



**PROGRAM STUDI BISNIS
SEKOLAH BISNIS
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2025**

ANALISIS MANAJEMEN RISIKO PADA TAKAR RASA

DANENDRA HIDEAKIRA PALAINA NAYOTTAMA

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 University

IPB University



IPB University
Bogor Indonesia

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.

Perpustakaan IPB University



PERNYATAAN MENGENAI SKRIPSI DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul “Analisis Manajemen Risiko pada Takar Rasa” 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 skripsi ini.

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

Bogor, Agustus 2025

Danendra Hideakira Palaina Nayottama
K1401211051



@Hak cipta milik IPB University

IPB University



IPB University
Bogor Indonesia

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.



ABSTRAK

DANENDRA HIDEAKIRA PALAINA NAYOTTAMA. Analisis Manajemen Risiko pada Takar Rasa. Dibimbing oleh RADEN DIKKY INDRAWAN dan ANITA PRIMASWARI WIDHIANI.

Industri jasa boga di Indonesia terus berkembang seiring meningkatnya kebutuhan konsumsi praktis, termasuk di lingkungan kampus. Takar Rasa, unit bisnis kuliner berbasis mahasiswa di bawah PT Danadyaksa Cipta Karsa, hadir untuk memenuhi kebutuhan tersebut, namun menghadapi tantangan operasional seperti keterlambatan pengiriman, ketidaksesuaian produk, dan penurunan kualitas layanan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis proses bisnis dan mengevaluasi manajemen risiko dengan pendekatan ISO 31000:2018. Penelitian dilakukan secara kualitatif melalui wawancara mendalam, observasi, *Focus Group Discussion* (FGD), dan studi dokumentasi, dengan lima responden internal. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Takar Rasa menjalankan proses bisnis dengan sistem makelar, yaitu perusahaan tidak memproduksi makanan secara langsung, melainkan menjembatani pemesanan antara pelanggan dan vendor produksi. Sistem ini menimbulkan risiko tambahan dalam koordinasi, kontrol kualitas, dan pengiriman. Sebanyak sebelas risiko berhasil diidentifikasi, terdiri dari tiga risiko sangat tinggi, tiga tinggi, empat sedang, dan satu rendah. Penanganan risiko difokuskan pada penguatan *quality control* terhadap vendor serta perbaikan alur komunikasi internal. Takar Rasa perlu menerapkan manajemen risiko berbasis ISO 31000:2018 dan pembenahan sistem makelar mampu meningkatkan efisiensi operasional serta kepuasan pelanggan.

Kata kunci: ISO 31000:2018, catering, manajemen risiko, risiko



ABSTRACT

DANENDRA HIDEAKIRA PALAINA NAYOTTAMA. Risk Management Analysis in the Catering Service Industry in Bogor: A Case Study of Takar Rasa. Supervised by RADEN DIKKY INDRAWAN and ANITA PRIMASWARI WIDHIANI.

@Hak cipta milik IPB University

The catering industry in Indonesia continues to grow in line with increasing demand for practical food services, including in campus environments. Takar Rasa, a student-run culinary business unit under PT Danadyaksa Cipta Karsa, was established to meet this demand but faces operational challenges such as delivery delays, product mismatches, and declining service quality. This study aims to analyze the business process and evaluate operational risk management using the ISO 31000:2018 framework. A qualitative approach was employed through in-depth interviews, observation, focus group discussions (FGDs), and document studies, involving five internal respondents. The results show that Takar Rasa operates using a broker system, meaning the company does not produce food directly but acts as an intermediary between customers and production vendors. This system introduces additional risks related to coordination, quality control, and delivery. Eleven operational risks were identified: three very high, three high, four moderate, and one low. Risk treatment focuses on strengthening vendor quality control and improving internal communication flows. Takar Rasa must implement ISO 31000:2018-based risk management and improve its broker system to enhance operational efficiency and customer satisfaction.

Keywords: catering, ISO 31000:2018, operational 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 milik IPB University

IPB University



IPB University
Bogor Indonesia

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
- 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.

Perpustakaan IPB University

ANALISIS MANAJEMEN RISIKO PADA TAKAR RASA

DANENDRA HIDEAKIRA PALAINA NAYOTTAMA

Skripsi
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana pada
Program Studi Bisnis

**PROGRAM STUDI BISNIS
SEKOLAH BISNIS
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.

Tim Penguji pada Ujian Skripsi:

1. Dr. Linda Karlina Sari, S.Stat., M.Si.
2. Ir. Retnaningsih, M.Si.

Judul Skripsi : Analisis Manajemen Risiko pada Takar Rasa
Nama : Danendra Hideakira Palaina Nayottama
NIM : K1401211051

Disetujui oleh

Pembimbing 1:
Dr. Raden Dikky Indrawan, S.P., M.M.



Pembimbing 2:
Anita Primaswari Widhiani, S.P., M.Si.



