



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: 1203–1214

Manajemen Resiko Operasional Pada UMKM Pedagang Mie Ayam dan Bakso di Kecamatan Kramat

Salsa Ayu Kusuma Putri, Amirah

Universitas Pancasakti Tegal

Article in Journal of MISTER

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

DOI : <https://doi.org/10.32672/mister.v3i1.4047>

How to Cite this Article

APA : Putri, S. A. K., & Amirah. (2025). Manajemen Resiko Operasional Pada UMKM Pedagang Mie Ayam dan Bakso di Kecamatan Kramat. *Journal of Multidisciplinary Inquiry in Science, Technology and Educational Research*, 3(1), 1203 – 1214. <https://doi.org/10.32672/mister.v3i1.4047>

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



Manajemen Resiko Operasional Pada UMKM Pedagang Mie Ayam dan Bakso di Kecamatan Kramat

Salsa Ayu Kusuma Putri¹, Amirah²

Universitas Pancasakti Tegal^{1,2}

*Email salsaayy12@gmail.com, amirah@upstegal.ac.id

Diterima: 15-12-2025

| Disetujui: 25-12-2025

| Diterbitkan: 27-12-2025

ABSTRACT

Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) in the culinary sector play a vital role in the economy, but their operations are not free from various risks that can hinder business continuity. This study aims to analyze operational risks and the implementation of risk management in MSMEs selling chicken noodles and meatballs in Kramat District. The research method used is a qualitative descriptive approach with a case study. Data collection techniques were carried out through direct observation, semi-structured interviews, questionnaires, and documentation. Data analysis was conducted using the Miles and Huberman interactive model, which includes data reduction, data presentation, and conclusion drawing. The results show that MSMEs selling chicken noodles and meatballs face various operational risks, with the highest risks including hygiene issues, expired raw materials, damaged cooking utensils, rising raw material prices, and customer dissatisfaction due to service quality. Based on the level of risk, the very high risk category dominates with a percentage of 33%, indicating the need for priority handling. In mitigation efforts, MSMEs have implemented several strategies such as the FIFO system, routine equipment maintenance, hygiene control, and supplier management. However, external risk management is still not optimal. Therefore, this study concludes that operational risk management has been implemented by MSMEs selling chicken noodles and meatballs in Kramat District, but requires more structured improvement to maintain business stability and sustainability.

Keywords: operational risk management, MSMEs, chicken noodles and meatballs, business risk

ABSTRAK

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) sektor kuliner memiliki peran penting dalam perekonomian, namun dalam operasionalnya tidak terlepas dari berbagai risiko yang dapat menghambat keberlangsungan usaha. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis risiko operasional serta penerapan manajemen risiko pada UMKM pedagang mie ayam dan bakso di Kecamatan Kramat. Metode penelitian yang digunakan adalah pendekatan deskriptif kualitatif dengan studi kasus. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui observasi langsung, wawancara semi-terstruktur, kuesioner, dan dokumentasi. Analisis data dilakukan menggunakan model interaktif Miles dan Huberman yang meliputi reduksi data, penyajian data, serta penarikan kesimpulan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa UMKM pedagang mie ayam dan bakso menghadapi berbagai risiko operasional, dengan risiko tertinggi meliputi masalah kebersihan, bahan baku kadaluarsa, kerusakan alat masak, kenaikan harga bahan baku, serta ketidakpuasan pelanggan akibat kualitas pelayanan. Berdasarkan tingkat risikonya, kategori risiko sangat tinggi mendominasi dengan persentase sebesar 33%, yang menunjukkan perlunya penanganan prioritas. Dalam upaya mitigasi, pelaku UMKM telah menerapkan beberapa strategi seperti sistem FIFO, perawatan rutin peralatan, pengendalian kebersihan, serta pengelolaan pemasok. Namun demikian, pengelolaan risiko eksternal masih belum optimal. Oleh karena itu, penelitian ini menyimpulkan bahwa manajemen risiko operasional pada UMKM pedagang mie ayam dan bakso di Kecamatan

Kramat telah diterapkan, tetapi masih perlu ditingkatkan secara lebih terstruktur guna menjaga stabilitas dan keberlanjutan usaha.

