

BAB IV

PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

4.1 Pengumpulan Data

Data di ambil dengan melakukan penelitian langsung ke tempat usaha seperti mewawancarai pemilik usaha dan pekerja, mengambil foto, dan sebagainya untuk melengkapi data yang di ambil. Data–data yang telah dikumpulkan dari UMKM sate bandeng A, B, C Data yang dikumpulkan adalah data yang mendukung penelitian diantaranya: kondisi aktual UMKM sate bandeng A, B, C, proses produksi UMKM dan sumber risiko. Berikut penjelasan data-data tersebut:

4.1.1 Data Aktual Kondisi UMKM

Tabel 5. Data Aktual Kondisi UMKM

UMKM	Jumlah Karyawan	Jam Kerja	Hasil Produksi (per hari)
A	6	8 Jam	40 Tusuk
B	5	6 Jam	35 Tusuk
C	6	9 Jam	40 Tusuk

UMKM Sate Bandeng A, B, C merupakan makanan ciri khas banten. UMKM A memiliki 6 karyawan dan mulai produksi dari jam 8 sampai jam 4 sore dapat menghasilkan 40 tusuk sate bandeng setiap harinya, UMKM B memiliki 5 karyawan dan mulai produksi dari jam 9 sampai jam 3 dapat menghasilkan 35 tusuk sate setiap harinya, dan UMKM C memiliki 6 karyawan dan mulai produksi dari jam 8 sampai jam 5 dapat menghasilkan 40 tusuk sate setiap harinya, kondisi tersebut bisa berubah tergantung permintaan.

4.1.2 Penentuan Ruang Lingkup, Konteks dan Kriteria Risiko

Komponen pertama proses manajemen risiko yaitu penetapan ruang lingkup risiko. Penetapan ruang lingkup sangat perlu dilakukan karena akan memberikan batasan level atau tingkat pelaksanaan manajemen risiko pada suatu organisasi. Manajemen risiko adalah bagian dari tata kelola (*governance*) dan harus terintegrasi di dalam proses organisasi. Penerapan manajemen risiko memerlukan

kepemimpinan dan komitmen dari manajemen puncak, serta keterlibatan aktif dari semua anggota organisasi. Setiap organisasi dapat menetapkan ruang lingkup manajemen risiko pada level yang berbeda dengan organisasi lainnya. Ruang lingkup manajemen risiko dapat dibatasi misalnya pada level strategis, operasional, program, proyek, atau kegiatan lainnya. Penetapan ruang lingkup manajemen risiko harus jelas dan didukung dengan pertimbangan yang jelas juga, serta memiliki tujuan yang relevan dan selaras dengan tujuan organisasi. Hal ini karena tujuan manajemen risiko yaitu untuk meminimalisasi kerugian dan meningkatkan kesempatan atau peluang. Selain itu, penetapan ruang lingkup risiko juga penting dilakukan karena akan menjadi dasar untuk penetapan konteks dan kriteria. Ruang lingkup manajemen risiko yang ditetapkan secara jelas.

1. Tujuan dan keputusan apa saja yang harus dibuat.
2. Hasil yang diharapkan (outcomes expected) dari suatu proses manajemen risiko.
3. Waktu, lokasi, hal-hal spesifik, dan pengecualian.
4. Alat dan teknik penilaian risiko secara tepat.
5. Sumber daya yang diperlukan, tanggung jawab dan pendokumentasian (pencatatan).
6. Kriteria sumber risiko diidentifikasi berdasarkan setiap kegiatan atau proses bisnis.

Proses identifikasi ini sangat bergantung pada data masa lampau, dimana data masa lampau yang dimaksud adalah paparan risiko berupa kejadian yang menjadi pengalaman pemilik atas seluruh kegiatan bisnis yang telah dilakukan. Konteks utama adalah pemilik usaha telah melakukan kegiatannya dengan periode yang cukup lama (bertahun – tahun), dimana dalam prosesnya terdapat beberapa paparan risiko yang terjadi, kejadian tersebut dapat terjadi berulang dalam periode tertentu dan dapat pula memberikan dampak berupa kerugian yang variatif pada periode yang sama, hal tersebutlah yang kemudian menjadi data dari risiko yang diregistrasi untuk kemudian dinilai dan dilakukan mitigasinya. Proses ini kemudian menghasilkan 7 (tujuh) sumber risiko yaitu:

- a. Sumber risiko dari proses persiapan bahan baku
- b. Sumber risiko dari proses sebelum produksi
- c. Sumber risiko dari proses pada saat produksi
- d. Sumber risiko dari proses setelah produksi
- e. Sumber risiko dari proses packaging
- f. Sumber risiko dari proses penjualan
- g. Sumber risiko umum

4.1.3 Proses Produksi UMKM Sate Bandeng

Untuk dapat mengeneralisasi proses bisnis UMKM Sate Bandeng A, B, C yang menjadi obyek penelitian maka teknik yang dilakukan adalah *deep interview* dengan pemilik UMKM, terutama dalam membentuk proses produksi. Setelah melakukan komunikasi dan konsultasi dengan pemilik masing-masing usaha, peneliti kemudian melakukan observasi langsung terkait proses produksi dan proses pendukung lainnya, bertujuan untuk mendapatkan garis besar proses bisnis UMKM sate bandeng A, B, C. Hasil observasi tersebut kemudian dilakukan verifikasi kembali dengan komunikasi dan konsultasi kepada pemilik dan karyawan pada lantai produksi dan didapatkan beberapa aktifitas dan tahapan proses pada produksi UMKM sate bandeng A, B, C untuk produk sate bandeng yaitu sebagai berikut:

1. Proses Persiapan

Persiapan merupakan kegiatan membeli bahan baku bahan baku yang sederhana terfleksikan pada seluruh kebutuhan pada sebelum produksi. Bahan baku yang dimaksud adalah bahan baku untuk membuat sate bandeng seperti ikan bandeng, gula, minyak, bawang dan sebagainya, bahan baku lainnya adalah bahan baku kelengkapan proses produksi seperti alat giling, alat panggang dan sebagainya.

2. Proses Produksi

Temuan penelitian diketahui bahwa sate bandeng A, B, C menggunakan beberapa peralatan yang cukup baik, seperti sudah menggunakan alat giling sehingga waktu penghancuran daging menjadi 15 menit sehingga prouktivitas meningkat, namun pada proses pembentukan sate bandeng

masih manual menggunakan tangan sehingga bentuknya tidak konsisten. Proses produksi sate bandeng dibagi atas 3 sub proses yang dijelaskan sebagai berikut:

a. Proses sebelum produksi

Aktifitas kunci pada tahapan sebelum produksi adalah persiapan alat dan kegiatan seperti mengupas, mencuci, mengiris, menumbuk dan sebagainya. Aktifitas produksi paling banyak dilakukan pada fase ini. Fase ini dilakukan sesuai rencana penjualan, dan dikarenakan keterbatasan modal terkadang juga didasarkan jumlah persediaan.

b. Proses produksi

Aktifitas kunci pada tahapan pembuatan sate bandeng adalah mencampur bahan, membentuk bahan dan memanggang. Proses pencampuran merupakan aktifitas kunci yang menentukan kualitas dari sate bandeng, sayangnya jika ukuran ikan bandeng berbeda-beda berakibat pada kualitas sate bandeng tidak sesuai standard dan waktu panggang tidak konsisten.

c. Proses setelah produksi

Aktifitas kunci pada tahapan setelah produksi adalah penirisan hasil pemanggaan sate bandeng, dan penggosokan pada sate bandeng yang gosong. Tidak konsistennya besar dan bentuk sate bandeng akan menyebabkan pemborosan pada proses ini, yaitu penggosokan pada sate yang gosong.

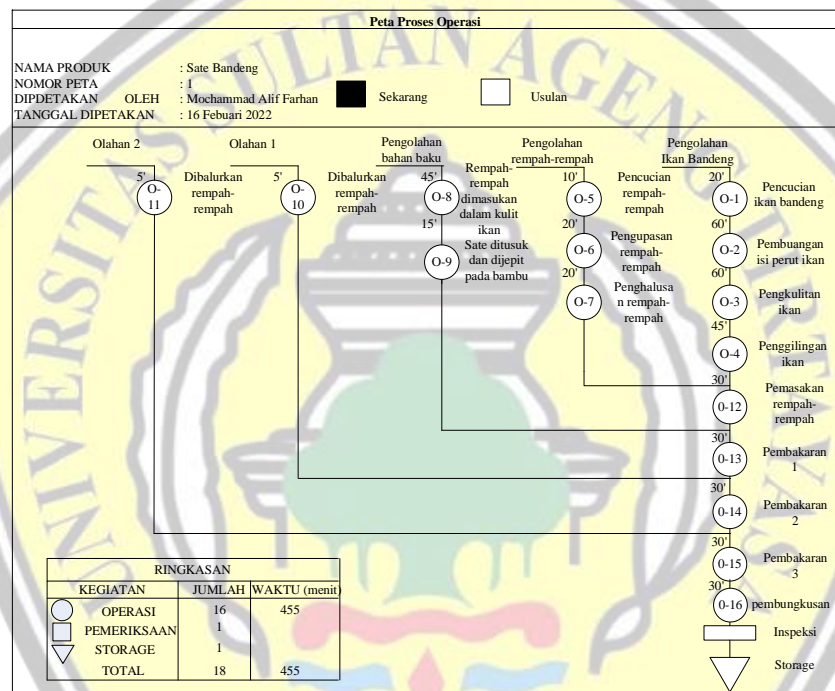
3. Proses *Packaging*

Packaging atau pengemasan merupakan kegiatan sebelum sate bandeng dijual. Aktifitas kritis pada proses ini adalah penyesuaian jumlah pesanan atau peletakan sate bandeng pada tempat, kurang konsistennya proses produksi memberikan dampak juga bagi aktifitas pada proses ini.

4.1.4 Operation Process Chart

Peta Proses Operasi (*Operation Process Chart*) adalah suatu peta yang menggambarkan langkah-langkah operasi dan pemeriksaan yang dialami bahan-bahan dalam urut-urutannya sejak awal sampai menjadi produk jadi utuh maupun sebagai bagian setengah jadi. Tujuan dari Peta proses operasi adalah untuk menggambarkan bagaimana perusahaan mengatur semua aliran produksi secara bertahap dan setiap tahapan tidak akan terlewatkan (Muchlisin dkk, 2022).

Berikut ini adalah gambar *Operation Process Chart* UMKM A adalah sebagai berikut:



Gambar 2. Flowchart Operation process Chart Sate Bandeng UMKM A

(Sumber: Peneliti, 2023)

Pada proses operasi yang ada di UMKM Sate Bandeng A ini memiliki 15 proses operasi, dimulai dari pencucian, pembersihan perut ikan, pengkulitan dan penggilingan ikan yang dilakukan saat mengawali proses pengolahan ikan, lalu proses pengolahan rempah-rempah, pemasakan rempah-rempah, selanjutnya pengolahan bahan baku, dilakukan pembakaran sebanyak 3 kali dan pengolesan olahan 2 kali. Proses operasi ini membutuhkan waktu 455 menit untuk membuat pintu yang diproduksi oleh UMKM A.

