



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: 623–629

Analisis Manajemen Risiko pada Usaha Frozen Food Kabupaten Tegal

Adhelia Putri Rachmawati, 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.v3i1.3978>

How to Cite this Article

APA : Adhelia Putri Rachmawati, & Amirah. (2025). Analisis Manajemen Risiko pada Usaha Frozen Food Kabupaten Tegal. *Journal of Multidisciplinary Inquiry in Science, Technology and Educational Research*, 3(1), 623 – 629. <https://doi.org/10.32672/mister.v3i1.3978>

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



Analisis Manajemen Risiko pada Usaha Frozen Food Kabupaten Tegal

Adhelia Putri Rachmawati^{1*}, Amirah²

Program Studi Manajemen, Universitas Pancasakti Tegal, Kota Tegal, Indonesia^{1,2}

*Email Korespondensi: adheliap76@gmail.com

Diterima: 02-12-2025

| Disetujui: 12-12-2025

| Diterbitkan: 14-12-2025

ABSTRACT

The purpose of this study is to identify and evaluate threats to the frozen food business. This research focuses on risk identification, the probability of occurrence (probability), the impact on the business (impact), and an evaluation of the effectiveness of risk management. This research was conducted using a qualitative descriptive method, with data collected through interviews, observations, and questionnaires distributed to 15 respondents. The results indicate that the most frequently occurring risks include changes in raw materials and consumer preferences, and product damage. However, efforts to mitigate these risks, such as implementing a FIFO system for recording transactions, have been implemented effectively. This study provides an overview of the importance of risk management for the sustainability of the frozen food business.

Keywords: operational risk, risk management, frozen food, Likert

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi dan evaluasi ancaman pada usaha frozen food. Penelitian ini berfokus pada identifikasi risiko, tingkat kemungkinan terjadinya risiko (probability), tingkat dampak terhadap usaha (impact), dan evaluasi seberapa efektif manajemen risiko. Penelitian ini dilakukan secara kualitatif deskriptif, data dikumpulkan melalui wawancara, observasi, dan penyebaran kuesioner kepada 15 responden. Hasil penelitian menunjukkan bahwa risiko yang paling sering terjadi termasuk perubahan bahan baku dan selera konsumen, dan kerusakan produk. Namun, upaya untuk mengurangi risiko, seperti pencatatan transaksi penerapan sistem fifo telah dilakukan dengan baik. Penelitian ini memberikan gambaran tentang seberapa penting manajemen risiko untuk keberlangsungan bisnis makanan dingin.

Kata kunci: risiko operasional, manajemen risiko, frozen food, likert

PENDAHULUAN

Permintaan masyarakat yang semakin meningkat terhadap makanan yang cepat, praktis, dan mudah disimpan dalam jangka panjang, menjadikan bisnis frozen food menjadi salah satu bisnis yang banyak dijalankan oleh umkm. Menurut Sula & Chamalinda (2021) camilan, bumbu, dan makanan berat adalah jenis makanan beku yang paling banyak dipilih, beberapa alasan yang diberikan responden karena lebih praktis, menghemat waktu. Namun bisnis frozen food memiliki tantangan dalam menghadapi masalah yang tidak ringan seperti, keterbatasan fasilitas penyimpanan, ketergantungan pada pemasok tertentu, pencatatan transaksi yang masih manual.

Risiko operasional adalah risiko yang muncul ketika aktivitas usaha tidak berjalan optimal pada proses kerja, kesalahan karyawan, kerusakan alat atau sistem, serta faktor eksternal yang mengganggu kegiatan usaha (Watopa, 2017). Faktor yang menimbulkan risiko pada usaha makanan beku seperti kualitas produk rusak akibat penyimpanan yang tidak tepat, kerusakan pada alat, perubahan harga bahan baku dan selera konsumen. Pelaku usaha perlu menerapkan strategi yang efektif dan efisien untuk mengurangi hambatan yang menghalangi kinerja bisnis dan mengurangi berbagai potensi risiko. Memanfaatkan manajemen risiko dengan tepat dapat meningkatkan efisiensi operasional, mengurangi kerugian dan meningkatkan kepercayaan konsumen (Bromiley et al., 2015). Pengukuran risiko pada penelitian ini menggunakan skala likert, dalam menilai tingkat kemungkinan (probability), dampak (impact), serta pengelolaan risiko.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis manajemen risiko dengan fokus mengidentifikasi jenis risiko yang paling menonjol. Hasil dari penelitian ini diharapkan bisa memberi pemahaman untuk pelaku usaha frozen food untuk mengurangi potensi kerugian.

