

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Seiring perkembangan era modern di Indonesia roti menjadi makanan pengganti dari nasi yang cukup digemari banyak kalangan masyarakat Indonesia yang mengikuti dari budaya barat untuk dijadikan gaya hidup masyarakat Indonesia. Dengan zaman yang semakin modern masyarakat menuntut pola hidup makanan yang praktis, sehat dan serba instan untuk dijadikan makanan pendamping pada setiap aktivitas kegiatan sehari-hari. Adapun data jumlah produksi dan konsumsi roti di Indonesia ditunjukkan pada tabel sebagai berikut.

Tabel 1.1 Jumlah produksi dan konsumsi roti di Indonesia

Tahun	Jumlah Produksi Ton (Ton)	Konsumsi Rata-rata (Kg/kapita)
2009	27.908	0,121
2010	29.656	0,125
2011	31.514	0,130
2012	33.488	0,137
2013	35.586	0,144

Sumber: Badan Pusat Statistik (BPS), 2015

Di negara tertentu roti menjadi bagian makanan pokok ketika sarapan. Roti adalah makanan olahan dari tepung terigu yang mempunyai nilai kandungan karbohidrat yang tinggi (Yahyono, 1999), sebagai makanan pendamping yang cukup digemari. Oleh karena itu roti adalah makanan yang praktis dan sangat cocok dibawa kemana-mana ketika lapar dan sebagai pendamping minum teh atau kopi ketika memulai aktivitas pagi hari.

Demi tercapai kebutuhan roti di kalangan masyarakat Indonesia banyak industri pengelolaan roti berdiri dan berlomba-lomba untuk meningkatkan penjualan demi keberlangsungan usaha industri roti dan kepuasan konsumen. Dari itu banyak industri rumahan roti membuat produk berbagai macam untuk

tercapainya kepuasan konsumen yang menjadi target sasaran perusahaan itu sendiri.

Industri rumahan roti atau Usaha Kecil Menengah (UKM) di Indonesia semakin meningkat mencapai 4.466.222 menurut hasil sensus ekonomi tahun 2016 oleh Badan Pusat Statistik UKM makanan dan minuman di Indonesia (BPS,2016). Seiring dengan permintaan konsumen yang begitu banyak maka dari itu banyak UKM di Indonesia berdiri untuk memenuhi permintaan dari konsumen dengan tuntutan produk inovasi demi tercapainya ketertarikan konsumen dan memiliki daya saing jual dari UKM lainnya. Maka dari itu perkembangan UKM pengolahan roti semakin banyak dan beragam yang membuat konsumen semakin tertarik untuk membeli produk olahan roti.

Salah satu dari Industri rumahan pengelola roti adalah S.A product yang berada di jalan KH Syahlan X 1A di Desa Manyar, Kabupaten Gresik yang berdiri pada tahun 2007. Awal mula dari usaha ini tidak lepas dari kebiasaan pendirinya yang suka membuat macam – macam Bakery, Donut, dll dan melihat peluang yang cukup besar untuk menjalankan usaha ini karena di daerah tempat tinggalnya memiliki jumlah penduduk yang padat. Adapun contoh produk roti dari S.A product yang siap dikirim ke pelanggan :



Gambar 1.1 Produk roti bakery S.A product

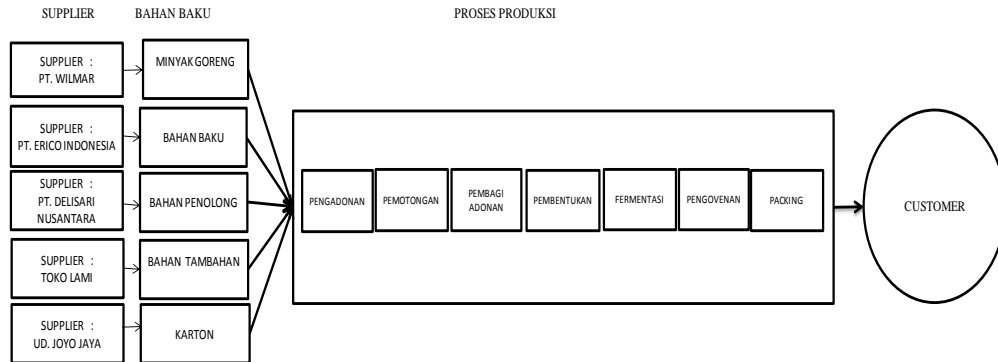
Usaha dari S.A product cukup banyak di minati dan digemari masyarakat disekitar desanya, begitu banyak minat dari usaha ini pemilik roti membuat berbagai macam variasi dan inovasi dalam membuat macam-macam roti seperti