4.1.5 Rancangan Anggaran Biaya

Tabel 6. Total Anggaran Biaya Per 1 Tahun UMKM Sate Bandeng A

Nama Barang	Jumlah	Satuan	Harga Satuan		Total	Klasifikasi Biaya
Ikan Bandeng	960	Kg	Rp	35.000,00	Rp 33.600.000,00	
Kelapa Parut	400	Buah	Rp	7.000,00	Rp 2.800.000,00	
Garam	3	Bal	Rp	80.000,00	Rp 240.000,00	
Penyedap Rasa Msg	12	Kg	Rp	40.000,00	Rp 480.000,00	
Minyak Goreng	24	Liter	Rp	18.000,00	Rp 432.000,00	
Gula Merah	150	Kg	Rp	20.000,00	Rp 3.000.000,00	
Asam Jawa	40	Kg	Rp	36.000,00	Rp 1.440.000,00	
Cabai Rawit	100	Kg	Rp	40.000,00	Rp 4.000.000,00	
Bawang Putih	10	Karung	Rp	400.000,00	Rp 4.000.000,00	
Bawang Merah	10	Karung	Rp	600.000,00	Rp 6.000.000,00	Biaya Bahan Baku
Kunyit	50	Kg	Rp	7.000,00	Rp 350.000,00	
Jahe	1	Karung	Rp	750.000,00	Rp 750.000,00	
Jintan	3	Kg	Rp	60.000,00	Rp 180.000,00	
Lengkuas	50	Kg	Rp	10.000,00	Rp 500.000,00	
Cabai Merah	200	Kg	Rp	80.000,00	Rp 16.000.000,00	
Ketumbar	12	Kg	Rp	30.000,00	Rp 360.000,00	
Telur	25	Peti	Rp	400.000,00	Rp 10.000.000,00	
Gas Elpiji	20	Tabung	Rp	25.000,00	Rp 500.000,00	
Daun Pisang	500	Tangkai	Rp	3.000,00	Rp 1.500.000,00	
Batang Bambu	500	Batang	Rp	15.000,00	Rp 7.500.000,00	
Batok Arang	480	Kg	Rp	15.000,00	Rp 7.200.000,00	
Kardus Sate	40	Lusin	Rp	24.000,00	Rp 960.000,00	
Plastik Kantong	40	Lusin	Rp	80.000,00	Rp 3.200.000,00	Biaya Pengemasan
Plastik Vakum	20	Gulung	Rp	20.000,00	Rp 400.000,00	
Gaji Pekerja	6	Orang	Rp	15.000.000,00	Rp 90.000.000,00	Biaya Tenaga Kerja
Total Anggaran Biaya Per 1 Tahun					Rp 195.392.000	

(Sumber: Data Penelitian, 2023)

Berdasarkan Tabel 9 terdapat 25 jenis biaya yang dikeluarkan dalam pertahun oleh UMKM sate bandeng A dari klasifikasi biaya bahan baku, biaya pengemasan dan biaya tenaga kerja. Bahan baku terdiri dari sate bandeng sebanyak 960kg dengan harga satuan Rp.35.000, kelapa parut sebanyak 400 buah dengan harga satuan Rp.7.000, garam sebanyak 3 bal dengan harga satuan Rp.80.000, penyedap rasa Msg sebanyak 12kg dengan harga satuan Rp.40.000, minyak goreng sebanyak 24liter dengan harga satuan Rp.18.000, gula merah sebanyak 150kg dengan harga satuan Rp.20.000, asam jawa sebanyak 40kg dengan harga satuan Rp.36.000, cabai rawit sebanyak 100kg dengan harga satuan Rp.40.000, bawang putih sebanyak 10karung dengan harga satuan Rp.400.000, bawang merah sebanyak 10karung dengan harga satuan Rp.600.000, kunyit sebanyak 50kg dengan harga satuan Rp.7.000, jahe sebanyak 1karung dengan harga satuan Rp.750.000, jintan sebanyak 3kg dengan harga satuan Rp.60.000, lengkuas sebanyak 50kg dengan harga satuan Rp.100.000, cabai merah sebanyak 200kg dengan harga satuan Rp.80.000, ketumbar sebanyak 12kg dengan harga satuan Rp.30.000, telur sebanyak 25 peti dengan harga satuan Rp.400.000, gas elpiji sebanyak 20 tabung dengan harga satuan Rp.25.000, daun pisang sebanyak 500 tangkai dengan harga satuan Rp.3.000, batang bambu sebanyak 48 batang dengan harga satuan Rp.15.000, batok arang sebanyak 480kg dengan harga satuan Rp.15.000. Biaya pengemasan terdiri dari kardus sate sebanyak 400 lusin dengan harga satuan Rp.24.000, plastik kantong sebanyak 40 lusin dengan harga satuan Rp.80.000, plastik vakum sebanyak 10 gulung dengan harga satuan Rp.20.000. Biaya tenaga kerja terdiri hanya gaji pekerja sebanyak 6 orang dengan total Rp.12.600.000.

Tabel 17. Total Anggaran Biaya Per 1 Tahun UMKM Sate Bandeng B

Nama Barang	Jumlah	Satuan	Harga Satuan	Total	Klasifikasi Biaya	
Ikan Bandeng	900	Kg	Rp 32.000	Rp 28.800.000	Biaya Bahan Baku	
Kelapa Parut	320	buah	Rp 8.000	Rp 2.560.000		
garam	3	bal	Rp 80.000	Rp 240.000		
penyedap rasa	10	kg	Rp 40.000	Rp 400.000		
Msg	10	kg	Rp 40.000	Rp 400.000		
Gula merah	150	Kg	Rp 20.000	Rp 3.000.000		
minyak goreng	20	liter	Rp 18.000	Rp 360.000		
cabai merah	150	kg	Rp 74.000	Rp 11.100.000		
ketumbar	15	kg	Rp 34.000	Rp 510.000		
jintan	5	kg	Rp 60.000	Rp 300.000		
jahe	1	karung	Rp 735.000	Rp 735.000		
lengkuas	40	kg	Rp 100.000	Rp 4.000.000		
kunyit	43	kg	Rp 8.000	Rp 344.000		
bawang merah	20	karung	Rp 600.000	Rp 12.000.000		
bawang putih	20	karung	Rp 400.000	Rp 8.000.000		
telur	30	pack	Rp 400.000	Rp 12.000.000		
gas elpiji	20	tabung	Rp 25.000	Rp 500.000		
daun pisang	470	tangkai	Rp 3.000	Rp 1.410.000		
batok arang	400	kg	Rp 15.000	Rp 6.000.000		
Tusukan sate	400	lusin	Rp 24.000	Rp 9.600.000		Biaya Pengemasan
plastik kantong	35	lusin	Rp 70.000	Rp 2.450.000		
Box sate	35	lusin	Rp 20.000	Rp 700.000		
gaji pekerja	5	orang	Rp 12.000.000	Rp 60.000.000	Biaya Tenaga Kerja	
Total Anggaran Biaya per 1 Tahun				Rp 165.009.000		

(Sumber: Data Penelitian, 2023)

Berdasarkan Tabel 16 terdapat 22 jenis biaya yang dikeluarkan dalam pertahun oleh UMKM 2 dari klarifikasi biaya bahan baku, biaya bahan pengemasan dan biaya tenaga kerja. Bahan baku terdiri dari ikan bandeng 900kg dengan harga satuan Rp. 32.000, kelapa parut 320 buah dengan harga satuan Rp. 8.000, garam 3 bal dengan harga satuan Rp. 80.000, penyedap rasa 10kg dengan harga satuan Rp. 40.000, gula merah 150kg dengan harga satuan Rp. 20.000, minyak goreng 20liter dengan harga satuan Rp. 18.000, cabai merah 150kg dengan harga satuan Rp. 74.000, ketumbar 15kg dengan harga satuan Rp. 34.000, jintan 5kg dengan harga satuan Rp. 60.000, jahe 1 karung dengan harga satuan Rp. 735.000, lengkuas 40kg dengan harga satuan Rp. 100.000, kunyit 43kg dengan harga satuan Rp. 8.000, bawang merah 20 karung dengan harga satuan Rp. 600.000, bawang putih 20 karung dengan harga satuan Rp. 400.000, telur 1 pack dengan harga satuan Rp. 400.000, gas elpiji 20 tabung dengan harga satuan Rp. 25.000, daun pisang 470

tangkai dengan harga satuan Rp. 3.000, batok arang 400kg dengan harga satuan Rp. 15.000, tusukan sate 400 lusin dengan harga satuan Rp. 24.000, plastic kantong 35 lusin dengan harga satuan Rp. 70.000, box sate 35 lusin dengan harga satuan Rp. 20.000, gaji pekerja 5 orang dengan harga satuan Rp. 12.000.000.

Tabel 25. Total Anggaran Biaya per 1 Tahun UMKM Sate Bandeng C

Nama Barang	Jumlah	Satuan	Harga Satuan	Total	Klasifikasi Biaya
Ikan Bandeng	980	Kg	Rp 30.000	Rp 29.400.000	Biaya Bahan Baku
Kelapa Parut	380	Buah	Rp 8.000	Rp 3.040.000	
Santen	12	Dus	Rp 87.000	Rp 1.044.000	
Garam	2	Bal	Rp 67.000	Rp 134.000	
Gula Pasir	1	Bal	Rp 600.000	Rp 600.000	
Penyedap Rasa Msg	10	Kg	Rp 40.000	Rp 400.000	
Minyak Goreng	25	Liter	Rp 18.000	Rp 450.000	
Bawang Merah	12	Karung	Rp 600.000	Rp 7.200.000	
Bawang Putih	12	Karung	Rp 400.000	Rp 4.800.000	
Cabai Merah	150	Kg	Rp 74.000	Rp 11.100.000	
Kencur	1	Karung	Rp 200.000	Rp 200.000	
Lengkuas	30	Kg	Rp 100.000	Rp 3.000.000	
Kunyit	47	Kg	Rp 8.000	Rp 376.000	
Ketumbar	15	Kg	Rp 34.000	Rp 510.000	
Jintan	3	Kg	Rp 60.000	Rp 180.000	
Jahe	2	Karung	Rp 732.000	Rp 1.464.000	
Gas Elpiji	20	Tabung	Rp 25.000	Rp 500.000	
Daun Pisang	480	Tangkai	Rp 3.000	Rp 1.440.000	
Batok Arang	480	Kg	Rp 15.000	Rp 7.200.000	
Tusukan Sate	325	Lusin	Rp 20.000	Rp 6.500.000	
Plastik Kantong	35	Lusin	Rp 70.000	Rp 2.450.000	
Gaji Pekerja	6	Orang	Rp 15.600.000	Rp 93.600.000	Biaya Tenaga Kerja
Total Anggaran Biaya per 1 Tahun				Rp 175.588.000	

(Sumber: Data Penelitian, 2023)

Berdasarkan Tabel 23 terdapat 22 jenis biaya yang dikeluarkan dalam pertahun oleh UMKM 3 dari klarifikasi biaya bahan baku, biaya pengemasan dan biaya tenaga kerja. Bahan baku terdiri dari ikan bandeng sebanyak 980kg dengan harga satuan Rp. 30.000, kelapa parut sebanyak 380 buah dengan harga satuan Rp. 8.000, Santen sebanyak 12 dus dengan harga satuan Rp. 87.000, garam sebanyak 2 bal dengan harga satuan Rp. 67.000, gula pasir sebanyak 1 bal dengan harga satuan Rp. 600.000, penyedap rasa Msg sebanyak 10kg dengan harga satuan Rp. 40.000,

minyak goreng sebanyak 25liter dengan harga satuan Rp. 18.000, bawang merah sebanyak 12 karung dengan harga satuan Rp. 600.000, bawang putih sebanyak 12 karung dengan harga satuan Rp. 400.000, cabai merah sebanyak 150kg dengan harga satuan Rp. 74.000, kencur sebanyak 1 karung dengan harga satuan Rp. 200.000, lengkuas 30kg dengan harga satuan Rp. 100.000, kunyit sebanyak 47kg dengan harga satuan Rp. 8.000, ketumbar sebanyak 15 kg dengan harga satuan Rp. 34.000, jintan sebanyak 3kg dengan harga satuan Rp. 60.000, jahe sebanyak 2 karung dengan harga satuan Rp. 732.000, gas elpiji sebanyak 20 tabung dengan harga satuan Rp. 25.000, daun pisang sebanyak 480 tangkai dengan harga satuan Rp. 3.000, batok kelapa sebanyak 480kg dengan harga satuan Rp. 15.000. Biaya pengemasan terdiri dari tusukan sate sebanyak 325 lusin dengan harga satuan Rp. 20.000, plastik kantong sebanyak 35 lusin dengan harga satuan Rp. 70.000. biaya tenaga kerja yaitu gaji pekerja sebanyak 6 orang dengan biaya perbulannya Rp. 15.600.000.

4.2 Pengolahan Data

Pada pengolahan data dimulai dengan melakukan proses identifikasi risiko, penilaian risiko dan evaluasi risiko beserta biaya-biaya yang menyertainya pada UMKM A, B, C. Berikut adalah pengolahan datanya:

4.2.1 Identifikasi Risiko UMKM Sate Bandeng A

Setiap *risk event* diidentifikasi, digunakan untuk membantu identifikasi risiko, dikarenakan masih belum pahamnya obyek terkait risiko maka peneliti terlebih dahulu melakukan studi literatur yang relevan dan berdasarkan hasil observasi pada kegiatan operasional maka dilakukan proses pendataan risiko (*risk register*). Hasil *risk register* kemudian di diskusikan (*brainstorming*) dengan pemilik usaha dan pekerja pada kegiatan produksi tujuannya adalah menghasilkan informasi penting terkait risiko. Sama halnya dengan penentuan sumber risiko peneliti menggunakan setiap tahapan proses bisnis, tujuannya adalah agar eksplorasi risiko dapat dilakukan secara menyeluruh. Setelah proses *brainstorming* terhadap risiko yang muncul dari sumber risiko didapati beberapa risiko (*risk register*) dan dampaknya beserta biaya risiko yang dijabarkan sebagai berikut.

