



E-ISSN 3032-601X & P-ISSN 3032-7105

Vol. 1, No. 3c, Juli 2024

MISTER

Journal of Multidisciplinary Inquiry in Science,
Technology and Educational Research

**Jurnal Penelitian Multidisiplin dalam Ilmu
Pengetahuan, Teknologi dan Pendidikan**

**UNIVERSITAS SERAMBI MEKKAH
KOTA BANDA ACEH**

mister@serambimekkah.ac.id

Journal of Multidisciplinary Inquiry in Science Technology
and Educational Research

Journal of MISTER

Vol. 1, No. 3c, Juli 2024

Pages: 1125-1132

Analisis Risiko Operasional Berbasis Pendekatan *Enterprise Risk Management* pada Rumah Makan Erna Lubuk Pakam

Feby Andina, Ciptaning Alifadiba, Shania Karibna Br Bangun

Prodi Kewirausahaan, Fakultas Ekonomi, Universitas Negeri Medan, Kota Medan, Indonesia

Article in Journal of MISTER

Available at	: https://jurnal.serambimekkah.ac.id/index.php/mister
DOI	: https://doi.org/10.32672/mister.v1i3c.1822

How to Cite this Article

APA	: Andina, F., Alifadiba, C., & Karibna Br Bangun, S. (2024). Analisis Risiko Operasional Berbasis Pendekatan Enterprise Risk Management pada Rumah Makan Erna Lubuk Pakam . <i>MISTER: Journal of Multidisciplinary Inquiry in Science, Technology and Educational Research</i> , 1(2c), 1125 - 1132. https://doi.org/10.32672/mister.v1i2c.1822
Others Visit	: https://jurnal.serambimekkah.ac.id/index.php/mister

MISTER: *Journal of Multidisciplinary Inquiry in Science, Technology and Educational Research* is a scholarly journal dedicated to the exploration and dissemination of innovative ideas, trends and research on the various topics include, but not limited to functional areas of Science, Technology, Education, Humanities, Economy, Art, Health and Medicine, Environment and Sustainability or Law and Ethics.

MISTER: *Journal of Multidisciplinary Inquiry in Science, Technology and Educational Research* is an open-access journal, and users are permitted to read, download, copy, search, or link to the full text of articles or use them for other lawful purposes. Articles on Journal of MISTER have been previewed and authenticated by the Authors before sending for publication. The Journal, Chief Editor, and the editorial board are not entitled or liable to either justify or responsible for inaccurate and misleading data if any. It is the sole responsibility of the Author concerned.



ISSN 3032-7105

ISSN 3032-601X



Analisis Risiko Operasional Berbasis Pendekatan *Enterprise Risk Management* pada Rumah Makan Erna Lubuk Pakam

Feby Andina^{1*}, Ciptaning Alifadiba², Shania Karibna Br Bangun³

Prodi Kewirausahaan, Fakultas Ekonomi, Universitas Negeri Medan, Kota Medan, Indonesia^{1,2,3}

Email Korespodensi: feby02andina02@gmail.com

Diterima: 11-06-2024

| Disetujui: 12-06-2024

| Diterbitkan: 13-06-2024

ABSTRACT

The development of the restaurant business is currently quite existent in Indonesia. However, every business cannot be separated from any threats that may arise in the future. Business risk is a series of risks that may be associated with every business activity carried out. This research uses a qualitative approach, where data is collected through various techniques. The data collection techniques used are observation and interviews with Erna's Restaurant. In addition to using qualitative research methods with interviews and other data collection techniques, this research also utilizes the Enterprise Risk Management (ERM) approach in its analysis by conducting risk identification and risk assessment. The results showed that the recommended control measures include strengthening employee supervision, evaluating the production process, cooking quality standards, employee training, reward and punishment systems, and focusing on customer satisfaction. It is expected that with the implementation of these solutions, Erna's Restaurant can manage operational risks effectively and improve its business performance. Proper risk management is very important to minimize company losses due to operational risks.

