



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

Vol. 3, No. 1, 2026

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. 3, No. 1, 2026

Pages: 143–151

Penerapan Manajemen Risiko pada Warung Makan (Warteg)
di Daerah Margadana Kota Tegal

Ghina Nisrina Nur Syifa, Amirah

Universitas Pancasakti Tegal

Article in Journal of MISTER

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

DOI : <https://doi.org/10.32672/mister.v3i1.3899>

How to Cite this Article

APA : Ghina Nisrina Nur Syifa, & Amirah. (2025). Penerapan Manajemen Risiko pada Warung Makan (Warteg) di Daerah Margadana Kota Tegal. Journal of Multidisciplinary Inquiry in Science, Technology and Educational Research, 3(1), 143 – 151. <https://doi.org/10.32672/mister.v3i1.3899>

Others Visit : <https://jurnal.serambimekkah.ac.id/index.php/mister/index>

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



Penerapan Manajemen Risiko pada Warung Makan (Warteg) di Daerah Margadana Kota Tegal

Ghina Nisrina Nur Syifa^{1*}, Amirah²

Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi & Bisnis, Universitas Pancasakti Tegal, Indonesia^{1,2}

*Email Korespondensi: ghinanisrinanursyifa@gmail.com

Diterima: 08-11-2025

| Disetujui: 18-11-2025

| Diterbitkan: 20-11-2025

ABSTRACT

This study aims to examine and implement risk management in food stalls (Warteg) as a way to improve operational efficiency and business continuity, focusing on a case study of food stalls in Tegal City. The approach used is descriptive qualitative referring to the ISO 31000 standard, through semi-structured interviews and questionnaires distributed to 15 respondents, including food stall owners and staff. The process includes identifying, analyzing, evaluating, and handling risks using a 5x5 matrix to assess their probability and impact. The findings identified 13 main risks in five categories: marketing, finance, operations, human resources, and competitors. The highest risk is the non-adoption of digital payment systems (QRIS), while moderate risks include fluctuations in raw material prices, financial instability, damage to kitchen equipment, and inconsistent food taste. Minor risks such as ineffective promotions, delays in ingredients, and slow service can be mitigated through employee supervision and training. The implementation of structured risk management has been shown to improve operational efficiency, minimize losses, and strengthen business competitiveness in a rapidly changing market. Therefore, risk management plays a crucial role in making culinary MSMEs more adaptable, stable, and sustainable.

Keywords: Risk Management, Warteg, ISO 31000, Business Efficiency, MSME

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan mengkaji dan mengimplementasikan manajemen risiko di warung makan (Warteg) sebagai cara meningkatkan efisiensi operasional dan kelangsungan bisnis, dengan fokus pada studi kasus warung makan di kota Tegal. Pendekatan yang digunakan adalah deskriptif kualitatif mengacu pada standar ISO 31000, melalui wawancara semi-terstruktur dan kuesioner yang disebarkan kepada 15 responden, termasuk pemilik dan staf warung makan. Proses meliputi identifikasi, analisis, evaluasi, dan penanganan risiko dengan bantuan matriks 5x5 untuk menilai probabilitas dan dampaknya. Temuan mengidentifikasi 13 risiko utama dalam lima kategori: pemasaran, keuangan, operasional, sumber daya manusia, dan pesaing. Risiko paling tinggi (*high*) adalah ketidakadopsian sistem pembayaran digital (QRIS), sedangkan risiko sedang (*moderate*) meliputi fluktuasi harga bahan baku, ketidakstabilan finansial, kerusakan alat dapur, dan inkonsistensi rasa makanan. Risiko rendah (*minor*) seperti promosi yang kurang efektif, keterlambatan bahan, serta pelayanan lambat dapat dikurangi melalui pengawasan dan pelatihan karyawan. Implementasi manajemen risiko yang terstruktur terbukti meningkatkan efisiensi operasional, meminimalkan kerugian, dan memperkuat kompetitivitas bisnis di pasar yang berubah cepat. Oleh karena itu, manajemen risiko memainkan peran krusial dalam membuat UMKM kuliner lebih menyesuaikan situasi, stabil, dan berkelanjutan.

