



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: 843–849

Analisis Manajemen Risiko pada Usaha Warung Makan:
Identifikasi, Pengukuran, dan Strategi Pengelolaan Risiko

Setya Kusumawati, 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.v3i1.4008>

How to Cite this Article

APA : Setya Kusumawati, & Amirah. (2025). Analisis Manajemen Risiko pada Usaha Warung Makan: Identifikasi, Pengukuran, dan Strategi Pengelolaan Risiko. *Journal of Multidisciplinary Inquiry in Science, Technology and Educational Research*, 3(1), 843 – 849. <https://doi.org/10.32672/mister.v3i1.4008>

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 Warung Makan: Identifikasi, Pengukuran, dan Strategi Pengelolaan Risiko

Setya Kusumawati^{1*}, Amirah²

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

*Email Korespondensi: setyakusumawati2155@gmail.com

Diterima: 08-12-2025

| Disetujui: 18-12-2025

| Diterbitkan: 20-12-2025

ABSTRACT

This study aims to analyze the level of risk identification, measurement, and management in food stall businesses using a risk management approach. Data were obtained through questionnaires distributed to business owners and analyzed using percentages to assess the intensity of each risk indicator. The results indicate that the most dominant risks stem from fluctuations in staple food prices and environmental disturbances such as power outages and flooding. Risk measurement indicates that business competition and customer complaints have a significant impact on operational sustainability. In terms of management, business owners primarily implement preventative strategies such as regulating purchasing and improving food storage. These findings emphasize the importance of consistently implementing risk management to improve the efficiency and resilience of food stall businesses.

Keywords: Risk Management, Food Stalls, Risk Identification, Risk Measurement, Risk Management, Business Strategy, Operational Risk.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis tingkat identifikasi, pengukuran, dan pengelolaan risiko pada usaha warung makan dengan menggunakan pendekatan manajemen risiko. Data diperoleh melalui penyebaran kuesioner kepada pelaku usaha dan dianalisis menggunakan persentase untuk menilai intensitas setiap indikator risiko. Hasil penelitian menunjukkan bahwa risiko paling dominan berasal dari fluktuasi harga bahan pokok serta gangguan lingkungan seperti pemadaman listrik dan banjir. Pengukuran risiko memperlihatkan bahwa persaingan usaha dan keluhan pelanggan memiliki dampak signifikan terhadap keberlanjutan operasional. Dalam aspek pengelolaan, pelaku usaha lebih banyak menerapkan strategi preventif seperti pengaturan pembelian dan perbaikan penyimpanan bahan makanan. Temuan ini menegaskan pentingnya penerapan manajemen risiko secara konsisten untuk meningkatkan efisiensi dan ketahanan usaha kuliner.

Katakunci: Manajemen Risiko, Warung Makan, Identifikasi Risiko, Pengukuran Risiko, Pengelolaan Risiko, Strategi Usaha, Risiko Operasional.

PENDAHULUAN

Usaha kuliner, termasuk warung makan, merupakan salah satu sektor yang berperan penting dalam perekonomian masyarakat, khususnya sebagai penyedia makanan dan lapangan kerja. Warung makan merupakan salah satu bentuk usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) yang berperan penting dalam pemenuhan kebutuhan pangan masyarakat sehari-hari. Selain menyediakan makanan dengan harga yang relatif terjangkau, warung makan juga menjadi sumber mata pencaharian bagi banyak pelaku usaha, khususnya pada skala rumah tangga. Meskipun demikian, usaha kuliner tidak terlepas dari berbagai risiko yang berpotensi menghambat perkembangan dan keberlanjutan usaha tersebut (Mufidah et al., 2025). Risiko yang dihadapi dapat mengganggu kelancaran operasional, seperti fluktuasi harga bahan baku, persaingan usaha, perubahan perilaku konsumen, hingga risiko kesehatan dan sanitasi. Risiko-risiko tersebut dapat berdampak langsung pada kualitas, kontinuitas pelayanan, maupun pendapatan usaha.

