

**ANALISIS RISIKO RANTAI PASOK DAN STRATEGI MITIGASI
PRODUK TEMPE DI UD. TEMPE SARI RASA KROBOKAN
KECAMATAN SEMARANG BARAT KOTA SEMARANG**

SKRIPSI

Oleh

BUNGA CINTA ROHADITAMA



**PROGRAM STUDI S-1 AGRIBISNIS
FAKULTAS PETERNAKAN DAN PERTANIAN
UNIVERSITAS DIPONEGORO
SEMARANG
2026**

ANALISIS RISIKO RANTAI PASOK DAN STRATEGI MITIGASI PRODUK
TEMPE DI UD. TEMPE SARI RASA KROBOKAN KECAMATAN
SEMARANG BARAT KOTA SEMARANG

Oleh

BUNGA CINTA ROHADITAMA
NIM : 23020322130064

Salah satu syarat untuk memperoleh
gelar Sarjana Pertanian pada Program Studi S-1 Agribisnis
Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro

PROGRAM STUDI S-1 AGRIBISNIS
FAKULTAS PETERNAKAN DAN PERTANIAN
UNIVERSITAS DIPONEGORO
SEMARANG
2026

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Bunga Cinta Rohaditama
N I M : 23020322130064
Program Studi : S-1 Agribisnis

dengan ini menyatakan sebagai berikut :

1. Skripsi yang berjudul: **Analisis Risiko Rantai Pasok dan Strategi Mitigasi Produk Tempe di UD. Tempe Sari Rasa Krobokan Kecamatan Semarang Barat Kota Semarang** dan penelitian yang terkait dengan skripsi ini merupakan karya penulis sendiri.
2. Setiap ide atau kutipan dari karya orang lain berupa publikasi atau bentuk lainnya dalam skripsi ini, telah diakui sesuai dengan standar prosedur disiplin ilmu.
3. Penulis juga mengakui bahwa skripsi ini dapat dihasilkan berkat bimbingan dan dukungan penuh dari Pembimbing, yaitu: **Ir. Kustopo Budiraharjo, M.P.** dan **Dr. Migie Handayani, S.Pt., M. Si.**

Apabila di kemudian hari dalam skripsi ini ditemukan hal-hal yang menunjukkan telah dilakukannya kecurangan akademik maka penulis bersedia gelar sarjana yang telah penulis dapatkan ditarik sesuai dengan ketentuan dari Program Studi S-1 Agribisnis, Fakultas Peternakan dan Pertanian, Universitas Diponegoro.

Semarang, Februari 2026
Penulis,



Bunga Cinta Rohaditama

Mengetahui :

Pembimbing Utama

Ir. Kustopo Budiraharjo, M.P.

Pembimbing Anggota

Dr. Migie Handayani, S.Pt., M.Si.

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Judul Skripsi : ANALISIS RISIKO RANTAI PASOK DAN STRATEGI MITIGASI PRODUK TEMPE DI UD. TEMPE SARI RASA KROBOKAN KECAMATAN SEMARANG BARAT KOTA SEMARANG

Nama Mahasiswa : BUNGA CINTA ROHADITAMA

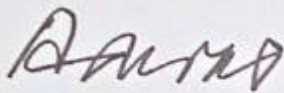
Nomor Induk Mahasiswa : 23020322130064

Program Studi/Departemen : S-1 AGRIBISNIS / PERTANIAN

Fakultas : PETERNAKAN DAN PERTANIAN

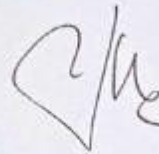
Telah disidangkan di hadapan Tim Penguji
dan dinyatakan lulus pada tanggal ... 4 0 MAR ... 2026

Pembimbing Utama



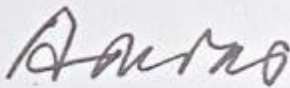
Ir. Kustopo Budiraharjo, M.P.

Pembimbing Anggota



Dr. Migie Handayani, S.Pt., M.Si

Ketua Program Studi



Ir. Kustopo Budiraharjo, M.P.

Ketua Panitia Ujian Akhir Program



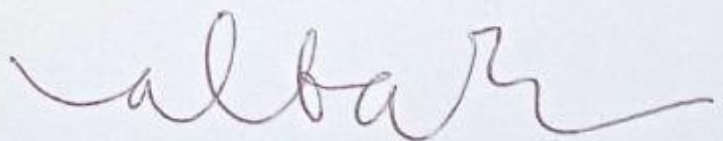
Dr. Hery Setiyawan, S.Pt., M.Sc.

Dekan



Prof. Sugiharto, S.Pt., M.Sc., Ph.D.

Ketua Departemen



Ahmad N. Al-Baarri, S.Pt., M.P., Ph.D.