TINJAUAN PUSTAKA

Risiko Operasional

Risiko merupakan suatu kondisi tidak terduga yang dapat mengganggu kegiatan operasional bisnis. Pengendalian manajemen yang buruk sering menyebabkan risiko operasional dalam aktivitas internal perusahaan. Menurut Trisnowati et al. (2022), risiko operasional adalah ancaman yang muncul sebagai akibat dari ketidakefektifan sistem pengendalian manajemen. Ini menunjukkan bahwa setiap jenis risiko harus diidentifikasi dengan baik agar tidak mengganggu kelancaran operasi bisnis.

Manajemen Risiko

Setiap usaha memerlukan sistem pengelolaan yang tepat untuk mengatasi berbagai jenis risiko dalam mengontrol dan mengurangi kemungkinan kerugian. manajemen risiko menjadi strategi penting pengendalian risiko. Penelitian Darmawi (2016) menyatakan bahwa manajemen risiko adalah proses menemukan, mengukur, mengontrol, dan memantau risiko dalam upaya untuk mengurangi efek yang mungkin terjadi dan memastikan keberlanjutan bisnis. Akibatnya, manajemen risiko sangat penting untuk meningkatkan produktivitas dan efisiensi operasional. Tahapan utama manajemen risiko meliputi identifikasi, evaluasi, pengendalian risiko (Inna et al., 2024).

Skala Likert

Skala likert merupakan metode pengukuran yang paling umum digunakan dalam penelitian untuk menilai sikap, pendapat responden. Skala likert ini dikembangkan oleh Likert (1932) untuk mengukur seberapa besar penilaian atau persetujuan seseorang terhadap suatu pernyataan tertentu. Menurut Budiaji (2013), skala likert terdiri dari beberapa pertanyaan kemudian digabungkan menjadi satu skor total untuk menggambarkan sifat atau perilaku responden seperti sikap atau kebiasaan, dan pengetahuan.

METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan untuk memecahkan masalah menggunakan deskriptif kuantitatif. Jenis data yang digunakan adalah data primer pada usaha frozen food yang berada di desa Kudaile Kecamatan Slawi Kabupaten Tegal. Observasi, wawancara, dan penyebaran kuesioner sebagai metode pengumpulan data terhadap 15 responden yang memenuhi kriteria yaitu pemilik usaha, pengelola, dan karyawan. Data dari hasil pengisian kuesioner akan di kategorikan menggunakan metode skala likert.

Tabel 1. Bentuk Kuesioner Risiko

No.	Pertanyaan	Seberapa Sering Risiko ini Terjadi (Probability)					Seberapa Besar Risiko ini Berdampak pada Usaha (Impact)				
		SJ	J	KK	S	SS	SR	R	S	T	ST
1.	Mengalami kerugian karena stok produk rusak (mencair/basi) akibat mati listrik yang lama										
2.	Mengalami kesulitan dalam menarik pelanggan										
3.	Perubahan selera pelanggan (misalnya, makanan sehat atau makanan kekinian)										
4.	Terjadi kehilangan pendapatan akibat pembayaran tunai yang tidak tercatat atau pencurian kecil-kecilan										
5.	Penjualan tidak menentu, sehingga uang masuk dan keluar tidak stabil										
6.	Harga bahan baku sering berubah tiba-tiba										
7.	Terjadi keterlambatan pengiriman dari pemasok										
8.	Terjadi kerusakan peralatan (misalnya freezer, atau kulkas)										
9.	Terjadi kerugian dari produk rusak atau kadaluarsa yang tidak terjual										
10.	Terjadi komplain dari pelanggan pada kualitas produk										

11. Kondisi toko kurang terjaga (seperti, freezer kotor, atau lantai kotor)

12. Biaya operasional membengkak karena tagihan listrik yang tinggi

Tabel 2. Bentuk Kuesioner Pengelolaan

No.	Pernyataan Pengelolaan Risiko	STS	TS	N	S	SS
1.	Menyediakan ice pack/es batu sebagai cadangan pendingin dan membatasi pembukaan freezer					
2.	Menggunakan media sosial untuk promosi (diskon harian) dan menawarkan layanan unik (seperi, pengiriman cepat)					
3.	Menyediakan varian produk baru (misal, sayuran beku organik atau frozen food kekinian)					
4.	Menggunakan catatan digital setiap transaksi dan menghitung stok barang					
5.	Membuat anggaran mingguan/bulanan dan menyisihkan dana usaha untuk cadangan dana darurat					
6.	Selalu memantau perubahan harga bahan baku dan mencari alternatif pemasok jika harga naik					
7.	Memiliki lebih dari satu pemasok untuk menghindari keterlambatan bahan baku					
8.	Melakukan perawatan alat dengan rutin setiap beberapa bulan sekali					
9.	Menerapkan sistem FIFO (First In, First Out) agar produk lama terjual lebih dulu.					
10.	Memiliki prosedur yang jelas untuk menangani komplain pelanggan terkait kualitas produk (misalnya: tukar barang atau uang kembali).					
11.	Membuat jadwal piket untuk menjaga kebersihan toko harian					
12.	Melakukan optimalisasi Pengaturan Suhu dan ganti lampu freezer dengan lampu LED yang hemat energi.					