Kata kunci: manajemen risiko operasional, UMKM, mie ayam dan bakso, risiko usaha

PENDAHULUAN

Dalam menjalankan suatu usaha, setiap kegiatan yang dilakukan selalu mengandung potensi risiko yang dapat mempengaruhi pencapaian tujuan organisasi. Seluruh faktor yang menyebabkan timbulnya permasalahan dalam dunia industri biasa disebut dengan istilah risiko (Lia Dwi Martika et al., 2024). Dalam setiap kegiatan yang dilakukan pasti akan mengandung risiko baik itu kecil maupun besar. Setiap risiko ini kemudian akan menimbulkan dampak tersendiri sehingga sebisa mungkin harus diantisipasi. Risiko merupakan ancaman atau kemungkinan kejadian yang dampaknya akan menghambat ketercapaian sebuah tujuan juga mengungkapkan bahwa risiko yang terjadi tidak bisa dihindari secara langsung, tetapi bisa dikelola melalui tindakan-tindakan tertentu sehingga peting untuk adanya sistem manajemen risiko yang baik (Abdurrahman et al., 2019). Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki peran strategis sebagai tulang punggung perekonomian Indonesia karena mampu menyerap tenaga kerja dalam jumlah besar serta menjadi penggerak utama pertumbuhan ekonomi lokal. Pada sektor kuliner, UMKM berkontribusi besar dalam memenuhi kebutuhan masyarakat terhadap makanan dan minuman berkualitas (Amir Hamzah et al., 2023).

Namun, dalam operasionalnya, UMKM kuliner menghadapi berbagai risiko yang dapat menghambat keberlangsungan usaha, terutama risiko yang timbul dalam kegiatan operasional sehari-sehari. Risiko operasional pada UMKM kuliner umumnya muncul dari ketidakteraturan proses produksi, penggunaan peralatan tanpa prosedur (SOP), serta keterbatasan kompetensi tenaga kerja. Selain itu, pelaku UMKM kuliner tidak lepas dari tantangan dan risiko yang dapat menghambat kelangsungan usaha. Risiko-risiko operasional tersebut antara lain, fluktuasi harga bahan baku, kerusakan peralatan, hingga perubahan preferensi konsumen. Berbagai risiko tersebut, apabila tidak diantisipasi dengan baik, dapat menimbulkan gangguan signifikan terhadap proses produksi, kualitas produk, maupun keberlanjutan usaha. Dalam menghadapi berbagai risiko tersebut, diperlukan penerapan manajemen risiko menjadi suatu kebutuhan penting bagi pelaku UMKM. Manajemen risiko didefinisikan sebagai proses sistematis untuk mengidentifikasi, menganalisis, mengevaluasi, dan mengendalikan risiko agar tujuan organisasi atau usaha tetap dapat tercapai meskipun ada ketidakpastian. Kerangka manajemen risiko umumnya mencakup tahapan identifikasi risiko, analisis atau penilaian risiko, evaluasi prioritas, penanganan melalui mitigasi, serta pemantauan dan peninjauan (Andreas et al., 2023).

Penelitian terdahulu telah menunjukkan bahwa struktur manajemen risiko yang baik meliputi (identifikasi, analisis, mitigasi) berperan penting dalam mendukung keberlangsungan UMKM. Oleh karena itu, penerapan manajemen risiko operasional menjadi aspek yang sangat diperlukan untuk menjaga stabilitas dan daya tahan usaha, termasuk pada UMKM pedagang mie ayam dan bakso di Kecamatan Kramat. Selain itu, penerapan manajemen risiko yang efektif juga membantu pelaku UMKM dalam meningkatkan daya saing, serta meminimalkan potensi kerugian. Dengan adanya sistem yang terstruktur, pelaku usaha dapat menghadapi ketidakpastian dengan lebih siap dan mampu mengambil keputusan yang tepat berdasarkan tingkat risiko yang dihadapi. Oleh karena itu, penerapan manajemen operasional menjadi aspek yang sangat diperlukan untuk menjaga stabilitas dan daya tahan usaha, termasuk pada UMKM pedagang mie ayam dan bakso di Kecamatan Kramat. Mengingat karakteristik usaha kuliner yang banyak melibatkan tenaga kerja, bergantung pada bahan baku segar, serta rentan terhadap perubahan permintaan, analisis manajemen risiko operasional akan memberikan manfaat penting untuk memahami tingkat kerawanan yang dihadapi dan merumuskan strategi mitigasi yang tepat. Penelitian ini dilakukan untuk menjadi gambaran komprehensif mengenai risiko operasional yang dihadapi UMKM mie ayam dan

bakso, sekaligus menawarkan rekomendasi yang dapat diterapkan untuk meningkatkan keberlanjutan usaha di wilayah Kecamatan Kramat.