Di tengah meningkatnya dinamika pasar dan perubahan preferensi konsumen, ketahanan usaha kuliner menjadi semakin bergantung pada kemampuan pelaku usaha dalam mengelola risiko. Ketergantungan pada bahan baku tertentu, kenaikan harga sembako, serta kemungkinan terjadinya kerusakan alat produksi menjadi tantangan yang sering dihadapi. Selain itu, gangguan operasional seperti pemadaman listrik, cuaca ekstrem, serta keterbatasan tenaga kerja juga dapat memengaruhi kelancaran usaha. Oleh karena itu, penerapan manajemen risiko menjadi faktor kunci dalam menjaga kontinuitas dan efektivitas usaha.

(Angkat & Arsyadona, 2025) menyebutkan bahwa manajemen risiko merupakan rangkaian proses sistematis untuk mengidentifikasi, menilai, dan memilih tindakan yang tepat dalam menghadapi ketidakpastian. Pendekatan ini sangat relevan diterapkan pada usaha kuliner yang memiliki tingkat volatilitas cukup tinggi. Kemampuan pelaku usaha dalam menganalisis dan merespons risiko akan meningkatkan daya saing serta keberlanjutan usaha.

Mengingat pentingnya kemampuan dalam mengelola risiko, penelitian ini dilakukan untuk mengkaji sejauh mana pelaku usaha warung makan telah menerapkan manajemen risiko, khususnya dalam aspek identifikasi, pengukuran, dan pengelolaan risiko. Risiko dipahami sebagai potensi bahaya atau dampak yang dapat muncul dari aktivitas usaha yang sedang berlangsung maupun kejadian di masa mendatang. Oleh karena itu, risiko perlu dikelola secara tepat agar potensi kerugian dapat ditekan. Pengelolaan risiko tersebut dilakukan melalui penerapan manajemen risiko sebagai suatu pendekatan sistematis dalam mengenali, menilai, dan mengendalikan risiko yang dihadapi usaha (Yunda Amalia et al., 2024).

Hasil penelitian ini diharapkan mampu memberikan gambaran yang lebih jelas mengenai kondisi lapangan sekaligus menjadi acuan dalam pengembangan strategi penguatan manajemen risiko di sektor kuliner.

TINJAUAN PUSTAKA

Manajemen risiko merupakan proses strategis yang dilakukan secara terencana, sistematis, dan terintegrasi untuk mengidentifikasi, menilai, serta mengendalikan berbagai ketidakpastian yang dapat memengaruhi keberlangsungan usaha (Hisham & Yuwono, 2023). Dalam usaha kuliner, manajemen risiko memiliki peran penting karena kegiatan usaha sangat bergantung pada bahan makanan segar, kondisi operasional, dan dinamika pasar. Risiko yang dihadapi tidak hanya bersifat finansial, tetapi juga operasional

dan pasar, seperti fluktuasi harga bahan baku dan perubahan tren konsumen. Sejalan dengan (Rongcai et al., n.d.), manajemen risiko mencakup tahapan identifikasi, pengukuran, dan pengendalian risiko guna meminimalkan ancaman serta mendukung pencapaian tujuan usaha.

Identifikasi risiko merupakan tahap awal dalam manajemen risiko yang bertujuan mengenali berbagai sumber risiko yang berpotensi menimbulkan kerugian. Pada usaha kuliner, risiko yang sering muncul meliputi kenaikan harga bahan baku, kualitas bahan yang tidak konsisten, kerusakan peralatan, serta risiko kebersihan dan kesehatan.

Tahap selanjutnya adalah pengukuran dan pengelolaan risiko. Pengukuran risiko dilakukan untuk menilai kemungkinan dan dampak risiko terhadap usaha, yang idealnya didukung oleh pencatatan biaya, keuntungan, dan volume penjualan secara rutin. Namun, pada usaha kuliner skala kecil, pengukuran risiko masih sering bergantung pada pengalaman pelaku usaha. (Tampubolon & Sagala, 2020) menyatakan bahwa pencatatan data yang sistematis penting untuk mendukung pengambilan keputusan. Pengelolaan risiko kemudian dilakukan melalui langkah preventif dan responsif, seperti menjaga kebersihan, mengontrol kualitas bahan, menyiapkan peralatan cadangan, serta mengelola keuangan dan pembelian bahan baku secara efisien (Wibowo & Hartomo, n.d.).

