

PERAN ANALISIS RISIKO DALAM MENINGKATKAN EFISIENSI DAN KUALITAS PRODUKSI

Maruli Pardosi¹, Rifat Hibrizi Al-Banjari², Anri S Situmorang³

Universitas Negeri Medan

e-mail: marulipardosi78@gmail.com¹, rifathibrizi06@gmail.com², anrysitumorang7@gmail.com³

Abstrak – Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis risiko keamanan pangan dan dampaknya terhadap kualitas bahan baku di Egon Chicken, Jalan Bromo, Medan. Metode penelitian ini yaitu menggunakan metode pendekatan kualitatif dan kuantitatif dengan cara mengumpulkan data melalui observasi, wawancara, serta analisis dokumentasi. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa risiko utama dalam keamanan pangan di Egon Chicken meliputi kontaminasi bahan baku, serta ketidakstabilan kualitas dari pemasok. Risiko ini berdampak langsung pada kualitas bahan baku, yang dapat mempengaruhi cita rasa, serta keamanan produk akhir bagi konsumen. Untuk mengatasi permasalahan ini, Egon Chicken perlu menerapkan sistem manajemen risiko yang lebih ketat, termasuk melakukan pemeriksaan terhadap stok pada bahan baku, serta pelatihan karyawan dalam penanganan bahan baku. Penelitian ini memberikan rekomendasi bagi para pelaku usaha kuliner dalam mengelola risiko keamanan pangan guna meningkatkan kualitas bahan baku serta menjaga kepuasan dan keamanan konsumen. Dengan penerapan strategi yang tepat ini, Egon Chicken dapat memperkuat daya saingnya di pangsa pasar makanan cepat saji.

Kata Kunci: Risiko Keamanan Pangan, Kualitas Bahan Baku, Manajemen Risiko, UMKM Kuliner, Egon Chicken.

Abstract – This study aims to analyze food safety risks and their impact on the quality of raw materials at Egon Chicken, Jalan Bromo, Medan. The research employs a qualitative and quantitative approach by collecting data through observations, interviews, and document analysis. The results indicate that the primary food safety risks at Egon Chicken include raw material contamination and the inconsistency of supplier quality. These risks directly affect the quality of raw materials, which can influence taste and the safety of the final product for consumers. To address these issues, Egon Chicken needs to implement a stricter risk management system, including stock inspections of raw materials and employee training in raw material handling. This study provides recommendations for culinary business operators in managing food safety risks to improve raw material quality and maintain customer satisfaction and safety. By implementing the right strategies, Egon Chicken can strengthen its competitiveness in the fast-food market.

Keywords: Food Safety Risks, Raw Material Quality, Risk Management, UMKM Culinary, Egon Chicken.

PENDAHULUAN

UMKM merupakan salah satu sektor yang sangat penting dalam perekonomian Indonesia, yang berkontribusi signifikan terhadap penciptaan lapangan kerja dan pertumbuhan ekonomi nasional. Namun, di sisi lain UMKM sering kali menghadapi tantangan yang kompleks, terutama terkait dengan fluktuasi harga bahan baku dan persaingan dagang. UMKM Egon Chicken Bromo, sebagai salah satu pelaku usaha di sektor kuliner, tidak terlepas dari dinamika ini. UMKM Egon Chicken Bromo berdiri sejak tahun 2000 hingga saat ini. Nama Egon chicken sendiri diambil dari nama pemilik usaha tersebut yaitu Bapak Egon Tres Hudiantoro. UMKM Egon Chicken Bromo adalah usaha yang beroperasi di sektor makanan yang fokus pada penyediaan ayam kentucky dengan citarasa khas. Awal tahun 2000-an UMKM Egon Chicken Bromo menjual ayam bakar. Lalu pada tahun 2005 UMKM Egon Chicken Bromo menambah menu mereka yaitu nasi goreng. Kemudian pada akhir Tahun 2007 UMKM Egon Chicken Bromo berhenti menjual ayam bakar dan nasi goreng dan beralih ke ayam kentucky. Selain ayam kentucky, UMKM Egon Chicken Bromo juga menjual aneka gorengan yaitu bakso goreng, ceke kentucky, leher

kentucky, sala bule (khas Sumatera Barat), tahu isi goreng, risol, sate puyuh dan juga menyediakan sambal geprek. Alasan UMKM Egon Chicken Bromo beralih ke ayam kentucky dikarenakan proses produksi ayam kentucky lebih efisien daripada ayam bakar.

