



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: 274–282

Analisis Risiko Bisnis pada Usaha Makanan Olahan Telur Asin
di Limbangan Wetan Kabupaten Brebes: Studi Kasus pada Pelaku
Usaha Telur Asin Pangon Bu Tri dan Telur Asin Ghifar Jaya

Wakhidatun Anisa, 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.v3i1.3928>

How to Cite this Article

APA : Wakhidatun Anisa, & Amirah. (2025). Analisis Risiko Bisnis pada Usaha Makanan Olahan Telur Asin di Limbangan Wetan Kabupaten Brebes: Studi Kasus pada Pelaku Usaha Telur Asin Pangon Bu Tri dan Telur Asin Ghifar Jaya. *Journal of Multidisciplinary Inquiry in Science, Technology and Educational Research*, 3(1), 274 – 282. <https://doi.org/10.32672/mister.v3i1.3928>

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



9 773032 710001 9 773032 601002

Analisis Risiko Bisnis pada Usaha Makanan Olahan Telur Asin di Limbangan Wetan Kabupaten Brebes: Studi Kasus pada Pelaku Usaha Telur Asin Pangon Bu Tri dan Telur Asin Ghifar Jaya

Wakhidatun Anisa^{1*}, Amirah²

Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Pancasakti Tegal, Kota Tegal, Indonesia^{1,2}

*Email Korespondensi: wahidatunanisa171@gmail.com

Diterima: 19-11-2025

| Disetujui: 29-11-2025

| Diterbitkan: 01-12-2025

ABSTRACT

This study aims to identify the various types of risks faced, evaluate the level of risk, and understand the risk management strategies of two salted egg businesses in Limbangan Wetan: Ghifar Jaya Salted Eggs and Pangon Bu Tri Salted Eggs. This study uses a descriptive qualitative approach with a comparative case study method. Data collection was conducted through in-depth semi-structured interviews and documentation with both business owners. The results identified four main risk categories in both businesses: production risk (difficulty in obtaining raw materials such as salt and awu ash during the rainy season, egg damage, and stock imbalance); marketing risk (fluctuating number of consumers); financial risk (decreased income and limited capital); and human resource risk (high workload due to being managed by the owner alone). The evaluation shows that Ghifar Jaya Salted Eggs has a higher level of risk due to limited raw materials and production consistency. In contrast, Pangon Bu Tri Salted Eggs has a lower and more manageable risk thanks to its experience and stable supplier network. In its management strategy, Ghifar Jaya Salted Eggs uses a systematic and diversified approach, while Pangon Bu Tri Salted Eggs relies on experience, supplier relations, and production flexibility.

Keywords: Risk Management, MSMEs, Salted Eggs, Brebes, Case Study

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi berbagai jenis risiko yang dihadapi, mengevaluasi tingkat risiko, dan memahami strategi pengelolaan risiko pada dua usaha telur asin di Limbangan Wetan: Telur Asin Ghifar Jaya dan Telur Asin Pangon Bu Tri. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan metode studi kasus komparatif. Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara mendalam semi-terstruktur dan dokumentasi kepada kedua pemilik usaha. Hasil penelitian mengidentifikasi empat kategori risiko utama pada kedua usaha: risiko produksi (kesulitan bahan baku seperti garam dan abu awu saat musim hujan, kerusakan telur, dan ketidakseimbangan stok); risiko pemasaran (fluktuasi jumlah konsumen); risiko keuangan (penurunan pendapatan dan modal terbatas); dan risiko SDM (beban kerja tinggi karena dikelola pemilik sendiri). Evaluasi menunjukkan Telur Asin Ghifar Jaya memiliki tingkat risiko lebih tinggi pada aspek keterbatasan bahan baku dan konsistensi produksi. Sebaliknya, Telur Asin Pangon Bu Tri memiliki risiko lebih rendah dan terkendali berkat pengalaman dan jaringan pemasok yang stabil. Dalam strategi pengelolaan, Telur Asin Ghifar Jaya menggunakan pendekatan sistematis dan diversifikasi, sementara Telur Asin Pangon Bu Tri mengandalkan pengalaman, relasi pemasok, dan fleksibilitas produksi.

