara umum oleh kode A10, A11, A12, A13, A14, dan A15. Misalnya pada kode E10 yaitu keterlambatan pengangkutan pasokan ikan laut dari supplier ke perusahaan, yang secara tidak langsung disebabkan karena kelangkaan pasokan ikan laut (A3). Risiko ini disebabkan juga karena terjadinya kemacetan, kerusakaan kendaraan, dan jauhnya jarak (A4), serta disebabkan juga oleh faktor cuaca dan bencana alam (A10).

Untuk kode E11 yaitu keterlambatan pengangkutan produk pasokan ikan laut dari perusahaan ke pedagang yang biasanya disebabkan oleh kode A10 dan A11 (hujan, kendaraan rusak, dan bencana alam). Sementara itu, untuk rusaknya pasokan ikan laut saat pengiriman dari *supplier* ke perusahaan (E12) secara tidak langsung disebabkan karena kurangnya inspeksi ikan laut beku dari supplier (A5) dan rusaknya pasokan ikan laut saat diperjalanan (A12).

Kemudian pada kode E13 atau rusaknya kemasan produk ikan laut beku dari UD Deli Bukit Nelayan disebabkan karena kelalaian karyawan saat pengemasan ikan laut beku, dan kesalahan pada saat pendistribusian produk ke pedagang dan konsumen (A13). Untuk kode E14 yaitu sedikitnya pasokan ikan laut beku yang bisa didistribusikan dalam sekali pengantaran diakibatkan karena batas kapasitas kendaraan UD Deli Bukit Nelayan yang kurang besar (A14). Untuk kode E15 Yaitu kejadian risiko berupa fluktuasi permintaan produk ikan laut beku jadi yang

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

disebabkan oleh A15 (permintaan produk yang mendadak dari konsumen atau tidak terjadwal secara pasti).

Pada proses pengemasan terdapat kejadian risiko dalam kode E16 dan E17. Kejadian risiko ini secara umum disebabkan oleh A16 dan A17. Untuk kode E16 yaitu lamanya proses pengemasan, disebabkan karena pengemasan dilakukan manual dengan tenaga kerja manusia (A16). Dan untuk kode E17 yaitu plastik rusak disebabkan karena kemasan sak pasokan ikan laut beku tidak terlalu bersih (A17).

Pada proses penyimpanan produk ikan laut beku siap jual juga memiliki kejadian risiko yaitu kode E18, E19, dan E20 yang masing - masing merupakan perubahan suhu gudang penyimpanan, lamanya penyusunan produk ikan laut beku, dan lamanya pembersihan es kristal di gudang pendingin. Untuk kode E18 disebabkan karena adanya faktor cuaca (A18). Sedangkan untuk kode E19 disebabkan karena proses pengangkutan dan penyimpanan dilakukan secara manual menggunakan troli barang atau dipikul (A19). Dan untuk kode E20 disebabkan karena adanya pemnbersihan gudang pendingin dan AC pendingin ikan laut beku sesuai prosedur dari UD Deli Bukit Nelayan (A20).

4.3.2.c Analisis Risiko

Analisis risiko ini dilakukan untuk mengetahui penyebab terjadinya risiko prioritas. Analisis risiko meliputi penilaian *Severity*, Penilaian *Occurrence*, Penilaian *Correlation*, dan Penilaian ARP. Penilaian tingkat keparahan dampak kejadian risiko

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

(severity), tingkat munculnya penyebab risiko *(occurrence)*, dan penilaian keterkaitan (*Correlation*) diperoleh berdasarkan pengisian kuesioner oleh pemilik perusahaan yang dapat dilihat di **Lampiran A.** Sedangkan penilaian ARP dilakukan setelah mendapat nilai *severity*, *occurrence*, dan *correlation*.

Penilaian *severity* dan *occurence* menggunakan penilaian metode FMEA. Perhitungan penilaian *severity* dan penilaian *occurrence* memiliki skala yaitu dari angka 1 sampai dengan 10. Untuk skala *severity* dengan nilai 1 = *Neglible Severity* (sangat rendah), nilai 2 sampai 3 = *Mid Severity* (rendah), nilai 4 sampai 6 = *Moderate Severity* (menengah), nilai 7 sampai 8 = *High Severity* (tinggi), dan nilai 9 sampai 10 = *Potential Safety* (sangat tinggi). Sedangkan untuk skala *Occurrence* dengan nilai 1 = kemungkinan terjadi sangat rendah, 2 sampai 3 = kemungkinan terjadi rendah, 4 sampai 6 = kemungkinan terjadi sedang atau menengah, 7 sampai 8 = kemungkinan terjadi sering atau tinggi, 9 sampai 10 = kemungkinan terjadi sangat sering atau sangat tinggi. Untuk penilaian korelasi (Correlation) menggunakan penilaian dengan skala nilai 1 = menunjukkan adanya korelasi yang lemah, nilai 3 = menunjukkan adanya korelasi yang sedang, dan nilai 9 = menunjukkan adanya korelasi yang kuat.

1) Penilaian Dampak Kejadian Risiko (*Severity*)

Nilai *severity* dibuat oleh responden yang sudah ahli dibidangnya yaitu bapak Kartono selaku pemilik dari UD Deli Bukit Nelayan. Berikut nilai *severity* yang sudah dirangkum kedalam tabel berikut ini:

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

Tabel 4.4
Penilaian *Severity* (Dampak Kejadian Risiko)

Aktivitas UD Deli Bukit Nelayan	Kode	*Risk Event*	*Severity*
Pengadaan Plastik Kemasan Produk UD Deli Bukit Nelayan	E1	Kemasan plastik rusak	4
	E2	Fluktuasi permintaan produk plastik	2
Pengadaan Pasokan Ikan Laut Beku	E3	Fluktuasi harga pasokan ikan laut beku	6
	E4	Proses pemesanan ke supplier hingga penerimaan ikan laut beku cukup lama	4
	E5	Rendahnya mutu ikan laut	9
	E6	Jumlah pasokan ikan laut beku yang dipesan kurang	6
	E7	Penyusutan berat ikan laut	6
	E8	Tetap membeli pasokan ikan laut beku dari pemasok yang menjual dengan harga lebih mahal	4
	E9	Ikan laut beku rusak	4
Pendistribusian Pasokan Ikan Laut Beku	E10	Keterlambatan pengangkutan dari supplier ke UD Deli Bukit Nelayan	6
	E11	Keterlambatan pengangkutan dari UD Deli Bukit Nelayan ke pedagang	6
	E12	Rusaknya produk pasokan ikan laut saat pengiriman dari supplier ke UD Deli Bukit Nelayan	4
	E13	Rusaknya kemasan produk dari UD Deli Bukit Nelayan ke pedagang	3
	E14	Sedikitnya pasokan ikan laut beku yang bisa didistribusikan dalam sekali pengantaran.	4
	E15	Fluktuasi permintaan produk ikan laut beku	8

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

Aktivitas UD Deli Bukit Nelayan	Kode	*Risk Event*	*Severity*
Proses Pengemasan	E16	Lamanya proses pengemasan	2
	E17	Plastik rusak	2
Penyimpanan Produk Ikan Laut Beku Siap Jual	E18	Perubahan suhu ruangan gudang pendingin penyimpanan ikan laut beku	4
	E19	Lamanya penyusunan produk ikan laut beku di gudang pendingin (Cold Storage)	3
	E20	Lamanya pembersihan es kristal di gudang pendingin ikan laut beku setelah proses penyusunan dan penyimpanan ikan laut beku	6

Sumber: Data Olahan, 2022

Berdasarkan pada tabel tersebut dapat disimpulkan bahwa pada proses pengadaan plastik kemasan, kemasan plastik rusak (E1) diberi nilai 4 atau menengah. Fluktuasi permintaan produk plastik (E2) diberi nilai 2 atau rendah. Kualitas kemasan plastik akan mempengaruhi kualitas produk, sementara itu fluktuasi permintaan produk plastik disesuaikan dengan permintaan konsumen sehingga tidak terlalu memberikan dampak yang buruk bagi perusahaan.

Pada proses pengadaan pasokan ikan laut beku, fluktuasi harga pasokan ikan laut beku (E3) dinilai dengan 6 atau menengah. Harga bahan baku memang selalu berubah – ubah sesuai dengan ketersediaan, kualitas, dan cuaca. Proses pemesanan ikan laut beku ke supplier hingga penerimaan ikan laut beku dari supplier cukup lama (E4) dinilai dengan 4 atau menengah. Memiliki dampak yang tergolong menengah

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

bagi perusahaan karena masih terdapat batas toleransi. Yang menjadi buruk adalah ketika pasokan ikan laut tidak sampai dalam batas waktu yang telah ditentukan, maka akan menghambat proses pengemasan yang berdampak pada ketidakberhasilan pemenuhan permintaan konsumen.

Rendahnya mutu ikan laut (E5) diberi nilai 9 atau sangat tinggi, Jumlah pasokan ikan laut beku yang dipesan kurang (E6) diberi nilai 6 atau menengah, Penyusutan berat ikan laut beku (E7) diberi nilai 6 atau sedang. E5 merupakan kejadian risiko yang sangat tinggi bagi perusahaan. Perusahaan memiliki SOP produk yang harus dijalankan, sehingga apabila tidak sesuai standar akan menurunkan kepercayaan loyalitas konsumen terhadap perusahaan. Untuk kode E6 yaitu jumlah bahan baku yang kurang, tidak terlalu berdampak besar bagi perusahaan. Hanya saja, jika bahan baku kurang maka perusahaan akan mengurangi batas pemenuhan permintaan konsumen yang berdampak pada penurunan profit perusahaan (menurut bagian Administrasi dan Keuangan UD Deli Bukit Nelayan). Sementara itu, untuk kode E7 yaitu penyusutan berat ikan laut beku tidak terlalu berdampak pada kinerja perusahaan. Bapak Kartono sendiri sudah memperkirakan bahwa 1 sak ikan laut beku dari supplier akan mengalami penyusutan hingga 1 kg. Artinya 1 kg penyusutan bahan baku ikan laut tidak dimasukan kedalam hitungan modal (sudah dikalkulasikan dengan banyak hal).

