

1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sektor perikanan merupakan salah satu sektor yang berperan krusial dalam perkembangan perekonomian di Indonesia. Selain itu, Indonesia sebagai salah satu penghasil perikanan terbesar, komoditas perikanan bisa menjadi komoditas yang kompetitif nasional di tingkat global. Aktivitas terkait perikanan di Indonesia dimulai dari pra produksi, produksi, pengolahan sampai dengan pemasaran yang dilakukan dalam suatu sistem usaha perikanan (UU RI No.45 Tahun 2009). Terdapat berbagai macam usaha dibidang perikanan, salah satunya yaitu usaha pembekuan produk perikanan. Tujuan pembekuan produk perikanan adalah untuk mempertahankan mutu produk hingga sampai ke konsumen.

Dalam suatu kegiatan usaha tentu terdapat rantai pasok, rantai pasok merupakan suatu jaringan yang terdiri dari beberapa bagian seperti *supplier*, *manufacture*, *distributor* dan *retailer* yang bekerjasama dan terlibat secara langsung maupun tidak langsung dalam memenuhi permintaan konsumen (Zaki *et al.*, 2022). Aktivitas rantai pasok memiliki peluang timbulnya risiko sehingga diperlukan penanganan untuk meminimalisir tingkat risiko dan dampak risiko dari risiko tersebut.

Risiko dapat terjadi disebabkan oleh lemahnya sistem kontrol manajemen yang dilakukan oleh pihak internal perusahaan (Pangestuti dalam Adelia dan Widiasih, 2023). Untuk mengelola risiko rantai pasok agar perusahaan dapat bertahan atau meminimalisir risiko dan untuk memutuskan apakah risiko yang dihadapi perusahaan akan dihindari atau diambil maka sangat dibutuhkan manajemen risiko rantai pasok yang tepat. Manajemen risiko rantai pasok merupakan usaha yang dilakukan untuk mengendalikan risiko pada setiap aspek koordinasi dan kolaborasi rantai pasok bersamaan dengan para pelaku usaha untuk memastikan kejelasan dalam keuntungan dan keberlanjutan dari suatu usaha. Pendekatan pada risiko rantai pasok dan mitigasi risiko ditujukan untuk mendukung kinerja manajemen dari segi permintaan, penyedia produk serta informasi. Manajemen risiko rantai pasok berperan untuk mengintegrasikan hal

yang berkaitan dengan rantai pasok serta implementasi sehingga dapat meningkatkan performa untuk mengatasi risiko.

CV. King Of Milk Fish merupakan perusahaan yang bergerak dibidang jual beli produk perikanan. CV. King Of Milk Fish didirikan oleh Bapak Zainal Abidin pada tahun 2017 yang berlokasi di Desa Raja Kecamatan Bendahara Kabupaten Aceh Tamiang dengan tujuan ekspor produk perikanan. CV. King Of Milk Fish merupakan perusahaan pengelola *Integrated Cold Storage* (ICS) yang bergerak dibidang pembekuan produk perikanan. Dalam proses pengolahannya perusahaan ini menggunakan *cold storage* yang merupakan ruangan khusus dengan suhu rendah yang digunakan untuk mempertahankan mutu produk perikanan dengan cara pembekuan. Produk yang dihasilkan merupakan produk olahan dalam keadaan beku yang didistribusikan ke pasar domestik dan pasar internasional. Kegiatan operasional pada CV. King Of Milk Fish berlangsung setiap hari dimulai pada pukul 08:00 – 17:00 WIB. Data produksi CV. King Of Milk Fish pada periode Januari sampai dengan Agustus 2023 dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 1. Jumlah produksi CV. King Of Milk Fish periode Januari hingga Agustus tahun 2023

Bulan	Udang (kg)	Ikan (kg)	Kepiting Soka (kg)
Januari	2009,8	11531,5	1690,6
Februari	1925,7	15881,0	957,3
Maret	991,4	36147,0	1043,9
April	550,0	54000,0	870,0
Mei	1800,0	0,0	1500,0
Juni	8578,0	18975,0	1289,0
Juli	12758,8	9447,6	1251,8
Agustus	5200,0	1300,0	1800,0