Katakunci: Manajemen Risiko, UMKM, Telur Asin, Brebes, Studi Kasus

PENDAHULUAN

Menurut Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008, Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) dikategorikan sebagai usaha mikro, usaha kecil dan usaha menengah (Kemenkeu, 2024). UMKM didefinisikan sebagai aktivitas ekonomi yang dikelola oleh perorangan, rumah tangga, atau usaha bisnis berskala kecil. UMKM memiliki fungsi atau peran sangat penting dalam memenuhi kebutuhan masyarakat, baik dari segi produk maupun layanan, dan juga dalam mendorong kebutuhan ekonomi lokal, termasuk salah satunya dalam bidang kuliner (Robbani Maulana et al., 2024). Salah satu nya adalah di Kabupaten Brebes yang memiliki UMKM yang berfokus pada produk olahan pertanian atau peternakan seperti telur asin, bawang merah, serta produk aneka kuliner khas daerah yang memiliki nilai budaya tinggi serta memberikan kontribusi signifikan terhadap pertumbuhan ekonomi.

Selain itu, Kabupaten Brebes terkenal dengan telur asinnya. Brebes memiliki produksi telur asin yang sangat besar dan terus berkembang setiap tahunnya. Telur asin Brebes sangat disukai di banyak tempat di Indonesia. Banyak pembeli yang berasal dari luar Brebes yang tertarik untuk membeli telur asin yang diproduksi di daerah Brebes. Akibatnya, Brebes telah berkembang menjadi pusat produksi telur asin. Banyak usaha kecil dan menengah mulai muncul untuk memproduksi telur asin karena meningkatnya permintaan. Semakin banyak industri kecil menengah (IKM) ini, dan mereka memainkan peran penting dalam pertumbuhan ekonomi baik di daerah maupun di Indonesia (Sofiyah, K. D., & Nugraha, 2016).

Telur asin adalah makanan tradisional yang kaya gizi yang memenuhi kebutuhan tubuh. Ciri khas makanan dari Kabupaten Brebes, Provinsi Jawa Tengah, adalah telur asin. Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi (Kemdikbud) telah menetapkan telur asin Brebes sebagai Warisan Budaya Takbenda (WBTb) pada tanggal 6–9 Oktober 2020 (Indonesia, 2020). Penemuan ini menunjukkan bahwa telur asin Brebes bukan hanya produk makanan konvensional, akan tetapi juga memiliki pengetahuan dan keterampilan tradisional, memperlihatkan nilai filosofi kebersamaan, serta merupakan bagian dari identitas sosial masyarakat Brebes (Majid et al., 2021).

Industri telur asin di Kabupaten Brebes menunjukkan perkembangan yang positif, tetapi masih ada banyak tantangan dan risiko yang menghambat keberlangsungan operasional bisnis. Manajemen risiko merupakan fungsi penting dari seluruh kegiatan organisasi dan termasuk interaksi dengan pemangku kepentingan (Prihartono et al., 2023). Pelaku usaha dihadapkan pada beragam sumber risiko, termasuk risiko produksi yang berkaitan dengan metode pengasinan dan kualitas bahan baku, risiko pemasaran yang timbul dari persaingan harga dan penurunan permintaan, dan risiko keuangan akibat keterbatasan modal dan ketidakstabilan biaya bahan baku. Kondisi ini membutuhkan kelihaian pelaku usaha untuk menjalankan strategi efisiensi terukur dan inovasi terhadap produk, salah satu cara untuk dapat efisien adalah dengan menyelaraskan manajemen risiko pada proses bisnis (Dharma & Syarbaini, 2022). Dengan demikian, pentingnya bagi pemilik usaha untuk mengetahui, mengelola, dan mengurangi risiko untuk menjaga kelangsungan dan kesehatan bisnis dalam jangka panjang.

