



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: 1161-1167

Analisis Penerapan *Enterprise Risk Management* Terhadap Risiko Produk Halal UMKM Juragan Dimsum Kota Medan

Ernita Rumenta Br. Sinaga, Norenty Elisabet Pandiangan, Hotman Pangihutan Simbolon

Program Studi Kewirausahaan, Fakultas Ekonomi, Universitas Negeri Medan, Kota
Medan/Kabupaten Deli Serdang, Indonesia

Article in Journal of MISTER

Available at : <https://jurnal.serambimekkah.ac.id/index.php/mister>

DOI : <https://doi.org/10.32672/mister.v1i3c.1829>

How to Cite this Article

APA : Rumenta Sinaga, E., Pandiangan, N. E., & Simbolon, H. P. (2024).
Analisis Penerapan Enterprise Risk Management Terhadap Risiko Produk
Halal UMKM Juragan Dimsum Kota Medan . *MISTER: Journal of
Multidisciplinary Inquiry in Science, Technology and Educational
Research*, 1(2c), 1161 - 1167.
<https://doi.org/10.32672/mister.v1i2c.1829>

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 Penerapan *Enterprise Risk Management* Terhadap Risiko Produk Halal UMKM Juragan Dimsum Kota Medan

Ernita Rumenta Br. Sinaga^{1*}, Norenty Elisabet Pandiangan², Hotman Pangihutan Simbolon³

Program Studi Kewirausahaan, Fakultas Ekonomi, Universitas Negeri Medan, Kota Medan/Kabupaten Deli Serdang, Indonesia^{1,2,3}

Email corresponding author: ernitarumentasinaga@mhs.unimed.ac.id

Diterima: 12-06-2024

| Disetujui: 13-06-2024

| Diterbitkan: 14-06-2024

ABSTRACT

This research discusses the application of enterprise risk management (ERM) to the risks of halal products faced by SMEs in Juragan Dimsum, Medan City. MSMEs play an important role in the national economy, especially in Indonesia, and the culinary industry is the main sector among MSMEs. Through steps such as risk identification, mitigation, monitoring and employee training, Juragan Dim Sum MSMEs can ensure compliance with halal standards when processing dimsum raw materials. This research uses a qualitative approach using interview, observation and documentation techniques to provide an overview of how ERM can help small and medium businesses better manage the risks of halal products. By implementing ERM, small and medium businesses can effectively identify and manage risks, achieve business goals, and increase consumer confidence in the halal products they produce.

Keywords: MSMEs, F&B Business, Halal Products, Enterprise Risk Management

ABSTRAK

Penelitian ini membahas tentang penerapan enterprise risk management (ERM) terhadap risiko produk halal yang dihadapi UKM di Juragan Dimsum Kota Medan. UMKM memegang peranan penting dalam perekonomian nasional khususnya di Indonesia, dan industri kuliner merupakan sektor utama di kalangan UMKM. Melalui langkah-langkah seperti identifikasi risiko, mitigasi, pemantauan, dan pelatihan karyawan, UMKM Juragan Dim Sum dapat memastikan kepatuhan terhadap standar halal saat mengolah bahan baku dimsum. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan menggunakan teknik wawancara, observasi, dan dokumentasi untuk memberikan gambaran bagaimana ERM dapat membantu usaha kecil dan menengah dalam mengelola risiko produk halal dengan lebih baik. Dengan menerapkan ERM, usaha kecil dan menengah dapat secara efektif mengidentifikasi dan mengelola risiko, mencapai tujuan bisnis, dan meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk halal yang mereka hasilkan.