Tetap membeli pasokan ikan laut beku dari pemasok yang menjual dengan harga lebih mahal (E8), dan ikan laut beku yang rusak (E9) diberi nilai masing –

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

masing 4 atau sedang. Kode E8 disebabkan karena untuk menjaga loyalitas atau kerjasama baik antar Supplier, kerjasama baik lebih dipilih oleh UD Deli Bukit Nelayan dari pada keuntungan materi. Untuk ikan laut beku rusak tidak terlalu berdampak buruk bagi UD Deli Bukit Nelayan, karena tidak semua ikan laut beku akan rusak.

Pada pendistribusian pasokan ikan laut beku terdapat di kode E10 yang diberi nilai 6 karena masih adanya batas toleransi keterlambatan. Untuk keterlambatan pengangkutan dari UD Deli Bukit Nelayan ke pedagang (E11) diberikan nilai 6 atau menengah. Perusahaan menganggap bahwa jika untuk konsumen semua harus dikondisikan dengan sangat baik, karena pelayanan terhadap konsumen di perusahaan UD Deli Bukit Nelayan sangat diperhatikan.

Untuk rusaknya produk bahan baku ikan laut beku saat pengiriman dari supplier ke UD Deli Bukit Nelayan (E12) diberikan nilai 4 atau sedang. Hal ini dikarenakan produk yang rusak masih bisa ditoleransi baik jumlah dan kadarnya. Jika sudah tidak bisa ditoleransi maka akan dilakukan retur. Untuk kode E13 yaitu rusaknya kemasan produk dari UD Deli Bukit Nelayan ke pedagang diberi nilai 3 atau rendah bagi kelangsungan perusahaan. Menurut bapak Kartono, kepuasan pelanggan adalah hal yang paling utama dalam berbisnis ikan laut jenis beku ini.

Untuk kode E14 yaitu sedikitnya produk pasokan ikan laut beku yang bisa didistribusikan dalam sekali pengantaran diberikan nilai 4 atau sedang. Lebih sedikit

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

barang yang diantarkan lebih sedikit risiko yang akan kemungkinan diterima, walaupun memakan waktu yang sedikit lebih banyak atau lama. Untuk kode E15 yaitu fluktuasi permintaan produk ikan laut beku yang diberikan nilai *severity* 8 atau tinggi, karena permintaan pesanan dari para pedagang pasar tradisional ataupun konsumen yang memesan langsung pada perusahaan.

Pada proses pengemasan, lamanya waktu pengemasan (E16), dan plastik rusak (E17) masing – masing diberikan nilai 2 atau rendah.

Pada penyimpanan produk ikan beku laut siap jual, terdapat kejadian risiko berupa perubahan suhu ruangan gudang penyimpanan (E18), yang diberi nilai 4 atau menengah. Suhu ruangan gudang pendingin untuk penyimpanan produk yang relatif stabil agar kesegeran dari ikan laut beku tetap terjaga dan kualitas ikan laut tetap baik. Untuk lamanya penyusunan produk ikan laut beku di gudang pendingin (Cold Storage) (E19) diberikan nilai severity 3 atau rendah. Penilaian ini didasarkan pada dampak yang baik bagi perusahaan atas kejadian risiko di kode E19. Dan lamanya pembersihan es kristal di gudang pendingin ikan laut beku setelah proses penyusunan dan penyimpanan ikan laut beku (E20) diberikan nilai 6 atau menengah. Penilaian ini didasarkan pada dampak yang baik bagi UD Deli Bukit Nelayan agar tetap menjaga kualitas produknya.

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

2) Penilaian Kemungkinan Risiko

Penilaian *Occurrence* merupakan penilaian terhadap beberapa kali kemungkinan penyebab risiko yang terjadi. Penilaian *occurrence* juga melibatkan pemilik UD Deli Bukit Nelayan**.** Berikut merupakan hasil penilaian *occurrence* yang telah didapatkan:

Tabel 4.5
Penilaian *Occurance* (Kemungkinan Muncul Risiko)

Aktivitas UD Deli Bukit Nelayan	**Kode**	***Risk Agent***	***Occurrence***
Pengadaan Plastik Kemasan Produk UD Deli Bukit Nelayan	A1	Kelalaian produksi dan pendistribusian plastik	2
	A2	Kesalahan perhitungan permintaan plastik	2
Pengadaan Pasokan Ikan Laut Beku	A3	Kelangkaan pasokan ikan laut	8
	A4	Terjadinya kemacetan, kerusakan mobil, dan jarak tempuh	4
	A5	Ketidaktelitian dalam inspeksi ikan laut yang akan dikirim	4
	A6	Kecukupan pasokan ikan laut beku yang terbatas	7
	A7	Berkurangnya kesegeran ikan laut beku saat di perjalanan	3
	A8	Menjaga loyalitas dan kerjasama baik dengan supplier	10
	A9	Suhu dingin tidak stabil, atau terkena terkontaminasi dengan zat lain pada saat pengiriman pasokan ikan laut	4
Pendistribusian Pasokan Ikan Laut Beku	A10	Faktor cuaca, kendaraan rusak, dan bencana alam	6
	A11	Faktor cuaca seperti hujan	6

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

Aktivitas UD Deli Bukit Nelayan	Kode	*Risk Agent*	*Occurrence*
	A12	Terjadi kerusakan ikan beku saat di perjalanan	4
	A13	Kelalaian karyawan saat pengemasan ikan laut beku, dan pendistribusian produk ikan laut beku ke konsumen	3
	A14	Menyesuaikan batas kapasitas kendaraan yang tersedia	7
	A15	Permintaan produk ikan laut beku yang mendadak dari konsumen	7
Proses Pengemasan	A16	Pengemasan dilakukan manual dengan tenaga kerja manusia	7
	A17	Kemasan sak pasokan ikan laut beku tidak terlalu bersih	4
Penyimpanan Produk Ikan Laut Beku Siap Jual	A18	Faktor cuaca	6
	A19	Dilakukan secara manual dengan troli barang atau dipikul	9
	A20	Pembersihan gudang pendingin dan AC pendingin ikan laut beku sesuai prosedur dari UD Deli Bukit Nelayan	9

Sumber: Data Olahan, 2022

Berdasarkan dalam tabel tersebut dapat disimpulkan bahwa, pada pengadaan plastik kemasan terdapat kejadian risiko di UD Deli Bukit Nelayan adalah kelalaian produksi dari pihak plastik (A1), yang diberi nilai 2 atau rendah karena kejadian ini jarang terjadi. Begitu juga dengan A2 yaitu kesalahan perhitungan permintaan plastik diberikan nilai occurrence 2. Dalam pengadaan plastik ini, penyebab risikonya adalah rendah.

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

Pada pengadaan pasokan ikan laut terdapat penyebab risiko di kode A3, A4, A5, A6, A7, A8, dan A9 yang masing masing diberi nilai 8, 4, 4, 7, 3, 10, dan 4. Untuk kelangkaan pasokan ikan laut termasuk penyebab risiko yang kemunculannya tinggi, bergantung pada cuaca dan biasanya terjadi di bulan – bulan tertentu. Untuk terjadinya kemacetan, kerusakan mobil, dan jarak tempuh juga merupakan tingkat kemunculan sedang, sebagian besar keterlambatan datangnya pasokan ikan laut beku disebabkan karena kemacetan dan jauhnya jarak tempuh pengantaran.

Untuk kecukupan pasokan ikan laut yang terbatas diberi nilai tinggi, karena permintaan pasokan ikan laut beku ke supplier tidak selalu tersedia sepenuhnya setiap saat. Untuk berkurangnya kesegeran ikan laut akibat cuaca saat diperjalanan diberi nilai rendah oleh perusahaan, karena saat diperjalanan ikan laut beku tetap terjaga kesegeran dari suhu dingin dari Ac pendingin mobil pengantaran. Untuk menjaga loyalitas dan kerjasama baik dengan berbagai supplier diberi nilai sangat tinggi, dikarenakan penyebab risiko ini paling sering terjadi di perusahaan. Walaupun menjaga loyalitas supplier memiliki risiko yang salah satunya adalah tetap membeli ikan laut dengan harga mahal, namun disisi lain memberikan nilai positif untuk UD Deli Bukit Nelayan. Penyebab terakhir dari proses pengadaan bahan baku adalah suhu terlalu panas, atau terkena kontaminasi zat lain pada saat pengiriman pasokan ikan laut beku, diberikan nilai tingkat kemunculan yang sedang menurut perusahaan.

Pada proses pendistribusian pasokan ikan laut beku terdapat penyebab risiko faktor cuaca buruk, kendaraan rusak, dan bencana alam (A10) diberikan nilai 6 atau

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

sedang. Untuk faktor cuaca seperti hujan (A11) diberikan nilai kemungkinan muncul 6 atau sedang. Penilaian 6 ini didasarkan dengan alasan bahwa hujan saat ini kerap terjadi namun tidak setiap saat pendistribusian ikan laut jenis beku terjadi hujan (suhu menurun). Pada penyebab risiko terjadi kerusakan ikan laut beku saat diperjalanan (A12) diberikan nilai 4 atau sedang.