Salah satu usaha telur asin yang ada di daerah Brebes adalah Telur Asin Ghifar Jaya dan Telur Asin Pangon Bu Tri. Telur Asin Ghifar Jaya merupakan usaha UMKM yang telah menjalankan usahanya selama kurang lebih 25 tahun, serta produk yang dihasilkan terdiri atas telur asin rebus, telur asin mentah, telur asin asap, dan telur asin panggang. Sedangkan, Telur Asin Pangon Bu Tri juga merupakan usaha UMKM yang telah menjalankan usahanya sekitar selama 20 tahun, serta produk yang dihasilkan meliputi telur asin rebus, asap, dan panggang. Dari kedua usaha tersebut mengalami risiko bisnis seperti, risiko produksi, risiko pemasaran, risiko keuangan, dan risiko SDM.

Oleh karena itu, fokus penelitian ini adalah Analisis Risiko Bisnis Pada Usaha Makanan Olahan Telur Asin Di Limbangan Wetan Kabupaten Brebes: Studi Kasus Pada Pelaku Usaha Telur Asin Pangon Bu Tri Dan Telur Asin Ghifar Jaya. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi berbagai jenis risiko yang dihadapi oleh pemilik usaha Telur Asin Ghifar Jaya Dan Telur Asin Pangon Bu Tri, serta untuk memahami strategi yang mereka gunakan untuk mengelola risiko tersebut untuk mendukung keberlanjutan dan ketahanan bisnis.

METODE PENELITIAN

Pendekatan yang digunakan pada penelitian ini adalah jenis penelitian kualitatif deskriptif dengan metode studi kasus komparatif. Dengan tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui lebih mendalam mengenai risiko bisnis yang dihadapi oleh para pemilik usaha olahan telur asin di Kabupaten Brebes. Metode penelitian ini dipilih karena dapat dengan mampu menjelaskan secara menyeluruh bagaimana pemilik usaha menghadapi tantangan dan risiko sehari-hari. Penelitian kualitatif memiliki fokus, yakni deskripsi dalam memberikan pemahaman secara mendalam dan terinci terhadap sebuah fakta yang ada di lapangan, kemudian disusun dengan dasar teori yang sesuai sebagai pendukung penelitian (Subagyo & Kristian, 2023).

Penelitian ini dilaksanakan di Kabupaten Brebes, Provinsi Jawa Tengah, karena daerah Brebes merupakan pusat olahan telur asin terbesar di Indonesia. Data penelitian ini dilakukan melalui dokumentasi dan wawancara mendalam kepada kedua pemilik usaha telur asin dengan syarat telah beroperasi selama lebih dari 2 tahun. Wawancara semi-terstruktur dilakukan dengan daftar pertanyaan terbuka untuk mengumpulkan informasi yang diberikan oleh pemilik usaha yaitu tentang risiko keuangan, produksi, pemasaran, dan sumber daya manusia. Dengan itu, hasil wawancara diperkuat melalui foto atau dokumentasi, catatan kegiatan bisnis dan data dari instansi terkait. Oleh karena itu, sebagai human instrument terdapat teknik pengumpulan yang dilakukan secara observasi dengan melakukan wawancara secara mendalam, peneliti berhubungan langsung atau berinteraksi dengan sumber data dan harus mengenal, dan memahami yang diteliti (Subagyo & Kristian, 2023).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum

1. Telur Asin Ghifar Jaya



**Gambar 1: Dokumentasi Dengan Owner
Sumber: Telur Asin Ghifar Jaya**

Usaha *Telur Asin Ghifar Jaya* telah menjalankan usahanya selama kurang lebih 25 tahun. Produk yang dihasilkan terdiri atas telur asin rebus, telur asin mentah, telur asin asap, dan telur asin panggang. Sebagai pelaku usaha yang telah lama berkecimpung dalam industri ini, Ibu Atun menjelaskan bahwa dinamika usaha telur asin sangat dipengaruhi oleh kondisi pasar, ketersediaan bahan baku, serta faktor lingkungan.