Sumber : Data Primer (diolah), 2023

Pada Tabel 1 dapat dilihat bahwa dalam periode Januari sampai dengan Agustus 2023, CV. King Of Milk Fish memproduksi udang sebanyak 33813,75kg, ikan sebanyak 147282,17kg dan kepiting soka sebanyak 10402,67kg. Pada bulan Mei ikan tidak diproduksi karena masih dalam suasana idul fitri yang mana perusahaan hanya memproduksi udang dan kepiting soka karena produk jenis ikan sudah distok pada bulai April untuk bulan Mei. Jumlah produksi udang, ikan dan kepiting soka pada CV. King Of Milk Fish mengalami fluktuasi setiap bulan, baik

itu peningkatan jumlah produksi maupun penurunan jumlah produksi. Fluktuasi jumlah produksi dipengaruhi oleh berbagai hal seperti permintaan konsumen yang berubah setiap bulannya dan bahan baku yang bersifat musiman sehingga perusahaan harus menyesuaikan jumlah produksi.

Ada berbagai jenis produk perikanan beku yang dipasarkan oleh CV. King Of Milk Fish seperti udang, ikan dan soka. Adapun jenis dan harga produk CV. King Of Milk Fish seperti pada tabel berikut :

Tabel 2. Jenis dan harga produk perikanan CV. King Of Milk Fish tahun 2023

No.	Kode	Jenis	Keterangan	Harga/kg (Rp)
1	BB	Bawal Banci 200-300	kg	130.000
2	BB	Bawal Banci 300-400	kg	140.000
3	BB	Bawal Banci 400-500	kg	180.000
4	BB	Bawal Banci 500-600	kg	200.000
5	BB	Bawal Banci 600-700	kg	220.000
6	BB	Bawal Banci 700-800	kg	240.000
7	BB	Bawal Banci 800 up	kg	260.000
8	BP	Bawal Putih 200-300	kg	135.000
9	BP	Bawal Putih 300-400	kg	165.000
10	BP	Bawal Putih 400-500	kg	175.000
11	BP	Bawal Putih 500-600	kg	185.000
12	BP	Bawal Putih 600-700	kg	195.000
13	K	Kampi 50-100	kg	48.500
14	K	Kampi 100-200	kg	48.500
15	K	Kampi 200-300	kg	50.500
16	K	Kampi 300-500	kg	53.500
17	K	Kampi 500-700	kg	53.500
18	K	Kampi 700 up	kg	53.500
19	L	Layur 100-200	kg	19.500
20	L	Layur 200-300	kg	34.500
21	L	Layur 300 up	kg	42.500
22	L	Layang 4-6	kg	16.000
23	L	Layang 6-8	kg	17.000
24	L	Layang 8-10	kg	17.000
25	L	Layang 10-12	kg	17.000
26	C	Cakalang 1-2	kg	17.500
27	C	Cakalang 2-4	kg	17.000
28	C	Cakalang 4-6	kg	16.500
29	C	Cakalang 6-8	kg	16.000
30	C	Cakalang 8-10	kg	16.000
31	CC	Cumi-Cumi 8-10	kg	42.500
32	CC	Cumi-Cumi 10-15	kg	52.500
33	CC	Cumi-Cumi 15-20	kg	57.500
34	SK	Sotong Katak 10-20	kg	17.500
35	SK	Sotong Katak 20-50	kg	30.500

36	SK	Sotong Katak 50-100	kg	32.500
37	SK	Sotong Katak 100-200	kg	36.500
38	SK	Sotong Katak 200-300	kg	47.500
39	SK	Sotong Katak 300-500	kg	55.500
40	T	Udang Tiger 8-10	kg	175.000
41	T	Udang Tiger 13-15	kg	130.000
42	T	Udang Tiger 16-20	kg	115.000
43	T	Udang Tiger 21-25	kg	100.000
44	T	Udang Tiger 26-30	kg	90.000
45	T	Udang White 16-20	kg	130.000
46	T	Udang White 31-40	kg	120.000
47	T	Udang White 41-50	kg	110.000
48	T	Udang White 51-60	kg	100.000
49	SB	Kepiting Soka BTM	kg	100.000