Katakunci: Manajemen Risiko, Warteg, ISO 31000, Efisiensi Usaha, UMKM

PENDAHULUAN

Bidang usaha kecil, mikro, dan menengah (UMKM) di Indonesia menunjukkan peningkatan, di mana warung makan atau warteg seperti yang ada di Kota Tegal sebagai model bisnis kuliner sederhana berperan penting dalam menyediakan makanan sehari-hari bagi masyarakat, khususnya di daerah perkotaan atau pemukiman padat penduduk, dengan berkontribusi sekitar 60% pada produk domestik bruto (PDB) negara, menurut laporan Kementerian Koperasi dan UKM (2022). UMKM merupakan aktivitas ekonomi dengan skala kecil yang memberikan dampak signifikan pada ekonomi lokal. sektor UMKM merupakan sumber yang berkaitan erat dengan berbagai aspek kehidupan manusia, mulai dari sektor konsumsi, pangan (Vicarlo et al., 2025).

Penelitian (Mufidah et al., 2025) menyatakan bahwa warung makan termasuk dalam kategori usaha mikro kecil menengah (UMKM) yang memiliki peran penting dalam memenuhi kebutuhan pangan masyarakat sehari-hari. Selain menawarkan makanan dengan harga terjangkau, bisnis ini juga menjadi mata pencaharian bagi banyak pengusaha. Namun, usaha kuliner menghadapi berbagai risiko yang dapat menghambat pertumbuhannya.

Risiko elemen yang tak dapat dipisahkan dari berbagai aspek kehidupan dan kegiatan manusia, baik pada tingkat pribadi, kelompok, usaha, perusahaan maupun pemerintah (Azmi et al., 2025). Risiko paling tidak melibatkan dua komponen, yakni probabilitas (peluang terjadinya) dan dampak (kerugian potensial). Dengan demikian, manajemen risiko diperlukan untuk menangani situasi-situasi yang sulit diperkirakan. Manajemen risiko keuangan melibatkan proses identifikasi, evaluasi, dan pengelolaan risiko yang berkaitan dengan keuangan, di mana pengelolaan keuangan yang efektif dapat mengurangi risiko keuangan yang mungkin dialami para pelaku usaha.(Junianta Maria et al., 2020).

Latar belakang ini menunjukkan bahwa warung makan (Warteg) sering kali menghadapi tantangan, seperti ketidakstabilan harga bahan baku, persaingan pasar dengan layanan digital, serta risiko operasional sehari-hari yang dapat mengancam kelangsungan bisnis. Akibatnya, penerapan manajemen risiko sangat penting untuk meningkatkan efisiensi, mengendalikan tingkat stok barang, dan proses pengambilan keputusan yang lebih akurat. Masalah pokok yang muncul adalah kurangnya pemahaman dan penerapan manajemen risiko oleh pemilik warung makan (Warteg), yang mengakibatkan kerugian keuangan mencapai 20-30% karena pemborosan bahan atau penurunan omset, sebagaimana terungkap dalam penelitian kasus UMKM kuliner di Kota Tegal para ahli setempat.

Pembahasan ini bertujuan untuk menganalisis serta menyusun rekomendasi strategi manajemen risiko berdasarkan standar ISO 31000 yang diterapkan pada warung makan (Warteg). Metode yang dilakukan terhadap risiko dengan cara mengetahui, mengamati, memahami, mengidentifikasi serta mengevaluasi risiko yang muncul pada suatu proyek. Proses manajemen risiko berisikan identifikasi, pengukuran, pengembangan, seleksi, dan pengaturan opsi untuk menangani risiko-risiko tersebut (Hisham & Yuwono, 2023).

TINJAUAN PUSTAKA

Tinjauan pustaka ini menunjukkan bahwa pengelolaan risiko dengan menggunakan standar ISO 31000 adalah instrumen penting untuk mempertahankan kelangsungan UMKM di bidang kuliner seperti warung makan, dengan kemungkinan pengurangan risiko melalui strategi yang melibatkan semua pihak yang berkepentingan. Kajian lanjutan di masa mendatang bisa memperluas penilaian praktis di tempat-

tempat tertentu, misalnya Margadana di Kota Tegal, guna menghasilkan saran yang lebih sesuai dengan kondisi lokal.