KAJIAN TEORI

Manajemen Risiko

Manajemen risiko adalah proses sistematis untuk mengidentifikasi, menganalisis, mengevaluasi, dan mengendalikan risiko yang dapat memengaruhi pencapaian tujuan organisasi (31000:2018, 2024).

Dalam konteks UMKM kuliner seperti pedagang mie ayam dan bakso, manajemen risiko digunakan untuk memastikan kelancara operasional, kualitas makanan, keselamatan pelanggan, stabilitas keuangan, serta keberlanjutan usaha. Penerapan manajemen risiko yang baik membantu UMKM meminimalkan gangguan, mengurangi kerugian serta meningkatkan daya saing. Tahapan manajemen risiko menurut ISO 31000 meliputi :

1. Penetapan konteks
2. Identifikasi risiko
3. Analisis risiko
4. Evaluasi risiko
5. Penanganan risiko (risk treatment)
6. Monitoring dan review
7. Komunikasi dan konsultasi

Jenis Risiko Pada UMKM Pedagang Mie Ayam dan Bakso

UMKM kuliner memiliki karakteristik khusus seperti ketergantungan bahan segar, peralatan produksi intensif, serta interaksi langsung dengan pelanggan. Jenis risiko utama yang relevan meliputi :

a. Risiko operasional

Risiko yang timbul akibat kegagalan proses internal, manusia, atau peralatan.

Contoh :

- Kerusakan kompor atau tabung gas.
- Kesalahan dalam proses produksi (misalnya rasa tidak konsisten)
- Kesalahan dalam penyajian kepada pelanggan
- Keterlambatan layanan saat jam sibuk

b. Risiko bahan baku

Risiko terkait ketersediaan, kualitas, dan harga bahan baku utama.

Contoh :

- Kenaikan harga daging sapi atau ayam
- Kualitas sayuran tidak segar
- Pemasok tidak mengirim bahan tepat waktu

c. Risiko kualitas (mutu produk)

Risiko makanan tidak memenuhi standar kebersihan atau kualitas.

Contoh :

- Bahan baku mudah rusak karena tidak ada penyimpanan yang memadai

- Kuah basi akibat teknik penyimpanan yang salah
- Kontaminasi makanan yang dapat menyebabkan keluhan pelanggan
- d. Risiko sumber daya manusia (SDM)
Risiko terkait tenaga kerja yang kurang terampil atau kurang disiplin.
Contoh :
 - Karyawan salah menakar bumbu
 - Karyawan tidak hadir secara mendadak/tanpa izin sebelumnya
 - Kurangnya pengetahuan tentang prosedur kebersihan makanan
- e. Risiko keuangan
Risiko kerugian akibat arus kas tidak stabil atau pengelolaan keuangan yang lemah.
Contoh :
 - Modal harian tidak cukup untuk beli bahan baku
 - Tidak ada pencatatan keuangan sehingga sulit mengevaluasi keuntungan
- f. Risiko lingkungan dan eksternal
 - Persaingan usaha yang semakin ketat
- g. Risiko reputasi
 - Keluhan pelanggan tentang rasa makanan
 - Viral negatif di media sosial
 - Kebersihan warung kurang baik

Penelitian Terdahulu

- a. (Dari et al., 2024). Analisis Manajemen Risiko Pada UMKM Kuliner Pempek Bege Dan Cuanki Spicy Di Kota Medan. Penelitian ini menganalisis risiko pada dua UMKM kuliner dengan fokus pada risiko keuangan, produk, dan pemasaran. Hasil menunjukkan bahwa kedua UMKM masih menghadapi risiko operasional yang signifikan, terutama fluktuasi bahan baku dan kualitas produk, serta belum memiliki SOP manajemen risiko yang terstruktur.
- b. (Istigfari & Alfiana, 2024). Analisis manajemen risiko pada UMKM Mie Ayam Bakso Baitul Hikmah Soreang. Penelitian ini menilai risiko bahan baku, operasional, pemasaran, dan keuangan pada UMKM mie bakso. Hasil menunjukkan bahwa risiko terbesar berasal dari ketergantungan pada satu pemasok dan pencatatan keuangan manual. Implementasi ISO 31000 direkomendasikan untuk meningkatkan pengendalian risiko (,2024).
- c. (Robbani Maulana et al., 2024). Analisis Manajemen Risiko Operasional Pada UMKM Kebab "Fardil" Cabang Dinoyo. Penelitian ini mengidentifikasi risiko operasional seperti kerusakan alat, keterlambatan bahan baku, dan ketidakkonsistenan kualitas produk. Dengan matriks risiko, penelitian ini menemukan bahwa risiko dengan dampak tinggi perlu mitigasi melalui SOP produksi dan manajemen pemasok.
- d. (Varian & Hartanti, n.d.). Evaluasi penerapan manajemen risiko berbasis ISO 31000 Pada UMKM makanan khas Palembang. Penelitian ini mengevaluasi pelaksanaan manajemen risiko pada UMKM makanan lokal. Hasil menunjukkan bahwa penggunaan ISO 31000 dapat meningkatkan efisiensi, mengurangi risiko, dan memperkuat daya saing.