RINGKASAN

BUNGA CINTA ROHADITAMA. 23020322130064. 2026. Analisis Risiko Rantai Pasok dan Strategi Mitigasi Produk Tempe di UD. Tempe Sari Rasa Krobokan Kecamatan Semarang Barat Kota Semarang (Pembimbing: **KUSTOPO BUDIRAHARJO** dan **MIGIE HANDAYANI**).

Penelitian dilaksanakan selama 2 bulan yaitu bulan September dan Oktober 2025 di UD. Tempe Sari Rasa, Krobokan, Kecamatan Semarang Barat, Kota Semarang. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis rantai pasok dengan aliran produk, aliran finansial, dan aliran informasi, menganalisis risiko rantai pasok, dan menentukan strategi mitigasi guna meminimalisir timbulnya risiko rantai pasok di UD. Tempe Sari Rasa, Krobokan, Kecamatan Semarang Barat, Kota Semarang.

Pemilihan lokasi dilakukan secara sengaja (*purposive*) karena UD. Tempe Sari Rasa memenuhi kriteria penelitian yaitu merupakan produsen tempe yang terbilang cukup besar di Semarang dan sudah lama beroperasi. Penelitian ini menggunakan metode studi kasus untuk meneliti permasalahan yang ada terkait risiko rantai pasok. Metode penentuan responden dalam penelitian ini menggunakan metode *purposive*. Metode pengambilan responden secara *purposive* (pemilik, manajer produksi, supplier bahan baku, konsumen mitra) dan *accidental sampling* (konsumen non-mitra). Metode analisis data menggunakan analisis deskriptif, *Supply Chain Operation Reference* (SCOR), dan *House of Risk* (HOR).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa 1) Aliran produk tempe mengalir dari produsen kepada konsumen mitra sebanyak 7.250 potong/minggu atau setara 8,8 ton dan konsumen non mitra sebanyak 1.300 potong/minggu atau setara 1,2 ton. Aliran finansial atau dana yang mengalir setiap minggunya dari UD. Tempe Sari Rasa kepada supplier yaitu sebanyak Rp94.254.000 dan dari konsumen kepada UD. Tempe Sari Rasa diestimasikan memperoleh penerimaan Rp99.300.000. Aliran informasi rantai pasok UD. Tempe Sari Rasa terjadi secara dua arah yaitu antara supplier dengan UD. Tempe Sari Rasa serta Konsumen dengan UD. Tempe Sari Rasa. 2) Terdapat 25 sumber risiko dan 28 kejadian risiko, yang dimana 5 sumber risiko menjadi prioritas untuk dilakukan mitigasi. 3) Tersusun 8 strategi mitigasi dari 5 sumber risiko prioritas yang dapat dilakukan oleh UD. Tempe Sari Rasa sesuai dengan kemampuan dan sumber daya yang ada.

Simpulan penelitian ini yaitu UD. Tempe Sari Rasa memiliki aliran rantai pasok sederhana yang melibatkan 3 aktor rantai pasok yaitu supplier, produsen (UD. Tempe Sari Rasa), dan konsumen (mitra dan non mitra). Berdasarkan hasil analisis diperoleh 5 prioritas risiko rantai pasok dan telah tersusun 8 strategi mitigasi yang menjadi prioritas untuk dilakukan oleh UD. Tempe Sari Rasa.

KATA PENGANTAR

Tempe merupakan makanan hasil fermentasi menggunakan jamur *Rhizopus spp.* dan dijuluki sebagai produk pangan fungsional karena banyak kandungan gizi dan dapat mencegah berbagai penyakit kronis. Permintaan tempe di Indonesia setiap tahunnya meningkat. Tingginya permintaan tersebut membuat industri tempe mengalami persaingan ketat. Suatu industri tempe tentu menghadapi risiko dari hulu hingga hilir yang dikenal dengan risiko rantai pasok. Keberlangsungan usaha sangat bergantung pada rantai pasok yang dimana melibatkan banyak mitra, mulai dari pemasok bahan baku, distributor, dan konsumen akhir.

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan segala rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan Skripsi dengan judul “Analisis Risiko Rantai Pasok dan Strategi Mitigasi Produk Tempe di UD. Tempe Sari Rasa Krobokan Kecamatan Semarang Barat Kota Semarang” tepat pada waktunya. Tujuan penyusunan Skripsi yaitu sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Sarjana Pertanian pada Program Studi S-1 Agribisnis. Penulis menyadari bahwa penyusunan Skripsi ini tidak lepas dari bimbingan dan dukungan dari berbagai pihak baik secara langsung maupun tidak langsung. Penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada:

1. Ir. Kustopo Budiraharjo, M.P. selaku Dosen Pembimbing Utama Skripsi dan Ketua Program Studi S-1 Agribisnis Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro yang telah membimbing dan mengarahkan penulis dalam penyusunan skripsi.