Metode Analisis Data

Setelah melakukan rekapitulasi semua data, langkah selanjutnya menghitung masing- masing data tadi menggunakan Perhitungan skor skala likert untuk mengetahui jumlah skor pada setiap jawaban yang diberikan 15 responden menggunakan rumus berikut:

$$\text{Skala likert} = T \times Pn$$

Keterangan: T = Total Responden Memilih Jawaban

Pn = Nilai Skala Dari Jawaban

Penelitian ini menggunakan data seluruh indikator yang telah dirangkum pada tabel berikut:

Tabel 3 Kategori Data

Profitability	Skor	Impact	Skor	Evaluasi	Skor
Sangat Jarang	1	Sangat Rendah	1	Sangat Tidak Setuju	1
Jarang	2	Rendah	2	Tidak Setuju	2
Kadang-Kadang	3	Sedang	3	Netral	3
Sering	4	Tinggi	4	Setuju	4
Sangat Sering	5	Sangat Tinggi	5	Sangat Setuju	5

Setelah diperoleh skor masing-masing pertanyaan kemudian diolah untuk menentukan nilai rata-rata dan memberikan kategori interpretasi. Berikut kriteria interpretasi skor:

4,21 – 5,00 : Sangat (Setuju,Sering,Tinggi)

3,41 – 4,20 : (Setuju, Sering, Tinggi)

2,61 – 3,40 : (Netral, Kadang-Kadang, Sedang)

1,81 – 2,60: (Tidak Setuju, Jarang, Rendah)

1,00 – 1,80 : Sangat (Tidak Setuju, Jarang, Rendah)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat risiko operasional setiap responden berbeda. Melalui perhitungan dapat dilihat risiko mana yang paling sering muncul, besar dampak yang ditimbulkan serta efektivitas pengelolaan risiko yang telah diterapkan pemilik usaha. Tabel berikut menunjukkan semua hasil perhitungan:

Tabel 4. Hasil Perhitungan

Pertanyaan	Probability		Impact		Evaluasi	
	Total	Mean	Total	Mean	Total	Mean
R1	21	1.40	23	1.53	36	2.40
R2	35	2.33	35	2.33	63	4.20
R3	43	2.87	32	2.13	64	4.27
R4	28	1.87	31	2.07	66	4.40
R5	40	2.67	43	2.87	70	4.67
R6	44	2.93	41	2.73	64	4.27
R7	40	2.67	30	2.00	65	4.33
R8	35	2.33	32	2.13	59	3.93
R9	44	2.93	45	3.00	74	4.93
R10	29	1.93	35	2.33	71	4.73

R11	18	1.20	21	1.40	69	4.60
R12	38	2.53	39	2.60	57	3.80

Berdasarkan hasil penilaian dari 15 responden, menunjukan sebagian besar risiko operasional pada usaha frozen food berada pada kategori jarang hingga kadang-kadang. Risiko dengan kategori sangat jarang antara lain kerusakan produk akibat gangguan listrik dan kebersihan toko (R1) dan kebersihan toko (R11). Sementara itu untuk risiko kesulitan menarik pelanggan, kerusakan alat, dan lainnya (R2, R4, R8, R10, R11) berada pada kategori jarang terjadi, sisa pertanyaan berada pada kategori kadang-kadang.

Meskipun risiko tidak sering terjadi, beberapa risiko memiliki dampak yang cukup signifikan seperti penjualan yang tidak menentu, perubahan bahan baku, dan barang rusak/ kedaluwarsa (R5, R6, R9) di kategori sedang. Sedangkan kategori sangat rendah untuk risiko kerusakan produk akibat gangguan listrik (R1) dengan rata-rata 1,53, dan risiko kebersihan toko dengan rata-rata 1,4. Pertanyaan lainnya berada di kategori rendah.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa responden menganggap pengelolaan risiko pada usaha frozen food sebagai sangat efektif ditunjukkan oleh sebagian besar memperoleh kategori sangat setuju (R3,R4, R5, R6, R7, R9, R10, dan R11). Selain itu untuk pertanyaan R1 berada dalam kategori tidak setuju, sedangkan pertanyaan R2, R8, dan R12 memperoleh kategori setuju.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil analisis probability dan impact, risiko operasional yang paling menonjol pada usaha makanan dingin adalah perubahan harga bahan baku dan selera konsumen, serta kerusakan produk. Ketiga risiko ini memiliki nilai rata-rata lebih tinggi daripada risiko lainnya. Hasil evaluasi menunjukan bahwa strategi pengelolaan risiko telah digunakan dengan baik. Responden memberikan penilaian setuju hingga sangat setuju dalam penggunaan sistem FIFO, pencatatan transaksi tersusun, pengendalian kualitas produk, dan standar pelayanan pelanggan.

