

ABSTRAK

Restoran siap saji merupakan salah satu sektor industri kuliner yang berfokus pada penyediaan makanan dan minuman dengan waktu penyajian yang cepat dan efisien. Restoran siap saji seperti McDonald's Taman Pinang, Sidoarjo sempat mengalami kendala dalam manajemen rantai pasoknya di tahapan pengadaan bahan baku (*Supplier*) yang perlu dilakukan pencegahan atau mitigasi risiko untuk dapat mengurangi dampak dari risiko yang ditimbulkan. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi risiko yang timbul dari rantai pasok tahapan supplier pada restoran McDonald's Taman Pinang serta mengusulkan mitigasi risikonya untuk meningkatkan efisiensi operasional dan kepuasan pelanggan. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah *Failure Mode and Effect Analysis* (FMEA) dan *Supply Chain Operation Reference* (SCOR). Hasil penelitian ini diketahui terdapat enam kejadian risiko pada tingkat Supplier. Berdasarkan analisa risiko menggunakan FMEA, didapatkan delapan penyebab risiko. Berdasarkan perhitungan nilai tertinggi RPN penyebab risiko, didapatkan tiga risiko prioritas yang diusulkan mitigasi.

Kata Kunci: *FMEA, SCOR, Mitigasi Risiko, Rantai Pasok, Restoran Siap Saji*