Salah satu risiko yang paling sering dihadapi adalah penurunan jumlah pembeli. Ketika permintaan menurun, produksi telur asin yang telah disiapkan sering kali tersisa dan tidak dapat dipasarkan seluruhnya. Kondisi tersebut berdampak pada penurunan mutu telur, bahkan kerusakan produk, sehingga menimbulkan kerugian bagi usahanya. Selain itu, proses produksi juga memiliki kendala tersendiri, terutama saat musim hujan. Pada periode tersebut, garam dan abu (*awu*), sebagai bahan utama penggaraman, menjadi sulit diperoleh. Proses pengeringan telur yang diasinkan pun membutuhkan waktu lebih lama, sehingga meningkatkan risiko kegagalan atau kerusakan telur.

Dari sisi pemasaran, Ibu Atun juga menghadapi hambatan yang serupa, yaitu berkurangnya konsumen pada waktu-waktu tertentu. Kondisi ini menyebabkan stok telur asin menumpuk dan beberapa mengalami kerusakan saat hendak dijual. Secara keuangan, usaha ini pernah mengalami kekurangan modal akibat penurunan pendapatan yang terjadi ketika jumlah pembeli tidak stabil. Menurut Ibu Atun, risiko yang paling sering muncul adalah tingginya jumlah telur yang rusak sebelum atau saat proses produksi.

Dalam menghadapi berbagai risiko tersebut, Ibu Atun mengakui bahwa pencegahannya tidak mudah. Telur sebagai bahan baku utama memiliki sifat yang tidak stabil, sehingga kemungkinan kerusakan tetap ada meskipun sudah dilakukan seleksi. Namun demikian, strategi yang dilakukan untuk mempertahankan usaha adalah menjaga hubungan baik dengan para *bakul* atau *seller* yang menjadi pelanggan tetap. Ibu Atun berupaya menyediakan stok yang cukup agar para pemesan tidak kecewa. Selain itu, promosi yang dilakukan masih bersifat sederhana, yaitu dari mulut ke mulut antar konsumen. Tantangan terbesar bagi usaha ini adalah menjaga kualitas produk agar tetap bermutu serta mengembangkan variasi

produk, seperti telur asin asap dan panggang, agar dapat bersaing dan mempertahankan keberlanjutan usaha.

2. Telur Asin Pangon Bu Tri



**Gambar 2. Dokumentasi Dengan Penjual
Sumber: Telur Asin Pangon Bu Tri**

Usaha *Telur Asin Pangon Ibu Tri* telah menjalankan usaha selama sekitar 20 tahun. Produk yang dihasilkan meliputi telur asin rebus, asap, dan panggang. Sebagai usaha yang termasuk skala rumahan namun memiliki jaringan pemasaran yang cukup luas, Ibu Tri menghadapi tantangan yang tidak jauh berbeda dengan pelaku usaha lainnya.

Menurut penjelasannya, risiko utama yang sering muncul adalah ketidakseimbangan antara ketersediaan stok dan jumlah permintaan. Ketika permintaan meningkat secara tiba-tiba, stok telur asin sering tidak mencukupi. Sebaliknya, ketika pembeli sedang sepi, telur asin yang telah diproduksi menjadi berlebih dan menurunkan mutu produk. Pada proses produksi, kendala terbesar terjadi saat musim hujan, di mana garam dan abu pengasin menjadi sulit ditemukan. Selain itu, proses pengeringan yang lebih lama menyebabkan beberapa telur tidak dapat mencapai kualitas yang diharapkan.

Dari sisi pemasaran, tantangan yang dihadapi adalah fluktuasi jumlah konsumen yang mengakibatkan stok produk menumpuk pada waktu tertentu. Situasi ini berdampak langsung pada kondisi keuangan usaha, karena pendapatan menurun dan modal menjadi terbatas. Risiko yang paling sering terjadi, menurut Ibu Tri, adalah kerusakan telur sebelum diproses atau saat proses pengasinan.

Sebagai upaya mempertahankan keberlangsungan usaha, Ibu Tri menerapkan strategi pemasaran dengan memperluas jangkauan penjualan ke luar kota, terutama ke daerah seperti Jakarta. Strategi ini dilakukan karena pasar lokal dinilai kurang stabil dan tidak selalu dapat memenuhi target pendapatan. Selain itu, Ibu Tri menekankan pentingnya menjaga kualitas produk serta melakukan inovasi varian, seperti telur asin asap dan panggang, sebagai bentuk penyesuaian terhadap kebutuhan dan preferensi konsumen. Namun demikian, pencegahan risiko kerusakan telur tetap sulit dilakukan, mengingat sifat bahan baku yang tidak selalu dapat dikendalikan.