Keywords: *Enterprise Risk Management; Operational Risk*

ABSTRAK

Perkembangan usaha rumah makan sekarang ini cukup eksis di Indonesia. Namun setiap bisnis tidak lepas dari segala ancaman yang dapat muncul di masa depan. Risiko bisnis merupakan serangkaian risiko yang mungkin terkait dengan setiap aktivitas bisnis yang dilakukan. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif, dimana data dikumpulkan melalui berbagai teknik. Teknik-teknik pengumpulan data yang digunakan yaitu observasi dan wawancara kepada pihak Rumah Makan Erna. Selain menggunakan metode penelitian kualitatif dengan teknik pengumpulan data wawancara dan lainnya, penelitian ini juga memanfaatkan pendekatan Enterprise Risk Management (ERM) dalam analisisnya dengan melakukan identifikasi risiko, hingga penilaian risiko. Hasil penelitian menunjukkan bahwa langkah-langkah pengendalian yang disarankan meliputi memperkuat pengawasan karyawan, evaluasi proses produksi, standar kualitas masakan, pelatihan karyawan, sistem reward and punishment, serta fokus pada kepuasan pelanggan. Diharapkan dengan implementasi solusi tersebut, Rumah Makan Erna dapat mengelola risiko operasional secara efektif dan meningkatkan kinerja usahanya. Manajemen risiko yang tepat sangat penting untuk meminimalisir kerugian perusahaan akibat risiko operasional.

Katakunci: Manajemen Risiko Perusahaan ; Risiko Operasional

PENDAHULUAN

Jumlah pertumbuhan UMKM di Indonesia mengalami peningkatan di setiap tahunnya. Menurut Kadin Indonesia Peran UMKM sangat besar untuk pertumbuhan perekonomian Indonesia, jumlahnya mencapai 99% dari keseluruhan unit usaha. Kadin Indonesia juga menyatakan bahwa pada tahun 2023 pelaku usaha UMKM mencapai sekitar 66 juta. Kontribusi UMKM mencapai 61% dari Pendapatan Domestik Bruto (PDB) Indonesia, setara Rp9.580 triliun. Di antara perkembangan UMKM tersebut, usaha di bidang kuliner menjadi usaha yang terus mengalami peningkatan termasuk rumah makan (Indonesia, 2023).

Rumah makan merupakan usaha yang menyediakan makanan pokok dari masyarakat Indonesia yaitu nasi. Industri rumah makan atau restoran mengalami pertumbuhan yang signifikan karena meningkatnya permintaan masyarakat untuk menikmati makanan secara praktis. Hal ini disebabkan oleh berbagai faktor, seperti daya beli masyarakat, dan gaya hidup yang semakin serba cepat maupun tuntutan efisiensi waktu. Lelah saat pulang kerja membuat seseorang malas masak, karena biasanya untuk sekedar memasak makanan saja membutuhkan waktu, tenaga bahkan bahan dan peralatan masak. Akibatnya, semakin banyak restoran, kafe, dan tempat makan yang menawarkan makanan cepat saji dan masakan lezat muncul di tengah-tengah kota. biasanya untuk sekedar memasak makanan saja sudah tidak memungkinkan.

Rumah Makan Erna merupakan UMKM yang menyediakan makanan khas minang yang berdiri sejak 1 Januari 2022, dengan berbagai macam menu. berada di kota Lubuk Pakam, Deli Serdang. Rumah Makan Erna terletak di Kecamatan Lubuk Pakam, Lubuk Pakam merupakan salah satu dari 22 Kecamatan yang ada di Kabupaten Deli Serdang. Wilayah Lubuk Pakam merupakan tempat yang sangat strategis untuk didirikan sebuah usaha, karena Lubuk Pakam merupakan Pusat Perkantoran Deli Serdang dan salah satu jalan alternatif menuju bandara.

Risiko bisnis merupakan serangkaian risiko yang mungkin terkait dengan setiap aktivitas bisnis yang dilakukan. Artinya, perusahaan harus siap menerima risiko yang timbul dalam setiap perkembangan atau perjalanan bisnis di berbagai level bisnis. Risiko adalah kemungkinan terjadinya suatu peristiwa yang dapat berdampak negatif bagi perusahaan. Pada dasarnya, risiko merupakan kejadian yang dapat menghambat pencapaian tujuan dan strategi perusahaan (Lubis & Imsar, 2022). Risiko bisnis mengancam kemampuan perusahaan untuk bertahan hidup, dan risiko-risiko ini dapat berupa, risiko kepatuhan, risiko hukum, risiko strategis, risiko operasional, risiko keamanan, dan risiko keuangan.