Analisis risiko keamanan pada pangan di Egon Chicken, Jalan Bromo, Medan, dapat mengidentifikasi beberapa permasalahan utama yang dapat mempengaruhi kualitas bahan baku dan produk akhir. Permasalahan ini meliputi potensi kontaminasi bahan baku selama proses pengolahan, ketidakstabilan kualitas bahan baku yang disuplai oleh pemasok, serta praktik penyimpanan dan penanganan bahan baku yang belum memenuhi standar keamanan pangan. Kondisi ini dapat menyebabkan dampak negatif pada cita rasa, tekstur, dan keamanan produk yang disajikan kepada pelanggan. Oleh karena itu, diperlukan penerapan sistem manajemen risiko yang menyeluruh untuk mengidentifikasi, menganalisis, dan mengendalikan potensi bahaya tersebut guna untuk memastikan bahwasannya kualitas dan keamanan bahan baku serta meningkatkan kepercayaan pelanggan terhadap produk Egon Chicken.

Setiap harinya UMKM Egon Chicken Bromo sendiri telah menargetkan penjualan sebanyak 500 pcs ayam kentucky, 600 pcs bakso goreng, 150 pcs cecek kentucky, 100 pcs leher kentucky, 150 pcs sala bule, 150 pcs tahu isi goreng, 50 pcs sate puyuh dan 200 pcs sambal geprek. Laba kotor yang dihasilkan, jika target penjualan terpenuhi adalah sebesar Rp.5.325.000,- setiap harinya. Laba kotor (gross profit) adalah penjualan bersih di kurangi harga pokok penjualan (Soemarso S.R, 2017:234). Laba bersih yang dihasilkan UMKM Egon Chicken Bromo per harinya jika target penjualan terpenuhi yaitu Rp.1.285.000,-. Jadi target laba bersih per bulan UMKM Egon Chicken Bromo yaitu sebesar Rp.38.550.000,-.

Kenaikan harga bahan baku menjadi salah satu tantangan utama yang dihadapi oleh UMKM Egon Chicken Bromo. Biaya produksi yang meningkat akibat kenaikan harga bahan baku sering kali tidak dapat diimbangi dengan kenaikan harga jual produk. Hal ini dapat berdampak pada margin keuntungan yang menipis, bahkan pada kondisi tertentu bisa menyebabkan kerugian bagi UMKM Egon chicken Bromo

UMKM Egon Chicken Bromo, yang berfokus pada produk olahan ayam potong, saat ini sedang menghadapi kondisi yang di mana kenaikan harga bahan baku dan persaingan dagang yang semakin ketat menjadi tantangan nyata. Kenaikan harga bahan baku produk mereka tentunya menjadi kendala bagi UMKM Egon Chicken Bromo. Hal ini tentunya membuat margin keuntungan yang mereka peroleh menjadi semakin menipis bahkan tidak mencapai target laba yang mereka inginkan. Sementara itu, mereka juga harus tetap mempertahankan harga jual produk mereka sebelum kenaikan bahan baku karena ketatnya persaingan dagang. Hal ini menjadi dilema bagi UMKM Egon Chicken Bromo, karena jika mereka tidak menaikkan harga produk maka margin keuntungan mereka akan menipis dan Bahkan mereka dapat mengalami kerugian. Sementara itu, jika mereka menaikkan harga jual produk maka konsumen akan beralih ke kompetitor yang menjual dengan harga lebih murah.