Kelalaian karyawan saat pengemasan ikan laut beku, dan pendistribusian ikan laut beku ke pedagang – pedagang tradisional ataupun konsumen akhir (A13) diberi nilai tingkat kemunculan yang rendah atau 3. Jumlah pengantaran produk ikan laut beku ke para pedagang pasar tradisional atau konsumen akhir menyesuaikan batas kapasitas kendaraan yang tersedia (A14) yang diberi nilai tingkat kemunculan 7 atau tinggi, dengan alasan kendaraan yang digunakan adalah 4 mobil freezer berjenis Thermo King dengan 1 sopir secara bergantian dari pihak gudang UD Deli Bukit Nelayan. Terakhir adalah Permintaan produk ikan laut beku yang mendadak dari konsumen (A15) yang diberi nilai 7 atau tinggi oleh perusahaan. Setiap hari permintaan ikan laut beku di UD Deli Bukit Nelayan semakin meningkat dikarenakan target pasarnya yaitu para pedagang pasar tradisional.

Pada proses pengemasan terdapat penyebab risiko yaitu pengemasan dilakukan manual dengan tenaga kerja manusia (A16) diberikan nilai 7 atau tinggi karena penyebab kejadian ini sering terjadi atau dilakukan setiap saat. Untuk Kemasan sak bahan baku ikan laut tidak terlalu bersih (A17) diberikan nilai 4 atau sedang.

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

Pada penyebab risiko yang disebabkan oleh cuaca (A18) diberi nilai 6 atau menengah dan dilakukan secara manual dengan troli barang dan dipikul (A19) diberikan nilai 9 atau sangat tinggi. Penilaian oleh perusahaan didasarkan karena cuaca seperti hujan dan panas berlebih sering terjadi. Kemudian sampai saat ini perusahaan masih melakukan penyimpanan produk jadi dengan menggunakan troli barang atau dipikul saat bongkar muat ikan dari mobil pengantaran ataupun pemesanan dari para pedagang pasar tradisional. Dan pembersihan gudang pendingin dan AC pendingin sesuai prosedur di UD Deli Bukit Nelayan (A20) diberikan nilai 9 atau sangat tinggi.

3) Penilaian Korelasi *(Correlation)*

Penilaian korelasi bertujuan untuk mengetahui hubungan atau keterkaitan antara kejadian risiko dan penyebab risiko. Penilaian ini dilakukan oleh pemilik UD Deli Bukit Nelayan. Berikut adalah tabel penilaian *Severity*, *Occurrence*, dan *Correlation* yang sudah direkap dalam 1 bagian tabel berikut ini:

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

Tabel 4.6

Rekapitulasi Severity, Occurance, dan Correlation

Risk Event	Risk Agent																				
	A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7	A8	A9	A10	A11	A12	A13	A14	A15	A16	A17	A18	A19	A20	Severity
E1	9																				4
E2	3	9																			2
E3			9																		6
E4			9	9						3											6
E5					9																9
E6			9			3															6
E7							3		3			3									6
E8			9					9							3						4
E9					1		3		9			9									4
E10			3	9						9	3										7
E11										1	3										4
E12					1							3									4
E13													3								3
E14														9							4
E15															9						8
E16													1			9					2
E17																	3				2
E18																		3			3
E19																			9		7
E20																				9	8
Occ of Agent	2	2	8	4	4	7	3	10	4	6	6	4	3	7	7	7	4	6	9	9	
ARP	84	36	1752	468	356	126	90	360	216	1620	198	264	33	252	588	126	24	54	567	648	
Urutan ARP	16	18	1	6	8	13	15	7	11	2	12	9	19	10	4	14	20	17	5	3	

Sumber: Data Olahan, 2022

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

Berdasarkan pada tabel 4.6 dapat disimpulkan bahwa sebuah kejadian risiko yang dialami oleh perusahaan dapat disebabkan oleh satu atau lebih penyebab risiko. Begitu juga sebaliknya, suatu penyebab risiko dapat menyebabkan satu atau lebih kejadian risiko. Contohnya pada kejadian risiko di kode E4, yang dapat terjadi akibat penyebab risiko pada kode A3, A4, dan A10 dengan nilai kolerasi masing – masing adalah 9 (tinggi), 9 (tinggi), dan 3 (sedang). Contoh lainnya adalah penyebab risiko pada kode A3 yang menyebabkan adanya kejadian risiko di kode E3, E4, E6, E8, dan E10 dengan nilai korelasi masing – masing adalah 9 (tinggi), 9 (tinggi), 9 (tinggi), 9 (tinggi), dan 3 (sedang).

4) Penilaian Agregat Risk Potencial (ARP)

Setelah korelasi ditemukan, maka selanjutnya adalah penialaian ARP. Penilaian *Agregate Risk Potential* adalah tahapan akhir dari HOR fase 1. Nilai ARP berasal dari kumulatif perkalian antara kejadian risiko dan nilai korelasi dengan penyebab risiko kemudian dikalikan terhadap kemungkinan munculnya penyebab risiko. Kemudian nilai ARP dikelompokkan menjadi 3 kelas yaitu A dengan penyebab risiko sangat tinggi, B dengan penyebab risiko sedang, dan C dengan penyebab risiko rendah.

Hasil rekapitulasi penilaian ARP dari urutan nilai yang paling besar berdasarkan tabel 4.7 adalah sebagai berikut:

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

Tabel 4.7
Urutan ARP dari Terbesar Hingga Terkecil

No	Kode	ARP	% ARP	ARP Kumulatif	Risk Agent
1	A3	1752	22.28%	22.28%	Kelangkaan pasokan ikan laut
2	A10	1620	20.61%	42.89%	Faktor cuaca, kendaraan rusak, dan bencana alam
3	A20	648	8.24%	51.13%	Pembersihan gudang pendingin dan AC pendingin ikan laut beku sesuai prosedur dari UD Deli Bukit Nelayan
4	A15	588	7.48%	58.61%	Permintaan produk ikan laut beku yang mendadak dari konsumen
5	A19	567	7.21%	65.82%	Proses pengangkutan dan penyimpanan dilakukan secara manual dengan troli barang atau dipikul
6	A4	468	5.95%	71.78%	Terjadinya kemacetan, kerusakan mobil, dan jarak tempuh
7	A8	360	4.58%	76.35%	Menjaga loyalitas dan kerjasama baik dengan supplier
8	A5	356	4.53%	80.88%	Ketidaktelitian dalam inspeksi ikan laut yang akan dikirim
9	A12	264	3.36%	84.24%	Terjadi kerusakan ikan beku saat di perjalanan
10	A14	252	3.21%	87.45%	Menyesuaikan batas kapasitas kendaraan yang tersedia
11	A9	216	2.75%	90.19%	Suhu dingin tidak stabil, atau terkena terkontaminasi dengan zat lain pada saat pengiriman pasokan ikan laut
12	A11	198	2.52%	92.71%	Faktor cuaca seperti hujan
13	A6	126	1.60%	94.31%	Kecukupan pasokan ikan laut beku yang terbatas
14	A16	126	1.60%	95.92%	Pengemasan dilakukan manual dengan tenaga kerja manusia
15	A7	90	1.14%	97.06%	Berkurangnya kesegeran ikan laut beku saat di perjalanan

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

No	Kode	ARP	% ARP	ARP Kumulatif	Risk Agent
16	A1	84	1.07%	98.13%	Kelalaian produksi dan pendistribusian plastik
17	A18	54	0.69%	98.82%	Faktor cuaca
18	A2	36	0.46%	99.27%	Kesalahan perhitungan permintaan plastik
19	A13	33	0.42%	99.69%	Kelalaian karyawan saat pengemasan ikan laut beku, dan pendistribusian produk ikan laut beku ke konsumen
20	A17	24	0.31%	100%	Kemasan sak pasokan ikan laut beku tidak terlalu bersih
Jumlah		7862	100%		

Sumber: Data Olahan, 2022

Pada tabel tersebut terdapat nilai ARP, persentase ARP, dan persentase kumulatif ARP yang sudah diurutkan dari nilai yang terbesar hingga yang terkecil. Nilai ARP adalah nilai berdasarkan pada tabel 4.6, dan persentase ARP dicari berdasarkan pada tabel 4.7 yang telah diurutkan dari ARP terbesar. Nilai ARP yang dicari berdasarkan tabel 4.7 dengan menggunakan rumus seperti berikut ini:

$$ARP_j = O_j \sum S_i R_{ij}$$

Dalam perhitungan nilai ARP A1, diketahui tingkat kemungkinan munculnya risiko *(Occurrence)* A1 (OA1) = 2, Tingkat dampak kejadian risiko *(severity)* 1 yang disebabkan A1 (S1A1) = 4, Tingkat dampak kejadian risiko *(severity)* 2 yang disebabkan A1 (S2A1) = 2, Korelasi *(correlation)* antara A1 dan Risiko 1 (R1A1) = 3, dan Korelasi *(correlation)* antara A1 dan Risiko 2 (R2A1) = 9. Jadi dalam

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

perhitungannya adalah nilai ARP A1 = 2 x ((4x9) + (2x3)) = 2 x (36 + 6) = 2 x 42= 84, dan begitu seterusnya perhitungan ini untuk keseluruhan data.