Dalam menjalankan aktivitas bisnisnya, Rumah Makan Erna dihadapkan dengan berbagai risiko, termasuk risiko operasional. Kegiatan operasional di Rumah Makan Erna mencakup proses produksi menu-menu makanan yang akan disajikan hingga pelayanan pada konsumen. Ketika aktivitas operasional usaha mengalami gangguan, maka tidak menutup kemungkinan aktivitas lain jadi ikut terdampak juga termasuk kepada konsumen. Hal ini tentunya tidak baik bagi perusahaan, dalam hal ini Rumah Makan Erna. Oleh karena itu, manajemen risiko cukup penting untuk mengurangi dan mencegah kemungkinan munculnya risiko yang menyebabkan kerugian pada Rumah Makan Erna.

Dari uraian latar belakang tersebut, penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengidentifikasi risiko operasional yang dihadapi oleh Rumah Makan Erna, melihat penyebab terjadinya risiko operasional dan dampaknya pada usaha Rumah Makan Erna, menilai risiko yang diidentifikasi, serta memberikan rekomendasi untuk mengatasi masalah risiko operasional yang terjadi.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif, dengan teknik pengumpulan data melalui observasi dan wawancara langsung dengan pemilik usaha. Wawancara dilakukan dalam bentuk tanya jawab langsung kepada pemilik Rumah Makan Erna Lubuk Pakam mengenai risiko bisnis yang dihadapi. Rumah Makan Erna merupakan UMKM yang bergerak dalam bisnis kuliner. Lokasi penelitian ini dilakukan di Rumah Makan Erna yang berlokasi di Jl. Diponegoro No. 96, Kec. Lubuk Pakam Kabupaten Deli Serdang, Sumatera Utara, 20512.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Identifikasi Risiko

Identifikasi risiko yang mungkin timbul pada Restoran Erna didasarkan pada proses bisnis internal perusahaan, mengingat beberapa permasalahan yang dihadapi. disebabkan oleh operasional bisnis. Dalam bisnis, risiko dapat berasal dari sumber daya manusia, internal, eksternal, dan sistem. Proses identifikasi risiko dimulai dengan observasi lapangan dan wawancara dengan pemilik Rumah Makan Erna. Kemudian, indikator risiko dibuat berdasarkan referensi jurnal, lalu disesuaikan dengan kondisi Rumah Makan Erna. Selanjutnya, kuesioner disusun untuk menilai risiko-risiko yang teridentifikasi.

Risiko operasional dapat bersumber dari faktor eksternal maupun internal perusahaan. Secara eksternal, pelanggan dan pemasok merupakan pihak yang dapat memberikan dampak signifikan, serta kejadian di lingkungan luar yang mungkin sulit diprediksi. Sedangkan secara internal, risiko dapat berasal dari sistem kerja dan kinerja keseluruhan karyawan. Ada beberapa aspek internal yang dapat menghambat kelancaran operasional..

Penilaian Risiko (*Risk Assessment*)

Penilaian risiko dilakukan setelah mengidentifikasi risiko-risiko yang mungkin terjadi dalam suatu perusahaan. Diketahui ada 14 risiko yang bisa terjadi dalam suatu perusahaan. Penilaian risiko didasarkan pada probabilitas dan tingkat keparahan risiko. Derajat probabilitas atau kemungkinan terjadinya risiko (*occurrence*) dibagi menjadi lima kelompok: sangat jarang, jarang, sedang, sering, dan sangat sering. Sedangkan untuk tingkat keparahan / dampak (*severity*) juga dibagi menjadi lima kelompok: Dampak sangat kecil, kecil, sedang, besar, dan sangat besar. Penilaian risiko dilakukan untuk mendapatkan skor risiko. Penghitungan skor risiko merupakan perkalian antara kejadian dan tingkat keparahan masing-masing risiko. Hasil penilaian risiko dijelaskan pada Tabel 2. (Susanty, 2016)

Matriks Risiko (*Risk Matrix*)

Jika sudah menilai risiko, masukkan kejadian dan tingkat keparahan setiap risiko untuk mengidentifikasi risiko dengan prioritas tertinggi yang perlu ditangani. Dalam grafik ini, sumbu-x mewakili tingkat keparahan risiko (*severity*), dan sumbu-y mewakili tingkat kemungkinan terjadinya (*occurrence*) suatu risiko. Hasil pemetaan risiko-risiko yang mungkin terjadi di Rumah Makan Erna dapat disajikan pada Tabel 3.