Diketahui oleh

Ketua Program Studi:
Dr. Siti Jahroh, B.Sc., M.Sc.
NIP 197711262008122001



Tanggal Ujian:
8 Agustus 2025

Tanggal Lulus:



PRAKATA

Segala puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah Subhanahu wa Ta'ala atas limpahan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulisan skripsi ini dapat diselesaikan dengan baik. Penelitian ini dilaksanakan selama periode Januari hingga Juli 2025 dengan judul “Analisis Manajemen Risiko pada Takar Rasa”

Penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada seluruh pihak yang telah memberikan bimbingan, bantuan, serta dukungan selama proses penyusunan skripsi ini. Sebagai bentuk penghargaan, penulis dengan tulus mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. Raden Dikky Indrawan, S.P., M.M dan Ibu Anita Primaswari Widhiani, S.P., M.Si., selaku dosen pembimbing yang dengan penuh kesabaran dan ketelitian telah memberikan arahan, masukan, serta motivasi kepada penulis dalam penyusunan karya ilmiah ini.
2. Orang tua dan keluarga penulis, Bapak Rochmat, Ibu Ceriana Renaningtyas, dan Rafandra Ariftito Apta Kiran yang senantiasa memberikan doa, kasih sayang, serta dukungan moral maupun material yang tidak pernah terputus selama penulis menempuh pendidikan.
3. Seluruh rekan kerja di PT Bhinneka Karya Perkasa (Bhinnova) dan PT Falah Fantastic (Alffalah), khususnya Bapak Hendra Permana, Ibu Endah Purwanti, Rindang Nur Alam, Irvan Pribadi, Alfitra, Bapak Rochmat, Bapak Heri Wibowo, Bapak Budi Cahyono, Hafidz Amiruddin, dan Iqbal Addiyan, atas dukungan, motivasi, serta inspirasi kepemimpinan selama proses penyusunan skripsi ini.
4. Seluruh keluarga ABEST SB IPB Generation 6, PT Danadyaksa Cipta Karsa Taja Karsa Group, dan SB IPB angkatan 59 lainnya yang terlibat atas kerja sama, persaudaraan, dan inspirasi yang menjadi bagian penting dalam perjalanan penulis selama menempuh masa perkuliahan.
5. Kepada seluruh teman-teman YKKA, Circle ICE, Cikuray Ganx, serta rekan olahraga di sela masa penulisan skripsi terutama Syahrul, Firman, Rakha, Daniel, Alvin, Rifa, Irdat, Zaim, dan Lintang atas dukungan selama masa studi di SB IPB, serta kepada Indri Meiliana atas kehadiran dan perannya di akhir masa kuliah yang turut memberikan semangat bagi penulis.
6. Seluruh dosen, tenaga kependidikan, staf, serta keluarga SB 58 Sekolah Bisnis IPB, dan teman-teman Angkatan 42 Fakultas Hukum Universitas Pakuan, atas kontribusi dan kebersamaan yang berarti selama proses ini.

Semoga skripsi ini bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan dan bagi kemajuan ilmu pengetahuan.

Bogor, Agustus 2025

Danendra Hideakira Palaina Nayottama

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	x
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian	6
1.4 Manfaat Penelitian	6
1.5 Ruang Lingkup Penelitian	7
II TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1 Proses Bisnis	8
2.2 Manajemen Risiko	9
2.3 Alur Pemikiran	13
III METODE PENELITIAN	14
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	14
3.2 Jenis dan Sumber Data	14
3.3 Metode Pengumpulan Data	15
3.4 Teknik Pengolahan dan Analisis Data	17
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	27
4.1 Proses Bisnis Takar Rasa PT Danadyaksa Cipta Karsa	27
4.2 Proses Manajemen Risiko	30
4.3 Implikasi Manajerial	52
V SIMPULAN DAN SARAN	55
5.1 Kesimpulan	55
5.2 Saran	56
DAFTAR PUSTAKA	57
LAMPIRAN	59
RIWAYAT HIDUP	64



DAFTAR TABEL

1	Nilai penjualan dan pertumbuhan <i>outlet</i> jasa Kuliner Indonesia	2
2	Pelanggan Takar Rasa selama 2024	4
3	Jenis dan sumber data	14
4	Daftar narasumber	17
5	Skala kemungkinan risiko (<i>Probability</i>)	22
6	Skala dampak risiko (<i>Impact</i>)	23
7	Tingkatan risiko	24
8	Selera risiko	25
9	Respons risiko	26
10	Matriks RACI	31
11	Hasil identifikasi risiko	35
12	Hasil pemetaan risiko	41
13	Hasil selera risiko	43
14	Hasil perlakuan risiko	45
15	Implikasi manajerial	53

DAFTAR GAMBAR

1	Penjualan Takar Rasa selama 2024	4
2	Simbol-simbol BPMN	9
3	ISO 31000:2018 manajemen risiko	11
4	Alur pemikiran	13
5	<i>Flow Objects</i> BPMN	18
6	<i>Connecting Objects</i> BPMN	18
7	Swimlanes BPMN	19
8	<i>Artifacts</i> BPMN	19
9	Peta risiko	24
10	Struktur kepengurusan Takar Rasa	27
11	Alur proses bisnis utama level 0 Takar Rasa	28
12	Alur aktivitas bisnis keseluruhan level 1 Takar Rasa	29
13	Hasil probabilitas risiko	38
14	Hasil dampak risiko	39
15	Peta risiko bisnis Takar Rasa	42

DAFTAR LAMPIRAN

1	Rekap permasalahan operasional Takar Rasa	60
2	Dokumentasi <i>Focus Group Discussion</i>	62
3	Proses bisnis Takar Rasa	63