Identifikasi Risiko

Identifikasi risiko dilakukan untuk mengetahui berbagai potensi kejadian yang dapat menghambat kelancaran operasional usaha. Pada penelitian ini, proses identifikasi risiko mengacu pada empat kategori utama, yaitu risiko produksi, risiko pemasaran, risiko keuangan, dan risiko sumber daya manusia (SDM). Setiap risiko diidentifikasi berdasarkan observasi langsung dan wawancara kepada pemilik usaha. Berikut adalah indentifikasi risiko pada usaha Telor Asin Ghifar Jaya dan Telur Asin Pangon Bu Tri, yaitu:

1. Telur Asin Ghifar Jaya

- a. Risiko produksi, penurunan kualitas dan kerusakan telur selama proses produksi, terutama saat penurunan permintaan pasar yang dapat menyebabkan penumpukan stok. Terdapat pula tantangan dalam pengadaan bahan baku utama, yaitu garam dan abu awu, terutama selama musim hujan, yang dapat menghambat proses pengeringan dan meningkatkan risiko kegagalan produksi. Selain itu, kerusakan telur sebelum dan selama proses produksi disebabkan sifat telur tidak stabil meskipun telah melalui proses seleksi.
- b. Risiko pemasaran, penurunan jumlah pembeli pada periode-periode tertentu, yang berakibat pada penumpukan stok dan peningkatan risiko kerusakan telur. Strategi promosi yang saat ini masih bersifat konvensional (dari mulut ke mulut) memerlukan pengembangan agar dapat menciptakan strategi pemasaran yang lebih berkelanjutan.
- c. Risiko keuangan, penurunan pendapatan yang timbul akibat ketidakstabilan jumlah pembeli, yang dapat menyebabkan kekurangan modal usaha.
- d. Risiko SDM, muncul dari beban kerja yang tinggi, yang berpotensi menurunkan efisiensi operasional dan meningkatkan risiko kelelahan kerja. Hal ini disebabkan karena pemilik usaha menjalankan seluruh operasional secara mandiri tanpa bantuan karyawan.

2. Telur Asin Pangon Bu Tri

- a. Risiko produksi, ketidakseimbangan stok dan permintaan menyebabkan produk bisa menumpuk atau kekurangan saat permintaan meningkat. Kendala dalam mendapatkan bahan baku utama selama periode musim hujan, ditambah dengan durasi pengeringan yang lama, berdampak pada kualitas produk. Selain itu kerusakan telur sebelum dan setelah proses pengasinan terjadi karena sifat bahan baku yang sulit dikendalikan.
- b. Risiko pemasaran, fluktuasi jumlah konsumen menyebabkan penumpukan stok dan penurunan pendapatan. Diperlukan perluasan pasar ke wilayah di luar kota (misal Jakarta) sebagai strategi pemasaran untuk mengurangi risiko pemasaran local yang tidak stabil.
- c. Risiko keuangan, pendapatan yang fluktuatif dan keterbatasan modal menyebabkan oleh ketidakpastian permintaan pasar.
- d. Risiko SDM, muncul dari beban kerja yang tinggi, yang berpotensi menurunkan efisiensi operasional dan meningkatkan risiko kelelahan kerja. Hal ini disebabkan karena pemilik usaha menjalankan seluruh operasional secara mandiri tanpa bantuan karyawan.

