

ANALISIS RISIKO *BAD HANDLING* PADA PRODUK SUSU PASTEURISASI DI PT XYZ

FAIRUZ SALMA YUZANDI



**MANAJEMEN AGRIBISNIS
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2025**

- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN PROYEK AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan proyek akhir dengan judul “Analisis Risiko *Bad Handling* pada Produk Susu Pasteurisasi di PT XYZ” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan proyek akhir ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Juli 2025

Fairuz Salma Yuzandi
J1310211044

ABSTRAK

FAIRUZ SALMA YUZANDI. Analisis Risiko *Bad Handling* pada Produk Susu Pasteurisasi di PT XYZ. Dibimbing oleh BAGUS PRIYO PURWANTO dan NURLELA.

PT XYZ merupakan perusahaan pengolahan susu yang menghadapi risiko akibat kesalahan penanganan produk, yang disebut *bad handling*. Risiko tersebut perlu dianalisis untuk mengetahui tindakan pencegahan yang tepat untuk memitigasi risiko dan mencegah kerugian yang lebih besar. Tujuan dari kajian ini adalah untuk mengetahui skala dampak dari sebuah kejadian risiko (*risk event*) dan tingkat kemunculan agen penyebab risiko (*risk agent*), dan tindakan pencegahan yang dapat diterapkan oleh PT XYZ. Metode kajian yang digunakan yaitu *House of Risk* (HOR) untuk mengidentifikasi risiko dan merumuskan tindakan pencegahan. Berdasarkan *House of Risk* (HOR) tahap 1, diketahui terdapat 17 kejadian risiko yang disebabkan oleh 23 agen penyebab risiko. Setelah hasil analisis, terdapat 9 agen penyebab risiko yang menjadi prioritas. Berdasarkan *House of Risk* (HOR) tahap 2, untuk mengatasi 9 agen penyebab risiko tersebut dirumuskan 16 tindakan pencegahan. Terdapat 6 tindakan pencegahan yang efektif untuk diterapkan oleh PT XYZ. Dengan menerapkan 6 tindakan pencegahan ini, PT XYZ dapat mengefisienkan biaya penanganan produk pengembalian sebesar Rp209.710.276,00.

Kata kunci: *Bad handling*, *House of Risk* (HOR), manajemen risiko, risiko, susu pasteurisasi

ABSTRACT

FAIRUZ SALMA YUZANDI. Risk Analysis of Bad Handling on Pasteurized Liquid Milk Products at PT XYZ. Supervised by BAGUS PRIYO PURWANTO and NURLELA.

PT XYZ is a dairy processing company that faces risks due to product mishandling, called bad handling. These risks need to be analyzed to determine preventive measures to mitigate the risks and avoid financial losses. The purpose of this study is to assess the scale of impact of each risk event and the frequency of occurrence of the associated risk agents, as well as to identify preventive actions that can be implemented by PT XYZ. The research method used is the House of Risk (HOR), which helps in identifying risks and formulating preventive measures. In House of Risk (HOR) Stage 1, it was identified that there are 17 risk events caused by 23 risk agents. After analyzing the data, 9 risk agents were prioritized. In House of Risk (HOR) Stage 2, to address these 9 prioritized risk agents, 16 preventive actions were proposed. Further analysis revealed that 6 of these preventive actions are most effective and feasible to be implemented by PT XYZ. By applying these 6 preventive measures, PT XYZ can reduce the costs associated with handling returned products by approximately Rp209.710.276,00.

Keywords: Bad handling, House of Risk (HOR), pasteurized liquid milk, risk, risk management



Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2025
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.

- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

ANALISIS RISIKO BAD HANDLING PADA PRODUK SUSU PASTEURISASI DI PT XYZ

FAIRUZ SALMA YUZANDI

Laporan Proyek Akhir
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Terapan pada
Program Studi Manajemen Agribisnis

**MANAJEMEN AGRIBISNIS
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2025**



@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



Judul Proyek Akhir : Analisis Risiko *Bad Handling* pada Produk Susu
Pasteurisasi di PT XYZ
Nama : Fairuz Salma Yuzandi
NIM : J1310211044

@Hak cipta milik IPB University

Pembimbing 1:
Dr. Ir. Bagus P. Purwanto, M.Agr.
Pembimbing 2:
Nurlela, S.P., M.Si.

Disetujui oleh

Diketahui oleh

Ketua Program Studi:
Intani Dewi, S.Pt., M.Sc., M.Si.
NPI. 201811198309142016
Dekan Sekolah Vokasi:
Dr. Ir. Aceng Hidayat, M.T.
NIP. 196607171992031003

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah subhanaahu wa ta'ala atas segala karunia-Nya sehingga laporan proyek akhir ini berhasil diselesaikan. Tema yang dipilih dalam kajian yang dilaksanakan sejak bulan September 2024 sampai bulan Februari 2025 ini ialah Risiko *Bad Handling* pada Produk Susu Pasteurisasi, dengan judul “Analisis Risiko *Bad Handling* pada Produk Susu Pasteurisasi di PT XYZ”.