Katakunci: UMKM, Bisnis F&B, Produk Halal, Manajemen Risiko Perusahaan

PENDAHULUAN

UMKM merupakan tumpuan kekuatan perekonomian suatu negara. UMKM memainkan peran penting dalam perekonomian nasional, menciptakan lapangan kerja dan berkontribusi terhadap realisasi Produk Domestik Bruto (PDB) negara, terkhususnya Indonesia. Menurut Kementerian Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah, jumlah usaha pada tahun 2023 diperkirakan mencapai 65,5 juta, meningkat 1,7% dari tahun sebelumnya. Dari jumlah tersebut, 97% merupakan usaha mikro, 2% merupakan usaha kecil dan menengah, dan 1% merupakan usaha menengah. Menurut BPS, kontribusi usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) terhadap Produk Domestik Bruto atau PDB mencapai 61% atau 9,58 triliun. Angka ini meningkat sebesar 2,3% dibandingkan tahun sebelumnya. Kontribusi UMKM terhadap lapangan kerja di negara ini juga signifikan, yakni mencapai 97% dari total angkatan kerja. UMKM memainkan peran yang sangat penting dalam menjelaskan perlunya pertumbuhan. UMKM dapat bertahan dan tetap kompetitif jika mengelola produknya dengan tepat, dengan mempertimbangkan kebutuhan dan keinginan konsumen.

Di antara 60 juta UMKM di Indonesia, industri kuliner merupakan yang paling dominan. Pasalnya, 60 persen UMKM atau sekitar 40 juta pelaku usaha bergantung pada sektor kuliner. Bisnis kuliner merupakan bisnis yang tidak lekang oleh waktu karena makan dan minum merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia. Industri kuliner merupakan industri yang terus berkembang seiring berjalannya waktu (Saputra et al., 2023). Juragan Dimsum merupakan salah satu UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) bidang kuliner yang berlokasi di Jalan Bunga Rampe 2 No. 19 Simalingkar B, Kelurahan Mangga, Kecamatan Medan Tuntungan, Provinsi Sumatera Utara. UMKM ini didirikan pada tahun 2018 oleh Bapak Amrullah Angga Shaputra yang merupakan pecinta kuliner dimsum sejati. Bisnisnya bermula dari kecintaannya terhadap hidangan dim sum dengan cita rasa lokal yang menarik bagi semua jenis kalangan. Pemilik UMKM Juragan Dimsum ini mengatakan bahwa produk dimsum yang ditawarkan sudah terdaftar di BPOM dan bersertifikat halal.

Bisnis di bidang kuliner erat kaitannya dengan kebersihan dan kehalalan, apalagi di Indonesia yang masyarakatnya mayoritas beragama Islam. Dalam memilih makanan halal, penting untuk diperhatikan bahwa jika produk bersertifikat halal, kebersihan terjamin mulai dari pengadaan bahan baku hingga pengolahannya. Bagi penjual, sertifikasi halal tentu saja mempunyai arti nilai tambah karena meningkatkan kepercayaan masyarakat terhadap produk yang dijual. Dalam beberapa tahun terakhir, minat terhadap sertifikasi pangan halal semakin meningkat, terutama dengan adanya kewajiban memperoleh sertifikasi halal bagi tiga kelompok produk paling lambat tanggal 17 Oktober 2024 berdasarkan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 dan PP Nomor 39 Tahun 2021 (Luthviati & Jenvitchuwong, 2021). Pertama, makanan dan minuman. Berikutnya adalah bahan baku makanan dan minuman, bahan tambahan pangan, dan bahan baku penolong. Ketiga, produk penyembelihan dan jasa penyembelihan. Kegagalan ketiga kategori produk untuk mendapatkan sertifikasi halal setelah tanggal tersebut akan mengakibatkan sanksi mulai dari teguran tertulis hingga sanksi administratif dan penarikan kembali produk dari distribusi (Charity, 2017). Namun, pengenalan produk halal mempunyai beberapa risiko yang harus dipertimbangkan secara hati-hati ketika memastikan pengadaan bahan mentah hingga produk jadi.

Maka berdasarkan permasalahan diatas, penulis tertarik meneliti risiko yang ada pada UMKM bisnis kuliner untuk mempertahankan produk halal yang ditawarkan dan mencoba memberikan pemaparan lebih lanjut mengenai manajemen risiko untuk memberikan manfaat kepada pemangku kepentingan, terkhususnya pada pelaku usaha UMKM Juragan Dimsum.

METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan adalah penelitian kualitatif, yang menggambarkan analisis penerapan manajemen risiko perusahaan terhadap risiko produk halal oleh UMKM Juragan Dimsum di Kota Medan. Berdasarkan topik yang dibahas, penelitian ini dapat digolongkan sebagai penelitian lapangan. Penelitian lapangan adalah pembelajaran langsung dalam bentuk pembelajaran di luar ruangan yang sebenarnya, yaitu peneliti terjun langsung ke lokasi sebenarnya, memperoleh data, dan melakukan kegiatan observasi dengan tujuan untuk menjelaskan fakta. Objek penelitian studi lapangan jenis ini adalah penerapan Enterprise Risk Management (ERM) pada UMKM Juragan Dimsum. Sumber data primer diperoleh dari pemilik Juragan Dimsum yang berkaitan dengan topik penelitian ini. Berdasarkan penelitian ini, data dikumpulkan dengan menggunakan teknik wawancara, observasi, dan dokumentasi. Proses analisis data dapat dilakukan dengan pernyataan berikut:

a. Metode Wawancara

Responden adalah Bapak Amrullah Angga Shaputra, pemilik Juragan Dimsum UMKM. Singkatnya, peneliti meneliti informasi komprehensif tentang penerapan ERM untuk mengkaji risiko produk halal pada UMKM Juragan Dimsum.

b. Metode Observasi

Dalam hal ini, penulis mendatangi langsung lokasi dan mengunjungi tempat penjualan dengan harapan memperoleh informasi penerapan ERM mengingat risiko produk halal pada usaha UMKM Juragan Dimsum. Hal ini dilakukan dengan tujuan untuk mendapatkan secara langsung data konkrit mengenai UMKM Juragan Dimsum, dan secara lebih umum mengenai bagaimana penerapan ERM.

c. Metode Dokumentasi

Metode dokumentasi dalam penelitian ini digunakan peneliti untuk mendokumentasikan kegiatan penerapan ERM yang diteliti mengenai risiko produk halal pada UMKM Juragan Dimsum.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Manajemen risiko merupakan perhatian mendasar dalam lingkungan global yang dinamis saat ini. Konsep manajemen risiko perusahaan (ERM) diakui secara luas sebagai inovasi penting dan komprehensif dalam manajemen risiko organisasi. Tingginya tingkat ERM pada suatu perusahaan diharapkan dapat mengurangi risiko-risiko yang dihadapi dalam menjalankan bisnis yang berdampak signifikan terhadap kinerja lingkungan perusahaan. Kinerja lingkungan merupakan bagian penting dari proses manajemen risiko dan melibatkan identifikasi risiko yang tepat, menentukan dampaknya, dan menunjukkan cara mengurangi kemungkinan terjadinya risiko dan konsekuensinya. Perusahaan dengan kinerja lingkungan yang baik juga dapat memperoleh reputasi yang baik dari masyarakat. (Raharjo & Hasnawati, 2022).

Manajemen risiko perusahaan (ERM) adalah elemen kunci dari sistem tata kelola perusahaan yang matang. Identifikasi, menilai, dan mengelola risiko bisnis utama melalui penerapan strategi dan taktik. ERM tidak hanya berdampak positif terhadap nilai perusahaan, namun juga berdampak lebih luas terhadap keberlanjutan perusahaan dalam jangka panjang. Manajemen risiko perusahaan (ERM) membantu bisnis menghadapi ketidakpastian dengan menganalisis laporan tahunan risiko dan peluang secara efektif, sehingga meningkatkan kemampuan mereka untuk menciptakan nilai bagi pemegang saham (Pecina et al., 2022).

Committee of Sponsoring Organizations of the Treadway Commission (COSO) merilis pemutakhiran berupa presentasi publik mengenai Enterprise Risk Management Integrated Framework pada bulan Juni 2016. Pemikiran ini didasarkan pada pemikiran bahwa dalam segala kegiatan usaha selalu mengandung ketidakpastian yang dapat menimbulkan risiko, sehingga pengelolaan risiko dilakukan secara komprehensif dan terpadu, termasuk pengelolaan risiko yang satu dan pengelolaan risiko lainnya yang diperlukan. Model kerangka kerja manajemen risiko perusahaan (ERM) digunakan dalam proses penentuan dan identifikasi strategi perusahaan yang tepat dan dapat diterapkan dengan mempertimbangkan berbagai faktor risiko. Risiko yang teridentifikasi dikelola dan dimitigasi untuk memastikan pencapaian tujuan perusahaan (Soetedjo et al., 2018).