menambahkan isian rasa roti dan variasi produk baru seperti Sun Shine Flower, Volcano, Black and White, dll demi tercapainya ketertarikan konsumen dan punya daya saing jual tinggi dalam hal bersaing dengan rumah produksi roti lainnya.

Proses pembuatan roti bakery tidak terlalu rumit dan butuh keahlian untuk membuatnya roti bakery yang sesuai selera masyarakat. Berbagai proses pertama pembuatan roti yaitu dimulai dari bahan baku seperti gula, tepung, telur, mentega, susu, sp, pengembang, garam, dan air sudah ditimbang sesuai takaran nya kemudian dijadikan satu dalam wadah setelah itu diaduk sehingga membentuk adonan tercampur dengan rata ke dalam mesin pengadon untuk dicampur/diadon. Proses pencampuran ini berlangsung 15 menit setelah adonan jadi selanjutnya tahap kedua membawa adonan ke lokasi pemotongan untuk dipotong-potong. Sebelum dipotong adonan yang sudah jadi ditimbang kemudian dipotong menjadi 4 bagian adonan roti. Proses ketiga selanjutnya membawa 4 potong adonan ke lokasi mesin pembagi adonan tersebut untuk dibagi satu loyang tersebut terdiri dari 36 potong. Untuk 4 loyang / wadah adonan maka 1 mixer dengan kapasitas wadah 144 adonan.

Roti yang siap diberi isi dari bahan tambahan sesuai dari permintaan konsumen seperti kacang ijo, kacang tanah, coklat, pisang, fla duren ,fla vanila, fla stobery, morin kelapa muda, dll. Proses keempat adonan yang telah dipotong ini selanjutnya ditipiskan dengan menggunakan rol agar tampilan roti nantinya lebih menarik bagi konsumen, selanjutnya diberi isi dan digulung, roti tersebut perlu diberi bentuk dengan menggunakan cetakan yang sudah tersedia kemudian tahap kelima adonan di masukkan ruang fermentasi ini, adonan-adonan tersusun rapi dalam rak loyang. Setelah dilakukan fermentasi sekitar 1 jam, adonan-adonan ini sudah mengembang. Proses keenam selanjutnya adonan dimasukkan ke dalam oven. Pengovenan berlangsung sekitar 20 menit. Setelah dioven maka didiamkan diatas jerebeng (sulaman kayu) hingga dingin kemudian ketahap ketujuh roti di bungkus dengan plastik dan dimasukkan kedalam display toko.

Adapun gambar konfigurasi rantai pasok produksi roti dapat digambarkan sebagai berikut.



Gambar 1.2 Alur rantai pasok UKM S.A Product

Dari gambar konfigurasi 1.2 bisa dilihat bahwa proses dari UKM S.A Product yang terdapat dari supplier minyak goreng dari PT. Wilmar, bahan baku dari PT. Erico Indonesia, bahan penolong dari PT. Delisari Nusantara, bahan tambahan dari Toko Lami, dan karton *packing* dari UD. Joyo Jaya untuk membungkus roti yang kemudian dilanjutkan dari proses produksi sampai tujuh tahap yaitu pengadonan, pemotongan, pembagi adonan, pembentukan, fermentasi, pengovenan, dan pembungkusan dan pengepakan yang nantinya distribusikan ke *customer*.

Berdasarkan wawancara dengan pemilik usaha roti S.A product, usaha mengalami permasalahan-permasalahandalam mengelola rantai pasok. Secara umum dari hasil wawancara menunjukkan permasalahan rantai pasok yang mengakibatkan mempengaruhi kinerja rantai pasok pada usaha rumah produksi roti.