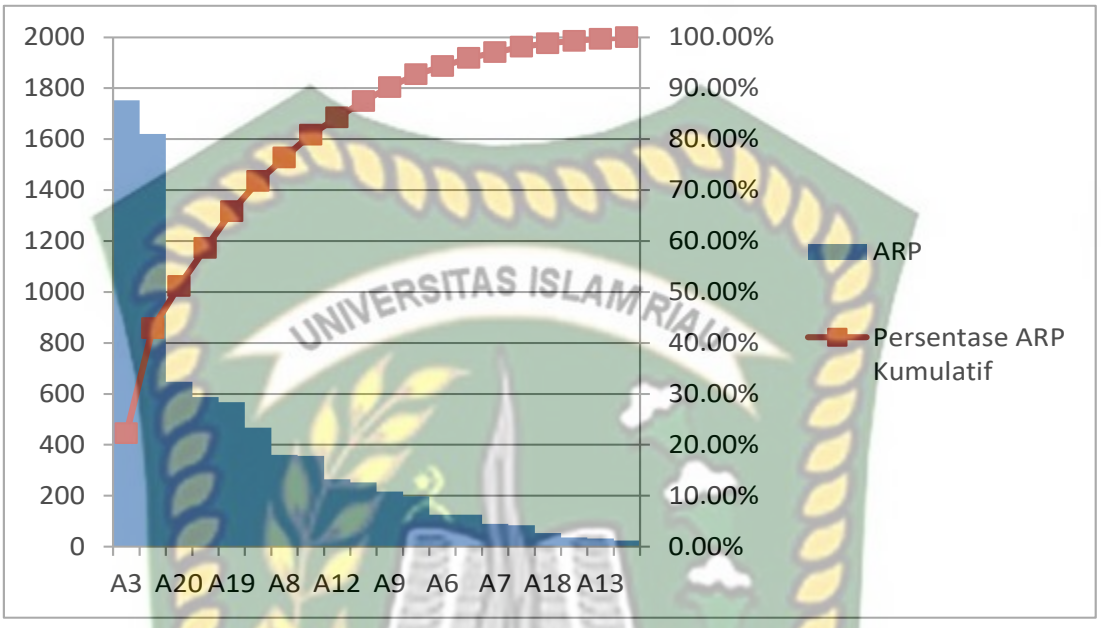
Untuk perhitungan persentase pada ARP A3 berdasarkan pada tabel 4.7. Diketahui nilai ARP A3 = 1752 dan total nilai ARP keseluruhan = 7862. Dengan rumus persentase ARP = ARP A3 / total ARP keseluruhan x 100%, maka perhitungaannya adalah persentase ARP = 1752 / 7862 x 100% = 22,28%. Perhitungan ini dilakukan seperti itu untuk keseluruhan data.

Untuk nilai ARP kumulatif A3 sama dengan nilai persentase A3 yaitu 22,28%. Untuk nilai ARP kumulatif A10 = ARP kumulatif A3 + persentase ARP A10. Maka perhitungannya adalah nilai ARP kumulatif A10 = 22,28% + 20,61% = 42,89%, dan begitu seterusnya perhitungan ini untuk keseluruhan data.

Risiko yang telah teridentifikasi dipilih dan dipisahkan berdasarkan peringkat risiko, sehingga penanganan pada risiko dapat dilakukan untuk tahap selanjutnya. Dengan menggunakan kurva pareto 80:20, yang mana 20% penyebab risiko pada supply chain Ikan Laut di UD Deli Bukit Nelayan dapat menggambarkan 80% kejadian risiko. Berikut ini adalah nilai ARP dalam bentuk kurva pareto sebagai berikut:

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

Gambar 4.4
Kurva Pareto 80:20 Nilai ARP



Sumber: Data Olahan, 2022

Berdasarkan pada gambar 4.4 atau diagram Pareto tersebut, maka dapat dilakukan klasifikasi kelas ABC. Pengklasifikasian kelas tersebut dapat dilihat dalam tabel berikut:

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

Tabel 4.8
Klasifikasi Risiko

Kode	ARP	Persentase ARP	Persentase ARP Kumulatif	Klasifikasi
A3	1752	22.28%	22.28%	A
A10	1620	20.61%	42.89%	A
A20	648	8.24%	51.13%	A
A15	588	7.48%	58.61%	A
A19	567	7.21%	65.82%	B
A4	468	5.95%	71.78%	B
A8	360	4.58%	76.35%	B
A5	356	4.53%	80.88%	B
A12	264	3.36%	84.24%	B
A14	252	3.21%	87.45%	B
A9	216	2.75%	90.19%	C
A11	198	2.52%	92.71%	C
A6	126	1.60%	94.31%	C
A16	126	1.60%	95.92%	C
A7	90	1.14%	97.06%	C
A1	84	1.07%	98.13%	C
A18	54	0.69%	98.82%	C
A2	36	0.46%	99.27%	C
A13	33	0.42%	99.69%	C

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

Kode	ARP	Persentase ARP	Persentase ARP Kumulatif	Klasifikasi
A17	24	0.31%	100%	C
Jumlah	7862	100,00%		

Sumber: Data Olahan, 2022

Berdasarkan pada tabel tersebut, kelas A merupakan penyebab risiko yang sangat tinggi adalah A3 (kelangkaan pasokan ikan laut) dengan nilai ARP 1752, persentase ARP dan persentase ARP kumulatif nya 22,28%. Kelas B merupakan penyebab risiko sedang adalah A19 (dilakukan secara manual dengan troli barang atau dipikul) dengan nilai ARP 567, persentase ARP 7,21% dan persentase ARP kumulatif 65,82%. Sedangkan kelas C merupakan penyebab risiko yang terendah adalah A17 (kemasan sak pasokan ikan laut beku tidak terlalu bersih) dengan nilai ARP 24, persentase ARP 0,31% dan persentase ARP kumulatif 12,55%.

4.3.3 Analisis HOR Rantai Pasok (Supply Chain) Fase 2

Pada analisis HOR Fase 2 terdapat dua kegiatan utama yaitu Evaluasi Risiko dan Respon Terhadap Risiko. Masing – masing tahapan akan dibahas seperti berikut:

4.3.3.a Evaluasi Risiko

Evaluasi risiko merupakan tahapan pertama dari analisis HOR fase 2. Hal ini bertujuan agar diberikannya usulan tindakan preventif dari sumber risiko yang paling tinggi yaitu kelas A dan B berdasarkan tabel 4.8. Usulan tindakan preventif didapatkan dari diskusi bersama dengan pemilik ataupun dari pihak kepala

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

operasional dan pemasaran UD Deli Bukit Nelayan bapak Kartono dan bapak Michael yang sudah ahli dibidangnya. Berikut ini adalah tabel usulan tindakan preventif berdasarkan hasil diskusi sebagai berikut:

Tabel 4.9
Usulan Tindakan Preventif

Kode	Risk Agent	Usulan Tindakan Preventif	Kode Tindakan Preventif
A3	Kelangkaan bahan baku menaikan harga	Menambah jumlah bahan baku ikan laut beku dari supplier pada bulan sekarang, untuk stok di bulan depan ketika harga bahan baku ikan laut naik	PA1
		Melakukan penekanan efisiensi harga pada proses pemesanan bahan baku	PA2
A10	Faktor cuaca, kendaraan rusak, dan bencana alam	Membuat toleransi keterlambatan yang sudah dikalkulasikan dengan tanggal permintaan konsumen	PA3
		Menggunakan ekspedisi yang berkualitas atau sudah teruji, misalnya yang memiliki kendaraan angkutan yang sehat dan bersih	PA4
		Melakukan monitoring setiap hari terhadap jalannya bahan baku ikan laut dari supplier menggunakan telepon seluler	PA5
A20	Pembersihan gudang pendingin dan AC pendingin	Melakukan pengecekan berkala setiap 2 minggu sekali dalam pembersihan gudang pendingin maupun AC pendingin di UD Deli Bukit Nelayan	PA6

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

Kode	Risk Agent	Usulan Tindakan Preventif	Kode Tindakan Preventif
	ikan laut beku sesuai prosedur dari UD Deli Bukit Nelayan	Pembagian tugas di pihak gudang UD Deli Bukit Nelayan sudah baik, hanya perlu monitoring setiap saat, pada proses pemindahan bongkar muat ikan laut beku ke gudang	PA7
A15	Permintaan produk ikan laut beku yang mendadak dari konsumen	Menambah stok persediaan ikan laut beku di gudang dengan menyesuaikan permintaan jenis ikan laut beku yang sering dipesan oleh pedagang atau konsumen	PA8
		Melakukan pendataan stok ikan laut beku di gudang pendingin, apabila stok di gudang pendingin mulai menipis	PA9
A19	Dilakukan secara manual dengan menggunakan troli barang atau dipikul	Membeli pengangkut barang secara otomatis	PA10
		Pembagian tugas di bagian gudang harus lebih merata lagi di UD Deli Bukit Nelayan	PA11
A4	Terjadinya kemacetan, kerusakan mobil, dan jarak tempuh yang jauh	Perusahaan memberikan batas waktu toleransi lamanya pengangkutan bahan baku ikan laut dan sudah dikalkulasikan dengan batas waktu permintaan konsumen	PA12
A8	Menjaga loyalitas dan kerjasama yang baik dengan supplier	Mengurangi jumlah pemesanan bahan baku saat harga naik dan menambah jumlah pemesanan saat harga turun	PA13
		Melakukan koordinasi sebelum melakukan pemesanan bahan baku ke Supplier, mengingat pasokan ikan laut mencukupi atau tidaknya dari hasil tangkapan ikan laut dari nelayan tergantung cuaca saat dilaut	PA14

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

Kode	Risk Agent	Usulan Tindakan Preventif	Kode Tindakan Preventif
A5	Ketidakteliti an dalam inspeksi ikan laut yang akan dikirim	Melakukan negosiasi harga bahan baku ikan laut	PA15
		Memberikan SOP mutu ikan laut beku dari produk UD Deli Bukit Nelayan kepada supplier	PA16
A12	Terjadi kerusakan ikan laut beku saat diperjalanan	Melakukan koordinasi dengan supplier untuk melakukan inspeksi terhadap bahan baku ikan laut sebelum dikirim, agar menggunakan pack ikan laut yang baik dan benar	PA17
		Memberikan terpal pelindung pada bagian atas kendaraan, bagian atas dan bagian alas bahan baku ikan laut agar meminimalisir kerusakan dan terkontaminasinya bahan baku ikan laut dari zat lain	PA18
A14	Menyesuaik an batas kapasitas kendaraan yang tersedia	Menambah jumlah kendaraan perusahaan	PA19
		Pengantaran berangsur – angsur	PA20