Dengan menerapkan ERM berdasarkan kerangka yang terintegrasi, perusahaan dapat menyesuaikan kebijakan dan strategi perusahaannya dengan tingkat risiko yang dapat diterima (risk appetite) yang ditetapkan oleh manajemen, dan meningkatkan kualitas pengambilan keputusan perusahaan untuk berbagai risiko. Hal ini juga dapat digunakan untuk mengidentifikasi berbagai risiko dan meminimalkan kerugian yang timbul dari berbagai risiko tersebut. Penerapan ERM bukanlah sebuah tujuan yang ingin dicapai oleh perusahaan, namun sebuah proses yang membantu penerapan tata kelola perusahaan yang baik. Menurut (Committee of Sponsoring Organizations of the Treadway Commission (COSO), 2016), ketika menerapkan kerangka COSO-ERM terintegrasi, empat tujuan utama harus dicapai, yaitu; 1) Strategis, 2) Operasional, 3) Pelaporan, dan 4) Kepatuhan.

Menurut (Raharjo & Hasnawati, 2022), Enterprise Risk Management (ERM) terdiri dari 108 elemen yang mencakup delapan dimensi, yaitu (1) Lingkungan internal, termasuk budaya, etika, dan nilai-nilai yang menjadi dasar seluruh sistem manajemen risiko perusahaan. (2) Penetapan tujuan, proses penetapan tujuan perusahaan yang sesuai dengan visi dan misi serta mempertimbangkan risiko yang mungkin terjadi. (3) Identifikasi peristiwa, yaitu identifikasi peristiwa yang dapat berdampak pada tujuan organisasi, baik peluang maupun ancaman; (4) Penilaian risiko, yaitu menilai dampak dan kemungkinan risiko yang teridentifikasi. (5) Respon risiko, artinya, menentukan tindakan yang akan diambil untuk mengelola risiko, seperti menghindari, memitigasi, mentransfer, atau menerima risiko. (6) Aktivitas pemantauan, yaitu penerapan kebijakan dan prosedur untuk memastikan bahwa risiko dapat diatasi secara efektif. (7) Informasi dan komunikasi, yaitu penyediaan informasi yang relevan dan komunikasi yang efektif di seluruh organisasi untuk mendukung manajemen risiko; dan (8) Pemantauan, yaitu pemantauan secara terus menerus terhadap efektivitas sistem manajemen risiko diperlukan.

Dalam proses manajemen risiko pada UMKM Juragan Dimsum meliputi tahapan sebagai berikut:

1. Lingkungan Internal

UMKM Juragan Dimsum merupakan perusahaan yang bergerak di bidang makanan dan minuman termasuk dimsum. Juragan Dimsum merupakan usaha mikro yang menyajikan masakan dimsum yang disesuaikan dengan selera masyarakat Indonesia dan bersertifikat halal oleh MUI. Juragan Dimsum UMKM didirikan pada tahun 2018 oleh Amrullah Angga Shaputra. Juragan Dimsum UMKM menawarkan peluang bisnis waralaba bagi yang ingin membuka usaha di bidang makanan dan minuman. Juragan Dimsum menggunakan sistem franchise dalam bisnisnya. Saat ini, Juragan Dimsum sudah memiliki sekitar 40 reseller yang tersebar di wilayah Aceh, Medan dan Pekanbaru. Selain itu, perseroan juga melakukan proses penjualan langsung (offline) dan online di seluruh Medan menggunakan keranjang belanja dan e-commerce seperti Shoope Food, Grab, dan Instagram dengan username @juragandimsumid. Juragan Dimsum menawarkan variasi berbeda sesuai kesukaan pelanggan dengan harga Rp 2.000 per potong. Juragan

Dimsum telah memiliki lebih dari 200 cabang di berbagai lokasi, antara lain 100 toko di Kota Medan, 13 toko di Kota Banda Aceh dan Kota Pekanbaru, serta 8 toko di Kota Bandung.