Tabel 9. Identifikasi Risiko UMKM Sate Bandeng A

Sumber Risiko	Risk Event	Risk Cause	Kode
Proses Persiapan Bahan Baku	Penerimaan pengiriman bahan baku	Terjadinya kerusakan bahan baku	A1
	Kualitas bahan baku tidak sesuai	Bahan baku yang dibeli tidak sesuai	A2
Proses Sebelum Produksi	Bahan baku diletakkan ditempat penyimpanan membusuk	Terjadinya kerusakan bahan baku	B1
	Peralatan produksi kotor	Peralatan tidak dicuci setelah digunakan	B2
Proses Produksi	Kecelakaan kerja (tangan teriris, tangan tertusuk duri, tangan terkena percikan api)	Pekerja tidak menggunakan sarung tangan	C1
	Cara mengisi adonan ikan bandeng	Takaran isi ikan bandeng tidak konsisten	C2
Proses Setelah Produksi	Kondisi lingkungan kotor	Terlalu banyak penumpukan sisa pembakaran	D1
	Pengecekan produksi	Masih terdapat produk cacat atau hancur	D2
Proses Packaging	Plastik rusak atau bolong	Tertusuk bambu pada sate bandeng	E1

(Sumber: Data Penelitian, 2022)

Berdasarkan Tabel 5 diketahui terdapat 5 sumber risiko yang terdiri dari proses persiapan bahan baku, proses sebelum produksi, proses produksi, proses setelah produksi, proses packaging, proses penjualan dan risiko umum. Dari hasil identifikasi risiko didapatkan 9 (*risk event*) dari seluruh sumber risiko, diantaranya pada proses persiapan bahan baku sebanyak 2 risiko, sebelum produksi sebanyak 2 risiko, produksi sebanyak 2 risiko, setelah produksi sebanyak 2 risiko, dan packaging sebanyak 1 risiko.

Setelah teridentifikasi risiko dari masing-masing proses yang ada, kemudian dilakukan identifikasi penyebab dan dampak dari risiko diatas. Penyebab dari masing-masing risiko yang diketahui berdasarkan wawancara dengan pemilik dan pekerja di UMKM. Penyebab (*risk cause*) dan dampak (*risk impact*) dari masing-masing risiko dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 10. Risk Impact Sate Bandeng A

Kode	Risk Event	Risk Cause	Risk Impact
A1	Penerimaan pengiriman bahan baku	Bahan baku banyak terjadi kerusakan	Bahan baku tidak dikemas dengan rapih
A2	Kualitas bahan baku tidak sesuai	Bahan baku yang dibeli tidak sesuai	Rasa sate bandeng tidak sesuai standar
B1	Bahan baku ditempat penyimpanan membusuk	Bahan baku banyak terjadi kerusakan	Sate bandeng tidak higienis
B2	Peralatan produksi kotor	Peralatan kotor terkena debu	Bahan baku terkontaminasi
C1	Kecelakaan kerja (tangan terisis, tangan tertusuk duri, tangan terkena percikan api)	Pekerja malas menggunakan sarung tangan yang sudah disediakan	Perlu pengeluaran biaya pengobatan
C2	Cara mengisi adonan ikan bandeng	Takaran isi ikan bandeng terlalu sedikit atau terlalu banyak	Sate bandeng tidak matang secara merata
D1	Kondisi lingkungan	Terlalu banyak penumpukan sisa pembakaran	Ruangan menjadi kotor
D2	Pengecekan produksi	Masih terdapat produk cacat atau hancur	Sate bandeng terlalu <i>overcook</i>
E1	Plastik bolong	Tertusuk bambu pada sate bandeng	Sate bandeng basi dan kadaluarsa

(Sumber: Data Penelitian, 2022)

Setelah seluruh risiko di registrasi, risiko - risiko tersebut kemudian di diskusikan dengan pemilik usaha dan pihak terkait untuk memperjelas pengalaman yang dialami oleh pemilik UMKM. Hal yang menjadi fokus pencatatan adalah data jumlah kejadian risiko dalam 1 tahun dan dampak finansial untuk 1 kali kejadian risiko. Untuk menghasilkan generalisasi atas hasil temuan risiko masa lampau, maka catatan kejadian di UMKM didiskusikan kembali dengan pemilik UMKM untuk mendapatkan kesimpulan umum. Hal ini sangat penting dikarenakan menjadi inputan dalam kuantifikasi penilaian risiko. Berikut jumlah kejadian dan dampak finansial dari setiap risiko yang ada.

Tabel 11. Jumlah kejadian dan dampak finansial Sate Bandeng A

Kode	Risk cause	Risk impact	Jumlah kejadian	Dampak finansial	Keterangan
A1	Bahan baku banyak terjadi kerusakan	Bahan baku tidak terpakai	6	Rp 40.000	Bahan baku tidak dikemas dengan rapih
A2	Bahan baku yang dibeli tidak sesuai spesifikasi	Rasa sate bandeng tidak sesuai standar	6	Rp 700.000	Pengaruh kondisi lingkungan dan cuaca
B1	Bahan baku banyak terjadi kerusakan	Persediaan bahan baku tidak mencukupi	12	Rp 100.000	Membeli kembali bahan baku yang busuk
B2	Peralatan kotor terkena debu	Bahan baku terkontaminasi	15	Rp 10.000	Membersihkan debu dan kotoran pada alat
C1	Pekerja malas menggunakan sarung tangan yang sudah disediakan	Perlu pengeluaran biaya pengobatan	9	Rp 50.000	Biaya pengobatan seperti betadine dan plaster
C2	Takaran isi ikan bandeng terlalu sedikit atau terlalu banyak	Sate bandeng tidak matang secara merata	12	Rp 40.000	Membuat ulang sate bandeng
D1	Terlalu banyak penumpukan sisa pembakaran	Ruangan menjadi kotor	10	Rp 10.000	Membersihkan debu dan kotoran setelah produksi
D2	Masih terdapat produk cacat atau hancur	Sate bandeng terlalu <i>overcook</i>	12	Rp 40.000	Sate bandeng tidak dijual
E1	Tertusuk bambu pada sate bandeng	Sate bandeng basi dan kadaluarsa	24	Rp 40.000	Sate bandeng tidak dijual

Berdasarkan hasil komunikasi dan konsultasi dengan pemilik UMKM, diketahui bahwa kode A1 terjadi sebanyak 6 kali dalam setahun dengan dampak finansial setiap kejadian sebesar Rp. 40.000 yang didapatkan dari bahan baku yang tidak terpakai, kode A2 terjadi sebanyak 6 kali dalam setahun dengan dampak finansial setiap kejadian sebesar Rp. 700.000 yang didapatkan dari bahan baku yang tidak sesuai spesifikasi, kode B1 terjadi sebanyak 12 kali dalam setahun dengan dampak finansial setiap kejadian sebesar Rp. 100.000 yang didapatkan dari bahan baku yang rusak, kode B2 terjadi sebanyak 15 kali dalam setahun dengan dampak finansial setiap kejadian sebesar Rp. 10.000 yang didapatkan dari peralatan yang kotor, kode C1 terjadi sebanyak 9 kali dalam setahun dengan dampak finansial setiap kejadian sebesar Rp. 50.000 yang didapatkan dari biaya pengobatan seperti betadine dan plaster, kode C2 terjadi sebanyak 12 kali dalam setahun dengan dampak finansial setiap kejadian sebesar Rp. 40.000 yang didapatkan dari sate

bandeng yang kurang matang, kode D1 terjadi sebanyak 1 kali dalam setahun dengan dampak finansial setiap kejadian sebesar Rp. 10.000 yang didapatkan dari pembelian alat pembersih ruangan, kode D2 terjadi sebanyak 10 kali dalam setahun dengan dampak finansial setiap kejadian sebesar Rp. 40.000 yang didapatkan dari sate bandeng yang *reject*, kode E1 terjadi sebanyak 24 kali dalam setahun dengan dampak finansial setiap kejadian sebesar Rp. 40.000 yang didapatkan dari sate bandeng yang *reject*.

Dengan ditetapkannya kriteria maka tahap selanjutnya adalah melakukan penentuan indeks dampak dan frekuensi. Penentuan indeks risiko dilakukan dengan pengukuran nilai tingkat frekuensi atau kemungkinan (*likelihood*) dan tingkat dampak yang di diskusikan dengan pemilik UMKM. Berikut adalah hasil nilai *likelihood* dan dampak (*severity*) dari setiap risk event:

Tabel 12. Likelihood dan Severity UMKM Sate Bandeng A

Kode	Risk Event	Likelihood	Severity
A1	Penerimaan pengiriman bahan baku	3	2
A2	Kualitas bahan baku tidak konsisten	3	4
B1	Bahan baku ditempat penyimpanan membusuk	5	3
B2	Peralatan produksi kotor	5	2
C1	Kecelakaan kerja (tangan terisis, tangan tertusuk duri, tangan terkena percikan api)	4	3
C2	Cara mengisi adonan ikan bandeng	5	2
D1	Kondisi lingkungan	4	1
D2	Pengecekan produksi	5	2
E1	Plastik bolong	5	1

Berdasarkan hasil dari identifikasi risiko dan jumlah kejadian, diketahui pada proses persiapan kode A1 memiliki *likelihood* 3 dan *severity* 2, pada kode A2 memiliki *likelihood* 3 dan *severity* 4. Proses sebelum produksi kode B1 memiliki *likelihood* 5 dan *severity* 3, pada kode B2 memiliki *likelihood* 5 dan *severity* 2. Proses produksi kode C1 memiliki *likelihood* 4 dan *severity* 3, pada kode C2 memiliki *likelihood* 5 dan *severity* 2. Proses setelah produksi kode D1 memiliki *likelihood* 4 dan *severity* 1, pada kode D2 memiliki *likelihood* 5 dan *severity* 2. Proses packaging kode E1 memiliki *likelihood* 5 dan *severity* 1.

Tabel 13. Tingkat Risiko *Inherent* UMKM Sate Bandeng A

Kode Risiko	Probabilitas (P)	Dampak (I)	Skor Risiko <i>Inherent</i> (W)	Tingkat Risiko <i>Inherent</i>
A1	3	2	6	<i>Medium Risk</i>
A2	3	4	12	<i>High Risk</i>
B1	5	3	15	<i>High Risk</i>
B2	5	2	10	<i>High Risk</i>
C1	4	3	12	<i>High Risk</i>
C2	5	2	10	<i>High Risk</i>
D1	4	1	4	<i>Medium Risk</i>
D2	5	2	10	<i>High Risk</i>
E1	5	1	5	<i>Medium Risk</i>

Berdasarkan Tabel 11 dapat diketahui risiko A1 memiliki nilai probabilitas 3 dan dampak finansial 2 dengan nilai risiko 6 berarti tingkat risiko *medium risk*, Risiko A2 memiliki nilai probabilitas 3 dan dampak finansial 4 dengan nilai risiko 12 berarti tingkat risiko *high risk*, Risiko B1 memiliki nilai probabilitas 5 dan dampak finansial 3 dengan nilai risiko 15 berarti tingkat risiko *extreme*, Risiko B2 memiliki nilai probabilitas 5 dan dampak finansial 2 dengan nilai risiko 10 berarti tingkat risiko *high risk*, Risiko C1 memiliki nilai probabilitas 4 dan dampak finansial 3 dengan nilai risiko 12 berarti tingkat risiko *high risk*, Risiko C2 memiliki nilai probabilitas 5 dan dampak finansial 2 dengan nilai risiko 10 berarti tingkat risiko *high risk*, Risiko D1 memiliki nilai probabilitas 4 dan dampak finansial 1 dengan nilai risiko 4 berarti tingkat risiko *medium risk*, Risiko D2 memiliki nilai probabilitas 5 dan dampak finansial 2 dengan nilai risiko 10 berarti tingkat risiko *high risk*, Risiko E1 memiliki nilai probabilitas 5 dan dampak finansial 1 dengan nilai risiko 5 berarti tingkat risiko *medium risk*.

Tabel 14. Batas Toleransi Risiko (BTR) UMKM Sate Bandeng A

A	Total anggaran yang dikeluarkan oleh UKM sate bandeng Ratu Toety	Rp	195.392.000
B	BTR (5% dari total anggaran per tahun	Rp	9.769.600
C	Indeks Dampak (%)		
1	20	Rp	1.953.920
2	40	Rp	3.907.840
3	60	Rp	5.861.760
4	80	Rp	7.815.680
5	100	Rp	9.769.600

Berdasarkan Tabel 10 dapat diketahui nilai BTR UMKM sate bandeng A sebesar 5% total anggaran pertahun yaitu Rp.9.769.600. indeks dampak dimulai

dari skala 1 yang memiliki presentase 20% dengan nilai dampak sebesar Rp. 1.953.920, skala 2 yang memiliki presentase 40% dengan nilai dampak sebesar Rp. 3.907.840, skala 3 yang memiliki presentase 60% dengan nilai dampak sebesar Rp. 5.861.760, skala 4 yang memiliki presentase 80% dengan nilai dampak sebesar Rp. 7.815.680, dan skala 5 yang memiliki presentase 100% dengan nilai dampak sebesar Rp. 9.769.600.