Permasalahan yang pertama adalah keterlambatan pengiriman dari *supplier* kardus *packing*. Kardus *packing* merupakan kardus berbahan karton dengan logo toko yang dipesan sesuai toko agar punya ciri khas dari toko lainnya meskipun pengiriman kardus *packing* yang sering mengalami keterlambatan pengiriman, tetapi pengiriman dari supplier yang tidak berjalan dengan konsisten dalam hal *lead time* kedatangan terlalu lama sehingga berpotensi mengalami *shortage* hal tersebut berpengaruh terhadap pada tahap proses packing yang menghambat

proses *packing* tidak dapat berjalan dengan lancar. Keterlambatan pengiriman tersebut disebabkan oleh stock kardus sesuai pemesanan masih dalam tahap proses produksi dari pihak *supplier*. Berdasarkan data perusahaan dalam periode Januari – Apri 2018, rata-rata *lead time* kedatangan bahan baku kardus *packing* terjadi secara tidak konsisten dengan ditunjukkan pada tabel sebagai berikut.

Tabel 1.2 Data *lead time* kedatangan kardus *packing* pada bulan September 2017 - April 2018 :

No	Tanggal Pembelian	Jumlah (Lembar)	Kedatangan	Leaditime (Hari)	Status
1	15/09/2017	160	02/10/2017	17	<i>Late</i>
2	28/10/2017	160	15/11/2017	18	<i>Late</i>
3	14/11/2017	160	28/11/2017	14	<i>Normal</i>
4	28/12/2017	160	15/01/2018	18	<i>Late</i>
5	15/01/2018	160	05/02/2018	21	<i>Late</i>
6	12/02/2018	160	26/02/2018	14	<i>Normal</i>
7	14/03/2018	160	01/04/2018	18	<i>Late</i>
8	15/04/2018	160	29/04/2018	14	<i>Normal</i>

Sumber : *Data Pemilik UKM*

Permasalahan yang kedua adalah dalam aspek perencanaan, pemilik usaha sering mengalami kesulitan dalam perencanaan produksi yang dikarenakan pemilik usaha menentukan produksi dengan menggunakan data permintaan konsumen masa lalu untuk dijadikan acuan untuk memproduksi roti, sehingga dalam hal perencanaan produksi yang tidak sesuai target dari pemilik usaha yang mengakibatkan kerugian bagi pemilik usaha. Data pada bulan Januari - April 2018 menunjukkan tingkat rata-rata permintaan hanya 74 %. Adapun data perbandingan target produksi dengan permintaan ditunjukkan pada tabel sebagai berikut.

Tabel 1.3 Data permintaan produksi periode Januari – April 2018 :

Produk	Varian	Januari	Februari	Maret	April	Total
Bakery	Sun Shine Flower	198	1025	65	400	1688
	Zebchoco	0	25	80	218	323
	Volcano	25	0	35	114	174
	Danish Chocolate	2910	1010	1080	1020	6020
	White Croisant	25	500	120	340	985
	Chocolate Croisant	22	25	62	125	234
	Beef Puff	118	800	300	130	1348
	Nanas	102	14	150	350	616
	Vanilla	80	698	180	165	1123
	Durian	20	25	58	181	284
Donat	Donat Coklat	120	98	210	168	596
	Donat Coco	93	120	89	112	414
	Meises Warna	155	80	150	134	519
	Keju	98	98	176	165	537
	Blueberry	83	81	182	175	521
	Peanut Butter	62	76	98	196	432
	Blackberry	94	84	62	132	372
	Cappucino	164	120	58	180	522
	Black and White	98	95	125	178	496
	Choco Berry	83	148	250	177	658
Total	Permintaan	4550	5122	3530	4660	17862
	Kapasitas Produksi	6000	6000	6000	6000	24000
	%	76	85	59	78	74

Sumber : Data pemilik UKM

Permasalahan ketiga yang juga merupakan tantangan dari internal pemilik usaha ini adalah sumber daya manusia yaitu berhentinya para pekerja atau *resign* dari tempat kerja yang dapat menimbulkan gangguan terhadap usaha, kerjasama tim, dan *performance* dari unit kerja yang ditinggalkan. Selain itu, kondisi usaha ini menimbulkan biaya bagi pemilik yang bisa berdampak pada pemilik UKM harus merekrut atau mencari pekerja baru untuk di bagian proses produksi dan harus melakukan *training* untuk pekerja baru yang mengakibatkan proses produksi terganggu karena kekurangan tenaga kerja.