METODE PENELITIAN

Pendekatan penerapan manajemen risiko di warung makan (WARTEG) dikembangkan secara menyeluruh dan terpadu berdasarkan kerangka standar ISO 31000:2018, berfokus pada suatu solusi yang cocok untuk bisnis seperti UMKM di bidang kuliner, dengan keterlibatan aktif dari pemilik, karyawan, dan pengelola warung makan (Warteg) melalui wawancara selama 4 hari penuh.

Teknis pada penelitian ini yang dilakukan dengan wawancara tanya jawab dilaksanakan untuk memperoleh informasi mengenai permasalahan serta asal-usul risiko yang timbul pada kelompok UMKM, dengan memanfaatkan kuesioner berisi pertanyaan yang secara khusus diberikan kepada pemilik usaha, karyawan, pengelola maupun pembeli itu sendiri. Data ini diambil dengan 15 Responden mulai dari hari Rabu, 18 Oktober 2025.



Gambar 1. Wawancara dan Pengisian Kuesioner

Penilaian Risiko

Penilaian risiko pada dasarnya adalah melakukan perhitungan atau penilaian terhadap akibat (*effect*) dari risiko yang sudah dikenali. besar kecilnya dampak tersebut dapat digunakan untuk dikategorikan atau mengklasifikasikan risiko menjadi risiko utama (*Major Risk*), yang berdampak besar dan luas serta memerlukan pengelolaan khusus, atau risiko (*Minor Risk*) yang tidak perlu pengelolaan khusus karena tingkat risikonya masih dalam batas yang bisa diterima (Replika et al., 2023).

Penilaian risiko ini dilakukan berdasarkan hasil wawancara dengan para pelaku usaha warung makan (Warteg) diberbagai daerah tertentu. Wawancara ini bertujuan untuk mengidentifikasi dan menganalisis berbagai potensi risiko yang dapat memengaruhi suatu usaha. Dari hasil wawancara, diperoleh informasi mengenai terjadinya risiko (*Probability*) dan dampak dari risiko itu sendiri (*Impact*).

Tabel. 1 *Probabilitas Risiko (Probability)*

KATEGORI	SKOR	KETERANGAN
Sangat Jarang	1	Risiko Hampir Tidak Pernah Terjadi
Jarang	2	Risiko Mungkin Terjadi Sese kali

Kadang – Kadang	3	Risiko Terjadi Secara Tidak Tentu
Sering	4	Risiko Sering Terjadi
Sangat Sering	5	Risiko Sangat Tinggi

Tabel 2. Dampak Risiko (Impact)

KATEGORI	SKOR	KETERANGAN
Sangat Rendah	1	Tidak Signifikan
Rendah	2	Risiko Berdampak Kecil
Sedang	3	Risiko Berdampak Seimbang
Tinggi	4	Risiko Berdampak Yang Signifikan
Sangat Tinggi	5	Risiko Berdampak Sangat Besar

HASIL DAN PEMBAHASAN

Identifikasi Risiko

Adalah proses untuk menemukan, mengakui, dan menjelaskan ciri-ciri risiko guna menentukan kemungkinan risiko yang bisa berdampak pada bisnis. Proses ini harus dilakukan secara teliti dan menyeluruh agar tidak ada risiko yang terlewat atau tidak terdeteksi. Tujuan dari identifikasi risiko adalah untuk mengetahui apa kemungkinan kejadian atau situasi yang mungkin terjadi dan dapat memengaruhi pencapaian target dari sistem atau organisasi (Nuryanti & Suparjiman, 2025).