2. Penetapan Tujuan,

Tujuan dari usaha UMKM Juragan Dimsum adalah menyasar masyarakat kelas menengah ke bawah dan memanfaatkan peluang produksi dimsum dengan harga terjangkau yaitu Rp 2.000 per pcs. Juragan Dimsum menggunakan gerobak dan truk makanan untuk memenuhi target pasarnya, dengan tetap mengutamakan kualitas produk. Proses awal berdirinya Juragan Dimsum diawali dari perilaku konsumen, yang dimana dimsum hanya dijual di restoran dan harganya cukup mahal. Tentu saja produk dimsum ini biasanya memilih target pasar kelas atas dan tidak ditujukan pada tipe konsumen yang tidak mampu membeli dimsum dengan harga tersebut. Juragan Dimsum menetapkan tujuan untuk menyasar kelas menengah ke bawah dengan strategi street food yang fokus pada Milenial/Gen Z dan kafe, tidak terkecuali Juragan Dimsum juga menyasar restoran kelas menengah atas. Selain itu, produk-produk yang ditawarkan Juragan Dimsum telah bersertifikat halal dari MUI dan teruji oleh BPOM sehingga semakin memberikan ketenangan bagi konsumen. Setiap reseller atau partner Juragan Dimsum pun dilatih untuk menjual produk halal UMKM tersebut. Hal ini untuk memastikan reseller atau partner Juragan Dimsum mengetahui dan memahami produk yang dijual. Oleh karena itu, dapat disimpulkan bahwa tujuan dari Juragan Dimsum ini juga untuk memperkenalkan makanan yang dapat dikonsumsi dan dinikmati oleh masyarakat Indonesia dengan cita rasa lokal, dan terjamin kehalalannya.

3. Identifikasi Peristiwa,

Salah satu risiko yang teridentifikasi pada Juragan Dimsum adalah terkait dengan menjaga produksi dimsum halal berdasarkan spesifikasi pengolahan bahan baku menjadi dimsum. Beberapa hal yang perlu diperhatikan dan diawasi secara ketat antara lain pengolahan bahan baku menjadi dimsum di dapur atau area produksi. Risiko produksi, dengan adanya sertifikasi halal, produksi menjadi hal yang utama (Amrullah, 2024). Ada banyak hal yang perlu diperhatikan yang dapat menimbulkan potensi risiko, antara lain dari kemasan dan kebersihan tempat produksi. Peristiwa yang bisa terjadi dan menimbulkan potensi risiko seperti bahan baku yang tidak segar dari supplier, produk dimsum yang tidak mempunyai umur simpan yang lama, kurang disiplinnya pegawai dalam mengolah campuran produk dimsum, serta minimnya wawasan dan keterampilan reseller dalam menjual dan memberikan informasi produk yang diberikan kepada konsumen. Ada pula risiko yang tidak terduga, seperti dimsum yang sudah didinginkan di lemari es menjadi busuk karena listrik padam.

4. Penilaian Risiko,

Masalah pengolahan bahan baku yang diidentifikasi dalam dimsum Juragan harus dievaluasi untuk menentukan tingkat risiko yang ada. Dalam hal ini, tingkat risiko pengolahan bahan baku Juragan Dimsum dapat diklasifikasikan menjadi tiga kategori tergantung situasi di lokasi (area dapur).

a) Tingkat risiko tinggi: Pengolahan bahan baku menimbulkan kerugian yang cukup besar bagi perusahaan, seperti berkurangnya keuntungan perusahaan karena kurangnya kepercayaan pelanggan terhadap kondisi yang tidak higienis dan kurangnya jaminan kepatuhan halal.

b) Tingkat risiko sedang : Risiko pada pengolahan bahan baku dapat tergolong risiko sedang apabila pengolahan bahan baku tersebut tidak mengakibatkan penurunan keuntungan perusahaan dan keluhan pelanggan tidak merusak citra perusahaan.

c) Tingkat Risiko Rendah : Pengolahan bahan baku dapat digolongkan berisiko rendah apabila risiko dalam pengolahan bahan baku minimal dan kemungkinan hilangnya keuntungan atau keluhan

pelanggan rendah.