Permasalahan keempat ialah produk melebihi masa tanggal kadaluarsa karna produk roti hanya bisa bertahan sampai 3 hari ketika produk yang sudah melebihi batas masa tanggal kadaluarsa maka produk tidak dijual kembali karena produk tidak layak dikonsumsi oleh konsumen yang berpengaruh dalam memberikan jaminan mutu terhadap konsumen dan jika roti banyak yang melebihi

batas masa kadaluarsa juga berpengaruh dengan pemasukan UKM secara tidak langsung membuang produk. Adapun data jumlah produk yang melebihi batas masa kadaluarsa dipaparkan pada tabel sebagai berikut :

Tabel 1.4 Data produk yang melebihi batas masa kadaluarsa pada periode Januari - April 2018 :

Produk	Bulan				Total (Biji)	Rata-Rata (Biji)
	Januari	Februari	Maret	April		
Bakery	28	0	14	25	67	17
Donat	0	27	25	34	86	22

Sumber: Data Pemilik UKM

Permasalahan kelima adalah dalam aspek pemasaran seperti terlampir tabel 1.1 data permintaan produksi periode januari – april 2018 target produksi dengan permintaan tingkat permintaan hanya 74 % dari tingkat rata-rata permintaan konsumen dengan kapasitas produksi yang dimiliki oleh UKM dalam hal ini menunjukkan UKM ini masih belum memiliki strategi pemasaran yang efektif dan tepat dalam persaingan bisnis dari UKM lainnya, sehingga diperlukan kreatifitas untuk menemukan cara efektif dalam memasarkan produknya dengan biaya pemasaran rendah seperti membuat produk unik dari UKM lainnya.

Dari lima permasalahan yang diterangkan pada paragraf sebelumnya merupakan risiko Usaha Kecil Menengah (UKM) yang harus dipecahkan. Pengelolaan risiko rantai pasok merupakan suatu pendekatan yang digunakan untuk memecahkan permasalahan diatas dengan metode *House Of Risk* (HOR) merupakan salah satu pendekatan yang digunakan untuk mengidentifikasi risiko dan penyebab risiko selanjutnya ditentukan upaya meminimalisir risiko tersebut.

Penelitian ini akan dibahas tentang bagaimana cara menentukan tindakan-tindakan pencegahan yang harus dilakukan oleh pemilik usaha untuk mengidentifikasi kejadian risiko dan penyebab risiko yang terjadi pada rantai pasok pada UKM roti di S.A Product dengan menggunakan pendekatan Metode *Supply Chain Operational Reference* (SCOR) adalah salah satu

pendekatan yang bisa digunakan untuk menyelesaikan masalah diatas. Metode tersebut mengukur lima proses inti dari *supply chain* yaitu *plan*, *source*, *make*, *delivery*, dan *return*. Sedangkan model *House Of Risk* (HOR) bertujuan untuk menyediakan *framework* yang memungkinkan Perusahaan memilih beberapa sumber risiko yang ditindak lanjuti dan menyusun prioritas tindakan pencegahan risiko agar mengurangi dampak secara keseluruhan dari risiko yang terjadi yang disebabkan oleh sumber-sumber risiko (Pujawan dan Geraldin, 2009).

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka rumusan masalah yang di dapatkan adalah “Bagaimana mengelola risiko untuk meminimalkan risiko pada rantai pasok UKM S.A Product dengan metode *House Of Risk*?”

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas maka tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengidentifikasi kejadian penyebab potensi risiko (*Risk Event*) dan penyebab risiko (*Risk Agent*) yang terjadi pada rantai pasokan usaha roti dengan pendekatan *Supply Chain Operations References (SCOR)*.
2. Menghitung potensi kejadian penyebab risiko dengan menggunakan model *House Of Risk 1 (HOR1)*.
3. Menghitung perencanaan strategi kejadian meminimalkan risiko dengan menggunakan *House Of Risk 2 (HOR2)*.
4. Memberikan rekomendasi perbaikan untuk mengurangi risiko berdasarkan analisa prioritas tindakan pencegahan.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari tujuan penelitian ini sebagai berikut :

1. Mengetahui potensi kejadian risiko, penyebab risiko dan potensi risiko yang terjadi di UKM dengan *Supply Chain Operations References (SCOR)*.