Tabel 1. Identifikasi Risiko Operasional pada Rumah Makan Erna Lubuk Pakam

Jenis Risiko	Kode	Risiko	Penyebab/Sumber Risiko
Risiko Internal	A1	Karyawan tidak mematuhi prosedur atau standar operasional yang berlaku di restoran	Kurangnya pengawasan dan SOP tidak tertulis
	A2	Komunikasi yang tidak efektif antara pemilik (owner) dengan karyawan	Owner terlalu sibuk / memiliki kesibukan yang lain
	A3	Rasa masakan tidak konsisten	Kesalahan dalam penakaran bahan baku
Risiko SDM	B1	Kecelakaan kerja	Kurangnya kehati-hatian
	B2	Terlalu tergantung pada karyawan kunci tertentu	Minimnya pelatihan terhadap karyawan
	B3	Karyawan tidak disiplin	Integritas karyawan kurang diterapkan
	B4	Konsumen kurang puas	Praktik pelayanan yang kurang baik
	B5	Turunnya performa kerja karyawan	Minimnya evaluasi kinerja karyawan secara berkala
Risiko Sistem	C1	Pendapatan tidak optimal	Sistem e-commerce kurang efisien
	C2	Pemesanan via online jadi terganggu	Gangguan layanan internet/wifi
	C3	Terjadinya kerusakan alat masak pada saat produksi	Kurangnya maintenance peralatan masak secara berkala
Risiko Eksternal	D1	Kerusakan fasilitas resto	Karena adanya hewan pengerat
	D2	ketidaksesuaian suplai bahan baku	Terjadinya mis komunikasi dengan penyuplai bahan baku
	D3	Meningkatnya biaya produksi	Kenaikan harga bahan baku yang digunakan

Penilaian Risiko

Setelah melakukan identifikasi risiko-risiko yang mungkin terjadi di Rumah Makan Erna, selanjutnya dilakukan penilaian risiko. Melalui penilaian risiko berdasarkan probabilitas dan dampak, pemilik Rumah Makan Erna dapat mengukur dan menilai seberapa besar risiko-risiko yang dihadapi. Penilaian ini memungkinkan pemilik untuk memahami dampak potensial dari realisasi risiko-risiko tersebut terhadap operasional perusahaan. Dengan mengukur risiko-risiko ini, pemilik dapat memprioritaskan dan fokus pada risiko-risiko yang paling kritis dan relevan bagi bisnis. (Sihombing et al., 2024) Dalam penilaian risiko, penulis menggunakan penilaian yang diambil dari angka 1-5, dan dapat dilihat sebagai berikut:

Tabel 2. Penilaian Risiko

Jenis Risiko	Kode	Risiko	Occurrence	Severity	Risk Scoring
Risiko Internal	A1	Karyawan tidak mematuhi prosedur atau standar operasional yang berlaku di restoran	3	4	12
	A2	Komunikasi yang tidak efektif antara pemilik (owner) dengan karyawan	1	3	3
	A3	Rasa masakan tidak konsisten	3	2	6
Risiko SDM	B1	Kecelakaan kerja	1	4	4
	B2	Terlalu tergantung pada karyawan kunci tertentu	2	5	10
	B3	Karyawan tidak disiplin	3	2	6
	B4	Konsumen kurang puas	2	3	6
	B5	Ketidakkonsistenan dalam prosedur memasak	1	4	4
Risiko Sistem	C1	Pendapatan tidak optimal	1	2	2
	C2	Gangguan layanan internet/wifi	1	1	1
	C3	Kurangnya perawatan alat masak	1	3	3
Risiko Eksternal	D1	Kerusakan fasilitas resto	1	5	5
	D2	ketidakesuaian suplai bahan baku	1	4	4
	D3	Meningkatnya biaya produksi	3	4	12

Tabel 3. Risk Matrix

Significante			Dampak / Severity				
			1	2	3	4	5
			Sangat kecil	Kecil	Menengah	Besar	Sangat Besar
Likelihood	5	Sangat Sering					
	4	Sering					
	3	Moderat		A3, B3		A1, D3	
	2	Jarang			B4		B2
	1	Sangat Jarang	C2, D2	C1	A2, C3	B1, B5	D1

Dari analisis manajemen risiko operasional pada Rumah Makan Erna, sebagaimana dilihat pada tabel penilaian risiko dan *Matrix Likelihood Impact* diatas, dapat dikelompokkan level risikonya sebagai berikut.