Sumber : Data Primer (diolah), 2023

Pada Tabel 2 dapat dilihat bahwa terdapat beberapa jenis produk perikanan yang dipasarkan oleh CV. King Of Milk Fish seperti bawal banci, bawal putih, kampi, layur, laying, cakalang, cumi-cumi, sotong katak, udang tiger, udang white, dan kepiting soka. Ikan yang akan dikirim ke konsumen dikemas menggunakan *material carton* (MC). Produk jenis ikan dikemas dengan berat 9 kg dalam 1 MC. Sedangkan cumi-cumi, sotong katak, udang dan kepiting soka dikemas menggunakan MCO dengan berat 0,95 kg dan jika dikemas menggunakan *material carton* (MC) maka beratnya 9,5 kg karena setiap 1 MC berisi 10 MCO . Harga jual bawal banci dan bawal putih bervariasi karena setiap ukuran memiliki harga jual yang berbeda, semakin berat timbangan ikan maka akan semakin tinggi pula harga jual ikan tersebut begitu pula sebaliknya. Harga ikan cakalang dipengaruhi oleh jumlah setiap 1 MCO, semakin banyak jumlah ikan setiap 1 MCO maka semakin murah pula harganya. Harga cumi-cumi dipengaruhi jumlah dalam setiap 1 MCO, semakin banyak jumlah cumi-cumi maka semakin mahal pula harganya. Harga sotong katak dipengaruhi oleh beratnya, semakin berat timbangan sotong katang maka akan semakin tinggi pula harga jual begitu pula sebaliknya. Sedangkan udang tiger dan udang white perbedaan harga dibedakan berdasarkan jumlah udang dalam setiap 1 MCO. Udang dengan ukuran besar biasanya hanya membutuhkan beberapa ekor saja setiap 1 MCO, sedangkan udang dengan ukuran kecil membutuhkan banyak udang dalam setiap 1 MCO sehingga semakin banyak jumlah udang dalam setiap MCO maka semakin rendah pula harga jual udang tersebut. Kepiting soka dijual

dengan harga Rp100.000/MCO. Produk perikanan dipasarkan ke pasar domestik (Jakarta) dan pasar internasional (Malaysia). Waktu yang dibutuhkan untuk pengiriman produk ke Jakarta yaitu 6 hari, sedangkan waktu yang dibutuhkan untuk pengiriman ke Malaysia yaitu 2 hari. Pengiriman produk dilakukan menggunakan transportasi laut yaitu kapal.

Dalam memenuhi kebutuhan bahan baku ikan bawal, ikan kampi, ikan layur, ikan layang, ikan cakalang, cumi-cumi, sotong katak, udang tiger, udang white dan kepiting soka, CV. King Of Milk Fish memiliki pemasok diberbagai daerah yang ada di Provinsi Aceh seperti di Kabupaten Aceh Tamiang, Kota Langsa, Kabupaten Aceh Timur, Kabupaten Aceh Utara, Kota Banda Aceh dan Kabupaten Aceh Barat. Untuk pengambilan bahan baku, pihak CV. King Of Milk Fish datang langsung ke daerah masing-masing pemasok untuk mengambil bahan baku menggunakan truk *box* yang sudah dilengkapi dengan mesin pendingin guna untuk menjaga kualitas bahan baku sebelum dilakukan pengolahan. Selain mengambil secara langsung bahan baku ke masing-masing daerah pemasok, bahan baku juga dikirim menggunakan jasa pengiriman produk perikanan. Biaya pengiriman bahan baku dari setiap daerah pemasok berbeda tergantung jarak tempuh menuju perusahaan. Bahan baku yang berasal dari Kabupaten Aceh Tamiang membutuhkan waktu tempuh 1 jam dengan biaya pengiriman Rp50.000/fiber, Kota Langsa membutuhkan waktu 1 jam dengan biaya pengiriman Rp50.000/fiber, Kabupaten Aceh Timur membutuhkan waktu 2 jam dengan biaya pengiriman Rp100.000/fiber, Kabupaten Aceh Utara membutuhkan waktu 4 jam dengan biaya pengiriman Rp150.000/fiber, Kota Banda Aceh membutuhkan waktu 9 jam dengan biaya pengiriman Rp250.000/fiber dan daerah Kabupaten Aceh Barat membutuhkan waktu 14 jam dengan biaya pengiriman Rp 350.000/fiber.