2. Mengetahui prioritas meminimalkan penyebab risiko dengan menggunakan *House Of Risk 1* (HOR1)
3. Mengetahui perencanaan strategi meminimalkan risiko dengan menggunakan model *HouseOf Risk 2* (HOR2) .
4. Mampu memberikan usulan rekomendasi perbaikan untuk mengurangi risiko berdasarkan analisa prioritas tindakan pencegahan.

1.5 Batasan Penelitian

Agar penelitian ini lebih terarah dan mudah dipahami sesuai dengan tujuan pembahasan serta dengan permasalahan yang dihadapi penulis, maka diperlukan beberapa batasan masalah :

1. Pembahasan penelitian ini hanya menentukan kejadian risiko, penyebab risiko dan potensi risikoyang terjadi.
2. Strategi tindakan pencegahan risikoyang dihasilkan dalam penelitian ini bersifat usulan, sehingga implementasi sepenuhnya merupakan hak dan kebijakan dari pemilik UKM Roti S.A Product.
3. Responden pada penelitian ini adalah pemilik UKM Roti S.A Product yang mengerti tentang aliran rantai pasok mulai dari pengadaan bahan baku sampai distribusi ke konsumen.

1.6 Asumsi Penelitian

Asumsi yang digunakan dalam penelitian ini ialah :

1. Selama dilakukan penelitian aktivitas proses rantai pasok berjalan dengan lancar.
2. Kebijakan UKM Roti S.A Product dalam hal strategi penyebab-penyebab terjadinya risiko tidak mengalami perubahan signifikan.
3. Responden dapat memahami tentang aliran rantai pasok mulai dari pengadaan bahan baku sampai distribusi ke konsumen.

1.7 Sistematika Penulisan

Penulisan penelitian ini ditulis berdasarkan kaidah penulisan dengan sistematika sebagai berikut :

BAB I Pendahuluan

Pada bab ini diharapkan mampu memberikan gambaran pelaksanaan penelitian dan penjelasan tentang masalah yang ada pada rantai pasok UKM Roti S.A Product yang mana dijelaskan latar belakang melakukan penelitian, perumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, batasan masalah, asumsi-asumsi dan sistematika penulisan.

BAB II Tinjauan Pustaka

Pada bab ini menjelaskan tentang teori-teori yang digunakan oleh penulis untuk menyelesaikan permasalahan yang sudah dijelaskan pada pendahuluan. Adapun teori-teori yang digunakan bisa bersumber dari buku, jurnal, dan skripsi atau peneliti terdahulu. Dalam bab ini Landasan teori yang digunakan yaitu konsep pengukuran kinerja rantai pasok, *supply chain operations reference*(SCOR), dan *House Of Risk* (HOR).

BAB III Metodologi Penelitian

Pada bab ini dijelaskan langkah-langkah penelitian yang digunakan dalam melakukan penelitian mulai dari tahap identifikasi, tahap pengumpulan dan pengolahan data, tahap analisis dan perbaikan dan tahap kesimpulan dan saran. Metodologi penelitian ini berguna sebagai acuan dalam melakukan penelitian, sehingga berjalan sistematis dan sesuai dengan tujuan.

BAB IV Pengumpulan dan Pengolahan Data

Pada bab ini berisikan data-data yang diperlukan dalam penelitian ini, dan pengolahan data-data tersebut yang terbagi dalam tahap yaitu untuk mengidentifikasi permasalahan berdasarkan penyebab risiko yang paling berpengaruh, serta menganalisis kejadian risiko dan rekomendasi usulan perbaikan dengan menggunakan *House Of Risk* (HOR)

BAB V Analisa dan Interpretasi Hasil

Pada bab ini berisikan interpretasi hasil perhitungan dari *House Of Risk* (HOR) dan memberikan usulan perbaikan.

BAB VI Penutup dan Saran

Pada bab ini berisikan tentang kesimpulan yang diambil dari hasil analisa dan pembahasan serta saran-saran yang direkomendasikan sebagai usaha perbaikan pengelolaan rantai pasok dan Saran untuk penelitian selanjutnya juga dijelaskan pada bab ini.