

Analisis Manajemen Risiko pada UMKM “Seblak Parasmanan Mang Eki” Cibatu Garut

Muhammad Hikam Faturrahman¹, Alfiana^{2*}

Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Muhammadiyah Bandung,
Bandung, Indonesia ^{1,2}

Email: hikamfaturrahman@umbandung.ac.id¹, alfiana.dr@umbandung.ac.id^{2*}

Diterima: 02-12-2024 | Disetujui: 03-12-2024 | Diterbitkan: 04-12-2024

ABSTRACT

Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) play an essential role in both local and national economies; however, they often face business risks that can hinder growth and business continuity. These risks include fluctuations in raw material prices, financial challenges, limitations in human resources, and marketing difficulties. Without effective risk management, MSMEs risk experiencing a decline in profitability and competitiveness. Therefore, risk analysis is needed to help MSMEs identify, assess, and manage potential risks to maintain business stability and optimize growth in the future. The Seblak Parasmanan Mang Eki MSME was established in 2023 in Cibatu District, Garut Regency, with the primary goal of meeting the owner's financial needs while capitalizing on the popular culinary trend of seblak. This study aims to identify and analyze the main risks faced by this MSME in terms of raw materials, finance, human resources, operations, and marketing, and to provide mitigation recommendations to minimize these risks. Data was collected through interviews with the business owner and analyzed descriptively using a SWOT approach. The study results indicate that raw material risks include price increases and inconsistent quality, while financial risks stem from cash flow instability. Operationally, the MSME faces technical issues and lacks standardized procedures. In conclusion, this MSME needs to improve its risk management through supplier diversification, better financial recording, and optimized marketing strategies. Effective risk management is expected to help maintain the continuity and enhance the competitiveness of Seblak Parasmanan.

Keywords: Culinary Business, Risk Management, UMKM Seblak Parasmanan.

ABSTRAK

UMKM memainkan peran penting dalam perekonomian lokal dan nasional, namun sering kali menghadapi risiko bisnis yang dapat menghambat pertumbuhan dan kelangsungan usaha. Risiko-risiko tersebut meliputi fluktuasi harga bahan baku, masalah keuangan, keterbatasan sumber daya manusia, hingga tantangan pemasaran. Tanpa pengelolaan risiko yang efektif, UMKM berisiko mengalami penurunan profitabilitas dan daya saing yang lebih rendah. Oleh karena itu, diperlukan analisis risiko untuk membantu UMKM mengidentifikasi, mengukur, dan mengelola potensi risiko demi menjaga stabilitas usaha dan mengoptimalkan pertumbuhan di masa depan. UMKM Seblak Parasmanan Mang Eki didirikan pada tahun 2023 di Kecamatan Cibat, Kabupaten Garut, dengan tujuan utama memenuhi kebutuhan finansial pemilik serta memanfaatkan tren kuliner seblak yang sedang populer. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi dan menganalisis risiko utama yang dihadapi UMKM ini dalam aspek bahan baku, keuangan, SDM, operasional, dan pemasaran, serta memberikan rekomendasi mitigasi untuk meminimalkan dampaknya. Data dikumpulkan melalui wawancara dengan pemilik usaha dan dianalisis secara deskriptif dengan pendekatan SWOT. Hasil penelitian menunjukkan bahwa risiko bahan baku mencakup kenaikan harga dan kualitas yang tidak terjamin, sementara risiko keuangan muncul dari ketidakstabilan arus kas. Di sisi operasional, UMKM menghadapi masalah teknis dan keterbatasan standar prosedur. Kesimpulannya, UMKM ini perlu meningkatkan manajemen risiko melalui diversifikasi pemasok, pencatatan keuangan yang lebih baik, dan strategi pemasaran yang optimal. Penerapan manajemen risiko yang efektif diharapkan dapat menjaga kelangsungan dan meningkatkan daya saing Seblak Parasmanan.

Kata Kunci: Bisnis Kuliner, Manajemen Risiko, UMKM Seblak Parasmanan.

Bagaimana Cara Sitasi Artikel ini:

Faturrahman, M. H., & Alfiana, A. (2024). Analisis Manajemen Risiko pada UMKM “Seblak Parasmanan Mang Eki” Cibat Garut. *PENG: Jurnal Ekonomi Dan Manajemen*, 2(1b), 1584-1592. <https://doi.org/10.62710/vs68sr52>

PENDAHULUAN

Kecamatan Cibatu di Kabupaten Garut, Provinsi Jawa Barat, adalah daerah yang berkembang dengan semakin banyaknya usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) di berbagai sektor, khususnya sektor kuliner. UMKM di Indonesia, termasuk di Garut, memiliki kontribusi besar dalam menggerakkan perekonomian daerah, menciptakan lapangan kerja, dan mendukung ketahanan ekonomi lokal (Kementerian Koperasi dan UKM, 2022). Salah satu UMKM yang muncul di sektor kuliner di Cibatu adalah Seblak Parasmanan Mang Eki, yang didirikan pada tahun 2023. Usaha ini menawarkan variasi seblak sebagai menu utamanya, yang terinspirasi dari tren kuliner di media sosial seperti TikTok, serta bertujuan memenuhi kebutuhan finansial pemilik.