Tabel 15. Biaya Risiko *Inherent* UMKM Sate Bandeng A

Kode Risiko	Jumlah Kejadian Dalam 1 Tahun	Dampak Finansial Setiap Kejadian (Rp)	Dampak Finansial Risiko <i>Inherent</i> (Rp)	Probabilitas Risiko <i>Inherent</i> Kualitatif (%)	Nilai bersih Risiko <i>Inherent</i> (Rp)
A1	6	Rp 40.000	Rp 240.000	60%	Rp 144.000
A2	6	Rp 700.000	Rp 4.200.000	60%	Rp 2.520.000
B1	12	Rp 100.000	Rp 1.200.000	90%	Rp 1.080.000
B2	15	Rp 50.000	Rp 750.000	90%	Rp 675.000
C1	9	Rp 10.000	Rp 90.000	80%	Rp 72.000
C2	12	Rp 40.000	Rp 480.000	90%	Rp 432.000
D1	10	Rp 10.000	Rp 100.000	60%	Rp 60.000
D2	12	Rp 40.000	Rp 480.000	90%	Rp 432.000
E1	24	Rp 40.000	Rp 960.000	90%	Rp 864.000
Total Finansial Risiko <i>Inherent</i>			Rp 8.500.000		
Total Nilai Bersih Risiko <i>Inherent</i>					Rp 6.279.000

Keterangan:

Nilai Dampak Finansial Risiko *Inherent* = Rp 8.500.000

Nilai BTR = Rp. 9.769.600

Nilai Dampak Finansial Risiko *Inherent* lebih kecil daripada Nilai BTR.

Berdasarkan Tabel 11 dapat diketahui risiko A1 memiliki dampak finansial risiko inherent sebesar Rp.240.000 dan memiliki nilai probabilitas kualitatif sebesar 60% sehingga didapatkan nilai bersih risiko inherent sebesar Rp.144.000. Risiko A2 memiliki dampak finansial risiko inherent sebesar Rp.4.200.000 dan memiliki nilai probabilitas kualitatif sebesar 60% sehingga didapatkan nilai bersih risiko

inherent sebesar Rp.2.520.000. Risiko B1 memiliki dampak finansial risiko inherent sebesar Rp.1.200.000 dan memiliki nilai probabilitas kualitatif sebesar 90% sehingga didapatkan nilai bersih risiko inherent sebesar Rp.1.080.000. Risiko B2 memiliki dampak finansial risiko inherent sebesar Rp.750.000 dan memiliki nilai probabilitas kualitatif sebesar 90% sehingga didapatkan nilai bersih risiko inherent sebesar Rp.675.000. Risiko C1 memiliki dampak finansial risiko inherent sebesar Rp.90.000 dan memiliki nilai probabilitas kualitatif sebesar 80% sehingga didapatkan nilai bersih risiko inherent sebesar Rp.72.000. Risiko C2 memiliki dampak finansial risiko inherent sebesar Rp.480.000 dan memiliki nilai probabilitas kualitatif sebesar 80% sehingga didapatkan nilai bersih risiko inherent sebesar Rp.432.000. Risiko D1 memiliki dampak finansial risiko inherent sebesar Rp.100.000 dan memiliki nilai probabilitas kualitatif sebesar 60% sehingga didapatkan nilai bersih risiko inherent sebesar Rp.60.000. Risiko D2 memiliki dampak finansial risiko inherent sebesar Rp.480.000 dan memiliki nilai probabilitas kualitatif sebesar 90% sehingga didapatkan nilai bersih risiko inherent sebesar Rp.432.000. Risiko E1 memiliki dampak finansial risiko inherent sebesar Rp.960.000 dan memiliki nilai probabilitas kualitatif sebesar 90% sehingga didapatkan nilai bersih risiko inherent sebesar Rp.864.000. Total finansial risiko *inherent* sebesar Rp.7.825.000 dan total nilai bersih risiko *inherent* sebesar Rp.6.279.000.

Contoh Perhitungan.....(1):

1. Skor Risiko Inherent (W) = Probabilitas (P) x Dampak (I)
 Skor Risiko Inherent A1 = 3 x 2
 = 6
2. Dampak Finansial Risiko Inherent (Rp) = Jumlah Kejadian Dalam 1 Tahun x Dampak Finansial Setiap Kejadian (Rp)
 Dampak Finansial Risiko Inherent A2 = 6 x Rp.40.000
 = Rp.240.000
3. Nilai Bersih Risiko Inherent = Dampak Finansial Risiko Inherent (Rp) x Probabilitas Risiko Inherent Kualitatif (%)
 Nilai Bersih Risiko Inherent A2 = Rp.240.000 x 60%

= Rp.144.000

4.2.2 Identifikasi Risiko UMKM Sate Bandeng B

Hasil dari *risk register* kemudian di diskusikan (*brainstorming*) dengan pemilik usaha dan pekerja tujuannya adalah menghasilkan informasi penting terkait risiko. Sama seperti penentuan sumber risiko peneliti menggunakan setiap tahapan proses bisnis, tujuannya adalah agar risiko tereksplorasi secara menyeluruh. Setelah proses *brainstorming* terhadap risiko yang muncul dari sumber risiko didapati beberapa risiko (*risk register*) dan dampaknya beserta biaya risiko yang dijabarkan sebagai berikut.

Tabel 16. Identifikasi Risiko UMKM Sate Bandeng B

IDENTIFIKASI RISIKO UMKM B			
Sumber Risiko	Risk Event	Risk Cause	Kode
Proses Persiapan Bahan Baku	Penerimaan pengiriman bahan baku	Bahan baku banyak terjadi kerusakan	A1
	Harga bahan baku tidak stabil	Harga bahan baku meningkat tidak sesuai RAB	A4
Proses Sebelum Produksi	Peralatan produksi kotor	Peralatan tidak dicuci setelah digunakan	B4
Proses Produksi	Kecelakaan kerja (tangan terisis, tangan tertusuk duri, tangan terkena percikan api)	Pekerja tidak menggunakan sarung tangan	C1
	Takaran bahan baku tidak konsisten	Takaran isi ikan bandeng tidak konsisten	C2
	Waktu produksi tidak konsisten	Keahlian pekerja yang berbeda	C4
Proses Setelah Produksi	Kondisi lingkungan kotor	Terlalu banyak penumpukan sisa pembakaran	D1
	Proses pembersihan hasil produksi cukup lama	Ruangan produksi masih tradisional	D3

(Sumber: Data Penelitian, 2022)

Berdasarkan Tabel 12 diketahui terdapat 5 sumber risiko yang terdiri dari proses persiapan bahan baku, proses sebelum produski, proses produksi, proses setelah produksi, proses pengemasan, proses penjualan dan risiko umum. Dari hasil identifikasi risiko didapatkan 8 (*risk event*) dari seluruh sumber risiko, diantaranya pada proses persiapan bahan baku sebanyak 2 risiko, sebelum produksi sebanyak 1 risiko, proses produksi sebanyak 3 risiko, proses setelah produksi sebanyak 2 risiko.

Setelah teridentifikasi risiko dari masing-masing proses yang ada, kemudian dilakukan identifikasi penyebab dan dampak dari risiko diatas. Penyebab dari masing-masing risiko yang diketahui berdasarkan wawancara dengan pemilik dan pekerja di UMKM. Penyebab (*risk cause*) dan dampak (*risk impact*) dari masing-masing risiko dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 17. Risk Impact UMKM Sate Bandeng B

<i>Risk Impact</i> UMKM B			
<i>Kode</i>	<i>Risk Event</i>	<i>Risk Cause</i>	<i>Risk Impact</i>
A1	Penerimaan pengiriman bahan baku	Bahan baku banyak terjadi kerusakan	Bahan baku tidak terpakai
A4	Fluktuasi harga bahan baku	Harga bahan baku meningkat tidak sesuai RAB	Kerugian dalam biaya produksi
B4	Peralatan produksi kotor	Peralatan tidak dicuci setelah digunakan	Bertambahnya waktu produksi
C1	Kecelakaan kerja (tangan terisis, tangan tertusuk duri, tangan terkena percikan api)	Pekerja tidak menggunakan sarung tangan	Perlu pengeluaran biaya pengobatan
C2	Takaran bahan baku tidak konsisten	Takaran isi ikan bandeng tidak konsisten	Kerugian biaya dan waktu produksi
C4	Waktu produksi tidak konsisten	Keahlian pekerja yang berbeda	Perkiraan waktu produksi sulit
D1	Kondisi lingkungan kotor	Terlalu banyak penumpukan sisa pembakaran	Ruangan menjadi kotor
D3	Proses pembersihan hasil produksi cukup lama	Ruangan produksi masih tradisional	Waktu pembersihan cukup lama

Setelah seluruh risiko di registrasi, risiko - risiko tersebut kemudian di diskusikan dengan pemilik usaha dan pihak terkait untuk memperjelas pengalaman yang dialami oleh pemilik UMKM. Hal yang menjadi fokus pencatatan adalah data jumlah kejadian risiko dalam 1 tahun dan dampak finansial untuk 1 kali kejadian risiko. Untuk menghasilkan generalisasi atas hasil temuan risiko masa lampau, maka catatan kejadian di UMKM didiskusikan kembali dengan pemilik UMKM untuk mendapatkan kesimpulan umum. Hal ini sangat penting dikarenakan menjadi inputan dalam kuantifikasi penilaian risiko. Berikut jumlah kejadian dan dampak finansial dari setiap risiko yang ada.

Tabel 18. Jumlah Kejadian dan Dampak Finansial UMKM Sate Bandeng B

Jumlah Kejadian dan Dampak Finansial UMKM B				
Risk Cause	Risk impact	Jumlah kejadian	Dampak finansial	Keterangan
Bahan baku banyak terjadi kerusakan	Bahan baku tidak terpakai	4	Rp40.000	Kualitas sate bandeng turun
Harga bahan baku meningkat tidak sesuai RAB	Kerugian dalam biaya produksi	6	Rp300.000	Kerugian biaya bahan baku
Peralatan tidak dicuci setelah digunakan	Bertambahnya waktu produksi	11	Rp50.000	Waktu produksi bertambah
Pekerja tidak menggunakan sarung tangan	Perlu pengeluaran biaya pengobatan	4	Rp100.000	Kerugian biaya gaji karyawan
Takaran isi ikan bandeng tidak konsisten	Kerugian biaya dan waktu produksi	2	Rp50.000	Biaya pengobatan
Keahlian pekerja yang berbeda	Perkiraan waktu produksi sulit	9	Rp40.000	Membuat ulang sate bandeng
Terlalu banyak penumpukan sisa pembakaran	Ruangan menjadi kotor	11	Rp10.000	Membersihkan debu dan kotoran setelah produksi
Ruangan produksi masih tradisional	Waktu pembersihan cukup lama	24	Rp40.000	Biaya tambah karyawan

Berdasarkan hasil komunikasi dan konsultasi dengan pemilik UMKM, diketahui bahwa bahan baku banyak terjadi kerusakan terjadi 4 kali dalam setahun dengan dampak finansial setiap kejadian Rp40.000 yang didapatkan dari bahan baku tidak terpakai, harga bahan baku meningkat tidak sesuai RAB terjadi 6 kali dalam setahun dengan dampak finansial setiap kejadian Rp300.000 yang didapatkan dari kerugian dalam biaya produksi, peralatan tidak dicuci setelah digunakan terjadi 11 kali dalam setahun dengan dampak finansial Rp50.000 setiap kejadian yang didapatkan dari bertambahnya waktu produksi, pekerja tidak menggunakan sarung tangan terjadi 4 kali dalam setahun dengan dampak finansial Rp100.000 setiap kejadian yang didapatkan dari pengeluaran biaya pengobatan, takaran isi ikan bandeng tidak konsisten terjadi 2 kali dalam setahun dengan dampak finansial Rp300.000 setiap kejadian yang didapatkan dari kerugian biaya dan waktu produksi, keahlian pekerja yang berbeda terjadi 9 kali dalam setahun dengan dampak finansial Rp40.000 setiap kejadian yang didapatkan dari perkiraan waktu produksi sulit, terlalu banyak penumpukan sisa pembakaran terjadi 11 kali dalam setahun dengan dampak finansial Rp10.000 setiap kejadian yang didapatkan dari

ruangan menjadi kotor, ruangan produksi masih tradisional terjadi 24 kali dalam setahun dengan dampak finansial Rp40.000 setiap kejadian yang didapatkan dari waktu pembersihan cukup lama.