High Risk

Pada level risiko ini terdapat dua risiko yang terlihat tinggi yaitu A1 (Karyawan tidak mengikuti prosedur/SOP di rumah makan) dan D3 (Meningkatnya biaya produksi). Risiko-risiko yang terdapat pada level ini sebaiknya dihindari karena dapat merugikan perusahaan.

Medium Risk

Ada empat risiko yang terlihat sedang, yaitu A3 (Rasa masakan tidak konsisten), B2 (Terlalu tergantung pada karyawan kunci tertentu), B3 (Karyawan tidak disiplin), B4 (Konsumen kurang puas), dan D1 (Kerusakan fasilitas karena hewan pengerat). Pada risiko ini perusahaan sebaiknya mengambil tindakan untuk menghindari dan mereduksi dampaknya. Hal ini dapat dilakukan dengan menerapkan prosedur dan kontrol yang lebih ketat, mendiversifikasi peran karyawan, memperkuat penerapan integritas, meningkatkan kualitas pelatihan dan standarisasi pelayanan, serta mengimplementasikan tindakan pencegahan dan pengendalian hewan pengerat yang efektif. Dengan demikian, perusahaan dapat mengurangi probabilitas terjadinya risiko-risiko ini dan memitigasi dampaknya terhadap operasional.

Low Risk

Lalu, ada delapan poin risiko rendah, yaitu A2 (Komunikasi kurang efektif antara owner dengan karyawan), B1 (Kecelakaan kerja), B5 (Ketidakkonsistenan prosedur memasak), C1 (Pendapatan tidak optimal), C2 (Gangguan layanan internet/wifi), C3 (Kurangnya perawatan alat masak), dan D2 (Ketidaksesuaian suplai bahan baku). Untuk risiko-risiko yang memiliki dampak yang sangat rendah, perusahaan dapat memilih untuk menerima risiko tersebut sebagai salah satu metode pengelolaan risikonya. Meskipun risiko tersebut diterima, perusahaan tetap harus melakukan pemantauan secara rutin dan terus memperhatikan perkembangannya.

Pengendalian Risiko (*Risk Control*)

Langkah-langkah pengendalian risiko yang disarankan mencakup tidak hanya tindakan untuk menghindari risiko, namun juga mengurangi risiko, mengalihkan risiko dan menerima risiko dalam arti pengendalian risiko sesuai pada jenis risiko yang ada. Namun, pengendalian risiko dalam penelitian ini berfokus pada risiko-risiko dengan tingkat *high* dan *medium*, yang lebih diperhatikan untuk dihindari dan diminimalisir dampaknya. Cara pengendalian risiko yang tersebut merupakan hasil dari wawancara dengan pemilik Rumah Makan Erna pada tabel berikut..

Tabel 4. Pengendalian Risiko

Level Risiko	Kode	Risiko	Pengendalian Risiko
High Risk	A1	Karyawan tidak mengikuti prosedur/ standar operasional di resto	Memperkuat pengawasan dan pemantauan kepatuhan karyawan pada prosedur dan SOP.
	D3	Meningkatnya biaya produksi	Evaluasi proses produksi untuk mengidentifikasi peluang penghematan biaya, seperti optimalisasi penggunaan energi, bahan baku, dan tenaga kerja.
Medium Risk	A3	Rasa masakan tidak konsisten	Membuat standarkan kualitas, kuantitas, dan sumber bahan baku yang digunakan dengan rinci untuk setiap menu.

B2	Terlalu tergantung pada karyawan kunci tertentu	Lakukan pelatihan intensif bagi karyawan lain, khususnya yang menunjukkan potensi, untuk mempelajari resep dan teknik masakan andalan rumah makan.
B3	Karyawan tidak disiplin	Memberlakukan sistem <i>reward and punishment</i> yang jelas dan konsisten kepada karyawan.
B4	Konsumen kurang puas	Menanamkan nilai-nilai dan budaya organisasi yang fokus pada kepuasan pelanggan dan sistem umpan balik pelanggan.

KESIMPULAN

Rumah Makan Erna menghadapi berbagai risiko operasional yang dapat berdampak negatif pada kelangsungan usahanya. Risiko-risiko tersebut meliputi masalah karyawan, sistem *e-commerce*, peralatan masak, dan biaya produksi. Penelitian ini menggunakan Penelitian kualitatif yang dilakukan dengan metode observasi dan wawancara, risiko-risiko tersebut telah diidentifikasi, dievaluasi, dan diberikan solusi pengendalian yang tepat. Langkah-langkah pengendalian yang disarankan mencakup memperkuat pengawasan karyawan, evaluasi proses produksi, standar kualitas masakan, pelatihan karyawan, sistem *reward and punishment*, serta fokus pada kepuasan pelanggan.