Meskipun memiliki potensi besar, UMKM seperti Seblak Parasmanan Mang Eki sering dihadapkan pada berbagai risiko bisnis yang dapat mempengaruhi kelangsungan dan pertumbuhan usaha. Risiko-risiko ini meliputi risiko bahan baku, keuangan, operasional, pemasaran, dan sumber daya manusia (Simatupang, 2018). Di tengah persaingan yang ketat, terutama di sektor kuliner yang terus berkembang dan berubah, kemampuan UMKM dalam mengelola risiko menjadi faktor kunci dalam mencapai keberlanjutan usaha (Kotler & Keller, 2016). Oleh karena itu, diperlukan analisis manajemen risiko yang komprehensif untuk mengidentifikasi, mengukur, dan mengelola risiko yang dihadapi. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis risiko utama yang dihadapi oleh Seblak Parasmanan Mang Eki di berbagai aspek usaha serta memberikan rekomendasi langkah mitigasi yang tepat. Dengan manajemen risiko yang efektif, UMKM ini diharapkan dapat mempertahankan stabilitas operasionalnya dan meningkatkan daya saing di pasar lokal.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif. Data dikumpulkan melalui wawancara langsung dengan pemilik Seblak Parasmanan Mang Eki dan dianalisis dengan pendekatan SWOT untuk mengidentifikasi kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman dari risiko yang dihadapi. Metode ini memungkinkan identifikasi risiko secara mendalam serta penyusunan rekomendasi yang relevan (Simatupang, 2018).

KAJIAN TEORI

Manajemen risiko adalah proses sistematis yang mencakup identifikasi, penilaian, dan mitigasi risiko yang dapat mengancam keberhasilan suatu organisasi atau usaha. Proses ini penting untuk meminimalkan dampak negatif yang dapat timbul dan menjaga stabilitas operasional serta keuangan bisnis (Gallati, 2003). Bagi UMKM, manajemen risiko membantu dalam mengantisipasi masalah yang mungkin timbul dari lingkungan internal maupun eksternal yang tidak dapat dikendalikan secara langsung (Simatupang, 2018).

Risiko bahan baku mengacu pada masalah yang berkaitan dengan ketersediaan, kualitas, harga, dan ketergantungan pada pemasok. UMKM yang bergantung pada bahan baku yang tidak stabil atau rentan terhadap fluktuasi harga berpotensi mengalami gangguan produksi dan penurunan kualitas produk (Heizer & Render, 2016). Faktor eksternal seperti inflasi dan masalah rantai pasokan dapat memperburuk risiko ini.

Risiko keuangan mencakup masalah dalam pengelolaan arus kas, modal, dan profitabilitas usaha. Bagi UMKM, keterbatasan dalam akses pendanaan sering menjadi masalah utama yang dapat memengaruhi

kemampuan untuk berinvestasi dalam pertumbuhan bisnis (Kementerian Koperasi dan UKM, 2022). Pengelolaan keuangan yang buruk juga dapat menyebabkan kesulitan dalam membayar kewajiban bisnis atau modal yang diperlukan untuk ekspansi.

Risiko SDM berhubungan dengan masalah yang muncul dari keterampilan, kinerja, dan ketersediaan tenaga kerja. Sering kali, UMKM mengalami kesulitan dalam mempertahankan tenaga kerja yang terampil dan berpengalaman karena terbatasnya kapasitas untuk memberikan pelatihan atau insentif (Dessler, 2017). Hal ini dapat berdampak pada produktivitas dan kualitas layanan yang diberikan.

Risiko operasional meliputi masalah teknis dan gangguan dalam proses produksi yang dapat menghambat operasional bisnis. Risiko ini bisa muncul dari ketidakstabilan alat produksi, kurangnya standar operasional prosedur (SOP), atau gangguan teknis lainnya (Slack et al., 2016). Bagi UMKM, risiko ini juga dapat dipengaruhi oleh keterbatasan sumber daya dan peralatan yang dimiliki.