Warung makan (Warteg), yang merupakan usaha kuliner kecil namun terkenal di Indonesia, sangat mudah terpengaruh oleh berbagai macam risiko yang bisa berdampak pada kegiatan harian, kondisi finansial, dan citranya. Berikut adalah sebuah jenis risiko yang di identifikasikan :

Tabel. 3 Identifikasi Risiko

Jenis Risiko	Kode	Identifikasi Risiko
Risiko Pemasaran	R1	Kurangnya promosi atau strategi
	R2	Kehilangan pelanggan akibat harga lebih murah
	R3	kurangnya perubahan selera
Risiko Keuangan	R4	kurangnya pengawasan harian
	R5	ketidakstabilan uang masuk dan keluar
Risiko Operasional	R6	Fluktuasi harga bahan baku
	R7	Keterlambatan bahan baku dari pemasok
	R8	Kecewa rasa makanan tidak tentu atau konsisten
Risiko SDM	R9	Kerusakan peralatan dapur (semisal, kompor atau kulkas)
	R10	Kurang terjaga kebersihan warung makan (Warteg)
Risiko Pesaing	R11	Tidak menggunakan sistem pembayaran digital seperti QRIS
	R12	Kurangnya menyediakan menu yang bervariasi
	R13	Pelayanan lambat atau kurang ramah

Analisis Risiko

Analisis risiko merupakan dalam proses penting untuk menentukan arah jangka panjang dan sangat bergantung pada keputusan strategis yang tepat. Selain itu, dengan melakukan analisis risiko, para pemilik

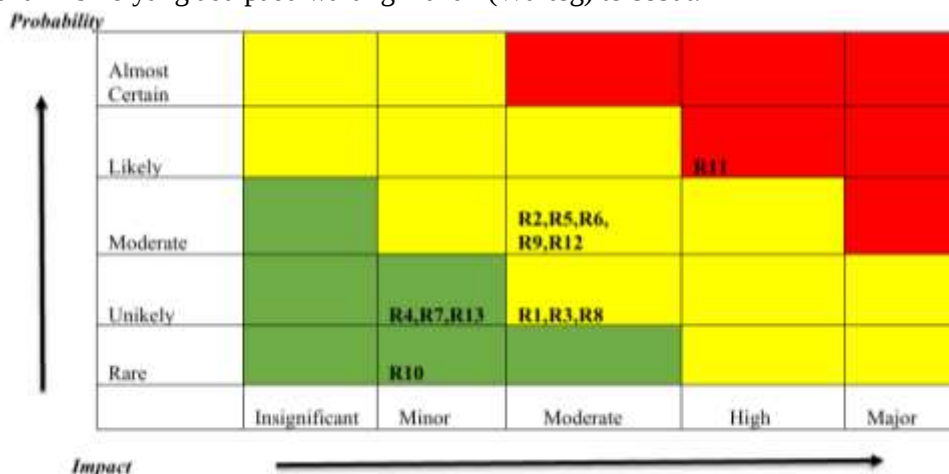
warung makan dapat lebih siap menghadapi berbagai kendala juga dapat meningkatkan kualitas layanan dan untuk menjaga reputasi usaha dengan baik.

Tabel. 4 Analisis Risiko

Kode	Identifikasi Risiko	Probabilitas	Impact
R1	Kurangnya promosi atau strategi	2	3
R2	Kehilangan pelanggan akibat harga lebih murah	3	3
R3	kurangnya perubahan selera	3	2
R4	kurangnya pengawasan harian	2	2
R5	ketidakstabilan uang masuk dan keluar	3	3
R6	Fluktuasi harga bahan baku	3	3
R7	Keterlambatan bahan baku dari pemasok	2	2
R8	Kecewa rasa makanan tidak tentu atau konsisten	2	3
R9	Kerusakan peralatan dapur (semisal, kompor atau kulkas)	3	3
R10	Kurang terjaga kebersihan warung makan (WARTEG)	1	2
R11	Tidak menggunakan sistem pembayaran digital seperti QRIS	4	4
R12	Kurangnya menyediakan menu yang bervariasi	3	2
R13	Pelayanan lambat atau kurang ramah	2	2

