

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pada tahun 2010, bumbu masak instan merupakan produk yang kurang populer untuk digunakan oleh kalangan ibu rumah tangga. Saat itu, masakan rumahan yang diolah menggunakan bahan – bahan buatan sendiri menjadi tren di Indonesia karena dianggap lebih murah dan sehat. Maka dari itu, jenis produk saus dan bumbu relatif sedikit di masa itu dengan hanya 360 jenis produk yang diluncurkan pada tahun 2006 – 2010 (Mintel GNPD, (2011); dalam Sjahwil, Andarwulan, dan Hariyadi, 2014).

Namun seiring dengan berjalannya waktu, nilai jual bumbu masak instan meningkat karena adanya permasalahan baru dimana konsumen tidak mempunyai banyak waktu untuk memasak dari bahan mentah. Hal ini disebabkan perkembangan ritel modern yang mendukung tren makanan instan di Indonesia (Bumbu Masak Mulai Berkembang di Indonesia, 2017).

Seiring bertumbuhnya perusahaan Aroem, proses produksi dan penjualan bumbu masak tentunya akan menjadi lebih kompleks dan berskala lebih besar. Keadaan produksi Aroem saat ini masih perlu ditingkatkan lagi, terutama dalam hal *quality control*. Terdapat beberapa hal yang masih bisa diperhatikan lebih dalam dan mendetail lagi, misalnya seperti suhu ruangan produksi dan konsistensi rasa bumbu. Perubahan suhu dapat mempengaruhi keawetan dan warna bumbu. Kemudian dalam menjaga konsistensi rasa terdapat beberapa faktor yang mempengaruhi seperti tenaga kerja, peralatan, dan SOP. Guna mempertahankan *quality control*, SOP yang dipakai perlu dikaji ulang untuk mengetahui apakah perlu disesuaikan dengan keadaan saat ini.

Maka dari itu, diperlukan analisis manajemen risiko dalam bumbu masak Aroem untuk mengimbangi pertumbuhan perusahaan. Aroem perlu mengantisipasi kualitas dan kuantitas bumbu masak yang diproduksi dari risiko – risiko yang berpotensi terjadi, begitu juga dengan proses penjualannya. Identifikasi risiko sejak awal akan membantu perusahaan Aroem untuk menghindari kerugian materiil maupun nonmateriil.

Manajemen risiko adalah kerangka kerja yang sistematis untuk mengidentifikasi, menganalisis, memonitor dan mengendalikan penanganan risiko (Djohanputro, 2008:43). Menurut Undang-Undang Pangan No. 18 Tahun 2012 Bab VII Pasal 67, keamanan pangan penting untuk mencegah pencemaran oleh bahan-bahan yang membahayakan kesehatan manusia, menjaga mutu dan kebersihan makanan, serta memastikan makanan tidak bertentangan dengan budaya, agama, ataupun adat masyarakat.

Beberapa penelitian mengenai manajemen risiko pada pangan telah dilakukan. Metode *House of Risk* dan prinsip Pareto berhasil menemukan 24 kejadian risiko, 32 penyebab risiko, dan 19 tindakan pengendalian pada studi kasus produksi dan distribusi roti (Ramadhan *et al.*, 2020). Penelitian lain menggunakan metode Delphi untuk memperoleh 9 strategi mitigasi pada industri pengolahan pangan hasil laut (Anggrahini *et al.*, 2018). Dari kedua contoh penelitian ini, dapat disimpulkan bahwa manajemen risiko membawa dampak positif bagi industri pangan.

Dalam menjalankan perusahaan, pelaku usaha seringkali cenderung terlalu percaya diri dalam melakukan penilaian risiko dan berpikir terlalu sempit dalam memperkirakan hal – hal yang mungkin terjadi. Menurut Kaplan dan Mikes (2020:6), bias individual dan bias organisasi dapat membuat perusahaan mengabaikan atau salah mengidentifikasi risiko yang ambigu. Bias ini menyebabkan normalisasi penyimpangan dengan penoleransian kegagalan – kegagalan kecil. Bias individual mendorong individu ke informasi yang mendukung posisinya dan menekan informasi yang bertentangan dengannya. Sedangkan bias organisasi menghambat kemampuan perusahaan untuk mendiskusikan risiko dan kegagalan. Aroem perlu melakukan perhitungan peluang kejadian yang akan terjadi dan memperkirakan apakah Aroem bisa menangani konsekuensi tersebut beserta dengan langkah – langkah strategis untuk menghadapinya.

Aroem adalah bisnis yang aktivitas utamanya merupakan pengolahan pangan, dimana keamanan pangan menjadi prioritas perusahaan. Menurut Badan Pengawas Obat dan Makanan (2015), keamanan pangan adalah: "... kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan tiga cemaran, yaitu cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan

membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi. Pangan olahan yang diproduksi harus sesuai dengan cara pembuatan pangan olahan yang baik untuk menjamin mutu dan keamanannya. Selain itu pangan harus layak dikonsumsi yaitu tidak busuk, tidak menjijikkan, dan bermutu baik, serta bebas dari cemaran biologi, kimia dan cemaran fisik”.