Secara keseluruhan, keberhasilan usaha frozen food tidak hanya ditentukan oleh kualitas produk, tetapi juga bergantung pada kemampuan pelaku usaha dalam mengidentifikasi, memantau, dan mengendalikan risiko operasional.

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, S. R., Soeyono, R. D., & Bahar, A. (2021). Faktor penentu pemilihan produk pangan beku (Frozen Food) pada generasi Y dan Z di masa pandemi covid-19. *Jurnal Tata Boga*, 10(2), 213-222.
- Bromiley, P., McShane, M., Nair, A., & Rustambekov, E. (2015). Enterprise risk management: Review, critique, and research directions. *Long range planning*, 48(4), 265-276.
- Budiaji, W. (2013). Skala pengukuran dan jumlah respon skala likert. *Jurnal ilmu pertanian dan perikanan*, 2(2), 127-133.
- Darmawi, H. (2022). *Manajemen risiko*. Bumi Aksara.
- Fauziah, S., & Ratnawati, R. (2018). Penerapan Metode FIFO Pada Sistem Informasi Persediaan Barang. *Jurnal Khatulistiwa Informatika*, 4(1), 98-108.
- Inna, M., Dwi, W. W., Hamid, K., Rustan, H., Mardiyah, H., Muchtar, I., & Adisaputra, T. F. (2024).

- Analisis Manajemen Risiko Pada Umkm Usaha Parembai Industri Kota Pinrang. *MONETA*, 42-53.
- Pranatawijaya, V. H., Widiatry, W., Priskila, R., & Putra, P. B. A. A. (2019). Penerapan skala Likert dan skala dikotomi pada kuesioner online. *Jurnal Sains Dan Informatika*, 5(2), 128-137.
- Pratama, A. F., Safa, A. J. I., Rafli, F. A., Ramadhani, G. R. F., Safitri, K. D., Pratama, V. F., ... & Suparto, S. (2023, July). Analisis Mitigasi Risiko Supply Chain Usaha Naisha Frozen Food Menggunakan Metode House Of Risk. In *Prosiding SEMNAS INOTEK (Seminar Nasional Inovasi Teknologi)* (Vol. 7, No. 1, pp. 157-164).
- Putra, P. B. A. A. (2019). Pengembangan aplikasi kuesioner survey berbasis web menggunakan skala likert dan guttman. *Jurnal Sains dan Informatika p-ISSN*, 2460, 173X.
- Qintharah, Y. N. (2019). Perancangan penerapan manajemen risiko. *JRAK: Jurnal Riset Akuntansi Dan Komputerisasi Akuntansi*, 10(1), 67-86.
- Septiana, K. A. (2025, March). Analisis kelayakan Wi-Fi Coin Cleon di PT SaranaInsan MudaSelaras menggunakan Skala Likert. In *Prosiding Seminar Nasional Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat LPPM Universitas' Aisyiyah Yogyakarta* (Vol. 3, pp. 932-940).
- Sula, A. E., & Chamalinda, K. S. N. L. (2021). Analisis bisnis dan tren konsumsi masyarakat kabupaten bangkalan terhadap frozen food pada masa pandemi covid 19. *AKUNTABILITAS: Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Ekonomi*, 13(1), 52-68.
- Sumartini, S., Harahap, K. S., & Sthevany, S. (2020). Kajian pengendalian mutu produk tuna loin precooked frozen menggunakan metode skala likert di perusahaan pembekuan tuna. *Aurelia Journal*, 2(1), 29-38.
- Syofian, S., Setiyaningsih, T., & Syamsiah, N. (2015). Otomatisasi metode penelitian skala likert berbasis web. *Prosiding Semnastek*.
- Trisnowati, J., Slamet, G., & Pujiani, D. (2022). Strategi Penanganan Risiko Operasional Pemasaran Beras Pada PB. Selaras Makmur Trijaya. *Media Bina Ilmiah*, 16(12), 7889-7900.
- Watopa, E. Y., Murni, S., & Saerang, I. S. (2017). Analisis penerapan pengelolaan risiko kredit dan risiko operasional pada PT. Bank SULUT GO. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*, 5(2).