

DAFTAR ISI

SAMPUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	xi
ABSTRAK	xii
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	9
C. Batasan Masalah	9
D. Tujuan Penelitian	10
E. Manfaat Penelitian	10
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	11
A. <i>Supply Chain Risk Management</i>	11
B. <i>Supply Chain Operations Reference (SCOR)</i>	17
C. <i>Risk Failure Mode and Effect Analysis (RFMEA)</i>	20
D. <i>House of Risk (HoR)</i>	25
E. <i>Proactive Strategy</i>	27
BAB III. METODOLOGI PENELITIAN	28
A. Pelaksanaan	28
B. Pengumpulan Data	28
C. Pengolahan dan Analisis Data	30

BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	39
A. Profil Perusahaan	39
B. Proses Bisnis Perusahaan	43
C. Aktivitas Rantai Pasok Perusahaan	46
D. Narasumber Penelitian (<i>Risk Owner</i>)	59
E. Identifikasi Kejadian Risiko	60
F. Identifikasi Sumber Risiko	79
G. Analisa Risiko dengan Metode RFMEA	80
H. <i>Risk Mapping</i>	82
I. Evaluasi Risiko dengan HOR I	85
J. Evaluasi Risiko dengan HOR II	92
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	103
A. Kesimpulan	103
B. Saran	104
DAFTAR PUSTAKA	105
LAMPIRAN	108

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1. Skema Rantai Pasok Ayam di Royan Chicken Processing	6
Gambar 2.1. Metodologi SCRM untuk UKM	14
Gambar 2.2. Ilustrasi Pengukuran Kinerja dengan SCOR Model	20
Gambar 3.1. Risk Map	33
Gambar 3.2. Diagram Alir Penelitian	38
Gambar 4.1. Diagram Organisasi Royan Chicken Processing	43
Gambar 4.2. Proses Bisnis Royan Chicken Processing	45
Gambar 4.3. Risk Mapping	83
Gambar 4.4. Diagram Pareto <i>Risk Agent</i>	88

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1. Produksi Daging Sapi, Daging Kambing, dan Daging Ayam (Ton) D.I. Yogyakarta Periode 2007 - 2014	2
Tabel 1.2. Produksi Daging Ayam (Ton) D.I. Yogyakarta Periode 2007 - 2014	2
Tabel 2.1. Tabel <i>Likelihood Value Guidelines</i>	24
Tabel 2.2. Tabel <i>Impact Value Guidelines</i>	24
Tabel 2.3. Tabel <i>Detection Value Guidelines</i>	25
Tabel 3.1. <i>House of Risk I</i>	35
Tabel 3.2. <i>House of Risk II</i>	36
Tabel 4.1. Data Produksi Royan Chicken Processing Periode Januari 2014 – Maret 2015	40
Tabel 4.2. Spesifikasi Daging Ayam	51
Tabel 4.3. Kejadian Risiko dan Sumber Risiko pada Proses <i>Plan</i>	61
Tabel 4.4. Kejadian Risiko dan Sumber Risiko pada Proses <i>Source</i>	63
Tabel 4.5. Kejadian Risiko dan Sumber Risiko pada Proses <i>Make</i>	68
Tabel 4.6. Kejadian Risiko dan Sumber Risiko pada Proses <i>Deliver</i>	74
Tabel 4.7. Kejadian Risiko dan Sumber Risiko pada Proses <i>Return</i>	78
Tabel 4.8. Sumber Risiko (<i>Risk Agent</i>) dan <i>Occurrence</i>	79
Tabel 4.9. Kejadian Risiko (<i>Risk Event</i>) beserta <i>Occurrence</i> dan <i>Severity</i>	81
Tabel 4.10. Prioritas Kejadian Risiko (<i>Risk Event</i>)	84
Tabel 4.11. Level Korelasi Kejadian Risiko dengan Sumber Risiko.....	85
Tabel 4.12. Matriks <i>House of Risk I</i>	86
Tabel 4.13. Presentase <i>Aggregate Risk Potensial (ARP)</i>	87
Tabel 4.14. Prioritas 20% <i>Risk Agent</i>	89
Tabel 4.15. Tindakan-Tindakan Mitigasi Risiko	93
Tabel 4.16. Level Korelasi Sumber Risiko dengan Strategi Proaktif	94
Tabel 4.17. Tingkat Kesulitan Penerapan Strategi Proaktif.....	94

Tabel 4.18. Matriks *House of Risk* I94

Tabel 4.19. Peringkat Prioritas Tindakan Mitigasi95

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Konsumen Royan Chicken Processing.....	109
Lampiran 2. Nomor Kontrol Veteriner Royan Chicken Processing	110
Lampiran 3. Sertifikat Halal Royan Chicken Processing	111
Lampiran 4. Panduan Wawancara (Indepth Interview)	112
Lampiran 5. Kuesioner I	114
Lampiran 6. Kuesioner II	133
Lampiran 7. Kuesioner III.....	140



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

**STRATEGI MITIGASI RISIKO PASOKAN MENGGUNAKAN PENDEKATAN HOUSE OF RISK (Studi di
Royan Chicken
Processing)**

OCVIRA KRISWIDJAYA S, Dr. Ir. Endy Suwondo, DEA ; Ibnu Wahid Fakhruddin Aziz, STP., MT.

Universitas Gadjah Mada, 2015 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>