Terima kasih penulis ucapkan kepada orang tua, Bapak Andi Kurniawan dan Ibu Yustini Awaliyah. Penghargaan penulis sampaikan kepada Bapak Rozi dan Ibu Ika selaku *mentor* yang telah membimbing dan membantu selama pengumpulan data, serta Pak Lukman, Pak Hendro, dan Pak Santo yang membantu selama pengumpulan data di lapangan. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Ibu Intani Dewi, S.Pt., M.Sc., M.Si., selaku Ketua Program Studi Manajemen Agribisnis dan dosen moderator pada seminar hasil, serta seluruh Tim Dosen Pengajar Program Studi Manajemen Agribisnis. Terima kasih penulis ucapkan kepada Prof. Dr. Ir. Iis Diatin, M.M. selaku dosen penguji proyek laporan akhir. Penulis mengucapkan terima kasih kepada para pembimbing, Bapak Dr. Ir. Bagus Priyo Purwanto, M.Agr. dan Ibu Nurlela, S.P., M.Si. yang telah membimbing dan banyak memberi saran. Ucapan terima kasih penulis sampaikan untuk teman-teman yang selalu memberikan dukungan dan doa. Semua dukungan, doa, dan bantuan sangat berarti dalam proses penyusunan laporan proyek akhir ini.

Semoga laporan proyek akhir ini bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan dan bagi kemajuan ilmu pengetahuan.

Bogor, Juli 2025

Fairuz Salma Yuzandi

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	ii
DAFTAR GAMBAR	ii
DAFTAR LAMPIRAN	ii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan	4
1.4 Manfaat	4
II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Pengertian Risiko	5
2.2 Pengertian Manajemen Risiko	5
2.3 Pengertian <i>Bad Handling</i>	6
2.4 Analisis Finansial	7
2.5 Penelitian Terdahulu	7
2.6 Kerangka Pemikiran	8
III METODE	10
3.1 Lokasi dan Waktu PKL	10
3.2 Data dan Sumber Data	10
3.3 Metode Pengumpulan Data	10
3.4 Metode Analisis Data	11
3.5 Analisis Finansial	16
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	19
4.1 Gambaran Umum Perusahaan	19
4.2 Identifikasi Risiko <i>Bad Handling</i>	21
4.3 Analisis dan Evaluasi Risiko <i>Bad Handling</i>	24
4.4 Perlakuan Risiko <i>Bad Handling</i> (Strategi mitigasi risiko)	32
4.5 Analisis Finansial	38
4.6 Implikasi Manajerial	42
V SIMPULAN DAN SARAN	44
5.1 Simpulan	44
5.2 Saran	44
DAFTAR PUSTAKA	45
LAMPIRAN	47
RIWAYAT HIDUP	62



DAFTAR TABEL

1	Jumlah permintaan susu pasteurisasi di PT XYZ tahun 2024	1
2	Jumlah pengembalian susu pasteurisasi di PT XYZ tahun 2024	2
3	Skala nilai <i>severity</i> (dampak)	13
4	Skala nilai <i>occurrence</i> (tingkat kemunculan)	13
5	Bobot nilai korelasi	14
6	Contoh <i>framework House of Risk</i> (HOR) tahap 1	14
7	Bobot nilai korelasi	15
8	Bobot nilai derajat kesulitan	15
9	Contoh <i>framework House of Risk</i> (HOR) tahap 2	16
10	Komponen biaya	17
11	Identifikasi kejadian risiko dan agen penyebab risiko	22
12	Skala dampak kejadian risiko	24
13	Skala tingkat kemunculan agen penyebab risiko	29
14	Hasil penilaian <i>Aggregate Risk Potential</i> (ARP) agen penyebab risiko	30
15	Agen penyebab risiko prioritas	31
16	Tindakan pencegahan sebagai upaya mitigasi risiko	32
17	Hasil penilaian <i>Effectiveness to Difficulty of Ratio</i> (ETD) tindakan	34
18	Tindakan pencegahan prioritas	35
19	Analisis biaya sebelum dan setelah mitigasi risiko produk pengembalian susu pasteurisasi PT XYZ	40
20	Analisis penghematan biaya produk pengembalian susu pasteurisasi	41
21	Analisis penerimaan sebelum dan setelah mitigasi risiko produk	41
22	Analisis pendapatan sebelum dan setelah mitigasi risiko produk	42

DAFTAR GAMBAR

1	Kerangka pemikiran	9
2	Struktur organisasi PT XYZ	20
3	Klasifikasi produk pengembalian susu pasteurisasi di PT XYZ tahun	24
4	Diagram pareto <i>House of Risk</i> (HOR) tahap 1	31
5	Diagram pareto <i>House of Risk</i> (HOR) tahap 2	35

DAFTAR LAMPIRAN

1	Kuisiener <i>House of Risk</i> (HOR) tahap 1	50
2	Kuisiener <i>House of Risk</i> (HOR) tahap 2	52
3	Data perhitungan <i>House of Risk</i> (HOR) tahap 1	53
4	Data perhitungan <i>House of Risk</i> (HOR) tahap 2	54
5	Dokumen petunjuk teknis implementasi tindakan pencegahan	55