

**ANALISIS PENERAPAN ENTERPRISE RISK MANAGEMENT TERHADAP
RISIKO PRODUK HALAL DIMSHO TIGA NAGA MERR****Erla Adi Saputra¹, Sheila Widya Pitaloka², Elsi Mersilia Hanesti³**

Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Internasional Semen Indonesia

Email : erla.saputra21@student.uisi.ac.id¹, sheila.pitaloka21@student.uisi.ac.id²,
elsi.hanesti@uisi.ac.id³**ABSTRACT**

PT Alyn Barokah Sejahtera is a culinary sector engaged business, one of whose products is Dimsho Tiga Naga Merr. With the ongoing activities or operations, it is necessary to have risk management in the form of the application of Enterprise Risk Management (ERM). ERM has a framework so that it can identify, assess, and prepare for potential losses that disrupt operations. So the author wants to consider and discuss the application of ERM in the Dimsho Tiga Naga Merr business with the aim of describing the framework. This research applies qualitative methods with a case study approach. The data collection method used in this study was through primary data obtained from interviews, observations, and documentation. In addition, the author also uses secondary data obtained also in journals, books, and previous research to complement the primary data.

Keywords: *Enterprise Risk Management (ERM), Food and Beverage, Halal Products.*

ABSTRAK

PT Alyn Barokah Sejahtera merupakan bisnis bergerak sektor kuliner yang salah satu produknya adalah Dimsho Tiga Naga Merr. Dengan berlangsungnya kegiatan atau operasinya maka diperlukan adanya manajemen risiko berupa penerapan Enterprise Risk Management (ERM). ERM memiliki kerangka kerja sehingga dapat mengidentifikasi, menilai, dan mempersiapkan potensi kerugian yang mengganggu operasional. Sehingga penulis ingin mempertimbangkan dan membahas tentang penerapan ERM pada usaha Dimsho Tiga Naga Merr dengan tujuan untuk mendeskripsikan kerangka kerja. Penelitian ini menerapkan metode kualitatif dengan pendekatan studi kasus. Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini melalui data primer yang diperoleh dari hasil wawancara, observasi, dan dokumentasi. Selain itu, penulis juga menggunakan data sekunder diperoleh juga pada jurnal, buku, dan penelitian terdahulu untuk pelengkap pada data primer.

Kata kunci: *Enterprise Risk Management (ERM), Food and Beverage, Produk Halal.*

PENDAHULUAN

Dalam menjaga kestabilan ekonomi Indonesia, maka harus ada peran penting untuk meningkatkan perekonomian dalam suatu negara. Salah satu yang memiliki peran penting dalam meningkatkan pendapatan perkapita atau Produk Domestik Bruto (PDB) yaitu pada sektor Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) karena konsumsi pada masyarakat dan mampu menyerap tenaga kerja yang cukup banyak.

UMKM diatur dalam undang-undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008 tentang UMKM. Dalam Bab 1 (Kententuan Umum), Pasal 1 dari undang-undang tersebut, dinyatakan bahwa usaha mikro adalah usaha produktif milik orang perorangan dan/atau badan usaha perorangan yang memenuhi kriteria usaha mikro sebagaimana diatur dalam undang-undang tersebut. Pasal 6 tercantum kriteria yang digunakan untuk mendefinisikan UMKM adalah nilai kekayaan bersih atau nilai aset, tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha, atau hasil penjualan tahunan. Dengan kriteria ini, usaha mikro adalah unit usaha yang memiliki nilai aset paling banyak Rp 50.000.000,00 atau dengan hasil penjualan tahunan paling banyak Rp 300.000.000,00. Usaha kecil dengan nilai aset lebih dari Rp 50.000.000,00 sampai dengan paling banyak Rp 500.000.000,00 atau memiliki hasil penjualan tahunan lebih dari Rp 300.000.000,00 hingga maksimum Rp 2.500.000.000,00. Usaha menengah adalah perusahaan dengan nilai kekayaan bersih lebih dari Rp 500.000.000,00 hingga paling banyak Rp 10.000.000.000,00 atau memiliki hasil penjualan tahun diatas Rp 2.500.000.000,00 sampai paling tinggi Rp 50.000.000.000,00 (Tambunan, 2012)

Di antara 60 juta UMKM yang ada di Indonesia, kuliner merupakan jenis yang paling mendominasi. Setidaknya, ada 60 persen atau sekitar 40 juta pelaku UMKM yang mengandalkan bidang kuliner. Dalam bisnis kuliner atau FnB merupakan salah satu bisnis yang paling banyak dinikmati oleh beberapa segmen masyarakat baik dari kalangan bawah hingga kalangan atas. Bisnis kuliner merupakan bisnis yang tidak lekang oleh waktu karena masyarakat makanan dan minuman merupakan salah satu kebutuhan primer manusia. Industri kuliner merupakan salah satu yang akan terus berkembang sepanjang waktu. Hampir setiap hari, makanan baru ditemukan dan tersebar di seluruh dunia, terutama dengan munculnya *platform* layanan pesan antar (Andres, 2021) dalam (Sucipto & Yahya, 2022).

Dengan banyaknya umat muslim di Indonesia, makanan yang halal perlu diperhatikan dalam sumber bahan baku, cara pengelolaan bahan baku, hingga penyajian pada konsumen. Kementerian Agama (Kemenag) juga akan menerapkan kewajiban sertifikat halal untuk para UMKM. Sehingga setelah adanya kewajiban sertifikat halal para konsumen tidak perlu adanya ragu dalam membeli produk kuliner yang ditawarkan oleh para UMKM. Namun dalam penerapan produk halal ada beberapa risiko yang perlu diperhatikan dengan teliti dalam menjamin pengadaan dalam bahan baku hingga barang jadi. Oleh karena itu, penulis meneliti penerapan risiko yang ada di pada UMKM bisnis kuliner untuk mempertahankan pada produk halal.

Maka berdasarkan permasalahan diatas, penulis tertarik untuk mencoba memberikan pemaparan lebih lanjut dan menuangkan dalam proposal yang berjudul Analisis Penerapan Enterprise Risk Management Terhadap Risiko Produk Halal PT. Alyn Barokah Sejahtera.

LANDASAN TEORI

Pengertian Halal

Indonesia merupakan negara yang mayoritas agama muslim terbesar di Dunia, sehingga dalam kegiatan setiap masyarakat baik transaksi/konsumsi harus mematuhi dalam syariah islam. Kementerian agama mengemukakan isu bahwa di tahun 2024 kewajiban untuk mempunyai sertifikat halal dalam kegiatan usaha. Berdasarkan undang-undang No. 33 tahun 2014 beserta turunannya, ada tiga kelompok produk yang harus sudah bersertifikat halal. Pertama, produk makanan dan minuman. Kedua, bahan baku, bahan tambahan pangan, dan bahan penolong untuk produk makanan dan minuman. Ketiga, produk hasil sembelihan dan jasa penyembelihan.

Kata halal berasal dari bahasa Arab yang berarti “melepaskan” dan “tidak terikat”. Secara etimologi halal berarti hal-hal yang boleh dan dapat dilakukan karena bebas atau tidak terikat dengan ketentuan-ketentuan yang melarangnya. Sertifikat halal adalah suatu fatwa tertulis dari Majelis Ulama Indonesia (MUI) yang menyatakan kehalalan suatu produk sesuai dengan syariat islam. Sertifikat halal ini merupakan syariat untuk mendapatkan izin mencantumkan label halal pada kemasan produk dari instansi pemerintah yang berwenang.

Biasanya kata halal bisa digunakan untuk menyebut makanan dan minuman yang boleh dikonsumsi menurut syar’i. Saat ini kesadaran umat islam di dunia untuk mengkomunikasikan produk-produk halal terbilang sangat tinggi. Begitu pula dengan pakaian, keputusan MUI merujuk kepada Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal (JPH) dan MUI berlandaskan kepada UU tersebut.

Halal Dalam Prespektif Ahli Fiqh

Allah SWT memerintahkan kepada rasul untuk menjelaskan kepada hamba-hambanya bahwa selain bangkai, darah yang tercurah dan daging babi adalah halal. Jika seseorang mengharamkannya itu adalah kedustaan yang salah karena pengharaman suatu hanya datang dari sisi Allah melalui rasul-Nya. Pakaian memang tidak dimakan dan masuk kedalam tubuh. Oleh karena itu pakaian biasanya dikaitkan dengan masalah suvi atau najis. Produk dapat dikatakan haram jika pakaian tersebut mengandung bahan-bahan najis. Dalam sebuah hadist menjelaskan :

“Dari Abu Abdillah Nu’man bin Basyir radhillahuanhu dia berkata: saya mendengar rasulullah shallallahu’alaihi wassalam bersabda: sesungguhnya yang halal itu jelas dan yang haram itu jelas. Diantaranya keduanya terdapat perkara-perkara yang syubhat (samar-samar) yang tidak diketahui oleh orang banyak, maka siapa yang takut terhadap syubhat berarti dia telah menyelamatkan agama dan kehormatannya. Dan siapa yang terjerumus dalam perkara syubhat, maka akan menjerumus dalam perkara yang diharamkan”.

Dalam suatu kehalalan produk perlu adanya suatu label dan sertifikat yang dapat mendukung kehalalan suatu produk tersebut, agar konsumen benar-benar merasa percaya dan yakin untuk membeli suatu produk tersebut, namun selain adanya label dan sertifikat kehalalan, bahan baku didalam produk tersebut juga harus benar-benar halal dan tidak mengandung bahan baku yang haram, tidak menyehatkan dan merugikan konsumen.

Indikator Kehalalan Produk

Berdasarkan faktor ada 2 indikator yang mengandung adanya suatu kehalalan suatu produk yaitu keyakinan terhadap label atau sertifikasi halal dan keyakinan terhadap komposisi di dalam suatu produk tersebut.

a. Terbebas dari segala bentuk najis dan barang haram

Majelis Ulama Indonesia (MUI) telah mengeluarkan sertifikasi halal untuk produk diluar pangan atau untuk produk kebutuhan sandang, seperti pakaian, sepatu dan lainnya. Sertifikasi halal ini dikeluarkan karena bahan-bahan produk sandang masih adayang terbuat dari barang haram, salah satunya terbuat dari kulit babi. Keputusan yang dibuat berlandaskan UU No.33/2014 tentang Jaminan Produk Halal (JPH). Pakaian yang dipakai pada diri seseorang akan melekat pada kulit sehingga produk tersebut harus terjamin kehalalannya.

b. Sarana Produksi

Dimensi halal dapat dilihat dari proses yang terbebas dari segala sesuatu yang haram, seperti sarana produksi, apabila sarana produksi seperti tempat penyimpanan produk telah dipakai hewan haram maka akan berakibatkan tidak baik pada produk tersebut. Sama seperti mesin yang digunakan untuk membuat produk, mesin produk harus terbebas dari segala suatu yang haram.

c. Kesesuaian dengan Syariah Islam

Pakaian yang digunakan oleh umat muslim sebaiknya disesuaikan dengan ajaran syariat islam sesuai dalam firman Allah SWT (QS An-Nur (24):31) yang berkalimat “Janganlah mereka menempatkan perhiasan kecuali yang (biasa) tampak padanya. Wajib atas mereka menutupkan kain kerudung ke dadanya. Kalimat tersebut menegaskan bahwa setiap umat muslim diwajibkan untuk memakai pakaian sesuai syariat Islam yang telah ditetapkan.

Pengertian *Enterprise Risk Management* (ERM)

Enterprise Risk Management (ERM) menurut Hery (2015: 12) merupakan suatu proses yang sistematis dan berkelanjutan yang dirancang dan dijalankan oleh manajemen guna memberikan keyakinan yang memadai bahwa semua risiko yang berpotensi memberikan dampak negatif pada nilai perusahaan telah dikelola sedemikian rupa sesuai dengan tingkat risiko yang bersedia diambil perusahaan. Sedangkan menurut Reni Maralis dan Aris Triyono (2019: 8) *Enterprise Risk Management* adalah berkaitan dengan kegiatan keamanan, yang bertujuan menjaga harta benda personel perusahaan terhadap kerugian yang disebabkan oleh gangguan.

Berdasarkan definisi diatas dapat disimpulkan bahwa *Enterprise Risk Management* merupakan pola manajemen dengan sistematis dan holistik yang memberikan dampak kepada perusahaan dengan tujuan memberikan keyakinan terhadap operasional perusahaan agar tidak berdampak pada hal yang merugikan.

Manfaat *Enterprise Risk Management*

Menurut Irham Fahmi (2015: 3) dengan diterapkan manajemen risiko di suatu perusahaan ada beberapa manfaat yang diperoleh yaitu:

1. Perusahaan memiliki ukuran kuat sebagai pijakan dalam mengambil setiap keputusan, sehingga para manajer menjadi lebih berhati-hati (*prudent*) dan selalu menempatkan ukuran-ukuran dalam mengambil keputusan
2. Mampu memberikan arah bagi suatu perusahaan dalam melihat pengaruh-pengaruh yang mungkin timbul baik secara jangka pendek dan jangka panjang.
3. Mendorong para manajer dalam mengambil keputusan untuk selalu menghindari risiko dan menghindari dari pengaruh terjadinya kerugian khususnya kerugian dari segi finansial.
4. Memungkinkan perusahaan memperoleh risiko kerugian yang minimum.
5. Dengan adanya konsep manajemen risiko (*risk management concept*) yang dirancang secara detail maka artinya perusahaan telah membangun arah dan mekanisme secara berkelanjutan (*sustainable*).

Kemudian menurut Chapman (2011: 12) terdapat tiga manfaat utama ERM yaitu meningkatkan kinerja bisnis, peningkatan efektivitas organisasi dan pelaporan risiko yang baik.

COSO ERM

The Committe of Sponsoring Organizations of the Tradeway Commission (COSO) telah menerbitkan edisi terbaru di bulan Juni 2016 berupa *public exposure* atas *Entreprise Risk Management Integrated Framework*. Konsep ini memandang bahwa setiap kegiatan bisnis selalu akan diliputi oleh ketidakpastian yang dapat menimbulkan adanya risiko pada setiap kegiatan bisnisnya, sehingga diperlukan adanya penanganan risiko secara komprehensif dan terintegrasi antara penanganan satu risiko dan penanganan risiko lainnya. Sebagai contoh atas suatu risiko yang berkaitan dengan permasalahan hukum yang dihadapi perusahaan akan berdampak terhadap reputasi perusahaan dan reputasi perusahaan akan berdampak terhadap kenaikan harga saham perusahaan di pasar modal (Soetedjo & Sugianto, 2018).

Menurut COSO 2013 (*Committee of Sponsoring Organization of the Integrated Framework*) sistem pengendalian internal merupakan suatu proses yang melibatkan dewan komisaris, manajemen, dan personil lain, yang dirancang untuk memberikan keyakinan memadai tentang pencapaian tiga tujuan berikut menurut (Biandari & Harahap, 2021), yaitu:

1. Efektivitas dan efisiensi operasi,
2. Keadaan pelaporan keuangan,
3. Kepatuhan terhadap hukum dan peraturan yang berlaku.

Menurut COSO (2004) *Standart of Enterprise Risk Management Integrated Framework* (ERM) adalah suatu proses yang dipengaruhi oleh dewan direksi, manajemen dan karyawan lainnya, dalam pengaturan strategi melingkupi seluruh perusahaan, yang dirancang untuk mengidentifikasi potensi kejadian yang dapat mempengaruhi entitas. Suatu cara (proses atau metode) yang digunakan perusahaan untuk menangani risiko-risiko yang dihadapi dalam usaha mencapai tujuannya (Triyani et al., 2018).

Elemen-Elemen COSO ERM *Integrated Framework*

Berkaitan dengan proses pengelolaan risiko, COSO ERM *Integrated Framework* memberikan panduan kepada perusahaan untuk menentuja sasaran yang ingin dicapai. Terdapat empat sasaran utama yang akan dicapai dalam penerapan COSO ERM *Integrated Framework* yaitu:

1. *Strategis (Strategic)* Sasaran strategi ditetapkan untuk memberikan dukungan dalam pelaksanaan dan pencapaian misi perusahaan, sehingga tujuan yang ditetapkan menjadi selaras dengan pelaksanaan operasional yang dijalankan oleh perusahaan.
2. *Operasi (Operations)* Sasaran operasi diperlukan dalam pemanfaatan semua sumber daya yang dimiliki oleh perusahaan secara efektif dan efisien, sehingga sumber daya tersebut dapat tepat guna
3. *Pelaporan (Reporting)* Sasaran pelaporan adalah dapat dipercayainya laporan yang diterbitkan perusahaan, khususnya untuk kepentingan pelaporan dengan pihak eksternal (stakeholder dan shareholder)
4. *Kepatuhan (Compliance)* Sasaran kepatuhan adalah terpenuhinya ketentuan dan persyaratan hukum dan regulasi yang berlaku, baik ketentuan dan persyaratan dari pemerintah maupun daerah (Soetedjo dan Sugianto, 2018)

Terdapat beberapa elemen ERM *Integrated Framework* dalam *public exposure 2016* ini merupakan integrasi antara delapan komponen pengendalian internal dengan ERM, yaitu:

1. *Lingkungan Internal (Internal Environment)*

Manajemen risiko yang dilakukan oleh perusahaan merupakan suatu bentuk pengelolaan risiko yang terjadi didalam lingkungan internal perusahaan. Terdapat berbagai elemen yang mempengaruhi lingkungan internal tersebut termasuk sistem nilai yang dianut oleh perusahaan, gaya kepemimpinan manajemen, pola penentuan keputusan, dan polapenentuan wawenang dan tanggung jawab manajemen. Hal ini berdampak terhadap bentuk tingkat risiko yang dapat diterima (*risk appetite*), tingkat toleransi risiko, budaya risiko, dan implementasi ERM.

2. *Penetapan Tujuan (Objective Setting)*

Tujuan harus ditetapkan lebih awal sebelum manajemen perusahaan memutuskan mengidentifikasi risiko-risiko yang telah ada, sehingga diharapkan risiko-risiko tersebut selanjutnya dapat dimitigasi, sehingga tujuan perusahaan dapat dicapai. Tujuan perusahaan diidentifikasi ke dalam tujuan yang sifatnya strategis, operasional, pemenuhan dan

pelaporan. Hal ini dapat memungkinkan manajemen berpusat keempat aspek tujuan perusahaan tersebut dalam proses ERM.

3. Identifikasi Risiko (*Event Identification*)

Seluruh kejadian baik yang datang dari dalam perusahaan (internal) maupun dari luar perusahaan (eksternal) yang berpotensi mempunyai pengaruh terhadap sasaran yang hendak dicapai maka harus diidentifikasi berbagai risiko yang dapat timbul. Identifikasi risiko dapat dilakukan dengan berbagai cara, diantaranya melihat analisa kecenderungan (tren), analisa atas kejadian masa lalu (historis), ataupun proyek masa depan.

4. Penilaian Risiko (*Risk Assessment*)

Dalam penilaian risiko, perusahaan melakukan penilaian berbagai tingkat dan besarnya risiko yang dapat berpengaruh terhadap pencapaian tujuan perusahaan. Risiko-risiko tersebut dapat ditentukan berdasarkan kemungkinan terjadinya (*likelihood*) dan dampak yang ditimbulkannya sehingga dapat diperhitungkan mitigasi penyelesaiannya dimulai dari tingkat dan besarnya risiko yang paling tinggi sampai terendah.

5. Perlakuan Risiko (*Risk Response*)

Tahap selanjutnya melakukan perlakuan risiko yang tepat untuk risiko yang terjadi, menentukan tingkat toleransi risiko tersebut, dan menentukan berbagai alternatif penyelesaian risiko-risiko yang teridentifikasi. Terdapat beberapa perlakuan risiko yang timbul yaitu menghindari, menerima, mengurangi, dan membagi risiko kepada pihak.

6. Aktifitas pengendalian (*Control Activities*)

Dalam aktivitas pengendalian dilakukan penerapan atas kebijakan dan prosedur yang telah ditetapkan perusahaan yang dimaksudkan untuk memastikan bahwa risiko-risiko telah ditetapkan perusahaan yang dimaksudkan untuk memastikan bahwa risiko-risiko telah diperlakukan secara efektif, sehingga proses mitigasi terlaksana dengan baik. Tahap selanjutnya menyusun dan mengembangkan sistem pengembangan perusahaan yang terintegrasi.

7. Informasi dan Komunikasi (*Information and communication*)

Informasi yang berkaitan dengan pencapaian tujuan perusahaan diidentifikasi apakah berdampak langsung atau tidak, dikelompokkan ke dalam berbagai jenisnya, dan didistribusikan atau dikomunikasikan melalui media komunikasi yang tepat dengan waktu yang tepat pula sehingga setiap individu perusahaan dapat menjalankan tugas dan tanggung jawabnya dengan baik.

8. Pemantauan (*Monitoring*)

Pemantauan tahap terakhir yaitu melakukan pemantauan atas semua aktivitas pengendalian risiko yang telah dilakukan untuk menjamin bahwa risiko-risiko telah dimitigasi dengan baik. Selain itu, mempertimbangkan juga data-data yang diperoleh baik berupa data historis, data saat ini, maupun data berupa peramalan masa depan. Data historis dimaksudkan untuk melacak kinerja masa lalu terkait pencapaian target, rencana, dan ekspektasinya. Data saat ini menyajikan informasi tambahan data masa depan untuk penyempurnaan analisa informasi. Dari hasil pemantauan selanjutnya dievaluasi kembali untuk penyempurnaan lebih lanjut kemudian dikembangkan untuk menghasilkan

pelaksanaan sistem organisasi yang lebih baik (Soetedjo dan Sugianto, 2018).

METODE PENELITIAN

Desain Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian kualitatif, yaitu menjelaskan tentang analisis penerapan *enterprise risk management* terhadap risiko produk halal PT. Alyn Barokah Sejahtera cabang Surabaya yaitu Dimsho Merr.

Jenis dan Sumber Data

Berdasarkan tema yang dibahas, penelitian ini termasuk ke dalam jenis penelitian studi lapangan. Secara teknis studi lapangan merupakan studi langsung sebagai bentuk pembelajaran *outdoor* ditengah keadaan nyata, dengan melakukan kegiatan observasi yang bertujuan mengungkap fakta-fakta untuk memperoleh data dengan cara terjun langsung ke lapangan. Adapun yang menjadi obyek penelitian jenis studi lapangan ini adalah “Penerapan *Enterprises Risk Management* (ERM) Pada PT. Alyn Barokah Sejahtera”. Sertasumber data sekunder yang diperoleh dari *owner* Dimsho Merr yang berhubungan dengan tema penelitian ini.

Teknik Pengumpulan Data

Data dikumpulkan dengan menggunakan teknik wawancara, observasi, dan dokumentasi berdasarkan dengan penelitian ini.

Metode Analisis Data

Proses analisis data dapat dilakukan dengan penjelasan sebagai berikut:

1. Metode Wawancara Mendalam (*indepth interview*)

Responden yang didapat berasal dari owner PT Alyn Barokah Sejahtera. Dalam melakukan wawancara peneliti memakai teknik wawancara, yaitu dengan menggali informasi mendalam mengenai penerapan ERM mengetahui risiko produk halal PT Alyn Barokah Sejahtera.

2. Metode Observasi

Dalam hal ini yang dilakukan penulis adalah terjun langsung ke lapangan, mendatangi lokasi tempat penjualan mengharapkan informasi yang diteliti “Penerapan ERM terhadap risiko produk halal pada PT Alyn Barokah Sejahtera”. Hal ini dilakukan dengan maksud untuk mendapatkan data secara konkret di PT Alyn Barokah Sejahtera secara langsung dan lebih luas bagaimana penerapan ERM yang diterapkan.

3. Metode Dokumentasi

Menurut Burhan Bungin menyatakan bahwa metode dokumentasi merupakan teknik pengumpulan data penelitian yang diterapkan dengan cara “peneliti menyelidiki benda-benda tertulis seperti seperti buku-buku, majalah, dokumen-dokumen, catatan harian dan sebagainya”. Metode dokumentasi pada penelitian ini digunakan peneliti untuk mendokumentasikan tentang kegiatan yang berkaitan dengan kegiatan yang diteliti “Penerapan ERM terhadap risiko produk halal PT Alyn Barokah Sejahtera.”

Dalam hal ini dokumentasi dilakukan terhadap berbagai sumber data baik yang berasal bukti, catatan atau laporan historis yang telah tersusun dalam arsip yang dipublikasikan dan tidak dipublikasikan.

PEMBAHASAN

Penerapan ERM pada Dimsho Tiga Naga Merr

Penerapan ERM di PT Alyn Barokah Sejahtera bisa melibatkan tahap-tahap seperti identifikasi risiko, evaluasi risiko, pengembangan strategi pengelolaan risiko, implementasi tindakan dalam menangani risiko yang terjadi, serta monitoring secara berkala. Proses manajemen risiko pada PT Alyn Brokah Sejahtera meliputi tahapan sebagai berikut :

1. Lingkungan Internal (*Internal Environment*)

PT. Alyn Barokah Sejahtera adalah perusahaan yang menjalankan bisnis di bidang *Food and Beverage* yang salah satu produknya adalah Dimsho Tiga Naga. Dimsho Tiga Naga merupakan usaha mikro dengan makanan dimsum khas China yang dikemas sesuai lidah masyarakat Indonesia dan bergaransi halal *food*. PT. Alyn Barokah Sejahtera didirikan pada tahun 2020 saat masa Covid-19 oleh Dimas Eko Prasetyo. PT. Alyn Barokah Sejahtera ini membuka peluang bisnis *franchise* bagi masyarakat yang ingin membuka bisnis dibidang *Food and Beverage*.

Salah satu pengusaha yang bekerjasama untuk membuka Dimsho Tiga Naga adalah bapak Dr.Bambang Tutuko, S.E., M.M., CFP®. Dimsho Tiga Naga milik bapak Dr.Bambang Tutuko, S.E., M.M., CFP® ini juga didirikan pada tahun 2020 dengan nama Dimsho Tiga Naga Merr yang bertempat di Jl. Dr. Ir. H. Soekarno, Nomor 220, Semolowaru, Kec. Sukolilo, Kota Surabaya. Ada beberapa menu yang dijual-belikan oleh Dimsho dengan kualitas terbaik dan bergaransi halal *food*. Berikutdaftar menu dan harga Dimsho :

Tabel 1.

Daftar Harga & Daftar Menu

| Harga | Menu |
|----------|---|
| Rp 3.000 | Bapao Cokelat, Bapao Putih |
| Rp 4.000 | Ceker |
| Rp 5.500 | Siomay Ayam, Siomay Nori, Siomay Sosis, Siomay Keju, Siomay Sayur, Siomay Jamur, Siomay Crab |
| Rp 6.000 | Sushi Crab, Sushi Sosis, Keicak, Kwotie, Bakso Ayam Jamur, Sechuan, Pangsit Crabstick, Pangsit Shanghai, Kulit Tahu, Kulit Tahu Seafood, Bola-bola Udang, Cakue Ayam, Spring Roll, Kocoi, Moeny Bag, Lumpia Udang, Udang Rambutan |
| Rp 6.500 | Hakau |

2. Penentuan Tujuan (*Objective Setting*)

Penentuan tujuan dalam usaha bisnis Dimsho Tiga Naga Merr ini adalah salah satu bisnis makanan *Chinese* yang dikemas dalam lingkungan negara Indonesia yang mayoritas beragama Islam dengan mempertahankan olahan produk halal. Dengan itu, Dimsho Tiga Naga Merr juga berfokus terhadap mutu dan kualitas terkait bahan baku yang digunakan, proses pengolahan bahan baku, instrumen kemasan, pengemasan, sampai dengan pengiriman yang dikontrol melalui manajemen yang dibentuk dalam bisnis tersebut. Terkait dengan olahan produk halal Dimsho Tiga Naga Merr ini, pemilik bisnis juga berkompeten dalam permasalahan halal haram suatu produk makanan. Sehingga dapat disimpulkan bahwa tujuan Dimsho Tiga Naga Merr ini memperkenalkan makanan khas *Chinese* yang bisa dikonsumsi dan dinikmati oleh masyarakat Indonesia terkhusus cabang Suarabaya sekitarnya karena sudah terjamin kehalalannya dengan profesional.

3. Identifikasi Peristiwa (*Event Identification*)

Salah satu identifikasi risiko di Dimsho Tiga Naga Merr ini adalah terkait mempertahankan produksi dimsum yang halal dengan spesifikasi pengolahan bahan baku menjadi dimsum. Beberapa hal yang perlu diperhatikan dan diawasi dengan ketat adalah pengolahan bahan baku menjadi olahan dimsum dibagian dapur atau produksi. “Risiko produksi, karena sudah bersertifikat halal maka produksi itu akan menjadi hal yang penting. Mulai dari pengemasan, kebersihan ruang produksi, dan banyak hal-hal yang harus diperhatikan yang berpotensi menjadi risiko salah satunya nasjis” (Tutuko, 2023). Terdapat beberapa risiko yang terjadi seperti pengerjaan adonan menggunakan tangan yang kurang *higienis* yang berisiko bisa membuat konsumen terjangkit diare atau penyakit pencernaan lainnya, adapula beberapa karyawan yang berbincang-bincang tanpa memakai masker sehingga terdeteksi adanya air liur yang keluar dan mengenai adonan dimsum.

4. Penilaian Risiko (*Risk Assessment*)

Masalah pengolahan bahan baku yang diidentifikasi di Dimsho Tiga Naga Merr perlu dievaluasi untuk menentukan tingkat risiko yang terkait. Dalam hal ini, tingkat risiko dalam masalah pengolahan bahan baku Dimsho Merr dapat diklasifikasikan menjadi 3 jenis menurut kondisi yang terjadi di lapangan (bagian dapur) :

- a. Tingkat Risiko Tinggi (*High Risk*) : Risiko pengolahan bahan baku dapat menjadi risiko tingkat tinggi jika dalam pengolahan bahan baku mengakibatkan kerugian yang besar bagi perusahaan seperti menurunnya *profit* perusahaan karena kurangnya kepercayaan pelanggan terhadap pengolahan bahan baku yang tidak higienis dan tidak terjamin kehalalannya, *complain* para pelanggan terkena penyakit yang diakibatkan mengkonsumsi dimsum bahkan bisa menyebabkan kematian.
- b. Tingkat Risiko Sedang (*Medium Risk*) : Risiko pengolahan bahan baku dapat dikategorikan risiko sedang jika dalam pengolahan bahan baku tidak menyebabkan *profit* perusahaan menurun, dan *complain* dari pelanggan yang tidak menyebabkan citra perusahaan buruk.

- c. Tingkat Risiko Rendah (*Low Risk*) : Risiko pengolahan bahan baku dapat dikategorikan risiko rendah jika dalam pengolahan bahan baku risiko dapat di minimalisir sehingga memiliki kemungkinan kecil bahkan peluang untuk terjadinya penurunan *profit* dan *complain* pelanggan.

Sesuai dengan pengklasifikasian pada penilaian risiko diatas. Dimsho Tiga Naga Merr menyimpulkan bahwasanya risiko pengolahan bahan baku yang sangat sensitif ini tergolong dalam klasifikasi *Medium Risk* atau memiliki tingkat risiko yang sedang. Hal ini disampaikan langsung oleh pemilik cabang Dimsho Tiga Naga Merr yang berada di Jl. Dr. Ir. H. Soekarno, Nomor 220, Semolowaru, Kec. Sukolilo, Kota Surabaya yaitu bapak Dr. Bambang Tutuko, S.E., M.M., CFP®.

5. Respon Terhadap Risiko (*Risk Response*)

Perusahaan pada PT Alyn Barokah Sejahtera melakukan beberapa langkah untuk menghadapi risiko atau merespon terhadap risiko. Akan tetapi penulis hanya berfokus *Risk response* terhadap produk halal bagaimana cara pengolahan pada bahan baku yaitu Dimsho Tiga Naga Merr melakukan langkah mitigasi. “saya melakukan upaya SJPH (Sistem Jaminan Produk Halal) itu kan diaudit oleh audit halal. Untuk memastikan bahwa poin-poin yang di audit yang disebut manual halal. Perusahaan punya penyelia halal sebagai mendamping perusahaan untuk memastikan menjamim jaminan produk halal” (Tutuko, 2023). Dalam hasil pernyataan tersebut untuk memastikan bahwa produk halal dalam cara pengolahan pada bahan baku, Dimsho Tiga Naga Merr mempunyai penyelia halal untuk melakukan upaya Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH).

6. Pengendalian Aktivitas (*Control Activites*)

Untuk selalu menjaga jaminan produk halal, penyelia halal yang mendampingi perusahaan selalu mengaudit operasional dalam pengolahan bahan bakunya. Hal ini dilakukan sebagai mengupayakan agar konsumen tidak ragudalam mengonsumsi produk yang ditawarkan. Selain itu, pemilik atau owner selalu memantau dalam kegiatan operasional dari pengadaan bahan baku, penyimpanan bahan baku, pengelolaan bahan baku, hingga produk siap saji. “Terkait dengan kehalalan produk memunculkan sebuah risiko dimana jangan sampai masuk dalam bahan baku atau bahan bahan yang tidak halal seperti itu. Sehingga, jika seperti itu pada ayam yang terkena suplayer yang tidak halal maka akan mengganggu kehalalan produknya” (Tutuko, 2023). Maka dalam aktivitas yang pengendalian yang dilakukan prosedur untuk menjamin produk halal p Dimsho Tiga Naga Merr selalu mengontrol terhadap pengadaan bahan baku dari suplayer yang menjamin kehalalannya.

7. Informasi dan Komunikasi (*Information and Communication*)

Proses komunikasi yang dilakukan oleh pemilik Dimsho Tiga Naga Merr dilakukan secara terstruktur. “Sebagai contoh terkait pembelian bahan mentah, dan pembelian bahan mentah ada laporan pembelannya. Belinya dimana, merk apa, suplayernya siapa itu ada laporannya dan laporannya kita audit. Jadi kita liatapakah betul pembelannya sesuai dengan suplayer yang sudah kita tertuju seperti

itu” (Tutuko, 2023). Dengan pernyataan yang sudah disampaikan bahwa informasi yang dikomunikasi kepada *owner* kepada pegawai sesuai dengan prosedur yang sudah ditetapkan pada perusahaan PT Alyn Barokah Sejahtera.