Tabel 19. Likelihood dan Severity UMKM Sate Bandeng B

Kode	Risk Event	Likelihood	Severity
A1	Penerimaan pengiriman bahan baku	3	2
A4	Fluktuasi harga bahan baku	1	4
B4	Peralatan produksi kotor	3	2
C1	Kecelakaan kerja (tangan terisis, tangan tertusuk duri, tangan terkena percikan api)	1	3
C2	Takaran bahan baku tidak konsisten	1	3
C4	Waktu produksi tidak konsisten	3	3
D1	Kondisi lingkungan kotor	3	2
D3	Proses pembersihan hasil produksi cukup lama	2	1

Berdasarkan hasil dari identifikasi risiko dan jumlah kejadian, diketahui pada proses persiapan kode A1 memiliki *likelihood* 3 dan *severity* 2, pada kode A4 memiliki *likelihood* 1 dan *severity* 4. Proses sebelum produksi kode B4 memiliki *likelihood* 3 dan *severity* 2. Proses produksi pada kode C1 memiliki *likelihood* 1 dan *severity* 3, kode C2 memiliki *likelihood* 1 dan *severity* 3, pada kode C4 memiliki *likelihood* 3 dan *severity* 3. Proses setelah produksi kode D1 memiliki *likelihood* 3 dan *severity* 2 pada kode D3 memiliki *likelihood* 2 dan *severity* 1.

Tabel 20. Tingkat Risiko Inherent UMKM Sate Bandeng B

Kode Risiko	Probabilitas (P)	Dampak (I)	Skor Risiko Inherent (W)	Tingkat Risiko Inherent
A1	3	2	6	Medium Risk
A4	1	4	4	Medium Risk
B4	3	2	6	Medium Risk
C1	1	3	3	Low Risk
C2	1	3	3	Low Risk
C4	3	3	9	Medium Risk
D1	3	2	6	Medium Risk
D3	2	1	2	Low Risk

Berdasarkan tabel 18 dapat diketahui risiko A1 memiliki nilai probabilitas 3 dan dampak finansial 2 dengan nilai risiko 6 berarti tingkat risiko *medium risk*, Risiko A4 memiliki nilai probabilitas 1 dan dampak finansial 4 dengan nilai risiko 4 berarti tingkat risiko *medium risk*, Risiko B4 memiliki nilai probabilitas 3 dan dampak finansial 2 dengan nilai risiko 6 berarti tingkat risiko *medium risk*, Risiko C1 memiliki nilai probabilitas 1 dan dampak finansial 3 dengan nilai risiko 3 berarti tingkat risiko *low risk*, Risiko C2 memiliki nilai probabilitas 1 dan dampak finansial

3 dengan nilai risiko 3 berarti tingkat risiko *low risk*, Risiko C4 memiliki nilai probabilitas 3 dan dampak finansial 3 dengan nilai risiko 9 berarti tingkat risiko *high risk*, Risiko D1 memiliki nilai probabilitas 3 dan dampak finansial 2 dengan nilai risiko 6 berarti tingkat risiko *medium risk*. Risiko D3 memiliki nilai probabilitas 2 dan dampak finansial 1 dengan nilai risiko 2 berarti tingkat risiko *low risk*.

Tabel 21. Batas Toleransi Risiko (BTR) UMKM Sate Bandeng B

A	Total anggaran yang dikeluarkan oleh UKM sate bandeng Ratu Toety	Rp	165.009.000
B	BTR (5% dari total anggaran per tahun	Rp	8.250.450
C	Indeks Dampak (%)		
1	20	Rp	1.650.090
2	40	Rp	3.300.180
3	60	Rp	4.950.270
4	80	Rp	6.600.360
5	100	Rp	8.250.450

Berdasarkan tabel 17 dapat diketahui nilai BTR UMKM 2 sebesar 5% total anggaran pertahun yaitu Rp. 8.250.450. indeks dampak dimulai skala 1 yang memiliki presentase 20% dengan nilai dampak sebesar Rp. 1.650.090, skala 2 yang memiliki presentase 40 % dengan nilai dampak sebesar Rp. 3.300.180, skala 3 yang memiliki presentase 60% dengan nilai dampak sebesar Rp. 5.082.270, skala 4 yang memiliki presentase 80% dengan nilai dampak sebesar Rp. 6.600.360 dan skala 5 yang memiliki presentase 100% dengan nilai dampak sebesar Rp. 8.250.450.

Tabel 22. Nilai Bersih Risiko *Inherent* UMKM Sate Bandeng B

Kode Risiko	Jumlah Kejadian Dalam 1 Tahun	Dampak Finansial Setiap Kejadian (Rp)	Dampak Finansial Risiko Inhenret (Rp)	Probabilitas Risiko Inherent Kualitatif (%)	Nilai Bersih Risiko Inherent (Rp)
A1	4	Rp40.000	Rp160.000	40%	Rp64.000
A4	6	Rp300.000	Rp1.800.000	60%	Rp1.080.000
B4	11	Rp50.000	Rp550.000	80%	Rp440.000
C1	4	Rp100.000	Rp400.000	40%	Rp160.000
C2	2	Rp50.000	Rp100.000	20%	Rp20.000
C4	9	Rp40.000	Rp360.000	80%	Rp288.000
D1	11	Rp10.000	Rp110.000	80%	Rp88.000
D3	24	Rp40.000	Rp960.000	90%	Rp864.000
Total Dampak Finansial Risiko Inherent			Rp4.440.000		
Total Nilai Bersih Risiko Residual					Rp3.004.000

Keterangan:

Nilai Dampak Finansial Risiko Inherent = Rp. 4.440.000

Nilai BTR = Rp. 8.250.450

Nilai Dampak Finansial Risiko Inherent Lebih Kecil Daripada Nilai BTR.

Berdasarkan tabel 18 dapat diketahui risiko A1 dampak finansial risiko inherent sebesar Rp. 160.000 dan memiliki nilai probabilitas kualitatif sebesar 40% sehingga didapatkan nilai bersih risiko inherent sebesar Rp. 64.000. Risiko A4 memiliki dampak finansial risiko inherent sebesar Rp. 1.800.000 dan memiliki nilai probabilitas kualitatif sebesar 60% sehingga didapatkan nilai bersih risiko inherent sebesar Rp. 1.080.000. Risiko B4 memiliki dampak finansial risiko inherent sebesar Rp. 550.000 dan memiliki nilai probabilitas kualitatif sebesar 80% sehingga didapatkan nilai bersih risiko inherent sebesar Rp. 440.000. Risiko C1 memiliki dampak finansial risiko inherent sebesar Rp. 400.000 dan memiliki nilai probabilitas kualitatif sebesar 40% sehingga didapatkan nilai bersih risiko inherent sebesar Rp. 160.000. Risiko C2 memiliki dampak finansial risiko inherent sebesar Rp. 600.000 dan memiliki nilai probabilitas kualitatif sebesar 20% sehingga didapatkan nilai bersih risiko inherent sebesar Rp. 120.000. Risiko C4 memiliki dampak finansial risiko inherent sebesar Rp. 360.000 dan memiliki nilai probabilitas kualitatif sebesar 80% sehingga didapatkan nilai bersih risiko inherent sebesar Rp. 288.000. Risiko D1 memiliki dampak finansial risiko inherent sebesar Rp. 110.000 dan memiliki nilai probabilitas kualitatif sebesar 80% sehingga didapatkan nilai bersih risiko inherent sebesar Rp. 88.000. Risiko D3 memiliki dampak finansial risiko inherent sebesar Rp. 940.000 dan memiliki nilai probabilitas kualitatif sebesar 90% sehingga didapatkan nilai bersih risiko inherent sebesar Rp. 864.000. Total finansial risiko *inherent* sebesar Rp. 4.940.000 dan total nilai bersih risiko *inherent* sebesar Rp 3.104.000.

4.2.3 Identifikasi Risiko UMKM Sate Bandeng C

Hasil dari *risk register* kemudian di diskusikan (*brainstorming*) dengan pemilik usaha dan pekerja tujuannya adalah menghasilkan informasi penting terkaiti

risiko. Sama seperti penentuan sumber risiko peneliti menggunakan setiap tahapan proses bisnis, tujuannya adalah agar risiko tereksplorasi secara menyeluruh. Setelah proses *brainstorming* terhadap risiko yang muncul dari sumber risiko didapati beberapa risiko (*risk register*) dan dampaknya beserta biaya risiko yang dijabarkan sebagai berikut.

Tabel 23. Identifikasi Risiko UMKM Sate Bandeng C

IDENTIFIKASI RISIKO UMKM C			
Sumber Risiko	Risk Event	Risk Cause	Kode
Proses Persiapan Bahan Baku	Kualitas bahan baku tidak sesuai	Bahan baku yang dibeli tidak sesuai	A3
	Bahan baku ditempat penyimpanan membusuk	Terjadinya kerusakan bahan baku	B1
Proses Sebelum Produksi	Peralatan produksi kotor	Peralatan tidak dicuci setelah digunakan	B4
Proses Produksi	Kecelakaan kerja (tangan terisis, tangan tertusuk duri, tangan terkena percikan api)	Pekerja tidak menggunakan sarung tangan	C1
	Takaran bahan baku tidak konsisten	Takaran isi ikan bandeng tidak konsisten	C2
	Waktu produksi terlambat	Karyawan telat datang kerja	C4
Proses Setelah Produksi	Kondisi lingkungan kotor	Terlalu banyak penumpukan sisa pembakaran	D1
Proses Packaging	Plastik rusak atau bolong	Tertusuk bambu pada sate bandeng	E2

(Sumber: Data Penelitian 2022)

Berdasarkan Tabel 19 diketahui terdapat 5 sumber risiko yang terdiri dari proses persiapan bahan baku, proses sebelum produski, proses produksi, proses setelah produksi, proses pengemasan, proses penjualan dan risiko umum. Dari hasil identifikasi risiko didapatkan 8 (*risk event*) dari seluruh sumber risiko, diantaranya pada proses persiapan bahan baku sebanyak 2 risiko, sebelum produksi sebanyak 1 risiko, proses produksi sebanyak 3 risiko, proses setelah produksi sebanyak 1 risiko, proses *packaging* sebanyak 1 risiko.

Setelah teridentifikasi risiko dari masing-masing proses yang ada, kemudian dilakukan identifikasi penyebab dan dampak dari risiko diatas. Penyebab dari masing-masing risiko yang diketahui berdasarkan wawancara dengan pemilik dan

pekerja di UMKM. Penyebab (*risk cause*) dan dampak (*risk impact*) dari masing-masing risiko dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 24. Risk Impact UMKM Sate Bandeng C

<i>Risk Impact UMKM C</i>			
Kode	Risk Event	Risk Cause	Risk Impact
A3	Kualitas bahan baku tidak konsisten	Bahan baku yang dibeli tidak sesuai spesifikasi	Rasa sate bandeng tidak sesuai standar
B1	Bahan baku ditempat penyimpanan membusuk	Terjadinya kerusakan bahan baku	Sate bandeng tidak higienis
B4	Peralatan produksi kotor	Peralatan tidak dicuci setelah digunakan	Bahan baku terkontaminasi
C1	Kecelakaan kerja (tangan terisis, tangan tertusuk duri, tangan terkena percikan api)	Pekerja tidak menggunakan sarung tangan	Perlu pengeluaran biaya pengobatan
C2	Takaran bahan baku tidak konsisten	Takaran isi ikan bandeng tidak konsisten	Sate bandeng tidak matang secara merata
C4	Waktu produksi terlambat	Karyawan telat datang kerja	Kerugian biaya dan waktu produksi
D1	Kondisi lingkungan kotor	Terlalu banyak penumpukan sisa pembakaran	Ruangan menjadi kotor
E2	Plastik rusak atau bolong	Tertusuk bambu pada sate bandeng	Sate bandeng basi dan kadaluarsa

(Sumber: Data Penelitian 2023)

Setelah seluruh risiko di registrasi, risiko - risiko tersebut kemudian di diskusikan dengan pemilik usaha dan pihak terkait untuk memperjelas pengalaman yang dialami oleh pemilik UMKM. Hal yang menjadi fokus pencatatan adalah data jumlah kejadian risiko dalam 1 tahun dan dampak finansial untuk 1 kali kejadian risiko. Untuk menghasilkan generalisasi atas hasil temuan risiko masa lampau, maka catatan kejadian di UMKM didiskusikan kembali dengan pemilik UMKM untuk mendapatkan kesimpulan umum. Hal ini sangat penting dikarenakan menjadi inputan dalam kuantifikasi penilaian risiko. Berikut jumlah kejadian dan dampak finansial dari setiap risiko yang ada