- e. (Faturrahman & Alfiana, 2024). Analisis manajemen Risiko pada UMKM “Seblak Prasmanan Mang Eki” Cibatu Garut. Penelitian ini menemukan bahwa UMKM kuliner menghadapi risiko operasional akibat masalah teknis dan ketidakteraturan prosedur. Diperlukan peningkatan penerapan manajemen risiko berbasis SOP dan pelatihan karyawan.
- f. (S Santana, I. K., 2023). Analisis Implementasi manajemen risiko pada UMKM Mie Baso Sarirasa 81 di Tasikmalaya. Hasil menunjukkan risiko dominan berasal dari kenaikan harga bahan baku dan ketidaksesuaian SOP dalam produksi.
Rekomendasi penelitian ini adalah penerapan identifikasi risiko dan pelaporan terstruktur.
- g. (Raynan & Mulyasari, 2024). Analisis manajemen risiko pada UMKM angkringan di Indonesia. Penelitian ini menunjukkan bahwa ketidakstabilan ekonomi dan rantai pasokan menjadi sumber risiko operasional utama bagi UMKM makanan tradisional.
- h. (Sheehan et al., 2024). Analisis manajemen risiko terhadap Usaha Kuliner Baso Bakar BRI Jatitujuh dengan Metode RSCA. Menggunakan pendekatan Risk and Control SelfAssessment, penelitian ini menyoroti pentingnya evaluasi berkala terhadap risiko produksi dan distribusi makanan.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif, dengan menggunakan pendekatan studi kasus. Pendekatan ini dipilih untuk menggambarkan secara mendalam bagaimana risiko operasional terjadi dan bagaimana UMKM pedagang mie ayam dan bakso di Kecamatan Kramat mengelola risiko tersebut.

- Teknik pengumpulan data :
 1. Observasi langsung mengamati proses produksi mie ayam dan bakso, penggunaan bahan baku, peralatan, kebersihan, dan interaksi dengan pelanggan
 2. Wawancara semi-terstruktur
Menggunakan pedoman wawancara yang fleksibel untuk menggali risiko operasional seperti kenaikan bahan baku, kerusakan alat, kesalahan pelayanan, keterlambatan pasokan, dan lain-lain.
 3. Dokumentasi seperti laporan dan data penjualan.
 4. Kuisisioner untuk memetakan jenis risiko dan respon pengelolaan. Instrumen kuisisioner disusun dalam empat bagian : (i) identitas responden, (ii) identifikasi risiko, (iii) pengukuran risiko, dan (iv) pengelolaan risiko.
- Analisis data :

Metode data dilakukan secara interaktif menggunakan model Miles & Huberman (2014). Model Miles & Huberman adalah teknik analisis dan kualitatif yang dikembangkan oleh Mathew B. Miles dan A. Michael Huberman. Model ini dirancang untuk membantu peneliti mengelola data kualitatif yang biasanya berisi teks, wawancara, catatan lapangan, atau dokumen. Teknik ini memfokuskan pada tiga komponen utama :

 1. Reduksi data (data reduction) : menyortir dan memfokuskan data penting terkait risiko dan strategi mitigasi.

2. Penyajian data (data display) : Data disusun dalam bentuk tabel, kategori risiko, diagram alur operasional, dan narasi.
3. Penarikan Kesimpulan/Verifikasi : menyimpulkan pola risiko operasional dan strategi yang umum digunakan UMKM di Kecamatan Kramat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tabel 1 Hasil Analisis Manajemen Risiko UMKM Pedagang Mie Ayam Dan Bakso

