

**ANALISIS MANAJEMEN RISIKO DALAM  
PROSES PRODUKSI BUMBU MASAK AROEM**



OLEH

**YULIANA PUSPA DEWI RAHARDJO**  
1723019029

**PROGRAM STUDI KEWIRAUSAHAAN  
FAKULTAS KEWIRAUSAHAAN  
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA  
SURABAYA  
2022**

ANALISIS MANAJEMEN RISIKO DALAM  
PROSES PRODUKSI BUMBUN MASAK AROEM

SKRIPSI

Diajukan kepada

FAKULTAS KEWIRAUSAHAAN  
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA  
untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan  
Memperoleh Gelar Sarjana Bisnis  
Fakultas Kewirausahaan

OLEH

YULIANA PUSPA DEWI RAHARDJO  
1723019029

PROGRAM STUDI KEWIRAUSAHAAN  
FAKULTAS KEWIRAUSAHAAN  
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA  
SURABAYA  
2022

## HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi yang ditulis oleh : Yuliana Puspa Dewi Rahardjo; NRP : 1723019029 telah diuji pada tanggal 12 Desember 2022 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji

Ketua Tim Penguji,

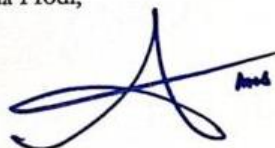


Dr. Diyah Tulipa, M.M.  
NIK 172.02.0543

Mengetahui :



Ketua Prodi,



Aldo Hardi Sancoko, SE., MM., CBA.  
NIK 172.18.0997

## HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

Demi perkembangan ilmu pengetahuan, sebagai mahasiswa Unika Widya Mandala Surabaya:

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Yuliana Puspa Dewi Rahardjo  
NRP : 1723019029  
Judul Skripsi : Analisis Manajemen Risiko Dalam Proses  
Produksi Bumbu Masak Aroem

Menyatakan bahwa Tugas Akhir Skripsi ini adalah ASLI karya tulis saya. Apabila terbukti karya ini merupakan plagiarisme, saya bersedia menerima sanksi yang akan diberikan oleh Fakultas Kewirausahaan Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Surabaya, 2 Desember 2022

Yang Menyatakan,



Yuliana Puspa Dewi Rahardjo  
NRP 1723019029

# HALAMAN PERSETUJUAN UNGGAH KARYA ILMIAH

SKRIPSI

ANALISIS MANAJEMEN RISIKO DALAM PROSES PRODUKSI  
BUMBU MASAK AROEM

Oleh :

Yuliana Puspa Dewi Rahardjo  
1723019029

Telah Disetujui dan Diterima untuk Diajukan

Kepada Tim Penguji

Pembimbing I,



Dr. Diyah Tulipa, M.M

Tanggal : 9/12/2022

Pembimbing II,



Yan Christianto S.,SE.,M.Ak.

Tanggal : 5-12-2022

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkatNya, laporan tugas akhir yang berjudul “ANALISIS MANAJEMEN RISIKO DALAM PROSES PRODUKSI BUMBU MASAK AROEM” ini dapat diselesaikan. Pelaksanaan dan penyusunan Laporan Tugas Akhir ini dapat terlaksanakan baik dengan bimbingan, bantuan, dan dukungan berbagai pihak. Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dr. Diah Tulipa, M.M., selaku Dekan Fakultas Kewirausahaan Universitas Katolik Widya Mandala dan dosen pembimbing 1.
2. Aldo Hardi Sancoko, S.E., M.M., selaku Wakil Dekan Fakultas Kewirausahaan Universitas Katolik Widya Mandala.
3. Yan Christianto S.,SE.,M.Ak. selaku dosen pembimbing 2.
4. Erni Setijawati, S. Tp., M.M., MBA., selaku Mentor Aroem.
5. Seluruh dosen fakultas kewirausahaan yang sudah memberi banyak ilmu selama ini
6. Seluruh keluarga yang telah memberikan dukungan sejak awal
7. Christopher Salim, S.T yang telah menemani dan menyemangati dalam kehidupan perkuliahan penulis
8. Brigitte Catherine Eugenia yang telah berjuang membangun Aroem bersama penulis sejak awal.
9. Seluruh staff produksi Aroem yang telah berpartisipasi dalam pengerjaan skripsi.