Berdasarkan penilaian risiko diatas, pemilik Juragan Dimsum menyimpulkan bahwasanya risiko pengolahan bahan baku yang sangat riskan ini tergolong dalam klasifikasi Medium Risk atau memiliki tingkat risiko yang sedang. Hal ini disampaikan langsung oleh pemilik Juragan Dimsum yang berlokasi di Jalan Bunga Rame 2 No. 19 Simalingkar B, Kelurahan Mangga, Kecamatan Medan Tuntungan, Provinsi Sumatera Utara, yaitu Bapak Amrullah Angga Syahputra.

5.Respons Risiko,

UMKM Juragan Dimsum telah melakukan beberapa langkah untuk mengatasi atau menyikapi risiko tersebut. Namun, penulis hanya fokus pada manajemen risiko pada produk halal yaitu pada pengolahan dan langkah mitigasi bahan baku Juragan Dimsum. Untuk memastikan bahwa item cek di manual adalah halal. “Perusahaan mempunyai pengawas halal yang mendampingi perusahaan untuk memastikan produk halal” (Amrullah, 2024). Berdasarkan hasil pernyataan tersebut, UMKM Juragan Dimsum memiliki pengawas halal yang menerapkan inisiatif Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) untuk memastikan kehalalan produk pada proses pengolahan bahan bakunya.

6.Aktivitas Pemantauan,

Untuk selalu menjaga jaminan kehalalan produk, badan independen pengawas halal mendampingi Juragan Dimsum dan senantiasa melakukan pengecekan terhadap pengolahan bahan baku. Hal ini dilakukan agar konsumen dapat mengonsumsi produk yang ditawarkan tanpa ragu-ragu. Selain itu, pemilik juga senantiasa memantau aktivitas pengelolaan mulai dari pengadaan bahan baku hingga penyimpanan bahan baku, pengelolaan bahan baku hingga produk siap saji. “Jika menyangkut produk halal, ada risiko produk tersebut tidak mengandung bahan baku atau bahan yang tidak halal. Oleh karena itu, jika hal ini terjadi pada ayam yang terpapar dari pemasok tidak halal, maka kehalalan produk tersebut dapat terganggu.” (Amrullah, 2024). Oleh karena itu, dalam kegiatan pengendalian yang dilakukan dilakukan langkah-langkah untuk menjamin kehalalan produk. UMKM Juragan Dimsum selalu mengontrol pengadaan bahan baku dari pemasok yang menjamin kualitas halal.

7.Informasi dan Komunikasi,

Tahapan komunikasi pemilik Juragan Dimsum terstruktur. “Seperti dalam pembelian bahan baku ada laporan pembeliannya, dimana pembeliannya, siapa suppliernya agar pembelian benar-benar sesuai dengan pemasok yang Juragan Dimsum targetkan” (Amrullah, 2024). Pernyataan yang disampaikan menyatakan informasi yang diberikan kepada pemilik dan karyawan telah sesuai dengan prosedur yang ditetapkan oleh Juragan Dimsum UMKM.

8.Pemantauan,

Setelah risiko diidentifikasi dan seluruh tindakan manajemen risiko telah diterapkan, langkah berikutnya adalah proses pemantauan. Proses ini dilakukan untuk memantau dan mengevaluasi kinerja, pencapaian tujuan dan hasil yang diharapkan terkait bisnis Juragan Dimsum. “Salah satu keputusannya adalah perusahaan perlu memberikan pelatihan tentang kebijakan halal ini kepada karyawan dan resellernya.” Monitoring, evaluasi, penyegaran dan seminar pelatihan diadakan beberapa kali dalam setahun untuk karyawan dan reseller” (Amrullah, 2024).