No.	Aspek Risiko	Nilai Rata-rata
1.	Risiko bahan baku kadaluarsa merupakan ancaman yang signifikan bagi usaha kami.	4,60
2.	Risiko kerusakan fasilitas (kursi, meja) menjadi ancaman serius terhadap operasional warung.	4,22
3.	Ketidakhadiran pegawai yang mendadak dapat mengganggu operasional warung secara serius.	3,75
4.	Risiko persaingan dengan warung sejenis di sekitar lokasi usaha sangat tinggi.	3,12
5.	Masalah kebersihan (misal: hama, kebersihan area makan) dapat menurunkan reputasi warung secara drastis.	4,69
6.	Risiko kenaikan harga bahan baku (daging, mie, bumbu, dll) dapat mengurangi keuntungan.	4,41
7.	Risiko ketidakpuasan pelanggan akibat pelayanan lambat atau kurang ramah yang menyebabkan citra buruk dan menurunnya jumlah pelanggan.	4,19
8.	Keterbatasan atau ketidaknyamanan lahan parkir dapat menyebabkan pelanggan beralih ke tempat lain dan menurunkan jumlah kunjungan.	4,12
9.	Risiko kerusakan alat masak (kompor, panci, dll) dapat menyebabkan gangguan proses produksi dan menghambat pelayanan.	4,44
10.	Sering ditemukan bahan baku yang kadaluarsa	1,79
11.	Fasilitas (kursi, meja) sering rusak atau tidak layak pakai selama operasional warung.	1,75

12.	Pegawai sering absen mendadak yang menyebabkan operasional di warung terlambat.	0,27
13.	Sering terjadi penurunan jumlah pelanggan dan volume penjualan ketika warung sejenis membuka promosi atau menu baru di sekitar lokasi utama.	2,44
14.	Pelanggan sering mengeluhkan kebersihan dan penemuan hama seperti tikus atau kecoa di area operasional dan penyimpanan.	1,25
15.	Pemasok sering memberitahukan adanya kenaikan harga bahan baku bahan.	3,41
16.	Sering muncul dari pelanggan mengenai kecepatan layanan dan kenyamanan, serta penurunan rating muncul dari ulasan di media sosial maupun platform digital.	1,81
17.	Sering terjadi laporan kesulitan parkir dari pelanggan, dan meningkatnya kejadian kehilangan barang atau kecelakaan di area parkir.	1,97
18.	Sering adanya alat masak yang rusak sehingga harus diperbaiki atau diganti.	2,1
19.	Menerapkan pengecekan harian sebelum proses produksi dan sistem FIFO (First-In, First-Out) agar bahan tidak menumpuk dan kadaluarsa.	4,75
20.	Melakukan pemeriksaan rutin kondisi fasilitas sebelum operasional warung, atau penerapan jadwal perawatan berkala untuk mencegah kerusakan yang mengganggu operasional.	4,38
21.	Menyiapkan pegawai pengganti atau mengatur jadwal kerja secara bergantian untuk mengatasi ketidakhadiran mendadak, sehingga operasional tetap berjalan dengan baik.	3,5
22.	Meningkatkan kualitas pelayanan dan inovasi menu secara berkala serta melakukan promosi menarik untuk mempertahankan dan menarik pelanggan baru.	2,66
23.	Membersihkan warung setiap hari dan melakukan pengendalian hama secara berkala.	4,47

24.	Mengelola risiko dengan mencari pemasok alternatif, membeli bahan baku saat harga rendah, dan menyesuaikan harga jual agar tetap untung.	4,09
25.	Mengadakan pelatihan rutin (evaluasi berkala) untuk semua pegawai tentang kecepatan dan keramahan melayani, serta pengecekan/pengawasan kinerja pelayanan setiap hari.	3,29
26.	Menyediakan petugas parkir untuk membantu pelanggan menata ulang area parkir agar lebih efisien, dan meningkatkan keamanan (misalnya memasang CCTV) di area parkir.	2,91
27.	Pembersihan dan pengecekan alat rutin setiap hari setelah selesai masak, serta menyediakan dana khusus untuk perbaikan atau penggantian alat yang rusak.	4,5