Sumber: Data Olahan, 2022

Berdasarkan pada tabel 4.9 pada penyebab risiko kelangkaan bahan baku (A3) diberikan tindakan preventif oleh perusahaan berupa menambah jumlah bahan baku ikan laut dari supplier pada bulan sekarang untuk stok di bulan depan ketika harga bahan baku ikan laut beku naik (PA1), dan melakukan penekanan efisiensi harga pada proses pemesanan bahan baku (PA2). Untuk penyebab risiko faktor cuaca, kerusakan kendaraan dan bencana alam (A10) diberikan tindakan preventif berupa membuat toleransi keterlambatan yang sudah dikalkulasikan dengan tanggal permintaan

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

konsumen (PA3). Lalu menggunakan ekspedisi yang berkualitas atau sudah teruji, misalnya yang memiliki kendaraan angkutan yang sehat dan bersih (PA4) dan melakukan monitoring setiap hari terhadap jalannya bahan baku ikan laut dari supplier menggunakan telepon seluler (PA5). Lalu pada penyebab risiko pembersihan gudang pendingin dan AC pendingin ikan laut beku sesuai prosedur dari UD Deli Bukit Nelayan (A20), UD Deli Bukit Nelayan memberikan tindakan preventif berupa melakukan pengecekan berkala setiap 2 minggu sekali dalam pembersihan gudang pendingin ataupun AC pendingin di UD Deli Bukit Nelayan (PA6), dan melakukan pembagian tugas di pihak gudang UD Deli Bukit Nelayan sudah baik, hanya perlu monitoring setiap saat, pada proses pemindahan bongkar muat ikan laut beku ke gudang (PA7). Begitu juga seterusnya untuk keseluruhan data di dalam tabel sehingga dari 10 penyebab risiko yang terjadi, terdapat 20 usulan tindakan preventif yang diberikan.

4.3.3.b Respon Risiko

Pada tahap ini dilakukan penilaian terhadap tindakan preventif yang diusulkan oleh peneliti kepada pemilik UD Deli Bukit Nelayan. Setelah dilakukan peninjauan, maka dilakukan penilaian korelasi antara tindakan preventif dengan sumber risiko. Penilaian korelasi bertujuan untuk mengetahui seberapa kuat hubungan antara kejadian tersebut. Penilaian korelasi dinilai dengan nilai 1 = rendah, 3 = sedang atau menengah, dan nilai 9 = tinggi. Penilaian korelasi juga diberikan oleh pihak

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

perusahaan dengan mengisi kuesioner yang telah dibuat sebelumnya. Pada kuesioner ini dapat dilihat di **Lampiran B.**

Setelah penilaian korelasi diberikan, maka selanjutnya melakukan penilaian terhadap Total Efektivitas (TEk) dari usulan tindakan preventif. Kemudian melakukan penilaian Tingkat Kesulitan (Dk) dari tindakan preventif yang diusulkan. Penilaian Dk berskala 1 sampai dengan 5, dimana 1 = sangat mudah, 2 = mudah, 3 cukup sulit, 4 = sulit, dan 5 = sangat sulit. Penilaian Dk hanya bisa dilakukan oleh pemilik perusahaan. Penilaian dilakukan dengan cara memberikan kuesioner kepada perusahaan dan dapat dilihat pada **Lampiran C.**

Setelah itu akan dicari untuk nilai ETDk, yaitu perbandingan antara nilai tingkat efektivitas dan tingkat kesulitan tindakan pencegahan usulan. Semua nilai tersebut dirangkum dalam sebuah tabel seperti berikut:

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

Tabel 4.10

Rekapitulasi Nilai Korelasi Risk Agent dengan Tindakan Preventif, Total Efektivitas (TEk), Tingkat Kesulitan Tindakan Preventif (Dk), dan Efektifitas Penerapan Tindakan Preventif (ETDk)

	PA1	PA2	PA3	PA4	PA5	PA6	PA7	PA8	PA9	PA10	PA11	PA12	PA13	PA14	PA15	PA16	PA17	PA18	PA19	PA20	ARP
A3	9	9																			1752
A10			9	9	9							9									1620
A20						9	9				9										648
A15	9							9	9												588
A19							9			9	9										567
A4			3		3							9									468
A8	3												9	9			1				360
A5															9	3	3				356
A12																	3	3		1	264
A14																			3	9	252
TeK	22140	15768	15984	14580	15984	5832	10935	5292	5292	5103	10935	18792	3240	3240	3204	1068	2220	792	756	2532	
Dk	3	3	2	3	3	1	2	3	1	4	1	2	3	1	2	2	1	1	4	3	
ETD	7380	5256	7992	4860	5328	5832	5467.5	1764	5292	1275.75	10935	9396	1080	3240	1602	534	2220	792	189	844	
Rank	4	9	3	10	7	5	6	13	8	15	1	2	16	11	14	19	12	18	20	17	

Sumber: Data Olahan, 2022

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

Dari tabel 4.10 diketahui bahwa nilai ETDk terbesar ada pada kode PA11 dan nilai terkecil berada pada kode PA19. Maka berikut adalah urutan ETDk dari yang terbesar hingga yang terkecil:

Tabel 4.11
Urutan ETDk Terbesar Hingga Terkecil

NO	KODE	ETDk (SORT)	% ETDk	ETDk KUMULATIF
1	PA11	10935	13.45%	13.45%
2	PA12	9396	11.56%	25.01%
3	PA3	7992	9.83%	34.85%
4	PA1	7380	9.08%	43.93%
5	PA6	5832	7.18%	51.10%
6	PA7	5467.5	6.73%	57.83%
7	PA5	5328	6.56%	64.38%
8	PA9	5292	6.51%	70.89%
9	PA2	5256	6.47%	77.36%
10	PA4	4860	5.98%	83.34%
11	PA14	3240	3.99%	87.33%
12	PA17	2220	2.73%	90.06%
13	PA8	1764	2.17%	92.23%
14	PA15	1602	1.97%	94.20%
15	PA10	1275.8	1.57%	95.77%
16	PA13	1080	1.33%	97.10%

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

NO	KODE	ETDk (SORT)	% ETDk	ETDk KUMULATIF
17	PA20	844	1.04%	98.14%
18	PA18	792	0.97%	99.11%
19	PA16	534	0.66%	99.77%
20	PA19	189	0.23%	100.00%
	Jumlah	81279.3	100.00%	

Sumber: Data Olahan, 2022

Berdasarkan pada tabel tersebut terdapat nilai ETDk, persentase ETDk, dan nilai persentase kumulatif ETDk. Untuk penilaian ETDk berdasarkan pada tabel 4.10, dan penilaian persentase berdasarkan nilai dari ETDk yang sudah diurutkan dari yang terbesar pada tabel 4.11. Nilai ETDk adalah nilai yang dicari dengan menggunakan rumus seperti berikut ini:

$$\text{ETDk} = \frac{TEk}{Dk}$$

Dimana rumus TEk = ∑i Korelasi.ARP, maka perhitungan untuk misalnya PA11 adalah TEk PA11 = (9x648) + (9x567). TEk PA11 = 10935. Setelah diketahui nilai dari TEk PA11, maka ETDk PA11 = TEk PA11 / Dk PA11. Diketahui Dk PA11 adalah 1, maka perhitungannya adalah ETDk PA11 = 10935 / 1 = 10935. Begitu juga seterusnya perhitungan ini untuk keseluruhan data yang telah diperoleh.

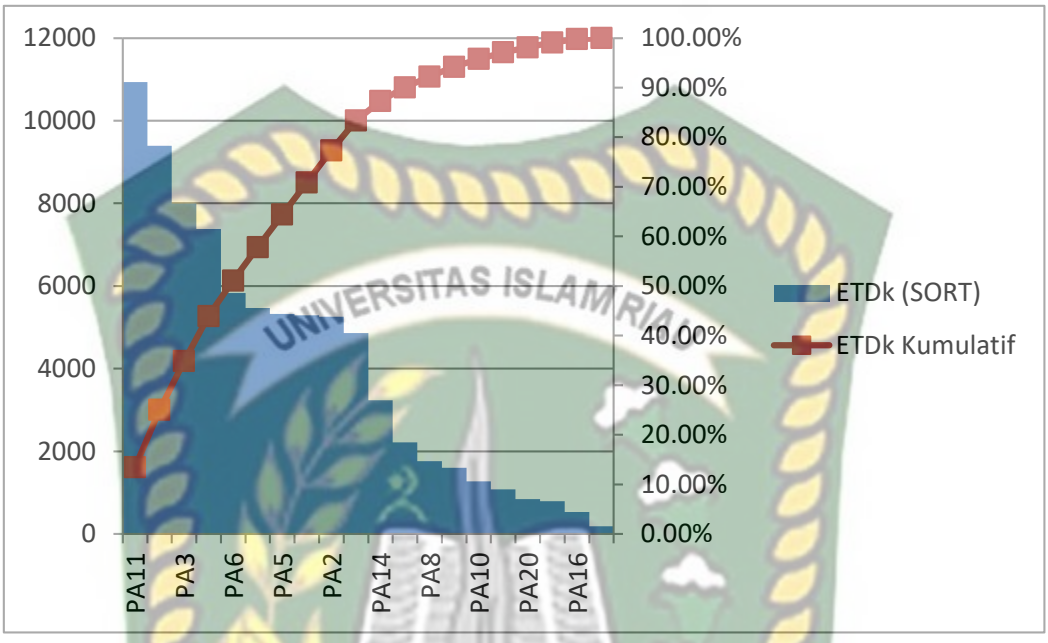
Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

Untuk penilaian persentase ETDk semisal PA11, maka persentase ETDk PA11 = ETDk PA11 / ETDk keseluruhan x 100%. Diketahui ETDk PA11 = 10935 dan ETDk keseluruhan = 81279,3 maka perhitungannya adalah persentase ETDk = 10935 / 81279,3 x 100% = 13,45%. Dilanjutkan dengan perhitungan persentase kumulatif ETDk semisal PA11 = persentase ETDk PA11. Sehingga persentase kumulatif ETDk PA11 = 13,45%. Untuk persentase kumulatif PA12 (kedua terbesar setelah PA11) menggunakan rumus = persentase kumulatif ETDk PA11 + persentase ETDk PA12. Sehingga didapatkan perhitungan Persentase ETDk PA12 = 13,45% + 11,56% = 25,01%, dan begitu juga seterusnya perhitungan untuk keseluruhan data yang diperoleh.