KESIMPULAN

Berdasarkan rumusan dan pembahasan hasil yang disampaikan, penulis menyimpulkan bahwa

Juragan Dimsum UMKM merupakan perusahaan yang didirikan pada tahun 2018 oleh Bapak Amrullah Angga Syahputra, bergerak di bidang makanan dan minuman yang produknya antara lain dimsum itu termasuk Banyak risiko yang dihadapi perusahaan yang diteliti oleh penulis, salah satunya berfokus pada produk halal dalam pengolahan bahan bakunya. Berdasarkan kajian penilaian risiko, produk halal diklasifikasikan menjadi tiga tingkat risiko, yaitu risiko tinggi, sedang, dan rendah. Namun dengan diperkenalkannya sistem SJPH “Sistem Jaminan Produk Halal” guna mendapatkan kepercayaan konsumen, perusahaan dapat mengatasi risiko dengan melakukan tindakan mitigasi risiko. Untuk menjaga pengendalian, perusahaan mempekerjakan penyelia halal yang membantu mengaudit operasional saat mengolah bahan mentah. Transfer informasi dan komunikasi dilakukan dari atas ke bawah, dengan pemilik berkomunikasi dengan karyawan dan melanjutkan prosesnya. Proses pemantauan merupakan kelanjutan dari pengelolaan risiko dengan melakukan evaluasi dan update event beberapa kali dalam setahun.

DAFTAR PUSTAKA

- Charity, M. L. (2017). JAMINAN PRODUK HALAL DI INDONESIA (HALAL PRODUCTS GUARANTEE IN INDONESIA). *Jurnal Legislasi Indonesia*, 14(1), 99–108. <http://e-jurnal.peraturan.go.id>
- Committee of Sponsoring Organizations of the Treadway Commission (COSO). (2016). *Public Exposure Enterprise Risk Management Aligning Risk with Strategy and Performance*. https://www.academia.edu/81182208/Public_Exposure_Enterprise_Risk_Management_Aligning_Risk_With_Strategy_and_Performance
- Luthviati, R. D., & Jenvitchuwong, S. (2021). Implementation of Halal Product Assurance in the Pharmaceutical Sector in Indonesia. *Journal of Human Rights, Culture and Legal System*, 1(3), 164–179. <https://doi.org/10.53955/jhcls.v1i3.19>
- Patradhiani, R., Novita, D. T., & Hastarina, M. (2023). Identifikasi Risiko Makanan Halal untuk Menjamin Kualitas Produk Dengan Metode Failure Mode and Effect Analysis (FMEA). *Prosiding Seminar Nasional Teknik Industri (SENASTI)*, 782–789. <https://ojs.uajy.ac.id>
- Pecina, E., Miloš Sprčić, D., & Dvorski Lacković, I. (2022). Qualitative Analysis of Enterprise Risk Management Systems in the Largest European Electric Power Companies. *Energies* (19961073), 15(15), 5328. <https://doi.org/10.3390/en15155328>
- Raharjo, T. P., & Hasnawati. (2022). THE INFLUENCE OF COMPANY STRATEGY, ENTERPRISE RISK MANAGEMENT, COMPANY SIZE AND LEVERAGE ON ENVIRONMENTAL PERFORMANCE. *Devotion: Journal of Research & Community Service*, 3(12), 1989–2001. <https://doi.org/10.36418/dev.v3i12.246>
- Saputra, E. A., Widya Pitaloka, S., & Hanesti, E. M. (2023). ANALISIS PENERAPAN ENTERPRISE RISK MANAGEMENT TERHADAP RISIKO PRODUK HALAL DIMSHO TIGA NAGA MERR. *JEB 17 Jurnal Ekonomi & Bisnis*, 8(2), 161–174.
- Soetedjo, S., Sugianto, A., Akuntansi, M., Ekonomi, F., & Bisnis, D. (2018). PENERAPAN COSO ERM INTEGRATED FRAMEWORK DALAM MENDUKUNG AUDIT FORENSIK UNTUK MENANGGULANGI TINDAKAN KECURANGAN. *JOURNAL OF APPLIED MANAGERIAL ACCOUNTING*, 2(2).