2. Dr. Migie Handayani, S.Pt., M.Si. selaku Dosen Pembimbing Anggota Skripsi dan Dosen Wali yang telah memberikan pengarahan selama proses penyusunan Skripsi.
3. Prof. Sugiharto, S. Pt., M. Sc., Ph.D., selaku Dekan Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro.
4. Ahmad Ni'matullah Al-Baari, S.Pt., M.P., Ph.D. selaku Ketua Departemen Pertanian Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro.
5. Bapak Sohibin selaku pemilik UD. Tempe Sari Rasa dan seluruh responden yang telah bersedia dan memberikan kesempatan serta waktunya kepada penulis dalam pengumpulan data guna penyusunan skripsi.
6. Orang tua dan adik penulis serta seluruh keluarga besar yang senantiasa memberikan doa serta dukungan.
7. Rekan-rekan penulis yang senantiasa menemani, bertukar pikiran, dan membantu penulis selama proses studi.

Penulis menyadari bahwa di dalam proses penyusunan Skripsi ini memiliki kekurangan baik teknis penulisan maupun materi. Semoga Skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Semarang, Februari 2026

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR ILUSTRASI	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1.Latar Belakang	1
1.2.Tujuan dan Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1.Produk Tempe	6
2.2.Rantai Pasok.....	7
2.3.Risiko Rantai Pasok	9
2.4.Strategi Mitigasi.....	10
2.5. <i>Supply Chain Operations Reference</i> (SCOR).....	11
2.6. <i>House of Risk</i> (HOR)	14
2.7.Penelitian Terdahulu	15
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	17
3.1.Kerangka Pemikiran Penelitian.....	17
3.2.Tempat dan Waktu Penelitian.....	19
3.3.Metode Penelitian	20
3.4.Analisis Data.....	26
3.5.Batasan Konsep dan Pengukuran Variabel	32
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	35
4.1.Keadaan Umum Responden Penelitian.....	35

4.2. Analisis Struktur Rantai Pasok	40
4.3. Peranan Aktor Rantai Pasok	49
4.4. Identifikasi Risiko pada Rantai Pasok Tempe	53
4.5. Analisis Risiko Rantai Pasok Tempe	70
4.6. Strategi Mitigasi terhadap Risiko	102
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	111
5.1. Simpulan	111
5.2. Saran	112
DAFTAR PUSTAKA	114
LAMPIRAN	120
RIWAYAT HIDUP	139

DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
1. Penelitian Terdahulu	15
2. Penentuan Variabel Penelitian	25
3. Data Responden Supplier.....	36
4. Data Konsumen Mitra.....	38
5. Lama Bermitra Konsumen Non Mitra	39
6. Persebaran Konsumen Non Mitra.....	40
7. Aliran Produk Tempe ke Konsumen Setiap Minggunya	42
8. Aliran Finansial dari Pengeluaran per Minggu.....	44
9. Aliran Finansial dari Estimasi Penerimaan per Minggu	45
10. Risiko Rantai Pasok pada UD. Tempe Sari Rasa	54
11. Risiko Rantai Pasok pada Tingkat Supplier.....	56
12. Risiko Rantai Pasok pada Tingkat Konsumen.....	58
13. Risiko Aliran Produk	60
14. Risiko Aliran Finansial	66
15. Risiko Aliran Informasi	68
16. Tingkat Dampak dari Kejadian Risiko	72
17. Tingkat Probabilitas pada Sumber Risiko.....	83
18. Rumusan Tindakan Mitigasi	99
19. Rekapitulasi Perhitungan HOR fase 2	101

DAFTAR ILUSTRASI

Nomor	Halaman
1. Kerangka Pemikiran.....	19
2. Struktur Organisasi UD. Tempe Sari Rasa	36
3. Aliran Rantai Pasok UD. Tempe Sari Rasa	41
4. Proses Keputusan Pemenuhan Permintaan Konsumen Mitra	47
5. Proses Keputusan Pemenuhan Permintaan Konsumen Non Mitra	48
6. Proses Pembuatan Tempe	49
7. Proses Pengolahan Limbah Produksi Tempe.....	50
8. Diagram Pareto	97

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Halaman
1. Peta Lokasi Penelitian.....	120
2. Kuesioner Penelitian Data Kualitatif	121
3. Data Jumlah Produsen Tempe Kota Semarang.....	125
4. Skala Dampak Risiko.....	126
5. Skala Probabilitas Risiko	127
6. Skala Korelasi Sumber Risiko dengan Kejadian Risiko.....	128
7. Skala Derajat Kesulitan.....	129
8. Skala Korelasi dengan Strategi Mitigasi.....	130
9. Data Responden Konsumen Non Mitra	131
10. Perhitungan HOR fase 1	132
11. Perhitungan HOR fase 2	134
12. Perhitungan Persentase Kumulatif dalam Diagram Pareto	135
13. Dokumentasi	136