Semua perhitungan dilakukan sampai dengan PA20. Nilai ETDk menjadi dasar klasifikasi menggunakan kurva pareto 80:20. Berikut adalah gambar kurva paretonya:

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

Gambar 4.5
Kurva Pareto 80:20 ETDk



Sumber: Data Olahan, 2022

Klasifikasi risiko berdasarkan diagram Pareto 80:20 dan metode ABC dapat dilihat pada tabel berikut ini:

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

Tabel 4.12
Klasifikasi Tindakan Preventif dengan ABC

NO	KODE	ETDk (SORT)	ETDk PERSENTASE	ETDk KUMULATIF	KELAS
1	PA11	10935	13.45%	13.45%	A
2	PA12	9396	11.56%	25.01%	A
3	PA3	7992	9.83%	34.85%	A
4	PA1	7380	9.08%	43.93%	A
5	PA6	5832	7.18%	51.10%	A
6	PA7	5467.5	6.73%	57.83%	B
7	PA5	5328	6.56%	64.38%	B
8	PA9	5292	6.51%	70.89%	B
9	PA2	5256	6.47%	77.36%	B
10	PA4	4860	5.98%	83.34%	B
11	PA14	3240	3.99%	87.33%	B
12	PA17	2220	2.73%	90.06%	B
13	PA8	1764	2.17%	92.23%	C
14	PA15	1602	1.97%	94.20%	C
15	PA10	1275.8	1.57%	95.77%	C
16	PA13	1080	1.33%	97.10%	C
17	PA20	844	1.04%	98.14%	C
18	PA18	792	0.97%	99.11%	C
19	PA16	534	0.66%	99.77%	C

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

NO	KODE	ETDk (SORT)	ETDk PERSENTASE	ETDk KUMULATIF	KELAS
20	PA19	189	0.23%	100.00%	C
	Jumlah	81279.3	100%		

Sumber: Data Olahan, 2022

Berdasarkan pada tabel 4.12, klasifikasi tindakan preventif dengan ABC untuk kelas A yaitu PA6 (melakukan pengecekan berkala setiap 2 minggu sekali dalam pembersihan gudang pendingin maupun AC pendingin di UD Deli Bukit Nelayan) dengan usulan tindakan preventif dari sumber risiko paling tinggi dengan persentase ETDk kumulatif sebesar 51,10%, kelas B yaitu PA17 (melakukan koordinasi dengan supplier untuk melakukan inspeksi terhadap bahan baku ikan laut sebelum dikirim, agar menggunakan pack ikan yang baik dan benar) dengan usulan tindakan preventif dari sumber risiko sedang dengan persentase ETDk kumulatif nya 38,96% dan yang terendah adalah PA19 (menambah jumlah kendaraan perusahaan) dari kelas C dengan nilai persentase ETDk kumulatif nya 9,94%.

4.4 Pembahasan

Bagian ini menjelaskan tentang pembahasan analisis dari hasil penelitian yang telah dilakukan pada bagian sebelumnya. Berikut adalah pembahasan dari hasil analisis yang telah dilakukan:

4.4.1 Aliran Rantai Pasok

UD Deli Bukit Nelayan mendapatkan pasokan ikan dari 5 supplier, yaitu Tanjung Balai, Sibolga, Padang, Juwana - Pati (Jateng) dan Muara Baru (Jakarta).

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

Masing – masing biaya bahan baku berbeda – beda, sesuai dengan ketersediaan bahan baku atau jarak tempuh. Jarak yang semakin jauh memiliki risiko yang semakin besar. Dalam aliran rantai pasok terdapat aliran fisik (material), aliran informasi, aliran pembayaran, dan aliran supplier. Masing – masing aliran tersebut saling berkaitan satu sama lain.

4.4.1.1 Aliran Fisik (Material)

4.4.1.a Ketersediaan Produk

Ketersediaan produk adalah hal yang sangat penting bagi perusahaan. Ketersediaan produk memiliki proses yang panjang. Proses ini meliputi pengadaan plastik kemasan, pengadaan bahan baku, pendistribusian pasokan ikan laut beku, proses pengemasan, dan penyimpanan produk ikan laut beku. Dengan 5 supplier yang telah ditetapkan UD Deli Bukit Nelayan, maka ketersediaan produk di UD Deli Nelayan sudah cukup baik. Walaupun demikian, proses ketersediaan produk memiliki beberapa risiko yang jika dibiarkan akan berdampak buruk bagi perusahaan. Untuk itu dilakukan analisis risiko dengan metode HOR pada proses supply chain, agar proses penyediaan produk pada UD Deli Bukit Nelayan lebih efektif dan efisien.

4.4.1.b Jaminan Kualitas Produk

Kualitas produk dari UD Deli Bukit Nelayan sudah cukup bagus UD Deli Bukit Nelayan sangat menjaga kualitas produknya. Penjagaan kualitas ini bertujuan untuk membuat pelanggan tetap setia menggunakan produknya. Adapun tahap – tahap yang

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

dilakukan UD Deli Bukit dalam menjaga kualitas produk adalah dengan melakukan pengecekan di gudang pendingin ikan laut nya dengan mengatur suhu dingin nya sekitar -18° sampai -20° C. Pengaturan sirkulasi udara nya harus terjaga dengan melakukan pembersihan AC pendingin nya sekitar 1 bulan sekali dan untuk pencucian es kristal di dalam gudang pendingin sekitar 2 minggu sekali. Mengatur penyusunan ikan laut beku nya dengan memberikan jarak dengan memberi tempa diatas ikan beku nya dengan rak besi ataupun kayu agar sirkulasi udara nya tetap terjaga.

4.4.1.c Sifat Produk

Pada umumnya ikan laut beku memiliki sifat yang mudah rusak apabila terkena panas ataupun terlalu lama di ruang terbuka. Ikan beku laut memiliki ketahanan sekitar 1 sampai 4 bulan di dalam gudang pendingin.

Untuk itu UD Deli Bukit Nelayan mengunakan kemasan plastik yang kuat dan tidak mudah robek yang telah teruji kualitasnya, melakukan pengemasan pada ikan laut beku secara hati – hati, rapi, dan kedap udara dan menggunakan alat transportasi milik perusahaan agar lebih terjamin keamanannya.

4.4.1.2 Aliran Informasi

4.4.1.a Informasi Pengiriman

Pemesanan dilakukan jika barang persediaan di gudang sudah menipis dan ada permintaan konsumen. Namun sering terjadi keterlambatan atau ketidaksesuaian

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

antara jadwal pasokan ikan laut yang diperkirakan sampai dengan kenyataannya. Banyak faktor yang menyebabkan keterlambatan datangnya pasokan ikan laut beku. Dimana setiap kegiatan tersebut memiliki risiko dan penyebab risikonya. Risiko, penyebab risiko, dan solusinya akan dibahas pada bagian berikutnya.

4.4.1.b Alat Komunikasi Yang Digunakan

UD Deli Bukit Nelayan melakukan pemesanan produk kepada *Supplier* melalui *Whatsapp* dan telepon seluler. Telepon seluler memberikan banyak kemudahan untuk bertukar informasi antara *supplier* dan perusahaan. Semua kegiatan yang berhubungan dengan pemesanan bahan baku, retur, atau negosisasi harga dilakukan dengan berinteraksi melalui telepon seluler.

4.4.1.c Alat Transportasi

Alat transportasi yang digunakan dalam proses pendistribusian ikan laut beku di UD Deli Bukit Nelayan menggunakan mobil pengangkut yang ditambah AC pendingin agar suhu dingin ikan laut beku tetap terjaga saat dalam perjalanan. Sebelumnya ikan laut beku yang di pesan dari berbagai pemasok harus dilakukan karantina terlebih dahulu pasokan ikan laut beku di balai karantina ikan pengendalian mutu dan keamanan hasil perikanan (BKIPM) sebagai bentuk upaya pencegahan masuk dan tersebarnya hama dan penyakit ikan dari suatu daerah ke area lain. Proses pengurusan karantina ikan beku membutuhkan waktu paling cepat 1 hari dan paling lama 14 hari tergantung kepada komoditas ikan dan metode pengujian kualitas yang akan dilakukan.

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

4.4.1.3 Aliran Pembayaran

4.4.1.a Sistem Pembayaran, Metode Pembayaran

Sistem pembayaran dan metode pembayaran yang dilakukan pihak UD Deli Bukit Nelayan ke *Supplier* ataupun dari pihak UD Deli Bukit Nelayan dengan pedagang pasar tradisional dengan menggunakan pembayaran secara tunai atau via transfer.

4.4.1.b Biaya – Biaya Lainnya

Untuk biaya distribusi hanya dikenakan saat pemesanan dari Tanjung Balai (Sumatera Utara). Biaya ongkos pemesanan dan pengiriman dari setiap pemasok yang dari Tanjung Balai dikenakan sejumlah Rp 9.000.000 per 1 karung 40 kg, biaya juga berubah ubah. Biaya ongkos pemesanan dan pengiriman dari Sibolga dikenakan sejumlah Rp8.000.000 per 30 kg. Biaya ongkos pemesanan dan pengiriman dari UD Sumber Laut (Padang) dikenakan sejumlah Rp8.500.000 per 30 kg. Biaya ongkos pemesanan dan pengiriman dari Juwana Pati (Jawa Tengah) dikenakan sejumlah Rp18.000.000 per 60 kg. Dan biaya ongkos pemesanan dan pengiriman dari Muara Baru (Jakarta) dikenakan sejumlah Rp13.000.000 per 40 kg. Biaya pembongkaran ikan dalam mobil pengangkut dan perbaikan AC pendingin mobil angkut dalam 4 mobil sebesar Rp 4.000.000 per ton. Dan upah gaji disetiap karyawan gudang sekitar Rp1.650.000.