Evaluasi dan Pengukuran Risiko

Evaluasi dan penilaian risiko di warung makan (Warteg) yang berada di Margadana, Kota Tegal bertujuan untuk mengidentifikasi tingkat bahaya yang bisa mengganggu kelancaran bisnis. Pengukuran risiko dilakukan dengan menggunakan matriks 5x5 yang memadukan dua kategori, probabilitas (terjadinya suatu risiko) dan dampak (berpengaruh terhadap suatu risiko). Setiap risiko dievaluasi melalui data di kuesioner dan pengamatan langsung di lapangan, lalu diberi skor mulai dari (*probability*) yaitu, sangat jarang, jarang, kadang-kadang, sering, dan sangat sering. Selain itu, (*Impact*) diberikan skor sangat rendah, rendah, sedang, tinggi, sangat tinggi. Berdasarkan analisis risiko, berikut adalah hasil dari deskripsi pengelompokan risiko yang ada pada warung makan (Warteg) tersebut.



Gambar 2. Matriks 5 x 5 Pengukuran Risiko

Kategori dalam risiko berdasarkan warna :

- 1) Hijau (Rendah) : Risiko yang terbilang aman dalam tingkatan kerugian dan kemungkinan kecil itu sangat jarang seperti di Kota Tegal, Margadana terdapat warung makan (Warteg) yaitu masih terjaga nya kebersihan, bahan baku pemasok masih terbilang aman, pelayanan di daerah margadana kebanyakan ramah dan juga pemilik masih sering mengawasi karyawan sehingga sangat terjaga dalam untuk berbisnis warung makan (Warteg).
- 2) Kuning (Sedang) : Risiko ini adalah risiko menengah, membutuhkan perhatian tetapi tidak terlalu berpengaruh masih bisa dikendalikan dengan berbagai solusi. Risiko-risiko yang masuk ke dalam kategori ini yaitu, masih kurangnya promosi atau strategi, harga lebih tinggi dibandingkan pesaing, perubahan selera yang berbeda-beda, ketidakstabilan uang masuk dan keluar, turun naiknya bahan baku masih sering terjadi, warung makan (Warteg) di margadana masih sering terjadi rasa yang kurang konsisten serta kurangnya menyediakan menu yang bervariasi dan kerusakan peralatan dapur sering terjadi setiap 3 bulan sekali.
- 3) Merah (Tinggi) : Pada matriks tersebut menandakan bahwa risiko tersebut bertingkat tinggi atau kritis, di daerah margadana sistem pembayaran digital Qris masih banyak belum menggunakan sistem tersebut, sehingga pelanggan yang tidak mempunyai uang cash sangat kesulitan.

Pengelolaan Risiko

Pengelolaan risiko merupakan aspek penting dalam seluruh proses yang dilakukan untuk menangani risiko di dalam sebuah perusahaan. Setelah tahap identifikasi, analisis, evaluasi dan pengukuran risiko selesai, langkah selanjutnya adalah melakukan pengelolaan risiko. Pemilik usaha harus mengerti dan paham dalam hal mengelola risiko yang ada maupun yang akan datang pada usahanya karena banyak hal yang akan berdampak menghambat kinerja operasional sampai menyebabkan banyak kerugian yang diterima (Riki Gana Suyatna & Annisa Nurfadilla, 2025).

Tabel 5. Pengelolaan Risiko

Level Risiko	Kode	Identifikasi Risiko	Pengelolaan Risiko
Minor	R4	kurangnya pengawasan harian	Pemilik atau pengelola mengawasi karyawan guna tidak adanya kehilangan uang tunai harian
	R7	Keterlambatan bahan baku dari pemasok	Memiliki lebih dari satu pemasok untuk menghindari keterlambatan bahan baku
	R10	Kurang terjaga kebersihan warung makan (WARTEG)	Memberikan pelatihan kepada karyawan tentang standar kebersihan makanan dan peralatan
	R13	Pelayanan lambat atau kurang ramah	Memberikan dan evaluasi kepada karyawan tentang pentingnya kecepatan dan keramahan
	R1	Kurangnya promosi atau strategi	Mengajak pelanggan untuk mempromosikan lewat media sosial atau memberikan ulasan di Goggle Maps