Sifat bahan baku yang musiman menjadi salah satu kendala utama yang dapat menghambat proses produksi untuk pemenuhan permintaan konsumen dikarenakan tidak setiap saat bahan baku selalu tersedia disetiap daerah pemasok. Kelangkaan bahan baku kerap terjadi sehingga perlu dilakukannya analisis untuk mengatasi permasalahan tersebut. Penurunan kualitas pada bahan baku juga terjadi dikarenakan waktu penyimpanan sebelum pengolahan yang lebih dari 3

hari. Hal tersebut terjadi karena adanya hambatan diperjalanan seperti kemacetan dan kerusakan transportasi serta lokasi pemasok yang jauh sehingga waktu yang telah ditetapkan diawal melewati batas atau tidak sesuai dengan jadwal kerja karyawan.

Keterlambatan kedatangan bahan baku diluar jam kerja karyawan juga menyebabkan beberapa karyawan harus lembur dikarenakan jika tidak ditangani secepat mungkin maka kualitas bahan baku akan semakin menurun, hal ini mengharuskan perusahaan membayar gaji lembur para karyawan yang seharusnya tidak perlu dikeluarkan apabila bahan baku datang sesuai jadwal jam kerja para karyawan. Hal ini membuat perusahaan harus menambah biaya operasional yang seharusnya dapat ditekan seminimum mungkin. Selain kendala tersebut, biaya listrik juga menjadi salah satu sumber masalah yang membutuhkan banyak biaya dikarenakan dalam proses pembekuan produk perikanan daya listrik yang digunakan sangat besar. Selama ini CV. King Of Milk Fish belum benar-benar mengevaluasi rantai pasok perusahaan, padahal untuk menghadapi masalah-masalah tersebut CV. King Of Milk Fish harus menerapkan manajemen rantai pasok yang baik. Hal ini berguna agar CV. King Of Milk Fish dapat berjalan secara efektif dan efisien.

Pengukuran kinerja rantai pasok harus menggunakan metode yang tepat, hal ini dimaksudkan agar perusahaan dapat mengatur kegiatan yang berpotensi tidak efektif dan terlalu berisiko. Manajemen risiko pada rantai pasok yang efektif sebagai kebutuhan utama perusahaan yang dapat dijadikan sebagai alat yang mengatur serta meminimalisir kemungkinan terjadinya kegagalan sehingga kinerja perusahaan akan lebih optimal. Untuk itu perlu dilakukan analisis risiko rantai pasok pada CV. King Of Milk Fish dengan metode *House of Risk*.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan di atas, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut :

1. Apa saja risiko rantai pasok ikan bawal, ikan kampi, ikan layur, ikan layang, ikan cakalang, cumi-cumi, sotong katak, udang tiger, udang white dan kepiting soka pada CV. King Of Milk Fish?

2. Bagaimana strategi penanganan risiko rantai pasok ikan bawal, ikan kampi, ikan layur, ikan layang, ikan cakalang, cumi-cumi, sotong katak, udang tiger, udang white dan kepiting soka pada CV. King Of Milk Fish dengan metode *House of Risk*?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan penelitian ini adalah:

1. Mengidentifikasi risiko rantai pasok ikan bawal, ikan kampi, ikan layur, ikan layang, ikan cakalang, cumi-cumi, sotong katak, udang tiger, udang white dan kepiting soka pada CV. King Of Milk Fish
2. Menentukan strategi penanganan risiko rantai pasok ikan bawal, ikan kampi, ikan layur, ikan layang, ikan cakalang, cumi-cumi, sotong katak, udang tiger, udang white dan kepiting soka pada CV. King Of Milk Fish dengan metode *House of Risk*.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah :

1. Bagi perusahaan, bahan masukan bagi direktur perusahaan dalam menyusun kebijakan yang berkaitan dengan pengelolaan risiko rantai pasok yang mungkin timbul pada CV. King Of Milk Fish.
2. Bagi pemerintah, dapat memberikan informasi dan pertimbangan untuk dapat mengambil langkah dalam mendukung direktur CV. King Of Milk Fish agar dapat memperluas jangkauan perusahaan sehingga masyarakat sekitar dapat diberdayakan dengan skema kerja sama.

Bagi peneliti lanjutan, dapat memberikan informasi dan menjadi bahan referensi untuk penelitian lebih lanjut dan lebih luas mengenai risiko rantai pasok.