Berdasarkan hasil pengelolaan data pada tabel.1 terlihat bahwa UMKM pedagang mie ayam dan bakso menghadapi beberapa risiko operasional yang dinilai cukup serius oleh pelaku usaha. Risiko dengan tingkat ancaman tertinggi meliputi masalah kebersihan dengan nilai rata-rata (4,69), risiko bahan baku kadaluarsa (4,60), kerusakan alat masak seperti kompor dan panci (4,44), kenaikan harga bahan baku (4,41), kerusakan fasilitas seperti kursi dan meja (4,22), serta risiko ketidakpuasan pelanggan akibat pelayanan yang lambat atau kurang ramah (4,19). Sementara itu, risiko lain seperti keterbatasan lahan parkir (4,12), ketidakhadiran pegawai mendadak (3,75), dan persaingan dengan warung sejenis (3,12) juga dinilai cukup berpengaruh meskipun tidak setinggi risiko yang bersifat internal. Berdasarkan frekuensi kejadiannya, risiko yang paling sering muncul adalah kenaikan harga bahan baku (3,41), disusul kerusakan alat masak (2,10), masalah parkir (1,97), kemunculan bahan baku kadaluarsa (1,79), hingga kerusakan fasilitas (1,75).

Selain itu, keluhan pelanggan terkait kebersihan keluhan pelanggan terkait kebersihan (1,25) maupun absensi mendadak pegawai (0,27) tercatat jarang terjadi, sehingga dapat disimpulkan bahwa meskipun risiko kebersihan dianggap sangat mengancam, kenyataannya keluhan nyata dari pelanggan tidak sering muncul. Dari sisi penanganan risiko, pelaku UMKM sudah menerapkan berbagai strategi yang dinilai cukup efektif, seperti penerapan sistem FIFO dan pengecekan bahan bakau harian (4,75), perawatan rutin alat masak (4,50), pengendalian kebersihan dan hama (4,47), serta pemeriksaan fasilitas secara berkala (4,38). Strategi lainnya seperti mencari pemasok alternatif untuk mengantisipasi kenaikan harga bahan baku (4,09), penyedia pegawai cadangan untuk mengatasi absensi mendadak (3,50), dan pelatihan pelayanan (3,29) juga berjalan cukup baik meskipun belum optimal. Sementara itu, penanganan risiko yang terkait dengan persaingan usaha (2,66) dan pengelolaan lahan parkir (2,91) dinilai kurang efektif karena berada di luar kontrol langsung pemilik usaha. Secara keseluruhan, analisis data menunjukkan bahwa UMKM sudah memiliki kesadaran risiko yang baik dan telah menjalankan langkah mitigasi yang efektif untuk risiko-risiko utama, terutama terkait kebersihan, bahan baku, dan alat

produksi, meskipun ada beberapa risiko eksternal yang sulit dikendalikan dan memerlukan strategi jangka panjang untuk diminimalkan.

Tabel 2 Hasil Analisis Manajemen Risiko UMKM Pedagang Mie Ayam Dan Bakso

Kategori Penilaian	Rentang Skor	Jumlah Aspek Risiko	Persentase
Sangat tinggi/Sangat beresiko	4,21 - 5,00	9	33%
Tinggi/Cukup Beresiko	3,41 – 4,20	5	19%
Sedang/Moderat	2,61 – 4,20	4	15%
Rendah	1,81 – 2,60	5	19%
Sangat Rendah/Tidak Beresiko	1,00 – 1,80	4	14%
Jumlah		27	100%

Berdasarkan hasil pengelolaan data pada Tabel 2, diketahui bahwa tingkat risiko operasional pada UMKM pedagang mie ayam dan bakso di Kecamatan Kramat tersebut pada lima kategori risiko, yaitu sangat rendah, rendah, sedang, tinggi, dan sangat tinggi. Sebaran ini menunjukkan bahwa risiko operasional yang dihadapi pelaku UMKM bersifat beragam dengan tingkat dampak dan kemungkinan terjadinya yang berbeda-beda. Kategori risiko sangat rendah/tidak beresiko berjumlah 4 aspek atau sebesar 14% dari total indikator. Temuan ini mengindikasikan bahwa beberapa risiko operasional dinilai jarang terjadi dan memiliki dampak yang kecil terhadap kelangsungan usaha, sehingga masih berada dalam kondisi aman dan terkendali. Risiko pada kategori ini umumnya tidak memerlukan penanganan khusus, namun tetap perlu dipantau secara berkala.

Selanjutnya, kategori risiko rendah mencakup 5 aspek atau sebesar 19%. Risiko-risiko pada kelompok ini memiliki kemungkinan terjadi yang relatif kecil dan dampak yang masih dapat ditoleransi oleh pelaku usaha. Meskipun demikian, pengelolaan sederhana seperti pengawasan rutin dan penerapan prosedur kerja yang konsisten tetap diperlukan agar risiko tidak meningkat ke kategori yang lebih tinggi. Kategori sedang/moderat terdiri dari 4 aspek atau sebesar 15%. Risiko dalam kategori ini muncul secara berkala dan dapat memengaruhi kelancaran operasional usaha apabila tidak dikelola dengan baik. Oleh karena itu, UMKM perlu melakukan pengendalian yang lebih terstruktur, seperti perbaikan proses kerja, pengelolaan persediaan yang lebih rapi, serta peningkatan kedisiplinan tenaga kerja.