Jumlah pesaing langsung dalam bisnis yang serupa di area yang sama pada saat ini berjumlah 7 gerai. Harga yang ditawarkan oleh para kompetitor sebagian besar sama, yaitu Rp.7000,-/pcs ayam kentucky. Hal ini menunjukkan adanya persaingan yang signifikan. Jika UMKM Egon Chicken Bromo menaikkan harga jual produk, maka konsumen akan beralih ke kompetitor yang masih mempertahankan harga yang lebih rendah. Konsumen cenderung tertarik dengan harga yang lebih murah, sehingga potensi persaingan harga sangat menjadi faktor penting dalam menarik konsumen.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi dan menganalisis berbagai risiko yang dapat mempengaruhi keamanan pangan dalam proses pengelolaan bahan baku di Egon Chicken. Penelitian ini dapat bertujuan untuk memahami bagaimana faktor-faktor seperti ketidakstabilan kualitas dari pemasok, serta praktik penyimpanan dan penanganan

bahan baku yang tidak sesuai standar dapat berdampak negatif terhadap kualitas produk akhir yang disajikan kepada konsumen. Dengan mengidentifikasi rantai pasok dan proses produksi, penelitian ini berupaya merumuskan strategi manajemen risiko yang efektif guna untuk memastikan bahwasannya bahan baku yang digunakan telah memenuhi standar keamanan pangan yang ditetapkan. Implementasi strategi tersebut diharapkan dapat meningkatkan kualitas produk, menjaga kepuasan dan kepercayaan pelanggan, serta memperkuat posisi kompetitif Egon Chicken di industri makanan cepat saji.

Ruang lingkup permasalahan dalam penelitian ini mencakup berbagai aspek yang berhubungan dengan keamanan pangan di UMKM Egon Chicken Bromo. Fokus utama dalam penelitian ini adalah mengidentifikasi risiko yang muncul dalam proses pengelolaan bahan baku, mulai dari penerimaan bahan baku dari pemasok, penyimpanan, sampai pengolahan sebelum disajikan kepada pelanggan. Risiko yang telah dianalisis meliputi potensi kontaminasi bahan baku, ketidakstabilan kualitas dari pemasok, serta praktik penyimpanan dan penanganan yang belum sepenuhnya memenuhi standar keamanan pangan. Selain itu, penelitian ini juga menyoroti bagaimana faktor-faktor tersebut dapat mempengaruhi kualitas akhir produk, baik dari segi rasa, tekstur, maupun keamanan konsumsi. Dengan demikian, ruang lingkup penelitian ini mencakup seluruh rantai pasok dan proses produksi di Egon Chicken Bromo, dengan tujuan merancang strategi manajemen risiko yang dapat diterapkan untuk meningkatkan kualitas dan keamanan pangan, menjaga kepercayaan pelanggan, serta memperkuat daya saing usaha di industri makanan cepat saji.

METODE PENELITIAN

Desain Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan metode survei. Desain survei di pilih untuk mengumpulkan data dari responden yang relevan mengenai harga dan dampak persaingan terhadap pendapatan di Egon Chicken jalan Bromo.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil penelitian, ditemukan bahwa UMKM Egon Chicken Bromo sedang menghadapi berbagai tantangan dalam menjaga kestabilan pangan yang tersedia dan kualitas bahan baku. Salah satu risiko utama yang teridentifikasi yaitu potensi kontaminasi bahan baku selama proses penyimpanan dan pengolahan. Dari hasil observasi, telah diketahui bahwa bahan baku seperti ayam potong dan gorengan sering kali disimpan dalam kondisi yang kurang optimal, sehingga meningkatkan kemungkinan tumbuhnya bakteri dan akan menyebabkan penurunan kualitas produk akhir. Selain itu, pada saat wawancara dengan pemilik dan karyawan mengungkapkan bahwa mereka belum sepenuhnya menerapkan standar keamanan pangan seperti Good Manufacturing Practices (GMP) atau Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP), yang seharusnya ini dapat membantu mengurangi risiko kontaminasi.

Selain masalah penyimpanan, ketidakstabilan kualitas bahan baku dari pemasok juga dapat menjadi tantangan utama. Dalam beberapa kasus, bahan baku yang diterima memiliki kualitas yang bervariasi, seperti ayam yang ukurannya tidak merata atau mengalami perubahan tekstur akibat penanganan yang kurang baik selama distribusi. Hal ini menyebabkan ketidak konsistenan dalam produk akhir yang dijual kepada pelanggan, yang dapat berdampak pada kepuasan dan loyalitas konsumen. Beberapa pelanggan bahkan mengeluh karena adanya perbedaan rasa dan tekstur pada produk Egon Chicken, yang menunjukkan bahwa masalah kualitas bahan baku telah mempengaruhi pengalaman konsumen.