Tabel 25. Jumlah Kejadian dan Dampak Finansial UMKM Sate Bandeng C

Jumlah Kejadian dan Dampak Finansial UMKM C				
Risk Cause	Risk impact	Jumlah kejadian	Dampak finansial	Keterangan
Bahan baku yang dibeli tidak sesuai spesifikasi	Rasa sate bandeng tidak sesuai standar	6	Rp40.000	Kualitas sate bandeng menurun
Terjadinya kerusakan bahan baku	Bahan baku tidak higienis	6	Rp700.000	Kualitas sate bandeng menurun
Peralatan tidak dicuci setelah digunakan	Bahan baku terkontaminasi	7	Rp20.000	Sate tidak higienis
Pekerja tidak menggunakan sarung tangan	Perlu pengeluaran biaya pengobatan	8	Rp300.000	Biaya pengobatan
Takaran isi ikan bandeng tidak konsisten	Sate bandeng tidak matang secara merata	12	Rp30.000	Kerugian biaya gaji karyawan
Karyawan telat datang kerja	Kerugian biaya dan waktu produksi	9	Rp30.000	kerugian target produksi
Terlalu banyak penumpukan sisa pembakaran	Ruangan menjadi kotor	8	Rp10.000	Membersihkan debu dan kotoran setelah produksi
Tertusuk bambu pada sate bandeng	Sate bandeng basi dan kadaluarsa	19	Rp35.000	Sate bandeng tidak dijual

(Sumber: Data Penelitian 2022)

Berdasarkan hasil komunikasi dan konsultasi dengan pemilik UMKM, diketahui bahwa bahan baku tidak sesuai spesifikasi terjadi 6 kali dalam satu tahun dari rasa sate bandeng tidak sesuai standar dengan dampak finansial Rp. 40.000 yang didapatkan dari kualitas bandeng menurun, terjadinya kerusakan bahan baku terjadi 6 kali dalam setahun dari bahan baku tidak higienis dengan dampak finansial Rp. 700.000 yang didapatkan dari kualitas bahan baku menurun, peralatan tidak dicuci setelah digunakan terjadi 7 kali dalam setahun dari bahan baku terkontaminasi dengan dampak finansial Rp. 20.000 yang didapatkan dari sate tidak higienis, pekerja tidak menggunakan sarung tangan terjadi 8 kali dalam setahun dari pengeluaran biaya pengobatan dengan dampak finansial Rp. 300.000 yang didapatkan dari biaya pengobatan, takaran isi ikan tidak konsisten terjadi 12 kali dalam setahun dari sate bandeng tidak matang secara merata dengan dampak finansial Rp. 30.000 yang didapatkan dari kerugian biaya gaji karyawan, karyawan

telat daang kerja terjadi 9 kali dalam setahun dari kerugian biaya dan waktu produksi dengan dampak finansial Rp. 30.000 yang didapatkan dari kerugian target produksi, terlalu banyak penumpukan sisa pembakaran terjadi 8 kali dalam setahun dari ruangan menjadi kotor dengan dampak finansial Rp. 10.000 yang didapatkan dari kotorandebu setelah produksi, tertusuk bambu pada sate bandeng terjadi 19 kali dalam setahun dari sate bandeng basi dan kadaluarsa dengan dampak finansial Rp. 35.000 yang didapatkan dari sate bandeng tidak dijual.

Tabel 26. Likelihood dan Severity UMKM Sate Bandeng C

Kode	Risk Event	Likelihood	Severity
A3	Kualitas bahan baku tidak konsisten	3	4
B1	Bahan baku ditempat penyimpanan membusuk	1	3
B4	Peralatan produksi kotor	2	2
C1	Kecelakaan kerja (tangan terisis, tangan tertusuk duri, tangan terkena percikan api)	4	3
C2	Takaran bahan baku tidak konsisten	4	3
C4	Waktu produksi terlambat	2	2
D1	Kondisi lingkungan kotor	2	2
E2	Plastik rusak atau bolong	4	1

Berdasarkan hasil dari identifikasi risiko dan jumlah kejadian, diketahui pada proses persiapan kode A3 memiliki *likelihood* 3 dan *severity* 4, kode B1 memiliki *likelihood* 1 dan *severity* 3, kode B4 memiliki *likelihood* 2 dan *severity* 2, kode C1 memiliki *likelihood* 4 dan *severity* 3, kode C2 memiliki *likelihood* 4 dan *severity* 3, kode C4 memiliki *likelihood* 2 dan *severity* 2, kode D1 memiliki *likelihood* 2 dan *severity* 2, kode E2 memiliki *likelihood* 4 dan *severity* 1.

Tabel 27. Risiko Inherent UMKM Sate Bandeng C

Kode Risiko	Probabilitas (P)	Dampak (I)	Skor Risiko Inherent (W)	Tingkat Risiko Inherent
A3	3	4	12	High Risk
B1	1	3	3	Low Risk
B4	2	2	4	Low Risk
C1	4	3	12	High Risk
C2	4	3	12	High Risk
C4	2	2	4	Low Risk
D1	2	2	4	Low Risk
E2	4	1	4	Medium Risk

Berdasarkan Tabel 25 dapat diketahui risiko A3 memiliki nilai probabilitas 3 dan dampak 4 dengan nilai risiko 12 berarti tingkat risiko *high risk*, risiko B1 memiliki nilai probabilitas 1 dan dampak 3 dengan nilai risiko 3 berarti tingkat

risiko *low risk*, risiko B4 memiliki nilai probabilitas 2 dan dampak 2 dengan nilai risiko 4 berarti tingkat risiko *low risk*, risiko C1 memiliki nilai probabilitas 4 dan dampak 3 dengan nilai risiko 12 berarti tingkat risiko *high risk*, risiko C2 memiliki nilai probabilitas 4 dan dampak 3 dengan nilai risiko 12 berarti tingkat risiko *high risk*, risiko C4 memiliki nilai probabilitas 2 dan dampak 2 dengan nilai risiko 4 berarti tingkat risiko *low risk*, risiko D1 memiliki nilai probabilitas 2 dan dampak 2 dengan nilai risiko 4 berarti tingkat risiko *low risk*, risiko E2 memiliki nilai probabilitas 4 dan dampak 1 dengan nilai risiko 4 berarti tingkat risiko *low risk*.

Tabel 28. Batas Toleransi Risiko (BTR) UMKM Sate Bandeng C

A	Total anggaran yang dikeluarkan oleh UMKM sate bandeng C	Rp	175.588.000
B	BTR (5% dari total anggaran per tahun	Rp	8.779.400
C	Indeks Dampak (%)		
1	20	Rp	1.755.880
2	40	Rp	3.511.760
3	60	Rp	5.267.640
4	80	Rp	7.023.520
5	100	Rp	8.779.400

Berdasarkan tabel 24 dapat diketahui nilai BTR UMKM 3 sebesar 5% total anggaran pertahun yaitu Rp. 9.470.450. indeks dampak dimulai skala 1 yang memiliki presentase 20% dengan nilai dampak sebesar Rp. 1.755.880, skala 2 yang memiliki presentase 40 % dengan nilai dampak sebesar Rp. 3.511.760, skala 3 yang memiliki presentase 60% dengan nilai dampak sebesar Rp. 5.267.640, skala 4 yang memiliki presentase 80% dengan nilai dampak sebesar Rp. 7.023.520 dan skala 5 yang memiliki presentase 100% dengan nilai dampak sebesar Rp. 8.779.400.

Tabel 29. Nilai Bersih Risiko *Inherent* UMKM Sate Bandeng C

Risiko <i>Inherent</i> UMKM C					
Kode Risiko	Jumlah Kejadian Dalam 1 Tahun	Dampak Finansial Setiap Kejadian (Rp)	Dampak Finansial Risiko <i>Inherent</i> (Rp)	Probabilitas Risiko <i>Inherent</i> Kualitatif (%)	Nilai Bersih Risiko <i>Inherent</i> (Rp)
A3	6	Rp40.000	Rp240.000	60%	Rp144.000
B1	6	Rp700.000	Rp4.200.000	60%	Rp2.520.000
B4	7	Rp20.000	Rp140.000	60%	Rp84.000
C1	8	Rp50.000	Rp400.000	80%	Rp320.000
C2	12	Rp30.000	Rp360.000	90%	Rp324.000
C4	9	Rp30.000	Rp270.000	80%	Rp216.000
D	8	Rp10.000	Rp80.000	80%	Rp64.000
E1	19	Rp35.000	Rp665.000	90%	Rp598.500
Total Dampak Finansial Risiko <i>Inherent</i>			Rp6.355.000		
Total Nilai Bersih Risiko <i>Inherent</i>					Rp4.270.500

Keterangan:

Nilai Dampak Finansial Risiko *Inherent* = Rp. 6.35.000

Nilai BTR = Rp. 8.779.400

Nilai Dampak Finansial *Inherent* lebih kecil dari pada nilai BTR.

Berdasarkan Tabel 25 dapat diketahui risiko A3 memiliki dampak finansial risiko *inherent* sebesar Rp. 240.000 dan memiliki nilai probabilitas kualitatif sebesar 60% sehingga didapatkan nilai bersih risiko *inherent* sebesar Rp. 144.000. Risiko B1 memiliki dampak finansial risiko *inherent* sebesar Rp. 4.200.000 dan memiliki nilai probabilitas kualitatif sebesar 60% sehingga didapatkan nilai bersih risiko *inherent* sebesar Rp. 2.520.000. Risiko B4 memiliki dampak finansial risiko *inherent* sebesar Rp. 140.000 dan memiliki nilai probabilitas kualitatif sebesar 60% sehingga didapatkan nilai bersih risiko *inherent* sebesar Rp. 84.000. Risiko C1 memiliki dampak finansial risiko *inherent* sebesar Rp. 2.400.000 dan memiliki nilai probabilitas kualitatif sebesar 80% sehingga didapatkan nilai bersih risiko *inherent* sebesar Rp. 1.920.000. Risiko C2 memiliki dampak finansial risiko *inherent* sebesar Rp. 360.000 dan memiliki nilai probabilitas kualitatif sebesar 90% sehingga didapatkan nilai bersih risiko *inherent* sebesar Rp. 324.000. Risiko C4 memiliki dampak finansial risiko *inherent* sebesar Rp. 270.000 dan memiliki nilai probabilitas kualitatif sebesar 80% sehingga didapatkan nilai bersih risiko *inherent* sebesar Rp. 216.000. Risiko D1 memiliki dampak finansial risiko *inherent* sebesar

Rp. 80.000 dan memiliki nilai probabilitas kualitatif sebesar 80% sehingga didapatkan nilai bersih risiko *inherent* sebesar Rp. 64.000. Risiko E2 memiliki dampak finansial risiko *inherent* sebesar Rp. 665.000 dan memiliki nilai probabilitas kualitatif sebesar 90% sehingga didapatkan nilai bersih risiko *inherent* sebesar Rp. 598.500. Total finansial risiko *inherent* sebesar Rp. 6.355.000 dan total nilai bersih risiko *inherent* sebesar Rp 3.004.000.

4.2.4 Risk Profile Inherent

Berikut merupakan tabel *Risk Profile* UMKM Sate Bandeng A berdasarkan hasil penilaian risiko.

Tabel 30. Risk Profile UMKM Sate Bandeng A

		Impact				
		1	2	3	4	5
Probabilitas	5	E1	B2, C2, D2	B1		
	4	D1		C1		
	3		A1		A2	
	2					
	1					

Berdasarkan Tabel 26 dapat diketahui pada *Risk Profile* UMKM Sate Bandeng A untuk risiko kategori *medium risk* terdapat pada kode A1, D1, E1, risiko kategori *high risk* terdapat pada kode A2, B2, C1, C2, D2, risiko kategori *extreme* terdapat pada kode B1.

Berikut merupakan tabel *Risk Profil* UMKM Sate Bandeng B berdasarkan hasil penilaian risiko.

