

## ANALISIS RISIKO OPERASIONAL PRODUK KERIPIK SINGKONG

### DI PT AQILA FOOD MANDIRI

#### INTISARI

Oleh:

**NADYA SYIFA AZAHRA**

**20/463689/TP/12967**

PT. Aqila Food Mandiri yang merupakan perusahaan yang memproduksi produk keripik singkong di Kebumen. Saat ini, perusahaan memiliki rata-rata kapasitas bahan baku sebesar 1-3 ton/ hari, dimana bahan baku tersebut adalah singkong Cimanggu. Jumlah singkong yang digunakan untuk memproduksi keripik singkong bersifat fluktuatif. Hal ini menandakan bahwa terdapat permasalahan pada perusahaan terutama risiko operasionalnya. Setiap proses operasional tersebut memiliki risiko yang berpotensi merugikan perusahaan. Sehingga, perusahaan perlu menilai untuk mengetahui kategori risiko yang terjadi dan rencana penanganannya.

Dalam penelitian ini, digunakan standar ISO 31000:2018 yang terdiri dari 3 tahapan proses penilaian, yaitu identifikasi risiko, analisis risiko, dan evaluasi risiko. Setiap tahap tersebut digunakan tools dan teknik yang ada dalam panduan ISO/IEC 31010. Pada tahap identifikasi risiko dengan metode *Cause and effect analysis*, analisis risiko dengan FMEA, dan evaluasi risiko dengan *Consequence/probability matrix*. Pengambilan sampel dalam penelitian ini dilakukan dengan teknik *purposive sampling*. Data akan didapatkan dari observasi, wawancara, dan kuesioner.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa risiko pada proses operasional di PT Aqila Food Mandiri teridentifikasi sebanyak 25 risiko yang terbagi menjadi beberapa kategori risiko, yaitu 4 risiko pada kategori *avoid risk*, 7 risiko pada kategori *transfer risk*, 5 risiko pada kategori *manage risk*, dan 9 risiko pada kategori *appetite risk*. Penanganan risiko yang memiliki RPN paling tinggi yaitu melakukan peramalan produksi dan menyusun laporan stok harian.

Kata kunci: keripik singkong, operasional, risiko

## **OPERATIONAL RISK ANALYSIS OF CASSAVA CHIPS PRODUCTS AT PT AQILA FOOD MANDIRI**

### **ABSTRACT**

**By:**

**NADYA SYIFA AZAHRA**

**20/463689/TP/12967**

PT Aqila Food Mandiri is a company based in Kebumen that produces cassava chip products. Currently, the company has an average raw material capacity of 1-3 tons per day, with Cimanggu cassava as the main raw material. The amount of cassava used for cassava chip production fluctuates, indicating operational risks within the company. Each operational process carries risks that could potentially harm the company, making it necessary to assess and categorize these risks, as well as plan their mitigation.

This study follows the ISO 31000:2018 standard, which involves three stages of risk assessment: risk identification, risk analysis, and risk evaluation. Tools and techniques from the ISO/IEC 31010 guidelines are applied at each stage. The identification stage uses the Cause and Effect Analysis method, risk analysis is conducted with FMEA (Failure Mode and Effects Analysis), and the risk evaluation stage uses a consequence/probability matrix. The sampling in this study is done using purposive sampling techniques. Data is collected through observation, interviews, and questionnaires.

The results show that 25 operational risks were identified at PT Aqila Food Mandiri, categorized into several risk categories: 4 risks fall under the "avoid risk" category, 7 risks under "transfer risk," 5 risks under "manage risk," and 9 risks under the "appetite risk" category. The mitigation for the highest RPN (Risk Priority Number) includes production forecasting and preparing daily stock reports.

**Keywords:** cassava chips, operations, risk