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

- Harga plastik kemasan pack 1 kg = Rp 30.000. 1 kg plastik kemasan pack berjumlah kurang lebih sekitar 140 lembar. Harga 1 lembar plastik kemasan pack = Rp 30.000 / 140 lembar = Rp 214.
- Harga plastik kemasan pcs 1 kg = Rp 42.000. 1 kg plastik kemasan pcs berjumlah kurang lebih 500 lembar. Harga 1 lembar plastik kemasan pcs = Rp 42.000 / 500 lembar = Rp 84. 1 produk ikan laut jadi berisi 10 plastik kemasan pcs, jadi dikali 10 = Rp 840.

Biaya plastik per 1 produk ikan laut beku	Rp 214 + Rp 840 = Rp 1054
Biaya overhead per 1 pack	Rp 70 (Menurut Kabag Administrasi dan Keuangan UD Deli Bukit Nelayan)

Menurut Kabag Administrasi dan Keuangan UD Deli Bukit Nelayan, untuk biaya penyimpanan produk tidak berpengaruh besar terhadap harga produk, sehingga biaya penyimpanan sudah termasuk kedalam biaya *overhead*. Harga produk jadi UD Deli Bukit Nelayan dapat bersaing di pasaran, karena dengan kualitas yang lebih unggul, namun dengan harga yang sama.

4.4.1.4 Aliran Supplier

4.4.1.a Banyak Pemasok

Pemesanan ikan laut beku dilakukan saat stok digudang mulai menipis, UD Deli Bukit Nelayan menghubungi setiap pemasok dari berbagai daerah dan menjalin

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

kerjasama antara pemasok satu dengan lainnya. Pemesanan dilakukan sekitar 1 bulan sekali dari setiap pemasok setelah mendapatkan hasil tangkapan ikan dari nelayan diantarkan ke tempat pelelangan ikan dari setiap berbagai pemasok.

Untuk strategi banyak pemasok ini, setiap pemasok ikan laut beku dari UD Deli Bukit Nelayan mengikuti permintaan ikan laut yang dibutuhkan oleh pedagang-pedagang pasar tradisional ataupun konsumen akhir. Dalam hal ini, perlu negosiasi antar setiap pemasok dengan komoditas ikan laut yang mencukupi disertai penawaran harga yang rendah. Hubungan kerja sama dalam jangka panjang menjadi prioritas UD Deli Bukit Nelayan.

4.4.1.b Sedikit Pemasok

Strategi sedikit pemasok dalam proses pemesanan bahan baku ikan laut dari Supplier UD Deli Bukit Nelayan dalam pencarian atribut jangka pendek, seperti biaya rendah. Dalam hal ini UD Deli Bukit Nelayan membentuk hubungan jangka panjang dengan sedikit pemasok yang berdedikasi dalam proses pemesanan dan pendistribusian ikan laut. Dalam penggunaan sedikit pemasok dapat menciptakan nilai dengan memungkinkan pelanggan mendapatkan skala ekonomi dan kurva yang dapat menghasilkan biaya transaksi lebih rendah serta produksi lebih rendah juga.

Dengan sedikit pemasok, biaya pengganti partner dalam pemesanan ikan laut dari UD Deli Bukit Nelayan sangat besar sehingga, baik dari UD Deli Bukit Nelayan maupun pemasok memiliki risiko ketergantungan satu sama lain.

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

4.4.2 Pembahasan HOR Fase 1

Diketahui pada HOR fase 1 terdapat 20 kejadian risiko dan 20 penyebab kejadian risiko yang saling berhubungan. Selanjutnya dilakukan penilaian oleh perusahaan terhadap dampak risiko dan tingkat kemunculannya. Kemudian dilakukan penilaian korelasi antara kejadian risiko dengan penyebab risiko. Nilai dari keseluruhan data lalu dikalkulasikan sehingga mendapatkan nilai ARP. Dari nilai ARP kita mengetahui terdapat nilai ARP terbesar pada kelas A dan B. Dimana nilai tersebut merupakan 10 penyebab risiko yang akan dilakukan penelitian lebih lanjut di HOR fase 2. Nilai ARP terbesar dari kelas A yaitu kode A3 (kelangkaan pasokan ikan laut) 1752 dengan persentase ARP dan persentase ARP kumulatif nya 22,28%. Sedangkan nilai ARP terendah untuk kelas B yaitu kode A19 (Pengangkutan dilakukan secara manual dengan troli barang atau dipikul) 567 dengan persentase ARP 7,21% dan persentase ARP kumulatif nya 65,82%.

4.4.3 Pembahasan HOR Fase 2

Pada HOR Fase 2, terdapat 10 penyebab risiko dan diusulkan 20 tindakan preventifnya. Dari penyebab risiko dan usulan tindakan preventif tersebut, dicari nilai korelasinya yang dilakukan oleh pihak perusahaan. Setelah dicari nilai total efektivitas, maka dilakukan penilaian tingkat kesulitan tindakan preventif oleh perusahaan. Sehingga didapat 12 nilai ETDk terbesar yang dibagi ke dalam kelas A dan B. Usulan tindakan preventif tersebut dirangkum ke dalam sebuah tabel berikut ini:

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

Tabel 4.13
Urutan Pencegahan Berdasarkan Nilai ETDk

KODE	TINDAKAN PENCEGAHAN	ETDk (SORT)	ETDk %	ETDk KUM
PA11	Pembagian tugas di bagian gudang harus lebih merata lagi di UD Deli Bukit Nelayan	10935	13.45%	13.45%
PA12	Perusahaan memberikan batas waktu toleransi lamanya pengangkutan bahan baku ikan laut dan sudah dikalkulasikan dengan batas waktu permintaan konsumen	9396	11.56%	25.01%
PA3	Membuat toleransi keterlambatan yang sudah dikalkulasikan dengan tanggal permintaan konsumen	7992	9.83%	34.85%
PA1	Menambah jumlah bahan baku ikan laut beku dari supplier pada bulan sekarang, untuk stok di bulan depan ketika harga bahan baku ikan laut naik	7380	9.08%	43.93%
PA6	Melakukan pengecekan berkala setiap 2 minggu sekali dalam pembersihan gudang pendingin ataupun AC pendingin di UD Deli Bukit Nelayan	5832	7.18%	51.10%
PA7	Pembagian tugas di pihak gudang UD Deli Bukit Nelayan sudah baik, hanya perlu monitoring setiap saat, pada proses pemindahan bongkar muat ikan laut beku ke gudang	5467.5	6.73%	57.83%
PA5	Melakukan monitoring setiap hari terhadap jalannya bahan baku ikan laut dari supplier menggunakan telepon seluler	5328	6.56%	64.38%

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

KODE	TINDAKAN PENCEGAHAN	ETDk (SORT)	ETDk %	ETDk KUM
PA9	Melakukan pendataan stok ikan laut beku di gudang pendingin, apabila stok di gudang pendingin mulai menipis	5292	6.51%	70.89%
PA2	Melakukan penekanan efisiensi harga pada proses pemesanan bahan baku	5256	6.47%	77.36%
PA4	Menggunakan ekspedisi yang berkualitas atau sudah teruji, misalnya yang memiliki kendaraan angkutan yang sehat dan bersih	4860	5.98%	83.34%
PA14	Melakukan koordinasi sebelum melakukan pemesanan bahan baku ke Supplier, mengingat pasokan ikan laut mencukupi atau tidaknya dari hasil tangkapan ikan laut dari nelayan tergantung cuaca saat dilaut	3240	3.99%	87.33%
PA17	Melakukan koordinasi dengan supplier untuk melakukan inspeksi terhadap bahan baku ikan laut sebelum dikirim, agar menggunakan pack ikan laut yang baik dan benar	2220	2.73%	90.06%

Sumber: Data Olahan, 2022

Berdasarkan pada tabel tersebut diketahui bahwa ETDk tertinggi (Kelas A), berada pada PA11 yaitu pembagian tugas di bagian gudang harus lebih merata lagi di UD Deli Bukit Nelayan dengan nilai 10935. Nilai terendah (Kelas B), berada pada PA17 yaitu melakukan koordinasi dengan supplier untuk melakukan inspeksi terhadap bahan baku ikan laut sebelum dikirim, agar menggunakan pack ikan laut

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

yang baik dan benar dengan nilai 2220. Setelah itu dapat disimpulkan terdapat sumber risiko dan tindakan preventif yang cukup efektif. Tindakan preventif dari sumber risiko yang cukup efektif tersebut dibuat ke dalam tabel berikut ini:

Tabel 4.14
Usulan dari tindakan preventif dari sumber risiko

No	Sumber Risiko *(RiskAgent)*	Tindakan Preventif
1	Kelangkaan bahan baku menaikan harga	Menambah jumlah bahan baku ikan laut beku dari supplier pada bulan sekarang, untuk stok di bulan depan ketika harga bahan baku ikan laut naik
		Melakukan penekanan efisiensi harga pada proses pemesanan bahan baku
2	Faktor cuaca, kendaraan rusak, dan bencana alam	Membuat toleransi keterlambatan yang sudah dikalkulasikan dengan tanggal permintaan konsumen
		Menggunakan ekspedisi yang berkualitas atau sudah teruji, misalnya yang memiliki kendaraan angkutan yang sehat dan bersih
		Melakukan monitoring setiap hari terhadap jalannya bahan baku ikan laut dari supplier menggunakan telepon seluler
3	Pembersihan gudang pendingin dan AC pendingin ikan laut beku sesuai prosedur dari UD Deli Bukit Nelayan	Melakukan pengecekan berkala setiap 2 minggu sekali dalam pembersihan gudang pendingin ataupun AC pendingin di UD Deli Bukit Nelayan
		Pembagian tugas di pihak gudang UD Deli Bukit Nelayan sudah baik, hanya perlu monitoring setiap saat, pada proses pemindahan bongkar muat ikan laut beku ke gudang
4	Permintaan produk ikan laut beku yang	Menambah stok persediaan ikan laut beku di gudang dengan menyesuaikan