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kuantitatif dengan populasi seluruh pelaku usaha warung makan di wilayah penelitian. Sebanyak 30 responden dipilih menggunakan purposive sampling berdasarkan kriteria pengalaman usaha minimal dua tahun dan kesediaan mengikuti penelitian. Data primer diperoleh melalui kuesioner berskala Likert 1–5 yang mencakup tiga variabel utama, yaitu identifikasi risiko, pengukuran risiko, dan pengelolaan risiko. Data sekunder diperoleh dari literatur dan dokumen pendukung lainnya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

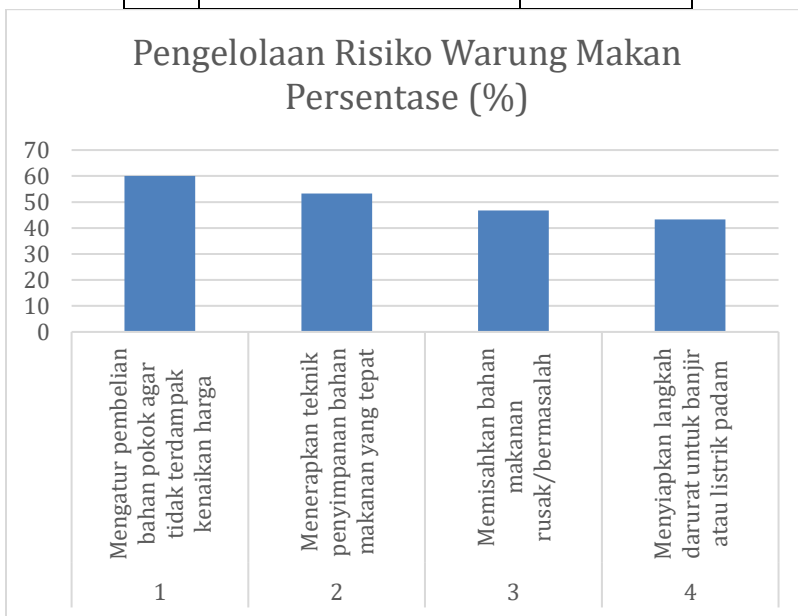
Penelitian ini menganalisis tingkat penerapan manajemen risiko pada usaha peternakan ayam broiler di Kabupaten Tegal berdasarkan tiga variabel utama, yaitu identifikasi risiko, pengukuran risiko, dan pengelolaan risiko.

a. Bentuk Risiko

Tabel 1. Identifikasi Risiko Warung Makan

Identifikasi Risiko Warung Makan		
No	Bentuk Risiko	Persentase (%)
1	Perubahan harga bahan pokok	53,3
2	Keterlambatan pasokan dari pemasok	50

3	Kerusakan bahan makanan akibat penyimpanan buruk	50
4	Risiko kehilangan atau pencurian aset warung	46,7

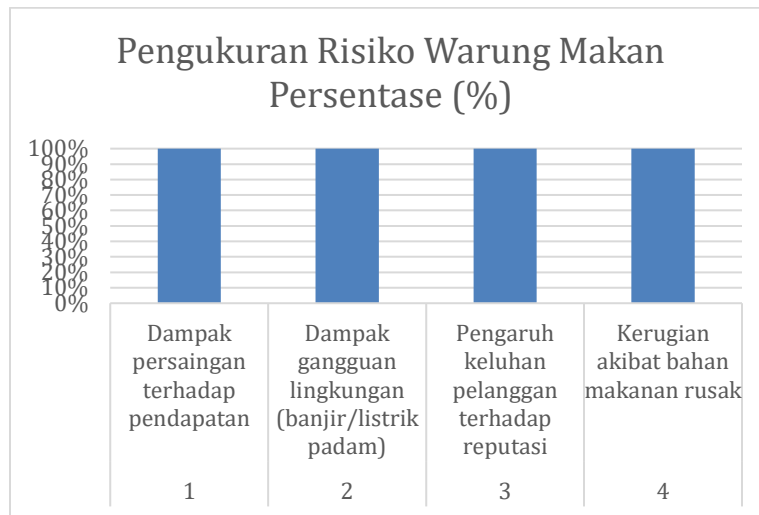


Gambar 1. Identifikasi Risiko Warung Makan

b. Risiko yang Diukur

Tabel 2. Pengukuran Risiko Warung Makan

Pengukuran Risiko Warung Makan		
No	Risiko yang Diukur	Persentase (%)
1	Dampak persaingan terhadap pendapatan	56,7
2	Dampak gangguan lingkungan (banjir/listrik padam)	56,7
3	Pengaruh keluhan pelanggan terhadap reputasi	53,3
4	Kerugian akibat bahan makanan rusak	50



Gambar 2. Pengukuran Risiko Warung Makan

Pembahasan

Berdasarkan hasil penelitian

1. Identifikasi Risiko Usaha ayam Broiler

- Perubahan cuaca (53,3%), risiko ini menjadi yang paling dominan karena fluktuasi suhu dan kelembapan sangat memengaruhi kondisi fisiologis ayam broiler. Cuaca panas maupun hujan berkepanjangan dapat menurunkan nafsu makan, meningkatkan stres, dan menghambat pertumbuhan ayam
- Kepadatan kandang (46,7%), risiko ini berkaitan dengan jumlah ayam yang tidak sesuai kapasitas kandang sehingga dapat meningkatkan stres, mempercepat penularan penyakit, dan menurunkan efisiensi produksi.
- Kondisi area kandang bermasalah (43,3%), kondisi fisik kandang yang kurang memadai, seperti ventilasi yang tidak optimal dan litter yang tidak sesuai standar, berpotensi memperbesar risiko produksi.
- Perubahan perilaku ayam (40%), meskipun memiliki persentase terendah, perubahan perilaku tetap menjadi indikator awal gangguan kesehatan yang perlu diperhatikan oleh peternak.

2. Sumber Risiko Usaha Aym Broiler

- Faktor lingkungan dan perubahan cuaca (53,3%), merupakan sumber risiko utama karena berpengaruh langsung terhadap suhu, kelembapan, dan kenyamanan ayam dalam kandang.
- Kepadatan ayam dalam kandang (46,7%), bersumber dari pengelolaan populasi ternak yang belum optimal dan berkaitan erat dengan manajemen ruang kandang.
- Kondisi area kandang (43,3%), mencakup kondisi fisik kandang, ventilasi, serta kebersihan lingkungan pemeliharaan yang memengaruhi kesehatan ayam.
- Perubahan perilaku ayam (40%), bersumber dari respons ayam terhadap kondisi lingkungan dan kesehatan, yang dapat menjadi tanda awal munculnya penyakit.

3. Strategi Manajemen Risiko Usaha Ayam Broiler

Berdasarkan hasil identifikasi dan analisis sumber risiko, strategi manajemen risiko pada usaha peternakan ayam broiler di Kabupaten Tegal disusun dengan menyesuaikan sumber risiko utama yang dihadapi peternak.

a. Strategi pengelolaan risiko lingkungan dan perubahan cuaca

Untuk mengurangi risiko yang bersumber dari perubahan cuaca, peternak perlu menerapkan pengelolaan lingkungan kandang yang lebih optimal melalui pengaturan suhu, kelembapan, dan sirkulasi udara. Penggunaan ventilasi, blower, serta penyesuaian kepadatan ayam sesuai kondisi cuaca menjadi langkah penting untuk menjaga kenyamanan ayam dan menekan dampak stres akibat perubahan lingkungan.

