

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil pengolahan data serta analisis yang telah dilakukan dalam penelitian ini, dapat dirumuskan beberapa kesimpulan sebagai berikut:

Berdasarkan hasil identifikasi dan pengolahan data menggunakan metode *House of Risk* (HOR) yang mengacu pada kerangka SCOR Model, meliputi aktivitas *plan*, *source*, *make*, *deliver*, dan *return*, ditemukan 35 *risk event* serta 38 *risk agent* dalam aktivitas *halal food supply chain* di CV. Kudatama Mas. Berdasarkan perhitungan *Aggregate Risk Potential* (ARP) dan penerapan Diagram Pareto, diperoleh 10 *risk agent* yang ditetapkan sebagai prioritas penanganan. Agen risiko dengan nilai ARP tertinggi adalah A9, yaitu tidak diterapkannya standar operasional produk dan masih kurangnya pelatihan bagi staf. Selanjutnya, melalui HOR Fase 2 dirumuskan 16 tindakan mitigasi (*preventive action*) untuk menangani agen risiko prioritas. Tindakan tersebut kemudian diurutkan berdasarkan nilai *Effectiveness to Difficulty Ratio* (ETD) untuk menentukan strategi yang paling efektif dan memungkinkan untuk diterapkan. Penerapan strategi mitigasi yang diusulkan diharapkan mampu menekan kemungkinan munculnya agen risiko prioritas, sehingga pengelolaan risiko pada *halal food supply chain* CV. Kudatama Mas dapat dilakukan secara lebih optimal serta mendukung pemeliharaan mutu dan kehalalan produk.

Untuk mengevaluasi perkiraan perubahan tingkat risiko setelah mempertimbangkan usulan strategi mitigasi hasil HOR Fase 2, dilakukan analisis menggunakan *Probability Impact Matrix* (PIM). Pada tahap ini, evaluasi PIM setelah mitigasi difokuskan hanya pada *risk agent* yang sebelumnya berada pada kategori *High* (zona merah) pada PIM sebelum mitigasi karena memiliki tingkat risiko tertinggi dan menjadi prioritas utama dalam penerapan strategi mitigasi. Hasil analisis menunjukkan bahwa usulan strategi mitigasi berpotensi menurunkan tingkat risiko pada *risk agent* prioritas tersebut. Sebelum mitigasi, *risk agent* A9, A7, A31, dan A11 berada pada kategori *High*. Setelah mempertimbangkan penerapan strategi mitigasi hasil HOR Fase 2, *risk agent* A7 diperkirakan mengalami penurunan menjadi kategori *Very Low*, *risk agent* A9 dan A11 menjadi kategori *Low*, sedangkan *risk agent* A31 menjadi kategori *Moderate*. Hasil tersebut menunjukkan bahwa tidak terdapat lagi *risk agent* yang sebelumnya berada pada zona merah menjadi kategori *High* maupun *Very High*, sehingga usulan strategi mitigasi yang dirancang berpotensi meningkatkan efektivitas pengendalian risiko pada *halal food supply chain* CV. Kudatama Mas apabila diterapkan secara konsisten.

5.2 Saran

Berdasarkan temuan dan hasil analisis yang diperoleh selama penelitian, terdapat beberapa saran yang dapat dipertimbangkan sebagai masukan bagi pihak perusahaan dan peneliti pada penelitian selanjutnya, yaitu sebagai berikut:

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa risiko yang dominan pada aktivitas *halal food supply chain* berkaitan dengan ketidakkonsistenan penerapan standar operasional, kurangnya pelatihan pekerja, rendahnya kepatuhan terhadap sanitasi dan penggunaan APD, kurang optimalnya pengawasan kebersihan peralatan, potensi masuknya hewan ke area produksi, serta penggunaan sarana transportasi yang berpotensi menyebabkan kontaminasi. Oleh karena itu, perusahaan disarankan untuk menerapkan strategi mitigasi yang telah diusulkan, seperti pelatihan *Good Manufacturing Practices* (GMP), audit SOP dan *refresher training*, peningkatan pengawasan selama proses produksi, pemeriksaan kebersihan peralatan dan mesin, pemasangan *insect screen* serta penutupan celah pada area produksi untuk mencegah masuknya hewan, dan memastikan kelayakan serta kebersihan kontainer sebelum digunakan untuk pengiriman produk. Penerapan strategi mitigasi tersebut diharapkan dapat meningkatkan efektivitas pengendalian risiko sehingga kualitas dan kehalalan produk tetap terjaga.
2. Penelitian selanjutnya disarankan untuk memperluas objek kajian pada perusahaan atau industri pangan dengan karakteristik rantai pasok yang berbeda. Hal ini dapat memberikan perbandingan mengenai jenis risiko dan strategi mitigasi, sekaligus memperkaya kajian pengelolaan risiko pada *halal food supply chain*.