	R2	Kehilangan pelanggan akibat harga lebih murah	Memastikan bahwa harga yang ditawarkan sesuai dengan kualitas, porsi, rasa dan pelayanan
	R3	kurangnya perubahan selera	Melakukan inovasi menu baru yang lebih menarik
	R5	ketidakstabilan uang masuk dan keluar	Memisahkan uang pribadi dan uang cadangan dana darurat
Moderate	R6	Fluktuasi harga bahan baku	Selalu memantau perubahan harga bahan baku dan mencari pemasok lain yang harganya lebih murah
	R8	Kecewa rasa makanan tidak tentu atau konsisten	Memberikan standar resep dan takaran bumbu yang sama untuk setiap masakan
	R9	Kerusakan peralatan dapur (semisal, kompor atau kulkas)	Menyisihkan dana cadangan khusus untuk perbaikan atau penggantian alat yang rusak
	R12	Kurangnya menyediakan menu yang bervariasi	Menyesuaikan selera pelanggan tanpa mengurangi kualitas rasa dan harga terjangkau
High	R11	Tidak menggunakan sistem pembayaran digital seperti QRIS	Membuat sistem pembayaran digital QRIS melalui bank atau layanan resmi digital

Pengelolaan risiko dalam operasional warung makan (Warteg) berdasarkan Tabel 5 menunjukkan pendekatan mencakup berbagai aspek yang efektif untuk mengatasi tantangan mulai dari level minor hingga high, dengan fokus pada pencegahan dan mitigasi yang praktis.

- 1) Pada level minor, risiko seperti kurangnya pengawasan harian, keterlambatan bahan baku, kurangnya kebersihan, pelayanan lambat, promosi yang minim, kehilangan pelanggan akibat harga, dan segmentasi selera pelanggan diatasi melalui pengawasan langsung, tidak ketergantungan pada satu pemasok saja, pelatihan karyawan, evaluasi pelayanan, promosi via media sosial, penyesuaian harga berdasarkan kualitas, serta inovasi menu.
- 2) Level moderate melibatkan penanganan ketidakstabilan keuangan, fluktuasi harga bahan, konsisten terhadap cita rasa, kerusakan peralatan, dan kurangnya variasi menu melalui pemisahan dana, pemantauan harga, bahan-bahan resep yang digunakan jelas, alokasi dana cadangan, serta penyesuaian menu yang fleksibel.
- 3) Sementara itu, risiko high seperti keterlambatan pengguna sistem pembayaran digital diatasi dengan penerapan sistem QRIS. Secara keseluruhan, strategi ini tidak hanya meminimalkan kerugian operasional dan finansial, tetapi juga meningkatkan efisiensi, kepuasan pelanggan, dan daya saing, sehingga mendukung keberlanjutan jangka panjang bisnis warung makan (Warteg) di lingkungan pasar yang bersaing.

KESIMPULAN

Penelitian ini menekankan pentingnya penerapan manajemen risiko sesuai standar ISO 31000:2018 untuk kelangsungan bisnis warung makan (Warteg), khususnya dalam mengatasi ketidakpastian harga bahan baku, persaingan pasar, serta risiko operasional dan sumber daya manusia. Dengan langkah-langkah identifikasi, analisis, evaluasi, dan penanganan risiko, pemilik usaha dapat mengenali faktor-faktor risiko yang mempengaruhi efisiensi dan profitabilitas bisnis. Temuan penelitian mengungkapkan bahwa risiko paling tinggi (kategori tinggi) adalah ketidakgunaan sistem pembayaran digital (QRIS), yang mengakibatkan penurunan daya saing di zaman digital. Risiko sedang (*moderate*) mencakup fluktuasi harga bahan baku, ketidakstabilan finansial, inkonsistensi rasa makanan, dan kerusakan peralatan dapur, sementara risiko rendah (*minor*) melibatkan pengawasan yang kurang, keterlambatan pasokan bahan baku, kebersihan, serta pelayanan.

