

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	ii
LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS	iii
ABSTRAK	iv
ABSTRACT	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
DAFTAR ISTILAH	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
I.1. Latar Belakang.....	1
I.2. Rumusan Masalah	6
I.3. Tujuan Penelitian.....	6
I.4. Batasan dan Asumsi Penelitian	6
I.5. Manfaat Penelitian.....	6
I.6. Sistematika Penulisan.....	6
BAB II LANDASAN TEORI	8
II.1. Literatur Terkait Teori	8
II.1.1. <i>Supply Chain Management</i>	8
II.1.2. <i>Supply Chain Risk Management</i>	9
II.1.3. <i>Supply Chain Operation Reference (SCOR)</i>	10
II.1.4. <i>Failure Mode and Effect Analysis (FMEA)</i>	12
II.1.5. Restoran Siap Saji	13
II.2. Alasan Pemilihan Metode	16
II.3. Penelitian Terdahulu	16
II.4. Posisi Riset.....	30
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	31
III.1. Sistematika Penyelesaian Masalah.....	31

III.1.1. Tahap Identifikasi dan Pendahuluan	32
III.1.2. Tahap Pengumpulan dan Pengolahan Data.....	32
III.1.3. Tahap Analisis.....	33
III.1.4. Tahap Kesimpulan dan Saran.....	34
BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA.....	35
IV.1. Profil Perusahaan	35
IV.1.1. Visi Perusahaan.....	35
IV.1.2. Strategi Perusahaan	36
IV.1.3. Tujuan Perusahaan	36
IV.2. Kegiatan Usaha	37
IV.3. Alur Rantai Pasok McDonald's Taman Pinang	37
IV.4. Pengumpulan Data	37
IV.4.1. Data Risiko di Tahapan Supplier	38
IV.5. Pemetaan Aktivitas Bisnis Berdasarkan SCOR Dan FMEA.....	39
BAB V ANALISIS DAN PEMBAHASAN.....	40
V.1. Analisis Risiko	40
V.2. Identifikasi Kejadian Risiko.....	40
V.3. Pemetaan Risiko.....	40
V.3.1. Identifikasi Risiko	41
V.3.2. Identifikasi Penyebab Risiko	41
V.4. Pengolahan Data	42
V.5. Mitigasi Risiko.....	45
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....	47
VI.1. Kesimpulan	47
VI.2. Saran.....	47
DAFTAR PUSTAKA	48
LAMPIRAN.....	51