Kategori risiko tinggi/cukup tinggi berjumlah 5 aspek atau sebesar 19%. Risiko pada kategori ini memiliki kemungkinan kejadian yang cukup sering dan dampak yang signifikan terhadap operasional usaha, seperti gangguan pelayanan atau penurunan kualitas produk. Risiko-risiko tersebut memerlukan perhatian serius melalui penerapan langkah mitigasi yang lebih intensif agar tidak mengganggu keberlangsungan usaha. Kategori terbesar adalah risiko sangat tinggi/sangat beresiko, yaitu sebanyak 9 aspek atau sebesar 33%. Tingginya proporsi pada kategori ini menunjukkan bahwa masih terdapat sejumlah risiko operasional utama yang berpotensi besar menghambat kegiatan UMKM pedagang mie ayam dan bakso di Kecamatan Kramat. Risiko-risiko tersebut perlu menjadi prioritas utama dalam

perencanaan dan penerapan manajemen risiko, baik melalui penyusunan prosedur operasional standar, peningkatan pengawasan, maupun penguatan pengendalian internal.

Secara keseluruhan, hasil analisis menunjukkan bahwa UMKM pedagang mie ayam dan bakso di Kecamatan Kramat masih menghadapi berbagai risiko operasional dengan dominasi pada kategori risiko tinggi dan sangat tinggi. Kondisi ini menegaskan pentingnya penerapan manajemen risiko operasional yang lebih sistematis agar risiko yang ada dapat diminimalkan dan keberlangsungan usaha tetap terjaga.

KESIMPULAN

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa UMKM pedagang mie ayam dan bakso di Kecamatan Kramat menghadapi beragam risiko operasional yang berpotensi memengaruhi kinerja dan keberlanjutan usaha. Risiko yang teridentifikasi mencakup risiko bahan baku, kebersihan, kerusakan sarana produksi, kenaikan harga bahan baku, masalah sumber daya manusia, keterbatasan fasilitas pendukung, serta risiko yang berkaitan dengan pelayanan kepada pelanggan. Berdasarkan pengelompokan tingkat risiko, diketahui bahwa risiko dengan kategori sangat tinggi dan tinggi mendominasi hasil analisis, dengan kategori sangat tinggi mencapai 33% dari total aspek risiko.

Kondisi ini mengindikasikan bahwa masih terdapat risiko-risiko utama yang memerlukan perhatian serius, khususnya yang berkaitan dengan kebersihan, bahan baku, dan peralatan produksi. Meskipun demikian, keberadaan risiko pada kategori rendah dan sangat rendah menunjukkan bahwa beberapa aspek operasional telah berada dalam kondisi yang relatif aman dan terkendali. Dalam hal pengelolaan risiko, pelaku UMKM pada umumnya telah menerapkan berbagai strategi mitigasi yang cukup efektif, seperti pengelolaan persediaan bahan baku, pemeliharaan peralatan, serta upaya menjaga kebersihan lingkungan usaha. Akan tetapi, pengendalian terhadap risiko eksternal masih menghadapi keterbatasan. Oleh karena itu, dapat disimpulkan bahwa manajemen risiko operasional pada UMKM pedagang mie ayam dan bakso di Kecamatan Kramat telah diterapkan, namun masih memerlukan penyempurnaan agar lebih terstruktur dan mampu menghadapi risiko secara menyeluruh.

SARAN

Berdasarkan temuan penelitian, saran yang dapat diajukan adalah sebagai berikut:

1. Pelaku UMKM disarankan untuk mengembangkan sistem manajemen risiko operasional yang lebih terencana, khususnya pada risiko prioritas tinggi, melalui penerapan prosedur kerja yang jelas dan terdokumentasi.
2. Diperlukan evaluasi dan pengawasan rutin terhadap seluruh aktivitas operasional agar potensi risiko dapat terdeteksi lebih awal.
3. Pelatihan dan pembinaan tenaga kerja perlu ditingkatkan guna memperbaiki kualitas pelayanan serta menjaga konsistensi kebersihan dan proses produksi.
4. Mengingat adanya risiko eksternal yang sulit dikendalikan, pelaku UMKM perlu menerapkan strategi adaptif, seperti inovasi menu dan peningkatan pengalaman pelanggan.
5. Peneliti selanjutnya diharapkan dapat mengkaji manajemen risiko UMKM dengan cakupan wilayah dan metode analisis yang lebih luas.