Evaluasi dan Pengukuran Risiko

Evaluasi risiko pada kedua usaha dilakukan untuk menilai tingkat keparahan (severity), kemungkinan terjadinya (likelihood), serta kemampuan pengendalian (control effectiveness) terhadap risiko yang muncul dalam proses produksi telur asin. Secara umum, kedua usaha menghadapi risiko yang

serupa, namun tingkat pengaruh dan kemampuan mitigasinya berbeda. Berikut adalah evaluasi risiko dari kedua usaha yaitu Telur Asin Ghifar Jaya dan Telur Asin Pongan Bu Tri, antara lain:

1. Risiko ketersediaan bahan baku

Usaha Telur Asin Ghifar Jaya menunjukkan ketergantungan yang signifikan terhadap para produsen lokal, yang mengakibatkan fluktuasi pasokan telur yang cenderung lebih sering terjadi. Likelihood risiko relative tinggi, khususnya selama periode musiman tertentu. Sebaliknya Usaha Telur Asin Pongan Bu Tri memanfaatkan jaringan pemasok yang lebih stabil, sehingga memastikan ketersediaan bahan baku yang lebih terjamin. Likelihood risiko berada pada kategori sedang.

2. Risiko variasi kualitas telur

Usaha Telur Asin Ghifar Jaya mengalami ketidakseragaman dalam ukuran dan kualitas telur, yang secara langsung memengaruhi hasil akhir produksi. Tingkat severity tinggi karena berpengaruh langsung terhadap standar mutu produk. Sedangkan, Usaha Telur Asin Pongan Bu Tri telah menerapkan prosedur seleksi yang lebih ketat, sehingga variasi kualitas berada dalam rentang kendali yang lebih baik. Severity berada pada kategori sedang.

3. Risiko proses pengasinan

Usaha Telur Asin Ghifar Jaya telah memiliki pengalaman lebih lama sehingga proses pengasinan cenderung stabil, dengan likelihood rendah-sedang. Sedangkan, Usaha Telur Asin Pongan Bu Tri telah memiliki pengalaman lebih lama sehingga proses pengasinan cenderung stabil, dengan likelihood rendah-sedang.

4. Risiko kerusakan produk

Usaha Telur Asin Ghifar Jaya mengalami penurunan mutu akibat penumpukan stok persediaan yang lebih sering terjadi, khususnya dalam kondisi penurunan permintaan pasar. Severity tinggi. Sedangkan, Usaha Telur Asin Pongan Bu Tri menunjukkan adaptif yang lebih baik terhadap fluktuasi permintaan, sehingga kerusakan stok persediaan lebih jarang terjadi. Severity sedang.

5. Risiko ketersediaan bahan penunjang (garam dan abu awu)

Usaha Telur Asin Ghifar Jaya menghadapi tantangan dalam pengadaan bahan pendukung selama periode musim hujan, yang berkontribusi pada perlambatan proses produksi. Likelihood tinggi. Sedangkan, Usaha Telur Asin Pongan Bu Tri mengembangkan jaringan pemasok alternative, sehingga risiko lebih terkendali dengan likelihood rendah-sedang.

Table 1. Perbandingan Tingkat Risiko Telur Asin Ghifar Jaya Dan Telur Asin Pongan Bu Tri

Aspek Risiko	Telur Asin Ghifar Jaya	Telur Asin Pongan Bu Tri	Perbandingan Tingkat Risiko
Ketersediaan bahan baku	Tinggi	Sedang	Telur Asin Ghifar Jaya lebih rentan.
Kualitas telur	Tinggi	Sedang	Telur Asin Pongan Bu Tri lebih stabil
Proses produksi	Rendah-sedang	Rendah-sedang	Kedua usaha tersebut terstandarisasi
Mutu dan stok	Tinggi	Sedang	Telur Asin Ghifar Jaya rawan penumpukan
Ketersediaan bahan penunjang	Tinggi	Rendah-sedang	Telur Asin Pongan Bu Tri memiliki pemasok lebih baik

Sumber: data diolah, 2025

Jadi dapat disimpulkan bahwa Usaha Telur Asin Ghifar Jaya memiliki tingkat risiko yang lebih tinggi pada aspek keterbatasan bahan baku dan kualitas telur, sehingga membutuhkan penguatan pada manajemen persediaan. Dan sementara itu, Usaha Telur Asin Pangon Bu Tri menunjukkan risiko yang lebih rendah dan terkendali berkat pengalaman lebih lama serta jaringan pemasok yang lebih stabil.