Penulis menyadari bahwa pengembangan keilmuan tidak berhenti pada satu hasil. Kritik dan saran maupun diskusi diperlukan agar kebermanfaatannya laporan tugas akhir ini semakin dirasakan bagi penulis pribadi maupun bagi pembaca.

Surabaya, 2 Desember 2022  
Yang Menyatakan,



Yuliana Puspa Dewi Rahardjo  
NRP 1723019029

## DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN UNGGAH KARYA ILMIAH .....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
DAFTAR ISI .....	vi
DAFTAR GAMBAR .....	viii
DAFTAR TABEL .....	ix
DAFTAR LAMPIRAN .....	x
ABSTRAK.....	xii
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	4
1.3. Ruang Lingkup dan Batasan Penelitian .....	4
1.4. Tujuan Penelitian.....	4
1.5. Manfaat Penelitian.....	5
1.6. Sistematika Penulisan.....	5
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA .....	6
2.1. Profil Perusahaan .....	6
2.2. Penelitian Terdahulu .....	7
2.3. Landasan Teori .....	11
2.3.1. Manajemen Risiko .....	11
2.3.2. <i>Quality Control dan Standard Operational Procedure</i> .....	12
2.3.3. <i>Failure Mode and Effect Analysis (FMEA) dan Risk Priority Number (RPN)</i> .....	15
2.4. Kerangka Konseptual .....	16
BAB 3 METODE PENELITIAN .....	17
3.1. Desain Penelitian.....	17
3.2. Obyek Penelitian .....	17

3.3. Metode Pengumpulan Data.....	17
3.4. Identifikasi Variabel dan Definisi Operasional .....	18
3.5. Teknik Analisis Data.....	19
3.5.1. <i>Failure Mode and Effect Analysis</i> (FMEA) .....	19
3.5.2. <i>Risk Priority Number</i> (RPN).....	22
3.5.3. Analisis Tindakan Pencegahan dan Mitigasi Risiko .....	23
BAB 4 HASIL PENELITIAN.....	25
4.1. Proses Produksi Aroem .....	25
4.1.1. Alur Proses Produksi Aroem.....	25
4.1.2. Tenaga Kerja Proses Produksi .....	26
4.2. Analisis Risiko dalam Proses Produksi Aroem .....	30
4.3. Penerapan Standar Operasional Prosedur Proses Produksi pada Perusahaan Aroem.....	59
4.4. Implementasi Tujuh Hal Pokok dalam Standar Operasional Prosedur Proses Produksi pada Perusahaan Aroem .....	68
4.4.1. Efisiensi .....	68
4.4.2. Konsistensi.....	69
4.4.3. Minimalisasi Kesalahan.....	69
4.4.4. Penyelesaian Masalah .....	70
4.4.5. Perlindungan Tenaga Kerja.....	70
4.4.6. Peta Kerja.....	71
4.4.7. Batasan Pertahanan .....	71
4.5. Perbaikan SOP Proses Produksi Aroem.....	71
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN .....	72
5.1. Kesimpulan.....	72
5.2. Saran .....	73
5.3. Keterbatasan Penelitian.....	73
DAFTAR PUSTAKA .....	74
LAMPIRAN.....	77



## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2. 1. Alur penelitian.....	16
Gambar 3. 1. Skema diagram bowtie .....	23
Gambar 4. 1. Analisis bowtie dari mode kegagalan R4 .....	35
Gambar 4. 2. Analisis bowtie dari mode kegagalan R2 .....	37
Gambar 4. 3. Analisis bowtie dari mode kegagalan R10 .....	40
Gambar 4. 4. Analisis bowtie dari mode kegagalan R9 .....	42
Gambar 4. 5. Analisis bowtie dari mode kegagalan R7 .....	44
Gambar 4. 6. Analisis bowtie dari mode kegagalan R16 .....	47
Gambar 4. 7. Analisis bowtie dari mode kegagalan R15 .....	49
Gambar 4. 8. Analisis bowtie dari mode kegagalan R26 .....	51
Gambar 4. 9. Analisis bowtie dari mode kegagalan R20 .....	53
Gambar 4. 10. Analisis bowtie dari mode kegagalan R17 .....	55
Gambar 4. 11. Analisis bowtie dari mode kegagalan R36 .....	58

## DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 2. 1. Perbandingan Antara Penelitian Terdahulu Dengan Penelitian Sekarang .....	8
Tabel 3. 1. Tabel Kriteria Peringkat untuk Severity .....	19
Tabel 3. 2. Tabel Kriteria Peringkat untuk Occurence .....	20
Tabel 3. 3. Tabel Kriteria Peringkat untuk Detection.....	21
Tabel 3. 4. Tabel Kriteria Peringkat untuk RPN .....	23
Tabel 4. 1. Alur Proses Produksi Bumbu Masak Instan.....	25
Tabel 4. 2. Job Description Staff Pembelian Bahan Baku .....	26
Tabel 4. 3. Job Description Staff Persiapan Bahan Baku .....	27
Tabel 4. 4. Job Description Kitchen Crew .....	28
Tabel 4. 5. Job Description Staff Pengemasan Bumbu .....	29
Tabel 4. 6. Hasil Keseluruhan Kuesioner FMEA.....	30
Tabel 4. 7. Tabel FMEA Proses Pembelian Bahan Baku.....	33
Tabel 4. 8. Tabel FMEA Proses Persiapan Bahan Baku .....	38
Tabel 4. 9. Tabel FMEA Proses Pemasakan Bumbu.....	45
Tabel 4. 10. Tabel FMEA Proses Pengemasan Bumbu .....	56
Tabel 4. 11. Mode Kegagalan tanpa SOP .....	60
Tabel 4. 12. SOP Penyimpanan Bahan Baku .....	61
Tabel 4. 13. SOP Pembuatan Bubuk Rempah .....	62
Tabel 4. 14. SOP Penghalusan Rempah Basah .....	63
Tabel 4. 15. SOP Pemasakan Bumbu .....	64
Tabel 4. 16. SOP Persiapan Kemasan Bumbu.....	65
Tabel 4. 17. SOP Sealing Kemasan .....	66
Tabel 4. 18. Tabel Waktu dari Aktivitas yang Melebihi Batas Waktu Pengerjaan.....	67

## DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. 1. Tabel Waktu Proses Produksi Batch 1
- Lampiran 1. 2. Tabel Waktu Proses Produksi Batch 2
- Lampiran 1. 3. Tabel Waktu Proses Produksi Batch 3
- Lampiran 1. 4. Tabel Waktu Proses Produksi Batch 4
- Lampiran 2. 1. Hasil Observasi Batch 1
- Lampiran 2. 2. Hasil Observasi Pengulangan Batch 1
- Lampiran 2. 3. Hasil Observasi Batch 2
- Lampiran 2. 4. Hasil Observasi Batch 3
- Lampiran 2. 5. Hasil Observasi Batch 4
- Lampiran 3. 1. Kuesioner FMEA Proses Pembelian Bahan Baku (Bu Sugik)
- Lampiran 3. 2. Kuesioner FMEA Proses Pembelian Bahan Baku (Pak Ivan)
- Lampiran 3. 3. Kuesioner FMEA Proses Persiapan Bahan Baku (Bu Triwati)
- Lampiran 3. 4. Kuesioner FMEA Proses Persiapan Bahan Baku (Bu Sugik)
- Lampiran 3. 5. Kuesioner FMEA Proses Pemasakan Bumbu (Pak Ivan)
- Lampiran 3. 6. Kuesioner FMEA Proses Pemasakan Bumbu (Bu Sugik)
- Lampiran 3. 7. Kuesioner FMEA Proses Pengemasan Bumbu (Bu Dewi)
- Lampiran 3. 8. Kuesioner FMEA Proses Pengemasan Bumbu (Bu Triwati)
- Lampiran 4. 1. Wawancara Staff Pembelian Bahan Baku
- Lampiran 4. 2. Wawancara Staff Persiapan Bahan Baku
- Lampiran 4. 3. Wawancara Kitchen Crew
- Lampiran 4. 4. Wawancara Staff Pengemasan Bahan Baku
- Lampiran 5. 1. SOP tentang Kesehatan dan Keselamatan Kerja
- Lampiran 5. 2. SOP tentang Keamanan dan Kebersihan Pangan
- Lampiran 5. 3. SOP Perawatan Peralatan Masak
- Lampiran 5. 4. SOP Pembelian Bahan Baku
- Lampiran 5. 5. SOP Penyimpanan Bahan Baku
- Lampiran 5. 6. SOP Pembuatan Bubuk Rempah
- Lampiran 5. 7. SOP Penghalusan Rempah Basah
- Lampiran 5. 8. SOP Pemasakan Bumbu
- Lampiran 5. 9. SOP Persiapan Kemasan Bumbu
- Lampiran 5. 10. SOP Sealing Kemasan

