Mitigasi risiko dalam proses supply chain bahan baku makanan pada Restoran Hotel : Studi Kasus Hotel
XYZ di Yogyakarta
Nurul Hittah Annisa, Prof. Dr. Kuncoro Harto Widodo, S.T.P., M.Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR ISI

Lembar Judul

Lembar Pengesahan.....i

Lembar Pernyataan.....ii

Kata Pengantar.....iii

Daftar isi…….....……v

Daftar Tabel……...……viii

Daftar Gambar.....ix

Daftar Lampiran.....x

Intisari.....xii

Abstract...……..……...xiii

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang……..…….……1

1.2. Rumusan Masalah……..…….……1

1.3. Pertanyaan Penelitian…….……..……...2

1.4. Tujuan Penelitian……..…….……3

1.5. Manfaat Penelitian……...…….……..3

1.6. Lingkup Penelitian……...……..……4

1.7. Desain Penelitian…..…….……...…….…….……4

BAB II LANDASAN TEORI

2.1. Landasan Teori……6

2.2. Manajemen Rantai Pasok……..……..7

2.3. Risiko Rantai Pasok……..…..……..……8

2.4. *Supply Chain Operation Reference* (SCOR)……9

2.5. *Failure Mode and Effect Analysis* (FMEA)……13

UNIVERSITAS GADJAH MADA
Mitigasi risiko dalam proses supply chain bahan baku makanan pada Restoran Hotel : Studi Kasus Hotel XYZ di Yogyakarta
Nurul Hittah Annisa, Prof. Dr. Kuncoro Harto Widodo, S.T.P., M.Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

2.5.1. Langkah FMEA……..…….....……14

2.5.2. FMEA dalam Rantai Pasok Makanan.....14

2.5.3. Integrasi FMEA dengan HOR dan SCOR – DS.....14

2.6. *House of Risk* ……..……15

2.6.1. *House of Risk* Tahap 1 (HOR Phase 1)…….…….…….16

2.6.2. *House of Risk* Tahap 2 (HOR Phase 2)……17

2.6.3. Relevansi HOR dalam Penelitian Rantai Pasok.....17

2.7. Kajian Terdahulu..……17

BAB III METODA PENELITIAN

1.1. Desain Penelitian…….……19

3.2. Metode Penelitian……..……..19

3.2.1. Pendekatan Kualitatif…….…….19

3.2.2. Pendekatan Kuantitatif……..……..20

3.2.3. Studi Kasus…….……20

3.3. Instrumen Penelitian……...20

3.4. Operasional Variabel Penelitian…….....…...…….21

3.5. Metode Analisis Data.....21

3.6. Profil Kasus.....21

3.6.1 Gambaran Umum Hotel XYZ.....21

3.6.2 Gambaran umum Rantai Pasok Bahan Baku Hotel XYZ....22

3.7 Diagram alur Penelitian…..... 23

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1. Hasil Wawancara dengan Tim Operasional Restoran Hotel.....25

4.2. Identifikasi *Risk Agent* berdasarkan Wawancara..... 27

4.3. Identifikasi Risiko dalam Rantai Pasok.....31

Mitigasi risiko dalam proses supply chain bahan baku makanan pada Restoran Hotel : Studi Kasus Hotel
XYZ di Yogyakarta
Nurul Hittah Annisa, Prof. Dr. Kuncoro Harto Widodo, S.T.P., M.Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

4.4. *Failure Mode and Effect Analysis* (FMEA)……..…33

4.5. Analisa Risiko dengan *House of Risk* Tahap 1……37

4.6. Strategi Mitigasi Risiko (*House of Risk* Tahap 2)…….....39

4.6.1. Pembahasan Berdasarkan SCOR – DS..……..……39

4.6.2. Pembahasan Berdasarkan FMEA…….…….……..…40

4.6.3. Pembahasan Berdasarkan HOR…….……..41

4.6.4. Integrasi SCOR – DS, FMEA, dan HOR…..…….……..42

BAB V PENUTUP

5.1 Kesimpulan…….……..43

5.2 Implikasi Manajerial…… 44

5.3 Keterbatasan Penelitian.....44

5.4 Saran.....45

DAFTAR PUSTAKA……..…..…….46

Lampiran……...……52