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

No	Sumber Risiko *(RiskAgent)*	Tindakan Preventif
	mendadak dari konsumen	permintaan jenis ikan laut beku yang sering dipesan oleh pedagang atau konsumen
		Melakukan pendataan stok ikan laut beku di gudang pendingin, apabila stok di gudang pendingin mulai menipis
5	Dilakukan secara manual dengan menggunakan troli barang atau dipikul	Membeli pengangkut barang secara otomatis
		Pembagian tugas di bagian gudang harus lebih merata lagi di UD Deli Bukit Nelayan
6	Terjadinya kemacetan, kerusakan mobil, dan jarak tempuh yang jauh	Perusahaan memberikan batas waktu toleransi lamanya pengangkutan bahan baku ikan laut dan sudah dikalkulasikan dengan batas waktu permintaan konsumen
7	Menjaga loyalitas dan kerjasama yang baik dengan supplier	Mengurangi jumlah pemesanan bahan baku saat harga naik dan menambah jumlah pemesanan saat harga turun
		Melakukan koordinasi sebelum melakukan pemesanan bahan baku ke Supplier, mengingat pasokan ikan laut mencukupi atau tidaknya dari hasil tangkapan ikan laut dari nelayan tergantung cuaca saat dilaut
8	Ketidaktelitian dalam inspeksi ikan laut yang akan dikirim	Melakukan negosiasi harga bahan baku ikan laut
		Memberikan SOP mutu ikan laut beku dari produk UD Deli Bukit Nelayan kepada supplier
9	Terjadi kerusakan ikan laut beku saat diperjalanan	Melakukan koordinasi dengan supplier untuk melakukan inspeksi terhadap bahan baku ikan laut sebelum dikirim, agar menggunakan pack ikan laut yang baik dan benar
		Memberikan terpal pelindung pada bagian atas kendaraan, bagian atas dan

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

No	Sumber Risiko *(RiskAgent)*	Tindakan Preventif
		bagian alas bahan baku ikan laut agar meminimalisir kerusakan dan terkontaminasinya bahan baku ikan laut dari zat lain
10	Menyesuaikan batas kapasitas kendaraan yang tersedia	Menambah jumlah kendaraan perusahaan
		Pengantaran berangsur – angsur

Sumber: Data Olahan, 2022

Berdasarkan data tersebut maka disimpulkan bahwa, untuk meminimalisir terjadinya sumber risiko pada UD Deli Bukit Nelayan sebaiknya melakukan tindakan preventif yang disarankan berdasarkan tabel 4.14. Secara umum penerapan *Supply Chain Management* pada UD Deli Bukit Nelayan belum optimal dikarenakan masih terdapat penyebab risiko yang akan menjadi kejadian risiko dan berdampak pada kinerja rantai pasok UD Deli Bukit Nelayan. Hasil penelitian ini sejalan dan mendukung hasil penelitian yang dilakukan oleh Tessa Zulenia Fitri (2017) dan Tivani Lowing (2020) yang dalam penelitiannya menjelaskan bahwa *Supply Chain Management* wajib diterapkan agar perusahaan mencapai kinerja yang optimal.

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

BAB V
KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan dari hasil penelitian tersebut, maka kesimpulan dari skripsi ini adalah:

1. Manajemen rantai pasok ikan laut beku pada UD Deli Bukit Nelayan belum optimal dilakukan karena masih terdapat penyebab risiko yang sulit di prediksi seperti faktor cuaca yang sulit diprediksi dan keterlambatan pengiriman bahan baku dari Supplier ke UD Deli Bukit Nelayan dikarenakan adanya kendala teknis pada alat transportasi saat diperjalanan yang mengakibatkan ketidaksesuaian jadwal yang ditentukan.
2. Berdasarkan hasil identifikasi risiko yang dilakukan dengan menggunakan metode HOR fase 1, risiko yang sering terjadi pada rantai pasok ikan laut di UD Deli Bukit Nelayan yang memiliki penyebab risiko tertinggi adalah kelangkaan pasokan ikan laut yang dikarenakan faktor cuaca yang tidak dapat diprediksi pada saat penambangan ikan di laut maupun pada saat pendistribusian. Sedangkan penyebab risiko terendah adalah dilakukan secara manual dengan troli barang atau dipikul pada saat bongkar muat ikan laut beku pada saat sampai ke UD Deli Bukit Nelayan dan penjualan ikan laut beku kepada para pedagang pasar tradisional.
3. Berdasarkan usulan tindakan preventif pada HOR fase 2, perbandingan antara nilai tingkat efektifitas dan tingkat kesulitan pencegahan usulan (ETDk)

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

tertinggi yaitu melakukan pembagian tugas di bagian gudang harus lebih merata lagi di UD Deli Bukit Nelayan. Sedangkan tingkat kesulitan pencegahan usulan terendah adalah melakukan koordinasi dengan Supplier untuk melakukan inspeksi terhadap bahan baku ikan laut sebelum dikirim, agar menggunakan pack ikan laut yang baik dan benar.

5.2 Saran

Saran yang dapat peneliti berikan untuk perusahaan dan bagi penelitian selanjutnya yaitu:

1. Untuk UD Deli Bukit Nelayan, alangkah lebih baik jika Tindakan Preventif yang telah diusulkan diimplementasikan langsung terhadap aktivitas rantai pasok. Yang mana sumber risiko yang terjadi pada UD Deli Bukit Nelayan yaitu dalam kelangkaan bahan baku menaikkan harga perlu adanya suatu usulan pencegahan dengan menambah jumlah bahan baku ikan laut beku dari Supplier pada bulan sekarang, untuk stok di bulan depan ketika harga bahan baku ikan laut dan melakukan penekanan efisiensi harga pada saat pemesanan bahan baku ikan laut.
2. Untuk penelitian selanjutnya alangkah lebih baik jika ruang lingkup penelitian diperluas untuk wilayah dari UD Deli Bukit Nelayan.

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

DAFTAR PUSTAKA

Adinata, R. C., & DWIYANTO, B. M. (2013). *Analisis Kinerja Manajemen Rantai Pasokan Berbasis Balanced Scorecard (Studi pada PT. Misaja Mitra–Pati, Jawa Tengah)* (Doctoral dissertation, UNDIP; Fakultas Ekonomika dan Bisnis).

Dewinta Soeratno, Arrazi Hasan Jan. 2016 Analisis Model Supply chain ikan cakalang di kota Manado (Studi Kasus pada TPI PPP Tumumpa).

Jansen, R., & Sumarauw, J. S. (2016). Analisis Rantai Pasokan Hasil Tangkapan Ikan Di Kota Manado Dan Kota Bitung. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*, *4*(3).

Jay Heizer dan Berry Render. 2015. *Manajemen Operasi: Manajemen Keberlangsungan dan Rantai Pasokan,* ed. Ke-11. Terjemahan: Hirson Kurnia, dkk. Salemba Empat, Jakarta. 1000 halaman.

Katili, K., Kindangen, P., & Karuntu, M. M. (2020). Analisis Manajemen Rantai Pasok Ikan Roa Di Desa Kumu Kecamatan Tombariri. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*, *8*(3).

Khadijah, A., Akbari, T., & Maarif, M. S. (2019). ANALISIS RANTAI PASOK IKAN TUNA MENGGUNAKAN MODEL SCOR DAN SWOT DI PPI BINUANGEUN. *Buletin Ilmiah Marina Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan*, *5*(1), 29-37.

Lina dan Lena. 2018. *Supply Chain Management Perencanaan, Proses, dan Kemitraan.* Bandung: Alfabeta.

Loubet, P., Couturier, J., Arduin, R. H., & Sonnemann, G. (2022). Life cycle inventory of plastics losses from seafood supply chains: Methodology and application to French fish products. *Science of the Total Environment*, *804*, 150117.

Lowing, Tivani. "Analisis Manajemen Rantai Pasok Ikan Cakalang Di Tempat Pelelangan Ikan Tumumpa Kota Manado." *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi* 8.1 (2020).

Prayoga, M. Y., Iskandar, B. H., & Wisudo, S. H. (2017). Peningkatan kinerja manajemen rantai pasok tuna segar di PPS Nizam Zachman Jakarta (PPSNZJ). *ALBACORE Jurnal Penelitian Perikanan Laut*, *1*(1), 77-88.

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

Pujawan, Nyoman dan Er Mahendrawathi. 2017. *Supply Chain Management.* Yogyakarta: Andi.

Rakhman, Arief, Machfud Machfud, and Yandra Arkeman. "Kinerja Manajemen Rantai Pasok dengan Menggunakan Pendekatan Metode Supply Chain Operation Reference (SCOR)." *Jurnal Aplikasi Bisnis dan Manajemen (JABM)* 4.1 (2018): 106-106.

Sanusi, Anwar. 2011. *Metodologi Penelitian Bisnis.* Jakarta Selatan: Salemba Empat.

Tessa, Z. F. (2017). *ANALISIS RISIKO RANTAI PASOK GARAM CURAI KONSUMSI DI KOTA PADANG DENGAN PENDEKATAN METODE HOUSE OF RISK (HOR)* (Doctoral dissertation, Universitas Andalas).

Triyani, Riesti dan Risna Yusuf. 2015. Analisis rantai manajemen rantai pasokan lobster (studi kasus di kabupaten Simeulue, Aceh). Aceh.

Vistasusiyanti, Paulus Kindangen dan Indie Debbie Palandeng. 2017. Analisis Manajemen Rantai Pasokan Spring Bed Pada PT Massindo Sinar Pratama Kota Manado. *Jurnal EMBA. 5(2): 893-900.*

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :