

Analisis manajemen risiko (risiko operasional) dan simulasi monte carlo di industri makanan daging olahan = Risk management analysis (operational risk) and monte carlo simulation in food industry and processed meat

Dian Kartika Utari, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20250144&lokasi=lokal>

Abstrak

Manajemen risiko adalah sebuah proses untuk mengukur atau menilai risiko, dan mengembangkan strategi untuk mengelola risiko tersebut. Risiko operasional, khususnya dalam industri makanan daging olahan cenderung berisiko tinggi dikarenakan memiliki proses produksi yang bersifat kompleks. Hal ini dapat menimbulkan kerugian yang cukup besar bagi perusahaan. Pada penelitian ini, dilakukan proses identifikasi risiko dengan menggunakan metode Failure Modes Effect Analysis (FMEA) menemukan tingkatan dari masing-masing risiko. Setelah itu, dilakukan Simulasi Monte Carlo dengan beberapa skenario, hal ini bertujuan untuk membandingkan kondisi saat ini, dengan kondisi jika dilakukan perbaikan, hal itu bertujuan untuk memperoleh perbandingan kondisi mana yang akan memberikan keuntungan terbesar bagi perusahaan, sehingga tindakan penanganan risiko difokuskan pada permasalahan ini.

Risk management is a process to measure or evaluate risk, and develop strategies to manage these risks. Operational risk, particularly in the food industry and processed meat tend to have high risk due to the production process are complex. This can cause large losses for the company. In this research, conducted the identification process by using the methods of risk Failure Modes Effects Analysis (FMEA) found levels of each risk. After that, Monte Carlo Simulation conducted with several scenarios, it aims to compare the conditions at this time, with the condition, if repaired, it aims to obtain comparison conditions which will give the biggest benefit for the company, so the action focused on the risk of handling these problems.