Strategi Pengelolaan Risiko

Pada penelitian ini, strategi pengelolaan risiko dianalisis pada dua pelaku usaha telur asin di Kabupaten Brebes, yaitu Telur Asin Ghifar Jaya dan Telur Asin Pangon Bu Tri, dengan tujuan melihat bagaimana masing-masing usaha merespons risiko yang muncul serta membandingkan efektivitas pendekatan yang diterapkan. Berikut strategi pengelolaan risiko pada Telur Asin Ghifar Jaya dan Telur Asin Pangon Bu Tri, antara lain:

1. Risiko ketersediaan bahan baku
Dalam pengelolaan risiko terkait telur, Telur Asin Ghifar Jaya menerapkan strategi diversifikasi sumber pasokan dan menyiapkan stok cadangan guna memastikan kelangsungan operasional produksi. Sementara itu, Telur Asin Pangon Bu Tri melakukan pendekatan dengan hubungan jangka panjang bersama pemasok local, sehingga stabilitas pasokan lebih terjaga tanpa memerlukan diversifikasi.
2. Risiko variasi kualitas telur
Telur Asin Ghifar Jaya memberlakukan kriteria seleksi bahan baku yang terstruktur secara formal, mencakup penetapan standar ukuran telur dan evaluasi kondisi fisik secara teliti. Berbeda dengan itu, Telur Asin Pangon Bu Tri melakukan seleksi berbasis pengalaman dan instuisi, yang telah terbukti memberikan hasil yang konsisten selama kurun waktu operasionalnya.
3. Risiko proses pengasinan
Telur Asin Ghifar Jaya menggunakan standarisasi prosedur seperti pencatatan rinci mengenai durasi perendaman dan takaran garam yang digunakan. Sebaliknya, Telur Asin Pangon Bu Tri tetap mempertahankan metode tradisional yang terjamin stabil karena didukung oleh pengalaman panjang dalam proses pengasinan telur.
4. Risiko penumpukan stok dan penurunan mutu
Telur Asin Ghifar Jaya telah menerapkan strategi antisipasi terhadap potensi penumpukan stok dengan cara melakukan penyesuaian volume produksi dan menerapkan metode First-In, First-Out (FIFO) demi menjaga kualitas produk. Disisi lain, Telur Asin Pangon Bu Tri menunjukkan profil risiko yang lebih rendah terkait penumpukan stok, dikarenakan menerapkan produksi berbasis pesanan, sehingga jumlah produksi mengikuti kondisi permintaan pasar.
5. Risiko musun hujan terkait garam dan abu awu
Dalam periode musun hujan, Telur Asin Ghifar Jaya melakukan persiapan stok bahan baku utama, yaitu garam dan abu awu, serta mencari potensi pemasok alternative dari luar daerah. Sebaliknya, Telur Asin Pangon Bu Tri mengabil pendekatan yang berlawanan dengan memilih menurunkan volume produksi selama musim hujan untuk mengurangi risiko kegagalan produksi daripada menambah variasi pemasok.

Jadi, strategi pengelolaan risiko menunjukkan bahwa Telur Asin Ghifar Jaya telah menggunakan pendekatan yang lebih sistematis dan berbasis diversifikasi, sedangkan Telur Asin Pangon Bu Tri dapat mengandalkan pengalaman, relasi pemasok, dan fleksibilitas produksi. Dari kedua strategi ini sama-sama efektif, tetapi menyesuaikan karakteristik operasional dan kapasitas usaha masing-masing.

KESIMPULAN

Penelitian ini membandingkan risiko bisnis pada kedua UMKM telur asin di Brebes, yaitu Telur Asin Ghifar Jaya dan Telur Asin Pangon Bu Tri. Keduanya menghadapi risiko serupa yang dikategorikan sebagai risiko produksi, pemasaran, keuangan, dan SDM. Risiko utama meliputi kesulitan bahan baku (garam dan abu awu) saat musim hujan, fluktuasi konsumen, modal terbatas, dan beban kerja pemilik yang tinggi karena tanpa karyawan.