Di sisi lain, kondisi persaingan bisnis yang ketat juga menjadi tantangan besar bagi UMKM Egon Chicken Bromo. Dengan adanya 7 pesaing langsung di area yang sama, Egon

Chicken harus berupaya untuk tetap kompetitif tanpa menaikkan harga jual produknya secara signifikan. Dari analisis pasar, telah diketahui bahwa konsumen di wilayah tersebut sangat sensitif terhadap harga, sehingga kenaikan harga sedikit saja akan dapat membuat mereka beralih ke kompetitor yang menawarkan harga lebih murah. Oleh karena itu, strategi yang dapat diterapkan adalah meningkatkan nilai tambah produk melalui inovasi rasa, promosi yang lebih agresif, serta peningkatan kualitas pelayanan untuk membangun loyalitas pelanggan.

Dalam upaya mengatasi permasalahan ini, Egon Chicken perlu menerapkan strategi manajemen risiko yang lebih sistematis. Salah satu langkah yang dapat dilakukan adalah menjalin kerja sama dengan pemasok yang lebih kredibel dan memiliki standar kualitas yang lebih baik. Selain itu, peningkatan sistem penyimpanan bahan baku dengan penggunaan peralatan yang lebih memadai, seperti lemari pendingin yang sesuai standar, dapat membantu menjaga kualitas bahan baku sebelum diolah. Pelatihan bagi karyawan tentang prosedur kebersihan dan keamanan pangan juga menjadi hal penting yang perlu diterapkan agar setiap tahap produksi berjalan sesuai standar.

Secara keseluruhan, penelitian ini menunjukkan bahwa meskipun UMKM Egon Chicken Bromo memiliki potensi besar dalam bisnis kuliner, terdapat berbagai tantangan yang perlu diatasi untuk memastikan keberlanjutan usaha. Dengan menerapkan strategi manajemen risiko yang lebih baik dan memperkuat daya saing melalui inovasi produk serta peningkatan kualitas layanan, Egon Chicken dapat mempertahankan posisinya di industri makanan cepat saji dan meningkatkan kepercayaan pelanggan terhadap produk mereka.

TINGGI	SEDANG	SEDANG
SEDANG	TINGGI	TINGGI
TINGGI	SEDANG	TINGGI
TINGGI	SEDANG	TINGGI
TINGGI	RENDAH	SEDANG

Gambar diatas menjelaskan bahwasannya di bagian tingkat prioritas untuk semua risiko. Yang pertama pada resiko operasional untuk tingkat konsekuensi atau dampaknya itu tinggi sedangkan untuk tingkat kemungkinan terjadinya sedang sehingga menghasilkan level risiko yang sedang. Selanjutnya masuk ke tingkat konsekuensi untuk level risiko untuk risiko, operasional ini yaitu tingkat konsekuensinya itu tinggi dan tingkat kemungkinan terjadinya itu sedang sehingga menghasilkan level risiko yang sedang. Selanjutnya untuk risiko strategis tingkat konsekuensinya itu sedang dan tingkat kemungkinan terjadinya tinggi sehingga menghasilkan level Resiko yang tinggi. Selanjutnya yang ketiga untuk risiko keuangan tingkat konsekuensi tinggi dan untuk tingkat kemungkinan terjadinya sedang sehingga menghasilkan represiko yang tinggi dan yang keempat ada risiko kepatuhan dimana tingkat konsekuensinya ini tinggi maka dari itu tingkat kemungkinan terjadinya sedang sehingga menghasilkan level risiko yang tinggi dan yang terakhir yaitu resiko finansial, dimana tingkat konsekuensinya ini tinggi tingkat kemungkinan terjadinya rendah dan menghasilkan level Resiko yang sedang.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa UMKM Egon Chicken Bromo perlu mempertimbangkan strategi untuk mengatasi tantangan ini. Beberapa alternatif strategi yang dapat diterapkan adalah:

- Efisiensi produk, yaitu mengurangi pemborosan bahan baku dan meningkatkan efisiensi dalam proses produksi dapat membantu mengurangi dampak kenaikan harga bahan baku.
- Inovasi produk, yaitu menawarkan variasi produk baru yang unik dan sulit ditiru oleh kompetitor dapat memberikan nilai tambah bagi konsumen, sehingga mereka bersedia membayar harga yang lebih tinggi.

