

**USULAN AKSI MITIGASI RISIKO RANTAI PASOK
PRODUK PANCAKE DURIAN DENGAN PENDEKATAN
HOUSE OF RISK (HOR) & HAZARD ANALYSIS
CRITICAL CONTROL POINT (HACCP)**

**Winda Chamidah Nurmayanti¹, Dr. Ing. Asep Ridwan, ST., MT.², Dyah
Lintang Trenggonowati, ST., MT.³**

Jurusan Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas Sultan Ageng Tirtayasa
Jl. Jendral, Sudirman Km. 3 Cilegon, Banten 42435

Email : wchamidah@gmail.com¹, asep.ridwan@untirta.ac.id², dyahlintang@untirta.ac.id³

ABSTRAK

Besarnya tuntutan masyarakat terhadap kualitas pangan yang baik dan aman untuk dikonsumsi semakin menuntut para produsen makanan untuk lebih memperhatikan aspek keamanan pangan pada saat dilakukannya pengelolaan sepanjang aktivitas rantai pasok. Hal ini sering disebut Food Safety Supply Chain. Timbulnya suatu risiko menjadi suatu hal yang tidak dapat dihindari dalam pemenuhan aspek penting dalam aktivitas rantai pasok. Manajemen rantai pasok menjadi suatu jawaban dalam pengendalian risiko yang terjadi pada rantai pasok perusahaan, salah satunya yaitu pada IKM Duren Oke. Tujuan penelitian ini yaitu mengidentifikasi aliran konfigurasi rantai pasok, mengidentifikasi kejadian risiko yang berpotensi timbul mengganggu rantai pasok keamanan pangan, menentukan urutan sumber risiko berdasarkan nilai ARP tertinggi pada kategori tinggi, menentukan urutan usulan aksi mitigasi risiko berdasarkan nilai ETD dan menentukan sumber risiko yang perlu dilakukan pengendalian keamanan pangan. Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu SCOR dalam pemetaan aktivitas rantai pasok IKM, metode FMEA dalam peratingan bobot severity dan occurrence, HOR dalam menentukan kategori tinggi sumber risiko yang harus ditangani dan penentuan aksi mitigasi yang tepat dan metode HACCP dalam pengendalian keamanan pangan. Pada penelitian ini terdapat 4 tahap yang dilakukan dengan menggunakan metode HOR yaitu tahap identifikasi, analisa risiko, evaluasi risiko dan mitigasi risiko. Berdasarkan hasil penelitian dengan metode HOR, diperoleh 33 kejadian risiko dan 11 sumber risiko serta 5 usulan aksi mitigasi. Dari hasil kategori tinggi pada sumber risiko dilakukan pengendalian keamanan pangan pada proses produksi dan proses distribusi menggunakan metode HACCP.

Kata Kunci : *Keamanan Pangan, SCOR (Supply Chain Operation Reference), HOR (House of Risk), HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)*

**THE PROPOSED ACTION RISK MITIGATION SUPPLY CHAIN
PRODUCTS PANCAKE DURIAN APPROACHHOUSE OF RISK (HOR) &
HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT (HACCP)**

**Winda Chamidah Nurmayanti¹, Dr. Ing. Asep Ridwan, ST., MT.², Dyah
Lintang Trenggonowati, ST., MT.³**

Industrial Engineering Departement, Engineering Faculty, Sultan Ageng Tirtayasa University
Jl. Jend, Sudirman Km. 3 Cilegon, Banten 42435

E-mail : wchamidah@gmail.com¹, asep.ridwan@untirta.ac.id², dyahlintang@untirta.ac.id³

ABSTRACT

The amount of public demand for good and safe food quality increasingly demands food producers to pay more attention to food safety aspects during management throughout supply chain activities. This is often called the Food Safety Supply Chain. The emergence of a risk becomes an unavoidable thing in fulfilling important aspects in supply chain activities. Supply chain management is an answer to risk control that occurs in the company's supply chain, one of which is in IKM Duren Oke. The purpose of this study is to identify supply chain configuration flows, identify risk events that have the potential to disrupt the food security supply chain, determine the order of risk sources based on the highest ARP value in the high category, determine the order of risk mitigation actions based on ETD values and determine the source of risk controlling food security. The method that used in this research is SCOR in mapping of IKM supply chain activities, FMEA method in severity and occurrence weight , HOR in determining the high category of risk sources that must be addressed and determining appropriate mitigation actions and HACCP methods to control the food security. This study includes 4 stages that are carried out using the HOR method that is the stages of identification, risk analysis, risk evaluation and risk mitigation. Based on the results of the research with the HOR method, 33 risk events and 11 risk sources were obtained and 5 mitigation action proposals. The results of the high category at the source of risk, generate food safety controls are carried out in the production process and distribution process using the HACCP method.

Keyword : Food Safety, SCOR (Supply Chain Operation Reference), HOR (House of Risk), HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)