Hasil evaluasi menunjukkan Telur Asin Ghifar Jaya memiliki tingkat risiko yang lebih tinggi, terutama pada aspek ketersediaan bahan baku dan konsistensi proses produksi. Sementara itu, Telur Asin Pangon Bu Tri menunjukkan risiko yang lebih rendah dan terkendali berkat jaringan pemasok yang lebih stabil dan pengalaman lebih lama. Dalam pengelolaannya, Telur Asin Ghifar Jaya menggunakan pendekatan yang lebih sistematis dan berbasis diversifikasi, seperti mulai menstandarisasi prosedur dan mencari pemasok alternatif. Sebaliknya, Telur Asin Pangon Bu Tri mengandalkan pengalaman, relasi pemasok, dan fleksibilitas produksi, seperti menerapkan produksi berbasis pesanan. Penelitian ini menyimpulkan bahwa kedua strategi tersebut sama-sama efektif, namun disesuaikan dengan karakteristik dan kapasitas usaha masing-masing.

DAFTAR PUSTAKA

- Dharma, B., & Syarbaini, A. M. B. (2022). Perancangan Mitigasi Risiko Krusial Pada UMKM Keripik di Sumatera Utara Dengan Pendekatan Transdisipliner. *Ad-Deenar: Jurnal Ekonomi Dan Bisnis Islam*, 6(01), 107. <https://doi.org/10.30868/ad.v6i01.2260>
- Indonesia, C. N. N. (2020). *Telur Asin Ditetapkan Jadi Warisan Budaya Takbenda Indonesia*. <https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20201014134346-262-558296/telur-asin-ditetapkan-jadi-warisan-budaya-takbenda-indonesia>
- Kemenkeu, D. (2024). *Pengembangan UMKM, demi Perekonomian Nasional yang Kuat*. <https://www.djkn.kemenkeu.go.id/kanwil-jatim/baca-artikel/16933/Pengembangan-UMKM-demi-Perekonomian-Nasional-yang-Kuat.html>
- Majid, A. A., Yusuf, M., & Nurhidajah. (2021). Analisis Kelayakan Usaha Telur Asin Ridho Jaya Desa Kaligangsa Kulon Kecamatan Brebes Kabupaten Brebes Feasibility Analysis of Salted Egg Business Ridho Jaya in Kaligangsa Kulon Adalah Untuk Menjadi Acuan Tentang Usaha Telur Asin Bagi UMKM dan Memberikan. *Ekonomi*, 4, 461–473. <https://share.google/jcAUW60msooGYVNZN>
- Prihartono, B., Annasthacia, G. A. P., & Fahlevi, F. (2023). Perancangan Strategi Pengelolaan Risiko Pemangku Kepentingan Berbasis Proses Bisnis Pada Pt X. *J@ti Undip: Jurnal Teknik Industri*, 18(2), 120–129. <https://doi.org/10.14710/jati.18.2.120-129>
- Robbani Maulana, T., Kamila, C. R., Maulidiyah, E. P., & Bastomi, M. (2024). Analisis Manajemen Risiko Operasional Pada UMKM Kebab “Fardil” Cabang Dinoyo. *Jurnal Ekonomi Akuntansi & Manajemen*, 1(2), 135–148. <https://share.google/P3bJJKxmdyzEx8XO>
- Sofiyah, K. D., & Nugraha, H. s. (2016). Pengaruh Kewirausahaan, Pelatihan Usaha dan Jaringan Kerjasama Kelembagaan Terhadap Kinerja Unit Usaha Pada Sentra IKM Telur Asin (Studi Kasus Pada Sentra IKM Telur Asin Di Desa Limbangan Wetan Kecamatan Brebes, Kabupaten Brebes). *Ilmu Administrasi Bisnis*, 5, 247–255. <https://doi.org/10.14710/jiab.2016.12281>
- Subagyo, A., & Kristian, I. (2023). Penelitian Kualitatif : Metode Penelitian Kualitatif. In *Jurnal EQUILIBRIUM* (Vol. 5, Issue January). https://www.researchgate.net/publication/372744678_METODE_PENELITIAN_KUALITATIF_Dr_Agus_Subagyo_SIP_MSi_Dr_Indra_Kristian_SIP_SKom_MAP_CIQaR