

## ABSTRAK

S.A Bakery merupakan usaha kecil menengah yang bergerak di bidang pembuatan roti. Usaha tersebut mengalami ketidakpastian dari jenis risiko seperti keterlambatan pengiriman *supplier*, perencanaan produksi, sumber daya manusia, dan produk melebihi batas kadaluarsa sehingga terjadi pada aliran proses yang dilakukan membuat produksi terhambat sehingga menimbulkan kerugian dari sisi produksi maupun finansial. Oleh karena itu dibutuhkan manajemen risiko rantai pasok dalam mengidentifikasi kejadian risiko muncul dan menentukan penyebab risiko yang diprioritaskan untuk menentukan strategi meminimalkan risiko untuk mengatasi penyebab risiko pada rantai pasok. Identifikasi dengan pendekatan *Supply Chain Operations References (SCOR)* dan *House Of Risk* yang menghasilkan 12 kejadian dan potensi risiko 10 agen risiko dan 8 tindakan meminimalkan risiko. Pengelolaan risiko dilakukan dengan menggunakan metode *House Of Risk (HOR)* yang menjadi dua tahapan yaitu tahap pertama identifikasi risiko (HOR1) dan perumusan strategi meminimalkan risiko (HOR2), dalam HOR 1 menghasilkan urutan prioritas 5 tindakan meminimalkan risiko berdasarkan nilai perhitungan *Effectiveness to Difficulty Ratio (ETD)*. Dari 5 prioritas dilakukan tindakan meminimalkan risiko yaitu Menetapkan metode untuk perencanaan produksi (P1), Menetapkan kebijakan terkait orderan bahan baku dengan model *goal programming* (P2), Melakukan *Safety stock* pada bahan baku (P4), Membeli generator listrik *second* (P5), Melakukan training kepada setiap pekerja (P7). Analisis pelaksanaan strategi menghasilkan 5 strategi untuk meminimalkan risiko, yakni menetapkan kebijakan membuat model perencanaan produksi untuk mengelola secara efisien dan efektif (P1), Membuat model perhitungan *Economic Order Quantity (EOQ)* (P2), Membuat *safety stock* setiap bahan baku (P4), Mengantisipasi pemutusan listrik dari PLN (P5), Memberikan pelatihan setiap pekerja tentang standar operasional prosedur (SOP) (P7).

**Kata Kunci** : UKM, Risiko, Rantai Pasok, Manajemen Risiko Rantai Pasok,  
*House Of Risk*

## ABSTRACT

S.A Bakery is a small and medium business engaged in bread making. The business is experiencing uncertainty from types of risks such as delay in shipping suppliers, production planning, and products exceeding the limit of production so that process flow is carried out making production hampered resulting in losses from production and financial. Therefore supply chain management is needed in identifying emerging risk events and determining causes of risk that must be priority to determine strategies to minimize risks to address the risk causes in supply chain. Identification with *Supply Chain Operations References (SCOR)* and *House Of Risk* approach which results in 12 events risk and potential risk of 10 agent risk and 8 actions to minimize risk. Risk management is done using method *House Of Risk (HOR)* which is divided into 2 stages, namely first stage of risk identification (HOR1) and formulation of strategies to minimize risk (HOR2), in HOR 1 produces a priority sequence of 5 actions that minimize risk based on calculation values *Effectiveness to Difficulty Ratio (ETD)*. Of 5 priorities, the action to minimize risk is to establish a method for production planning (P1), establish policies related to raw material orders with *goal programming* (P2), do *Safety stock* on raw materials (P4), buy a generator *second* (P5), conduct training for every worker (P7). Analysis of implementation of the strategy produces 5 strategies to minimize risk, namely setting a policy of making a production planning model to manage efficiently and effectively (P1), make a calculation model *Economic Order Quantity (EOQ)* (P2), make safety stock of every raw material (P4), anticipating the termination of electricity from PLN (P5), provide training for each worker about standard operating procedure (SOP) (P7).

**Keywords:** UKM, Risk, Supply Chain, Supply Chain Risk Management and House of Risk.