Lampiran 5. 11. SOP Persiapan Rempah – Rempah Basah

Lampiran 5. 12. SOP Penimbangan Bahan Baku

Lampiran 5. 13. SOP Memasukkan Bahan Baku dalam Kemasan

## ABSTRAK

Aroem adalah perusahaan berskala industri rumah tangga yang beroperasi sejak 2021 dan mulai berkembang sejak 2022. Dalam menjalankan operasional perusahaan yang sedang berkembang, manajemen risiko merupakan aspek yang vital untuk mencegah kerugian materiil dan nonmateriil. Contohnya, penyajian makanan yang tidak aman dan higienis dapat menyebabkan keracunan makanan, bahkan kematian. Studi manajemen risiko dilakukan karena penilaian dari manusia selalu mengandung aspek bias baik dalam skala individual maupun organisasi. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi dan memitigasi risiko dalam proses produksi bumbu masak Aroem. Penelitian ini menggunakan konsep-konsep dari beberapa jurnal mengenai Failure Mode Effect Analysis (FMEA), Risk Priority Number (RPN), dan analisis *Bontie*. Desain penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dengan menggunakan pendekatan deskriptif. Tujuannya adalah untuk menggambarkan realita empiris aktivitas operasional perusahaan Aroem dalam melakukan manajemen risiko dalam proses produksi. Penelitian dimulai dengan studi literatur. Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara, observasi, dan penyebaran kuesioner. Kemudian, data diolah menggunakan metode FMEA dan RPN sehingga diperoleh peringkat untuk setiap risiko yang mungkin terjadi di Aroem. Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses produksi Aroem sudah dijalankan sesuai SOP, namun masih terjadi penyimpangan di dalamnya. Kegagalan yang terjadi dalam proses produksi diminimalisir dengan perbaikan SOP dan analisis *bontie*.

Kata kunci: Aroem, Failure Mode Effect Analysis, manajemen risiko, matriks risiko, Risk Priority Number

## **ABSTRACT**

*Aroem is a home industry-scale company that has been operating since 2021 and has begun to develop since 2022. In carrying out the operations of a developing company, risk management is a vital aspect to prevent material and non-material losses. For example, unsafe and hygienic serving of food can lead to food poisoning and even death. Risk management studies are carried out because human judgments always contain aspects of bias both on an individual and organizational scale. Therefore, this study aims to identify and mitigate risks in the production of Aroem seasonings. This study will use concepts from several journals regarding the Failure Mode Effect Analysis (FMEA), Risk Priority Number (RPN), and Bowtie analysis. This research design is quantitative research using a descriptive approach. The aim is to describe the empirical reality of the Aroem company's operational activities in carrying out risk management in the production process. First, the research starts with a literature study. Data was collected through interviews, observation, and distributing questionnaires. Then, data processing will use the FMEA and RPN methods so that a rating is obtained for each risk that may occur in Aroem. The results of the study show that the Aroem production process has been carried out according to the SOP, but there are still irregularities in it. Failures that occur in the production process are minimized by improving SOPs and bowtie analysis.*

*Keywords: Aroem, Failure Mode Effect Analysis, risk management, risk matrix, Risk Priority Number*