b. Strategi pengendalian kepadatan ayam dalam kandang

Risiko yang bersumber dari kepadatan ayam dapat dikurangi dengan pengaturan jumlah populasi ayam sesuai kapasitas kandang. Penyesuaian kepadatan bertujuan untuk mengurangi stres, menekan penyebaran penyakit, serta meningkatkan efisiensi pemanfaatan pakan dan ruang kandang.

c. Strategi perbaikan kondisi area kandang dan pemantauan perilaku ayam

Risiko yang berasal dari kondisi area kandang dan perubahan perilaku ayam dapat dikelola melalui perbaikan fisik kandang, peningkatan kebersihan, serta pemantauan kondisi ayam secara rutin. Deteksi dini terhadap perubahan perilaku ayam memungkinkan peternak melakukan tindakan cepat, seperti pemisahan ayam sakit dan perbaikan manajemen pemeliharaan, sehingga risiko produksi dapat ditekan sejak awal.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa pelaku usaha warung makan menghadapi berbagai risiko yang berasal dari faktor pasar, logistik, dan lingkungan. Fluktuasi harga bahan pokok menjadi risiko terbesar yang memengaruhi stabilitas usaha, diikuti oleh keterlambatan pasokan dan kerusakan bahan makanan yang berkaitan dengan manajemen penyimpanan. Selain itu, risiko gangguan lingkungan dan persaingan usaha juga memiliki pengaruh besar terhadap pendapatan, sementara keluhan pelanggan menunjukkan pentingnya kualitas layanan dalam menjaga keberlanjutan usaha. Secara keseluruhan, risiko yang dihadapi usaha warung makan didominasi oleh faktor eksternal, sehingga diperlukan penerapan manajemen risiko yang terencana untuk menjaga efisiensi dan keberlangsungan usaha.

SARAN

1. Untuk Pelaku Usaha

Pelaku usaha diharapkan meningkatkan kemampuan analisis risiko melalui pencatatan biaya, evaluasi produksi, dan penggunaan teknologi sederhana seperti aplikasi keuangan atau pencatatan digital.

2. Untuk Pemerintah Daerah

Diperlukan program pelatihan berkala terkait manajemen risiko usaha kuliner guna meningkatkan kemampuan pelaku usaha dalam mengelola ketidakpastian dan persaingan pasar.

3. Untuk Peneliti Selanjutnya

Penelitian dapat dikembangkan dengan menambahkan variabel profitabilitas, strategi pemasaran, atau penggunaan teknologi digital sebagai faktor yang memengaruhi keberhasilan manajemen risiko.

DAFTAR PUSTAKA

- Angkat, N. H., & Arsyadona, A. (2025). Analisis Penerapan ISO 31000 dalam Manajemen Risiko di PT. XYZ. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Dan Manajemen (Jiem)*, 3(1), 377–386.
- 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>
- 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.
- Rongcai, R. E. N., Guoxiong, W. U., & Ming, C. A. I. (n.d.). *ANANLISIS RISIKO OPERASIONAL PADA WARUNG UMKM*.
- Tampubolon, V. S., & Sagala, E. J. (2020). Tampubolon, V. S., & Sagala, E. J. (2020). Pengaruh kepuasan kerja dan komitmen organisasi terhadap turnover intention pada karyawan pt. bum divisi pmks. *Business Management Journal*, 16(2), 65-79. *Jurnal Business Management Journal*, 16(2), 65–80. <http://dx.doi.org/10.30813/bmj>
- Wibowo, N. I., & Hartomo, D. D. (n.d.). *KEUANGAN MIKRO Nanette Indira Wibowo Deny Dwi Hartomo Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Sebelas Maret email : denyhartomo@staff.uns.ac.id*. 11–24.
- Yunda Amalia, A., Amelia, S., & Rahmawati, R. (2024). Analisis Manajemen Risiko Pada UMKM Warung Nasi Bude. *Jurnal Serambi Ekonomi Dan Bisnis PISSN*, 8(1), 538–548. <https://ojs.serambimekkah.ac.id/serambi-ekonomi-dan-bisnis/> 538