Penting bagi Rumah Makan Erna untuk terus memantau dan meningkatkan pengendalian risiko secara rutin guna meminimalisir kerugian dan meningkatkan kinerja usaha secara keseluruhan. Risiko operasional yang dihadapi oleh Rumah Makan Erna telah dinilai berdasarkan probabilitas dan tingkat keparahan, dan rekomendasi pengendalian yang diberikan dengan tujuan untuk mengurangi dampak risiko yang tinggi dan sedang. Dengan menerapkan langkah-langkah pengendalian yang disarankan, diharapkan Rumah Makan Erna dapat mengelola risiko operasional dengan lebih efektif dan efisien, serta meningkatkan keberlangsungan usahanya dalam jangka panjang. Manajemen risiko yang baik tentu sangat diperlukan untuk meminimalisasi kemungkinan terjadinya risiko di Rumah Makan Erna yang dapat menyebabkan kerugian, sehingga perusahaan dapat tetap bersaing dan berkembang di pasar.

DAFTAR PUSTAKA

- Harahap, A. S., & Siregar, S. (2020). Risiko Operasional Pembiayaan Murabahah Perbankan Syariah. *Seminar Nasional Teknologi Komputer & Sains (SAINTEKS)*, 1(1), 561–567. <https://seminar-id.com/prosiding/index.php/sainteks/article/view/499>
- I Putu Sugih Arta, Dewa Gede Satriawan, I. K. B., Yerryaldo Loppies, Firli Agusetiawan Shavab, C. M. F. M., Abdul Malik Sayuti, Denanda Agnes Safitri, T. B., Widia Julike, Galih Wicaksono, F. M., & Budi Rustandi Kartawinata, F. U. (2021). Manajemen Risiko. In *Widina Bhakti Persada Bandung* (1 ed.). Widina Bhakti Persada Bandung. <https://repository.penerbitwidina.com/media/publications/341782-manajemen-risiko-a515a4d7>
- Indonesia, K. (2023). *UMKM Indonesia*. <https://kadin.id/data-dan-statistik/umkm-indonesia/>
- Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI). (2024). *Risiko*. <https://kbbi.web.id/risiko>

- Lam, J. (2014). *Praise for the First Edition of Enterprise Risk Management* (Second edi). Wiley publishes.
- Lubis, M. D. S., & Imsar. (2022). Analisis Manajemen Risiko Operasional Berdasarkan Pendekatan Enterprise Risk Management (Erm) Pada Ud. Anugrah Cabang Rantauprapat. *JMBI UNSRAT (Jurnal Ilmiah Manajemen Bisnis dan Inovasi Universitas Sam Ratulangi)*., 9(3), 1492–1504. <https://doi.org/10.35794/jmbi.v9i3.44457>
- Rangkuti, M. (2024). *Manajemen Risiko Pengertian, Ciri, Tujuan, Manfaat, dan Prinsip*. UMSU. <https://feb.umsu.ac.id/manajemen-risiko-pengertian-ciri-tujuan-manfaat-dan-prinsip/>
- Sarjana, S., Nardo, R., Hartono, R., Siregar, Z. H., Irmal, Sohilauw, M. I., Wahyuni, S., Rasyid, A., Djaha, Z. A., & Badrianto, Y. (2022). Manajemen Risiko. In H. F. Ningrum (Ed.), *Analytical Biochemistry*. CV. MEDIA SAINS INDONESIA.
- Sihombing, R. P., Tambun, A. S., Nababan, E. Z. R., Sibuea, J. M. K., & Shafa, R. A. (2024). Analisis Risiko Operasional Berbasis Pendekatan Enterprise Risk Management pada Coffee Shop 90 Derajat Medan. *Jurnal Ekonomi Bisnis, Manajemen dan Akuntansi (JEBMA)*, 4(1), 485–493. <https://doi.org/10.47709/jebma.v4i1.3729>
- Susanty, N. M. S. dan A. (2016). Analisis Risiko Operasional Berdasarkan Pendekatan Enterprise Risk Management (ERM). *Ejournal Fakultas Teknik Universitas Diponegoro*, 1(1), 1–10.