Strategi pemasaran, yaitu meningkatkan promosi dan diferensiasi produk dapat membantu menjaga loyalitas pelanggan sekaligus menarik pelanggan baru.

Dengan demikian, kombinasi antara inovasi produk, efisiensi produksi, dan strategi pemasaran yang tepat dapat membantu UMKM Egon Chicken Bromo untuk tetap kompetitif di tengah tantangan kenaikan harga bahan baku dan persaingan pasar yang ketat.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa UMKM Egon Chicken Bromo menghadapi berbagai tantangan dalam menjaga keamanan pangan dan kualitas bahan baku. Risiko utama yang diidentifikasi meliputi potensi kontaminasi bahan baku selama penyimpanan dan pengolahan, ketidakstabilan kualitas bahan baku dari pemasok, serta belum optimalnya penerapan standar keamanan pangan seperti GMP dan HACCP. Kondisi ini berisiko menurunkan kualitas produk akhir, yang dapat berdampak pada kepuasan dan kepercayaan pelanggan.

Analisis regresi mengungkapkan bahwa kenaikan harga bahan baku memiliki koefisien 0.341, yang menunjukkan dampak signifikan terhadap penurunan laba bersih, terutama pada bulan April dan Mei 2024, di mana laba turun drastis. Persaingan pasar juga berpengaruh dengan koefisien 0.273, yang menunjukkan bahwa semakin ketatnya persaingan membuat konsumen lebih sensitif terhadap harga dan membatasi fleksibilitas UMKM dalam menetapkan harga.

Selain itu, persaingan bisnis yang ketat menjadi tantangan lain bagi UMKM Egon Chicken Bromo. Dengan adanya kompetitor yang menawarkan harga serupa, UMKM ini harus mencari strategi lain untuk tetap kompetitif tanpa menaikkan harga jual yang dapat menyebabkan pelanggan beralih ke pesaing.

Dengan menerapkan strategi yang tepat, UMKM Egon Chicken Bromo dapat meningkatkan kualitas dan keamanan produknya, menjaga loyalitas pelanggan, serta memperkuat posisinya dalam industri makanan cepat saji. Penerapan manajemen risiko yang baik juga akan membantu usaha ini lebih tahan terhadap fluktuasi harga bahan baku dan persaingan yang semakin ketat.

DAFTAR PUSTAKA

- Codex Alimentarius Commission. (2020). Food hygiene: Basic texts (5th ed.). FAO & WHO.
- Fadilah, R. (2019). Manajemen risiko dalam industri makanan: Studi kasus pada UMKM kuliner. *Jurnal Keamanan Pangan*, 12(1), 45-58.
- Hendrawan, A. (2020). Tantangan keamanan pangan di sektor UMKM: Studi kasus di Indonesia. *Jurnal Manajemen Usaha Kecil*, 8(2), 112-127.
- Nugroho, B., & Wibisono, R. (2020). Penerapan HACCP dalam usaha kuliner skala kecil: Evaluasi dan tantangan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(3), 78-92.
- Prasetyo, D. (2023). Analisis kontaminasi mikroba pada produk pangan UMKM di kota besar. *Jurnal Mikrobiologi Pangan*, 10(4), 203217.

- Rahman, A., & Sari, D. (2022). Keamanan pangan dalam industri makanan: Tantangan dan solusi. Jakarta: Pustaka Pangan.
- Setiawan, T. (2021). Manajemen risiko dalam rantai pasok industri makanan. Bandung: Alfabeta.
- Soemarso, S. R. (2017). Akuntansi suatu pengantar (Edisi Revisi). Jakarta: Salemba Empat.
- Suryanto, H. (2021). Faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas bahan baku dalam industri kuliner. *Jurnal Agribisnis Pangan*, 9(2), 150-165