Tabel 31. Risk Profile UMKM Sate Bandeng B

		Impact				
		1	2	3	4	5
Probabilitas	5					
	4					
	3		A1, B4, D1	C4		
	2	C3				
	1			C1, C2	A4	

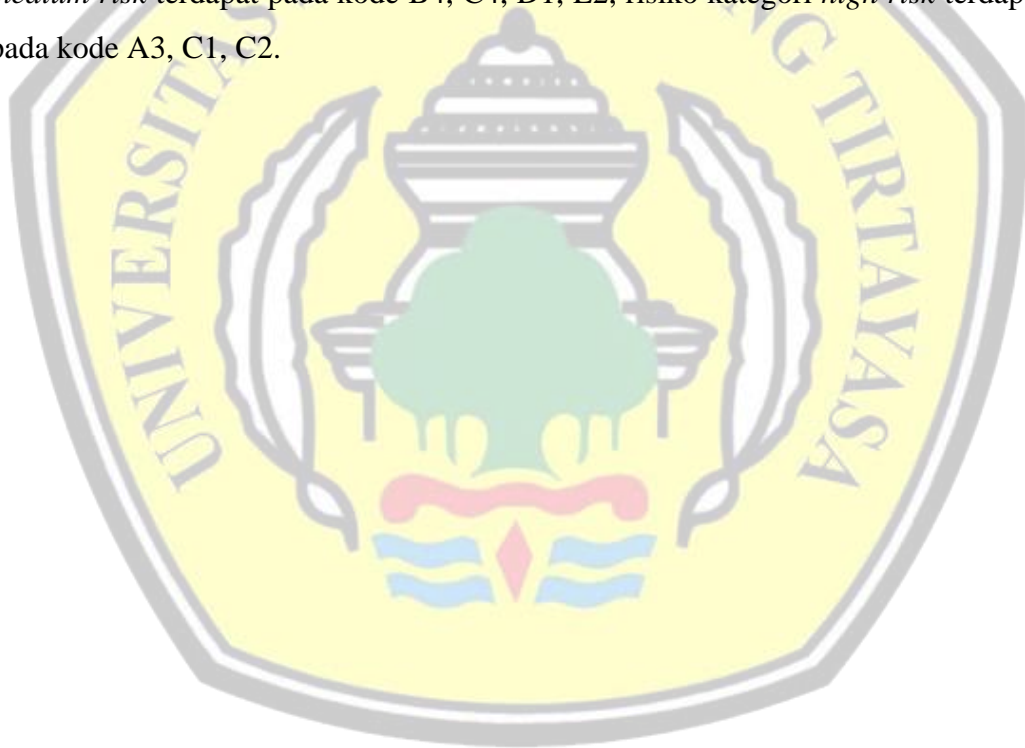
Berdasarkan Tabel 27 dapat diketahui pada *Risk Profile* UMKM Sate Bandeng B untuk risiko kategori *low risk* terdapat pada kode C1, C1, C3, risiko kategori *medium risk* terdapat pada kode A1, A4, B4, D1, risiko kategori *high risk* terdapat pada kode C4.

Berikut merupakan tabel *Risk Profile* UMKM Sate Bandeng C berdasarkan hasil penilaian risiko

Tabel 32. *Risk Profile* UMKM Sate Bandeng C

		<i>Impact</i>				
		1	2	3	4	5
Probabilitas	5					
	4	<i>E2</i>		<i>C1, C2</i>		
	3				<i>A3</i>	
	2		<i>B4, C4, D1</i>			
	1			<i>B1</i>		

Berdasarkan Tabel 28 dapat diketahui pada *Risk Profile* UMKM Sate Bandeng C untuk risiko kategori *low risk* terdapat pada kode B1 risiko kategori *medium risk* terdapat pada kode B4, C4, D1, E2, risiko kategori *high risk* terdapat pada kode A3, C1, C2.



4.2.5 Evaluasi dan Rencana Penanganan Risiko

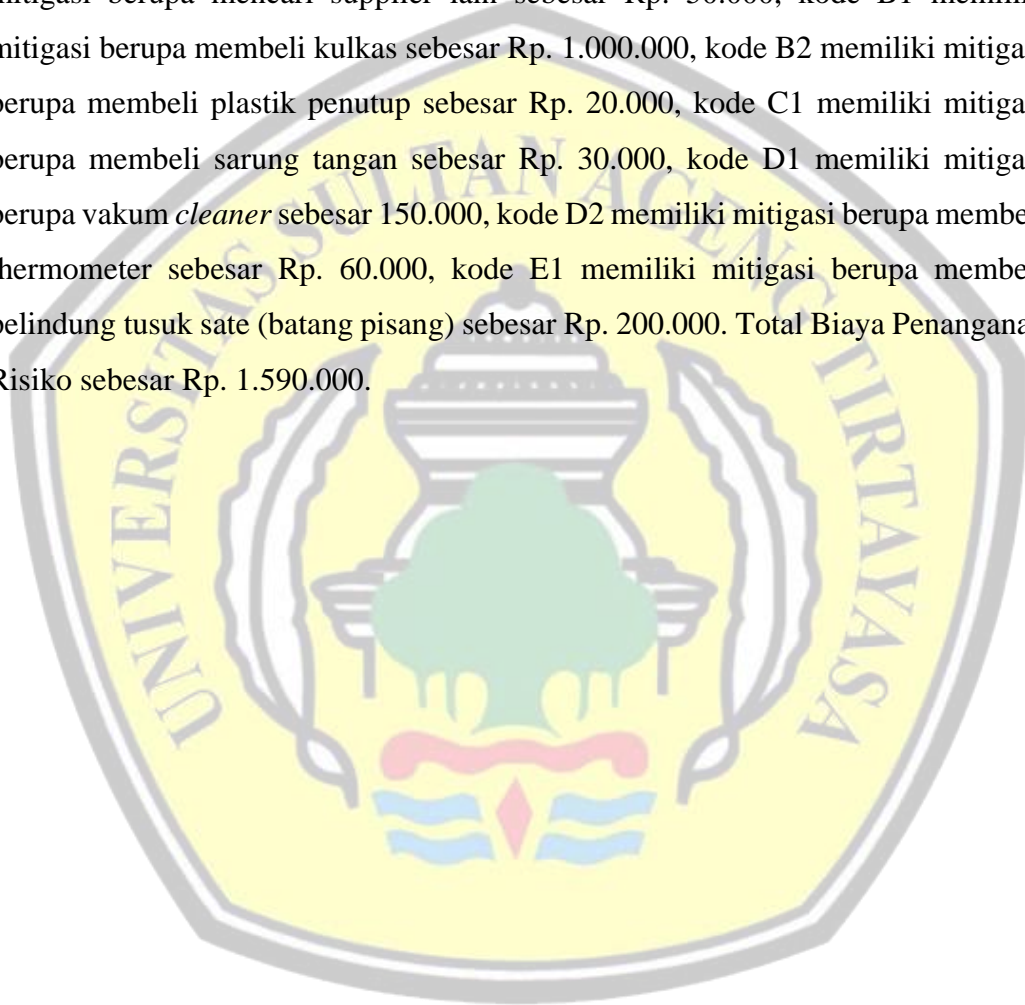
Setelah dilakukannya penilaian risiko langkah selanjutnya adalah melakukan evaluasi dan menentukan rencana penanganan untuk setiap risiko.

Tabel 33. Tabel Evaluasi dan Penangan Risiko A

Kode	Strategi	Penanganan Risiko	Biaya Penanganan Risiko	Keterangan	Penanganan
A1	Mitigasi	Menggunakan pack yang lebih kokoh	Rp 20.000	Biaya pack setiap pembelian bahan baku	Menggunakan rak kayu atau sterofom
A2	Mitigasi	Mencari supplier lain	Rp 50.000	Biaya ongkos untuk mencari supplier lain	Mencari supplier lain agar kualitas sesuai spesifikasi ukm
B1	Mitigasi	Membeli plastik besar	Rp 50.000	Biaya membeli plastik besar	Menggunakan plastik besar untuk menutupin bahan baku agar tidak terkontaminasi debu
B2	Mitigasi	Menggunakan sarung pelindung alat	Rp 20.000	Biaya pembelian plastik tebal	Menggunakan plastik penutup agar alat tidak terkena debu
C1	Mitigasi	Membeli sarung tangan anti sobek dan percikan api	Rp 30.000	Biaya pembelian sarung tangan	Menggunakan sarung tangan untuk menjaga tangan agar tidak tergores pisau atau terkena percikan api
C2	Mitigasi	Menggunakan alat timbang	Rp 30.000	Pembelian alat timbang	Menggunakan alat timbang supaya takar sate bandeng selalu sama
D1	Mitigasi	Menggunakan vakum <i>cleaner</i>	Rp 30.000	Biaya pembelian vakum <i>cleaner</i>	Menggunakan vakum cleaner untuk membersihkan debu atau sisa pembakaran sate
D2	Mitigasi	Menggunakan pengatur suhu	Rp 30.000	Harga termometer	Menggunakan termometer agar suhu panas pada panggangan stabil
E1	Mitigasi	Menggunakan alat pelindung pada tusuk sate	Rp 50.000	Pembelian alat pelindung pada tusuk sate	Menggunakan tangkai pisang sebagai pelindung tusuk sate
Total Biaya Penanganan Risiko			Rp 310.000		

Penentuan rencana penanganan ditentukan berdasarkan hasil konsultasi dan komunikasi dengan pemilik UMKM. Berikut diatas ini adalah evaluasi dan rencana penangan untuk setiap risiko beserta biaya penangannya.

Bedasarkan hasil komunikasi dan konsultasi dengan pemilik UMKM Sate Bandeng A, bahwa mitigasi dari setiap risiko yang ada. Kode A1 memiliki mitigasi berupa membeli wadah rak atau sterofoam sebesar Rp. 50.000, kode A2 memiliki mitigasi berupa mencari supplier lain sebesar Rp. 50.000, kode B1 memiliki mitigasi berupa membeli kulkas sebesar Rp. 1.000.000, kode B2 memiliki mitigasi berupa membeli plastik penutup sebesar Rp. 20.000, kode C1 memiliki mitigasi berupa membeli sarung tangan sebesar Rp. 30.000, kode D1 memiliki mitigasi berupa vakum *cleaner* sebesar 150.000, kode D2 memiliki mitigasi berupa membeli thermometer sebesar Rp. 60.000, kode E1 memiliki mitigasi berupa membeli pelindung tusuk sate (batang pisang) sebesar Rp. 200.000. Total Biaya Penanganan Risiko sebesar Rp. 1.590.000.

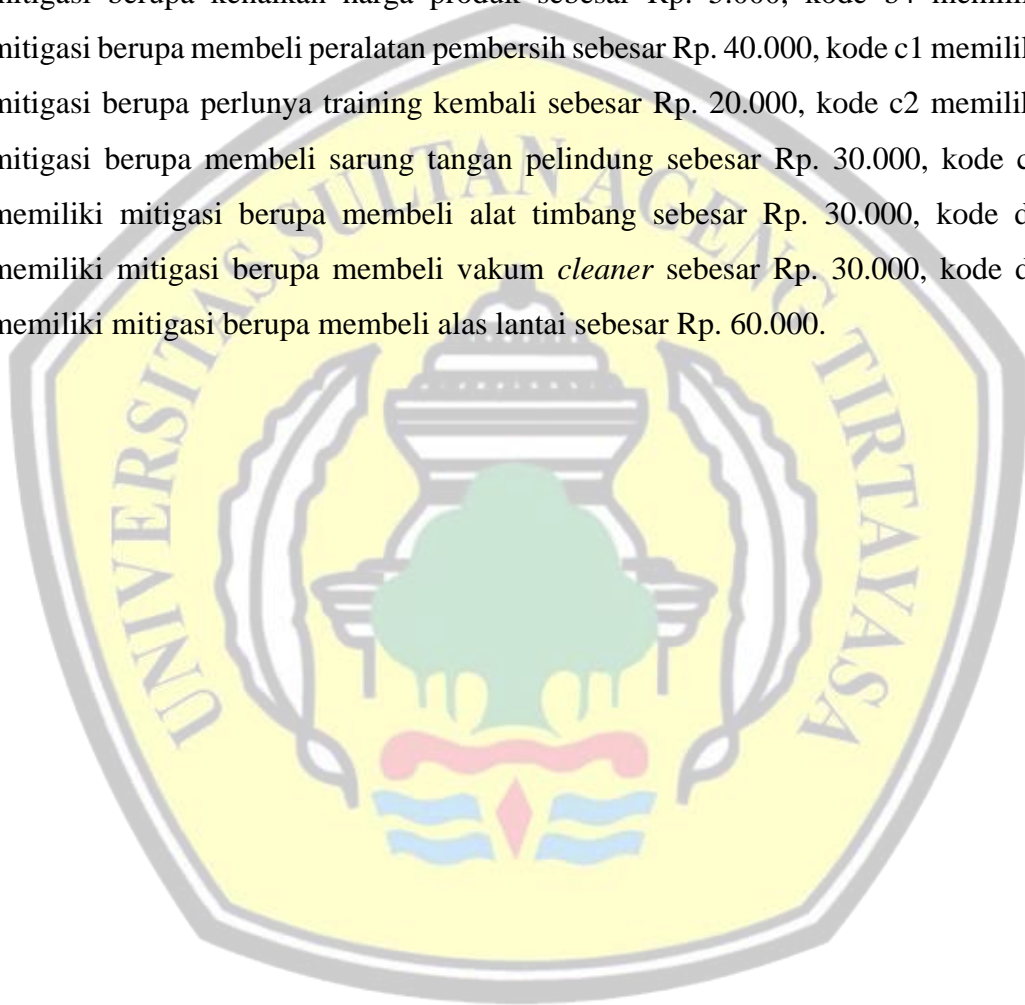


Tabel 34. Tabel Evaluasi dan Penangan Risiko B

Kode	Strategi	Penanganan Risiko	Biaya Penanganan Risiko	Keterangan	Penanganan
A1	Mitigasi	menggunakan pack yang lebih kokoh	Rp 20.000	biaya pack setiap pembelian bahan baku	menggunakan rak kayu atau sterofoam
A4	Mitigasi	Menaikan harga produk	Rp 5.000	Harga kenaikan produk	Harga produk naik agar kualitas produk tidak berkurang
B4	Mitigasi	menggunakan peralatan pembersih	Rp 40.000	biaya membeli peralatan	menggunakan peralatan pembersih
C1	Mitigasi	perlu training kembali	Rp 20.000	biaya tambahan karyawan	karyawan lama mengajari karyawan yang baru
C2	Mitigasi	membeli sarung tangan anti sobek dan percikan api	Rp 30.000	biaya pembelian sarung tangan	menggunakan sarung tangan untuk menjaga tangan agar tidak tergores pisau atau terkena percikan api
C4	Mitigasi	menggunakan alat timbang	Rp 30.000	pembelian alat timbang	menggunakan alat timbang supaya takar sate bandeng selalu sama
D1	Mitigasi	menggunakan vakum cleaner	Rp 30.000	biaya pembelian vakum cleaner	menggunakan vakum cleaner untuk membersihkan debu atau sisa pembakaran sate
D3	Mitigasi	renovasi alas produksi	Rp 60.000	biaya karpet atau alas lantai	menggunakan karpet atau alas lantai
Total Biaya Penanganan Risiko			Rp 255.000		

Penentuan rencana penanganan ditentukan berdasarkan hasil konsultasi dan komunikasi dengan pemilik UMKM. Berikut diatas ini adalah evaluasi dan rencana penangan untuk setiap risiko beserta biaya penangannya.