DAFTAR PUSTAKA

- 31000:2018, I. (2024). Evaluation of Risk Management in the Ministry Interior of Iraq According to the Standards (ISO 31000: 2018). *Journal of Economics and Administrative Sciences*, 30(142), 69–85. <https://doi.org/10.33095/e21b7x84>
- Abdurrahman, A., Maniza, L. H., & Lestari, M. (2019). Analisis Implementasi Manajemen Pengendalian Risiko Dalam Upaya Tercapainya Tujuan Organisasi (Studi Kasus Pada Kantor Wilayah Direktorat Jenderal Perbendaharaan Provinsi Nusa Tenggara Barat). *JIAP (Jurnal Ilmu Administrasi Publik)*, 6(1), 30. <https://doi.org/10.31764/jiap.v6i1.663>
- Amir Hamzah, Dadang Suhendar, & Agus Zainul Arifin. (2023). Factors Affecting Cloud Accounting Adoption In SMEs. *Jurnal Akuntansi*, 27(3), 442–464. <https://doi.org/10.24912/ja.v27i3.1520>
- Andreas, A., Badrudin, R., Nusril, & Behera, S. (2023). Root Map of Risk, Perception and Action At Retail Traders of Honey Watermelon. *Jurnal AGRISEP: Kajian Masalah Sosial Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis*, 22(2), 321–342. <https://doi.org/10.31186/jagrisep.22.02.321-342>
- Dari, A. W., Situmorang, B. J., Zailani, F. K. A., & Rizal, M. (2024). Strategi Mitigasi Risiko pada UMKM : Analisis Komparatif antara Pempek Bege dan Cuanki Spicy di Kota Medan. *International Journal of Islamic, Economic and Finance*, 1(1), 9–21.
- Faturrahman, M. H., & Alfiana, A. (2024). Analisis Manajemen Risiko pada UMKM “Seblak Parasmanan Mang Eki” Cibatugur. *PENG: Jurnal Ekonomi Dan Manajemen*, 2(2), 1584–1592. <https://doi.org/10.62710/vs68sr52>
- Istigfari, N. Q., & Alfiana, A. (2024). Analisis Manajemen Risiko pada UMKM “Mie Bakso Baitul Hikmah” Soreang. *PENG: Jurnal Ekonomi Dan Manajemen*, 2(2), 1610–1625. <https://doi.org/10.62710/319hxj36>
- Lia Dwi Martika, Hamzah, A., & Oktaviani Rita Puspasari. (2024). The Dynamics Of Financial Literacy And Accounting Literacy In Coastal Communities. *Jurnal Akuntansi*, 28(2), 300– 318. <https://doi.org/10.24912/ja.v28i2.1856>
- Raynan, M. D., & Mulyasari, H. (2024). Analisis Manajemen Risiko pada UMKM Angrkingan di Indonesia. *PENG: Jurnal Ekonomi Dan Manajemen*, 2(2), 1642–1653. <https://doi.org/10.62710/fz8gfr32>
- 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.
- S Santana, I. K., & L. A. C. V. (2023). (2023). Analisis Implementasi Manajemen Risiko Pada Umkm Tasikmalaya (Studi Kasus Umkm Mie Baso Sarirasa 81) Soni Santana Universitas Pendidikan Indonesia sonisantana@upi.edu Irham Khairul Muttaqin Universitas Pendidikan Indonesia irham@upi.edu Lanina Astrid Chry. 11(2), 60–75.
- Sheehan, S. D., Nur Zaman, L., & Natanegara, A. S. A. (2024). Analisis Manajemen Risiko Terhadap Usaha Kuliner Baso BakarBRI Jatitujuh dengan Metode Pendekatan RCSA. *PENG: Jurnal Ekonomi Dan Manajemen*, 2(2), 2048–2056. <https://doi.org/10.62710/gdcqp784>
- Varian, A. E., & Hartanti, D. (n.d.). Evaluasi Penerapan Manajemen Risiko berbasis ISO 31000 Pada UMKM Makanan Khas Palembang. 1658–1672. <https://doi.org/10.24843/EJA.2022.v35.i05.p13>