8. Pengawasan (*Monitoring*)

Setelah risiko yang diidentifikasi dan melakukan semua aktivitas pengendalian risiko maka hal yang dilakukan selanjutnya adalah proses monitoring. Dimana proses ini dilakukan untuk memantau dan mengevaluasi hasil dari kinerja, pencapaian target, dan ekspetasi terkait usaha Dimsho Tiga Naga Merr. “Salah satu penentuannya adalah perusahaan itu harus mengadakan pelatihan terkait dengan kebijakan halal ini kepada karyawan. Tiap satu tahun sekali diadakan monitoring, evaluasi, refreshment, dan diadakan pelatihan seminar kepada karyawan terutama karyawan baru agar mengerti pada konsep halal” (Tutuko, 2023).

KESIMPULAN

. Berdasarkan rumusan masalah dan penjelasan yang telah dipaparkan, maka penulis dapat menarik kesimpulan sebagai berikut. PT Alyn Barokah Sejahtera merupakan perusahaan yang berdiri pada tahun 2020 saat masa pandemi Covid-19 oleh Dimas Eko Prasetyo dengan bisnis yang bergerak di bidang *Food and Beverage* yang salah satu produknya adalah Dimsho Tiga Naga.Merr. Banyak risiko terdapat pada perusahaan yang penulis teliti salah satu difokuskan adalah pada produk halal dalam pengolahan bahan baku. Berdasarkan penelitian penilaian risiko pada produk halal diklasifikasikan tiga tingkat risiko yaitu risiko tingkat tinggi, risiko tingkat sedang, dan risiko tingkat rendah. Namun, risiko dapat diatasi dengan mitigasi yang dilakukan oleh perusahaan dengan menerapkan sistem SJPH (Sistem Jaminan Produk Halal) agar mendapatkan kepercayaan terhadap konsumen. Agar pengendalian tetap terjaga maka perusahaan mengadakan penyelia halal untuk mendampingi mengaudit operasional dalam pengolahan bahan bakunya. Dalam penyampaian informasi dan komunikasi disampaikan secara *top-bottom* dimana komunikasi *owner* kepada pegawai dalam menjalankan prosedur. Proses monitoring adalah kelanjutan dalam pengendalian terhadap risiko dengan melakukan evaluasi dan refreshment yang diadakan setiap 1 tahun sekali.

DAFTAR PUSTAKA

- Sitompul, S. (2022). Faktor Enterprise Risk Management Pada Industri Barang Konsumsi di BEI. *Sintaksis: Jurnal Ilmiah Pendidikan*, 2(2), 52-61.
- Pamungkas, A. (2019). Pengaruh Penerapan Enterprise Risk Management (COSO) Terhadap Nilai Perusahaan: Studi Empiris pada Perusahaan Manufaktur yang Terdaftar di BEI. *Jurnal Akuntansi*, 11(1), 12-21.
- Qintharah, Y. N. (2019). Perancangan Penerapan Manajemen Risiko. *JRAK: Jurnal Riset Akuntansi Dan Komputerisasi Akuntansi*, 10(1), 67-86.
- Pradana, Y. A., & Rikumahu, B. (2014). Penerapan Manajemen Risiko terhadap Perwujudan Good Corporate Governance pada Perusahaan Asuransi. *Trikonomika*, 13(2), 195-

204.

- Nugrohowati, R. N. I., & Bimo, S. (2019). Analisis pengaruh faktor internal bank dan eksternal terhadap Non-Performing Financing (NPF) pada Bank Perkreditan Rakyat Syariah di Indonesia. *Jurnal Ekonomi & Keuangan Islam*, 42-49.
- BPS, “Jumlah Penduduk Indonesia 2020”, dalam www.bps.go.id (15 Februari 2021)
- Hamidi, *Metode Penelitian Kualitatif: Aplikasi Praktis Pembuatan Proposal dan Laporan Penelitian*, (Malang: Universitas Muhammadiyah Malang, 2004), hal. 69-70
- Arliani, Lia (2019). Pengaruh Perilaku Pelaku Usaha dan Modal Usaha Terhadap Keberhasilan UMKM di Desa Tukad Sumaga Kecamatan Gerokgak Kabupaten Buleleng, (Buleleng, Universitas Pendidikan Ganesha, 2019) hal. 1-4
- Yasandra, Meer (2022). Strategi Promosi Online Kalis Donut dalam Meningkatkan Penjualan di Masa Pandemi Covid-19 Melalui Media Instagram Periode Oktober 2020 – Juli 2021, (Yogyakarta, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta, 2022)
- Bakri, “Pengertian Manajemen Menurut Para Ahli”, dalam www.bakri.uma.ac.id (15 Januari 2022)
- Bria, Theresia Avila (2012). Studi Tentang Risiko yang Dihadapi Developer dalam Bisnis Properti, (Yogyakarta, Universitas Atma Jaya Yogyakarta)