Bedasarkan hasil komunikasi dan konsultasi dengan pemilik UMKM Sate Bandeng B, bahwa mitigasi dari setiap risiko yang ada. Kode A1 memiliki mitigasi berupa membeli wadah rak atau sterofoam sebesar Rp. 50.000, Kode a4 memiliki mitigasi berupa kenaikan harga produk sebesar Rp. 5.000, kode b4 memiliki mitigasi berupa membeli peralatan pembersih sebesar Rp. 40.000, kode c1 memiliki mitigasi berupa perlunya training kembali sebesar Rp. 20.000, kode c2 memiliki mitigasi berupa membeli sarung tangan pelindung sebesar Rp. 30.000, kode c4 memiliki mitigasi berupa membeli alat timbang sebesar Rp. 30.000, kode d1 memiliki mitigasi berupa membeli vakum *cleaner* sebesar Rp. 30.000, kode d3 memiliki mitigasi berupa membeli alas lantai sebesar Rp. 60.000.



Tabel 35. Tabel Evaluasi dan Penangan Risiko C

Kode	Strategi	Penanganan Risiko	Biaya Penanganan Risiko		Keterangan	Penanganan
A3	Mitigasi	Mencari supplier lain	Rp	50.000	Biaya ongkos untuk mencari supplier lain	Mencari supplier lain agar kualitas sesuai spesifikasi ukm
B1	Mitigasi	Menggunakan pack yang lebih kokoh	Rp	20.000	Biaya pack setiap pembelian bahan baku	Menggunakan rak kayu atau sterofom
B4	Mitigasi	Menggunakan peralatan pembersih	Rp	40.000	Biaya membeli peralatan	Menggunakan peralatan pembersih
C1	Mitigasi	Membeli sarung tangan anti sobek dan percikan api	Rp	30.000	Biaya pembelian sarung tangan	Menggunakan sarung tangan untuk menjaga tangan
C2	Mitigasi	Menggunakan alat timbang	Rp	30.000	Pembelian alat timbang	Menggunakan alat timbang supaya takar sate bandeng selalu sama
C4	Mitigasi	Menyediakan antar jemput karyawan	Rp	10.000	Biaya bahan bakar kendaraan	Menggunakan antar jemput karyawan
D1	Mitigasi	Menggunakan vakum <i>cleaner</i>	Rp	30.000	Biaya pembelian vakum <i>cleaner</i>	Menggunakan vakum cleaner untuk membersihkan debu atau sisa pembakaran sate
E2	Mitigasi	Menggunakan alat pelindung pada tusuk sate	Rp	50.000	Pembelian alat pelindung pada tusuk sate	Menggunakan tangkai pisang sebagai pelindung tusuk sate
Total Biaya Penanganan Risiko			Rp	260.000		

Penentuan rencana penanganan ditentukan berdasarkan hasil konsultasi dan komunikasi dengan pemilik UMKM. Berikut diatas ini adalah evaluasi dan rencana penangan untuk setiap risiko beserta biaya penangannya.

Bedasarkan hasil komunikasi dan konsultasi dengan pemilik UMKM Sate Bandeng B, bahwa mitigasi dari setiap risiko yang ada. Kode A3 memiliki mitigasi berupa ongkos mencari *supplier* lain sebesar Rp. 50.000, kode b1 memiliki mitigasi berupa membeli rak *packaging* sebesar Rp. 20.000, kode B4 memiliki mitigasi berupa membeli peralatan pembersih sebesar Rp. 40.000, kode c1 memiliki mitigasi berupa membeli sarung tangan pelindung sebesar Rp. 30.000, kode c4 memiliki mitigasi berupa menyediakan antar jemput karyawan sebesar Rp. 10.000, kode d1 memiliki mitigasi membeli vakum *cleaner* sebesar Rp. 30.000, kode e2 memiliki mitigasi berupa membeli pelindung tusuk sate sebesar 50.000.

Tabel 36. Tingkat risiko setelah perbaikan

Kode Risiko	Probabilitas	Dampak	Skor Risiko Residual	Tingkat Risiko Residual
	(P)	(I)	(W)	
A1	2	2	4	Medium Risk
A2	2	1	2	Low Risk
B1	1	2	2	Low Risk
B2	1	2	2	Low Risk
C1	1	2	2	Low Risk
C2	1	2	2	Low Risk
D1	2	1	2	Low Risk
D2	1	2	2	Low Risk
E1	1	1	1	Low Risk

Berdasarkan Tabel 30 dapat diketahui risiko A1 memiliki nilai probabilitas 2 dan dampak 2 dengan nilai risiko 4 berarti tingkat risiko *low risk*, Risiko A2 memiliki nilai probabilitas 2 dan dampak 1 dengan nilai risiko 2 berarti tingkat risiko *low risk*, Risiko B1 memiliki nilai probabilitas 1 dan dampak 2 dengan nilai risiko 2 berarti tingkat risiko *low risk*, Risiko B2 memiliki nilai probabilitas 1 dan dampak 2 dengan nilai risiko 2 berarti tingkat risiko *low*, Risiko C1 memiliki nilai probabilitas 1 dan dampak 2 dengan nilai risiko 2 berarti tingkat risiko *low risk*, Risiko C2 memiliki nilai probabilitas 1 dan dampak finansial 2 dengan nilai risiko 2 berarti tingkat risiko *low risk*, risiko D1 memiliki nilai probabilitas 2 dan dampak 1 dengan nilai risiko 2 berarti tingkat risiko *low risk*, Risiko D2 memiliki nilai probabilitas 1 dan dampak 2 dengan nilai risiko 2 berarti tingkat risiko *low risk*,

Risiko E1 memiliki nilai probabilitas 1 dan dampak 1 dengan nilai risiko 1 berarti tingkat risiko *low risk*.

4.2.6 Risiko *Residual* Sate Bandeng A

Setelah dilakukannya evaluasi dan ditentukannya rencana penanganan dilakukan perhitungan residual *risk* dari setiap risiko. Berikut merupakan tabel risiko *inherent* UMKM Sate Bandeng A.

Tabel 37. *Residual Risk* Sate Bandeng A

Kode Risiko	Dampak Finansial Risiko Residual (Rp)	Probabilitas Risiko <i>Residual</i> Kualitatif (%)	Nilai bersih Risiko <i>Residual</i> (Rp)
A1	Rp144.000	40%	Rp57.600
A2	Rp840.000	40%	Rp336.000
B1	Rp480.000	20%	Rp96.000
B2	Rp45.000	20%	Rp9.000
C1	Rp36.000	20%	Rp7.200
C2	Rp288.000	20%	Rp57.600
D1	Rp80.000	40%	Rp32.000
D2	Rp288.000	20%	Rp57.600
E1	Rp768.000	20%	Rp153.600
Total Dampak Finansial Risiko Residual		Rp2.969.000	
Total Nilai Bersih Risiko Residual			Rp806.600

Keterangan:

Biaya Penanganan Risiko = Rp. 1.704.000

Nilai Bersih Risiko Residual = Rp. 806.600

Nilai Bersih Risiko *Inherent* = Rp. 7.825.000

Biaya Penanganan Risiko + Nilai Bersih Risiko Residual lebih kecil daripada Nilai Risiko *Inherent*.

Berdasarkan Tabel 30 dapat diketahui risiko A1 memiliki dampak finansial risiko *residual* sebesar Rp. 144.000 dan memiliki nilai probabilitas kualitatif sebesar 40% sehingga didapatkan nilai bersih risiko *residual* sebesar Rp. 57.000. Risiko A2 memiliki dampak finansial risiko *residual* sebesar Rp. 840.000 dan memiliki nilai probabilitas kualitatif sebesar 40% sehingga didapatkan nilai bersih risiko *residual* sebesar Rp. 336.000. Risiko B1 memiliki dampak finansial risiko *residual* sebesar Rp. 480.000 dan memiliki nilai probabilitas kualitatif sebesar 20% sehingga didapatkan nilai bersih risiko *residual* sebesar Rp. 96.000. Risiko B2

memiliki dampak finansial risiko *residual* sebesar Rp. 45.000 dan memiliki nilai probabilitas kualitatif sebesar 20% sehingga didapatkan nilai bersih risiko *residual* sebesar Rp. 9.000. Risiko C1 memiliki dampak finansial risiko *residual* sebesar Rp. 36.000 dan memiliki nilai probabilitas kualitatif sebesar 20% sehingga didapatkan nilai bersih risiko *residual* sebesar Rp. 7.200. Risiko C2 memiliki dampak finansial risiko *residual* sebesar Rp. 288.000 dan memiliki nilai probabilitas kualitatif sebesar 20% sehingga didapatkan nilai bersih risiko *residual* sebesar Rp. 57.600. Risiko D1 memiliki dampak finansial risiko *residual* sebesar Rp. 80.000 dan memiliki nilai probabilitas kualitatif sebesar 40% sehingga didapatkan nilai bersih risiko *residual* sebesar Rp. 32.000. Risiko D2 memiliki dampak finansial risiko *residual* sebesar Rp. 288.000 dan memiliki nilai probabilitas kualitatif sebesar 20% sehingga didapatkan nilai bersih risiko *residual* sebesar Rp. 57.600. Risiko E1 memiliki dampak finansial risiko *residual* sebesar Rp. 768.000 dan memiliki nilai probabilitas kualitatif sebesar 20% sehingga didapatkan nilai bersih risiko *residual* sebesar Rp. 153.000. Total finansial risiko *residual* sebesar Rp. 2.969.000 dan total nilai bersih risiko *residual* sebesar Rp 806.600.

4.2.7 Perlakuan Risiko

Berikut merupakan tabel *risk profile* UMKM dan tabel *risk appetite* Sate Bandeng A.

Tabel 38. Risk Profile Risiko UMKM Sate Bandeng A.




		<i>Impact</i>				
		1	2	3	4	5
<i>Likelihood</i>	5					
	4					
	3					
	2	<i>A2, D1</i>	<i>A1</i>			
	1	<i>E1</i>	<i>B1, B2, C1, C2, D2</i>			

Berdasarkan Tabel 31 dapat diketahui pada *risk profile* UMKM Sate Bandeng A untuk risiko kategori *low risk* terdapat pada kode A2, B1, B2, C1, C2, D1, D2, E1, risiko kategori *medium risk* terdapat pada kode A1.

Tabel 39. Risk Appetite UMKM Sate Bandeng A

Extreme			●						
High Risk		●		●	●	●		●	
Medium Risk	★						●		●
Low Risk		★	★	★	★	★	★	★	★
Risk ID	A1	A2	B1	B2	C1	C2	D1	D2	E1

Tabel 40. Keterangan Pengambilan Keputusan Oleh UMKM Sate Bandeng A

	<i>Inherent Risk</i>
	<i>Residual Risk</i>
	<i>Risk Appetite</i>

Berdasarkan Tabel 32 dapat diketahui hasil atau keputusan yang diambil oleh pihak UMKM Sate Bandeng A setelah dilakukan komunikasi dan konsultasi, dimana posisi *inherent risk* berada pada indikator *medium*, *high* hingga *extreme*. Posisi *residual risk* berada pada indikator *low* artinya risiko rendah. UMKM Sate Bandeng A mengambil keputusan berupa *appetite* terhadap *residual risk* yang berarti pihak UMKM Sate Bandeng A memilih untuk menerima dalam mengurangi risiko berdasarkan usulan perbaikan.