Langkah-langkah pengelolaan yang diterapkan termasuk rutin pengawasan operasional, pelatihan tenaga kerja, adopsi sistem pembayaran digital, pengelolaan keuangan yang terpisah dan ketat, serta inovasi menu yang disesuaikan dengan preferensi konsumen. Secara umum, implementasi manajemen risiko yang terstruktur terbukti mampu meningkatkan efisiensi operasional dan finansial, mengurangi potensi kerugian dari risiko internal maupun eksternal dan meningkatkan kepuasan pelanggan serta daya saing bisnis. Oleh karena itu, manajemen risiko bukan sekadar mekanisme kontrol, melainkan strategi rencana untuk menjamin kelangsungan dan perkembangan warung makan (Warteg) di tengah persaingan industri kuliner yang semakin sengit.

DAFTAR PUSTAKA

- Azmi, N., Fithriyah, R. G., Aini, S. M., & Suwarna, A. (2025). Analisis Manajemen Risiko Pada Industri Kafe Untuk Meningkatkan Efisiensi Di “Kafe Muka Bumi.” *Jurnal Akademik Ekonomi Dan Manajemen*, 2(1), 217–227. file:///C:/Users/USER/Downloads/Nazhara+Azmi+4057 (1).pdf
<https://doi.org/10.61722/jaem.v2i1.4057>
- Hisham, M. R., & Yuwono, W. (2023). Analisis Manajemen Risiko Pada Warung Mbah Lanang Banyuwangi Dengan Pendekatan Kontekstual Deskriptif Menggunakan Metode ISO 31000. *Jurnal Bangkit Indonesia*, 12(2), 14–20. <https://doi.org/10.52771/bangkitindonesia.v12i2.243>
- Junianta Maria, Yulita, & Mutyarani Rara. (2020). Analisis Manajemen Risiko Keuangan Pada Umkm Warung Makan “Tanjung Raya” Di Kota Sekadau. *Jurnal Ilmiah Manajemen Bisnis Dan Inovasi Universitas Sam Ratulangi (Jmbi Unsrat)*, 12(1), 100–110. <https://doi.org/10.35794/jmbi.v12i1.60194>
- Mufidah, A., Nieva, I., Nurmaria, L., Ashari, A., Ardian, R., & Ramadhani, N. (2025). *Jurnal Pengabdian Masyarakat Akademisi Analisis Risiko pada Usaha Kuliner Warung Makan Jurnal Pengabdian Masyarakat Akademisi*. 4(4), 141–150. <https://doi.org/10.54099/jpma.v4i4.1569>
- Nuryanti, M., & Suparjiman. (2025). Analisis Manajemen Risiko pada UMKM Konveksi, Rancaekek, Kabupaten Bandung. *Trending: Jurnal Ekonomi Dan Manajemen*, 2(1b), 1654–1667. <https://teewanjournal.com/index.php/peng>
- Replika, P., Disney, W., Di, W., Agung, I. G., Istri, A., Kurniari, K., & Darmaputra, K. K. (2023). IDENTIFIKASI DAN PENILAIAN RISIKO RENCANA PEMBANGUNAN THEME lainnya . Sarana maupun prasarana membutuhkan yang namanya perencanaan yang mencakup digunakan

- oleh masyarakat luas . Proyek konstruksi merupakan suatu bidang yang dinamis dan datang dalam memu. *Jurnal Ilmiah Kurva Teknik*, 12(1), 29–37. <https://doi.org/10.36733/jikt.v12i1.6419>
- Riki Gana Suyatna, & Annisa Nurfadilla. (2025). Penerapan Manajemen Resiko. *Profit: Jurnal Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 4(1), 136–146. <https://doi.org/10.58192/profit.v4i1.2965>
- Vicarlo, H., Manihuruk, S., Riswana, E., Novinda, T., Valentine, P., Zahrany, A. N., Studi, P., Logistik, T., Studi, P., Industri, T., & Joang, K. (2025). *Analisis Manajemen Risiko pada UMKM Kerupuk Adie Mandiri Menggunakan Metode HOR*. 12(1), 87–94. <https://doi.org/10.37859/jst.v12i1.9139>