Keamanan pangan yang tidak maksimal dapat menimbulkan permasalahan seperti tercemarnya produk akibat buruknya proses sanitasi, rusaknya produk akibat tempat penyimpanan yang tidak sesuai, dan lain – lain. Hal ini dapat membahayakan kesehatan konsumen dan mencemarkan nama baik merek produk yang dapat menurunkan penjualan. Kepercayaan konsumen kepada merek produk akan hilang dan perusahaan mengalami kesulitan untuk mendapatkan kepercayaan kembali. Salah satu contoh kasus kelalaian keamanan pangan adalah Greenly, restoran makanan sehat yang menjual salad segar.

Puluhan orang yang mengonsumsi salah satu menu salad Greenly di cabang kota Surabaya mengalami keracunan makanan yang serius. Akibatnya, banyak dari korban harus dirawat di rumah sakit. Kasus keracunan makanan oleh Greenly ini kemudian menjadi perbincangan ramai di media sosial. Ratusan akun memberikan ulasan buruk di kolom komentar Greenly, dan unggahan tersebut telah disebarkan oleh banyak pengguna media sosial. Dampaknya, restoran Greenly di cabang tersebut ditutup sementara untuk proses audit mengenai penyebab dugaan keracunan makanan (Konsumsi Salad Greenly, Puluhan Orang Keracunan Dirawat di RS, 2022).

Dilihat dari permasalahan yang terjadi, Greenly kurang melakukan pengendalian risiko di mana sayur segar yang cepat membusuk tidak ditangani dengan benar sehingga sayur tersebut tercemar oleh bakteri dan membuat konsumen sakit. Jika Greenly melakukan tindakan preventif untuk memitigasi risiko tersebut, kemungkinan risiko keracunan makanan akan berkurang secara signifikan.

Berdasarkan fenomena, teori dan hasil penelitian tersebut, peneliti melakukan penelitian terhadap proses produksi perusahaan Aroem untuk mengidentifikasi dan memitigasi risiko dengan judul penelitian analisis manajemen risiko dalam proses produksi bumbu masak Aroem.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan penjelasan latar belakang yang sudah dijabarkan, maka perumusan masalah dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Apakah proses produksi bumbu masak Aroem sudah dijalankan sesuai dengan SOP?
2. Apakah terjadi penyimpangan SOP di proses produksi sehingga menimbulkan risiko?
3. Bagaimana cara meminimalisir risiko pada proses produksi Aroem?

1.3 Ruang Lingkup dan Batasan Penelitian

Analisis manajemen risiko dalam penelitian ini hanya meneliti proses produksi bumbu masak Aroem. Proses produksi bumbu masak Aroem mencakup pembelian bahan baku, pengolahan bahan baku, pemasakan bumbu, dan pengemasan bumbu. Observasi terhadap proses produksi dilakukan di setiap kloter sebanyak 4 kali sejak 02 Maret 2021 hingga 31 Oktober 2022.

1.4 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mencapai hal – hal sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui dan menganalisis apakah proses produksi bumbu masak Aroem sudah dijalankan sesuai dengan SOP.
2. Untuk mengetahui dan menganalisis apakah terjadi penyimpangan SOP di proses produksi sehingga menimbulkan risiko.
3. Untuk mengidentifikasi risiko dan cara memitigasi risiko dalam proses produksi bumbu masak Aroem.

1.5 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Manfaat Akademis
Hasil penelitian ini diharapkan dapat menguatkan teori manajemen risiko dalam aktivitas operasional di bidang pangan.
2. Manfaat Praktis bagi Masyarakat
Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumbangan pemikiran bagi perencanaan manajemen risiko dalam kegiatan produksi di bisnis kuliner.
3. Manfaat Praktis bagi Peneliti
Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi perusahaan Aroem dalam melakukan upaya pencegahan untuk meminimalisir risiko yang akan dihadapi.

1.6 Sistematika Penulisan

BAB 1 – PENDAHULUAN

Berisi latar belakang, rumusan masalah, ruang lingkup dan batasan penelitian, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan sistematika penulisan.

BAB 2 – TINJAUAN PUSTAKA DAN PENGEMBANGAN HIPOTESIS

Berisi penelitian terdahulu, landasan teori, kerangka konseptual, dan pengembangan hipotesis.

BAB 3 – METODE PENELITIAN

Berisi desain penelitian, lokasi dan waktu penelitian, obyek penelitian, metode pengumpulan data, skala pengukuran data, dan teknik analisis data.

BAB 4 – HASIL DAN PEMBAHASAN

Berisi hasil wawancara dan observasi, pengolahan data dan analisis data.

BAB 5 – KESIMPULAN DAN SARAN

Berisi kesimpulan, saran dan keterbatasan penelitian.