Risiko pemasaran mencakup tantangan dalam menjangkau target pasar, beradaptasi dengan perubahan preferensi konsumen, dan menghadapi persaingan. Pemasaran yang efektif diperlukan agar produk atau jasa UMKM dapat dikenal oleh masyarakat luas. Kurangnya strategi pemasaran atau perubahan selera konsumen dapat menyebabkan penurunan penjualan (Kotler & Keller, 2016).

Risiko eksternal adalah risiko yang timbul dari faktor di luar kendali bisnis, seperti regulasi pemerintah, perubahan ekonomi, dan bencana alam. Misalnya, perubahan kebijakan pemerintah mengenai peraturan pajak atau standar kesehatan dapat memengaruhi operasional UMKM (Wheelen & Hunger, 2015). Selain itu, faktor eksternal seperti perubahan ekonomi global dapat berdampak pada rantai pasokan dan daya beli konsumen.

Penelitian terkait manajemen risiko UMKM menunjukkan bahwa banyak UMKM menghadapi risiko di berbagai aspek, terutama selama masa-masa krisis. Safi'i et al. (2020) meneliti dampak pandemi COVID-19 terhadap UKM di sektor makanan dan menemukan bahwa risiko keuangan dan operasional termasuk yang paling tinggi selama pandemi. Selain itu, Jesslyn et al. (2022) dalam penelitiannya menyatakan bahwa strategi mitigasi risiko pada UMKM yang berfokus pada pemasaran digital sangat efektif untuk mempertahankan penjualan dan meningkatkan daya saing.

HASIL DAN PEMBAHASAN

UMKM Seblak Parasmanan Mang Eki merupakan salah satu UMKM yang bergerak di bidang kuliner yang didirikan pada 20 September 2023 di sebuah tempat khusus penjualan kuliner di Cibatu. Seblak Parasmanan Mang Eki ini mengambil inspirasi dari tren di TikTok yang pada saat itu kuliner Seblak Parasmanan sangat populer di kalangan anak muda yang gemar makanan berkuah dan pedas. UMKM Seblak Parasmanan Mang Eki ini mengawali usaha dengan modal sendiri dan langsung menyewa tempat di Taman Kuliner Cibatu (TKC), TKC yaitu tempat yang disediakan khusus untuk UMKM-UMKM kuliner di Cibatu. Dengan berlalunya waktu, UMKM Seblak Parasmanan Mang Eki ini semakin dikenal oleh masyarakat Cibatu yang membuat UMKM Seblak Parasmanan Mang Eki ini menjadi salah satu seblak favorit masyarakat, ditambah dengan strategi promosi lewat media sosial membuat UMKM Seblak Parasmanan Mang Eki ini menjadi dikenal orang-orang di luar Cibatu.

Hasil Identifikasi Risiko

Risiko bahan baku yang dihadapi oleh Seblak Parasmanan Mang Eki mencakup ketergantungan

pada pemasok tertentu dan kualitas bahan baku yang tidak selalu terjamin. Beberapa bahan baku utama seperti kerupuk, sayuran, dan bumbu dibeli dari pemasok tetap, sementara bahan lainnya dibeli secara manual dari toko yang lebih murah namun berada di lokasi yang jauh. Selain itu, masalah kualitas sering terjadi, seperti bahan baku yang terkontaminasi, misalnya digigit tikus, yang mengakibatkan bahan tersebut harus dibuang dan stok menjadi kosong untuk hari tersebut. Untuk menghadapi kenaikan harga bahan baku, pemilik usaha menyesuaikan dengan menaikkan harga produk.

Masalah keuangan terutama terjadi karena penurunan konsumen, yang mengakibatkan bahan baku mudah basi dan terbuang, sehingga menyebabkan kerugian. Sistem pencatatan keuangan yang sebelumnya rapi, kini tidak teratur, dan hanya mengandalkan pencatatan manual untuk uang keluar dan masuk. Keterbatasan modal juga menjadi perhatian, meskipun hingga kini belum ada upaya untuk mengakses pinjaman atau ekspansi usaha. Biaya operasional yang meningkat, seperti kenaikan harga bahan baku, juga diatasi dengan menyesuaikan harga produk.

Pada awalnya, Seblak Parasmanan Mang Eki memiliki dua karyawan untuk membantu operasional. Namun, saat ini pemilik dan satu partner menjalankan operasional sendiri tanpa bantuan karyawan tetap. Tantangan SDM yang dihadapi antara lain adalah kesulitan dalam mempertahankan karyawan yang terampil dan kesesuaian dengan standar operasional. Selama ini, pemilik mengandalkan karyawan dengan pengalaman di bisnis sejenis dan memberikan bimbingan harian agar mereka dapat menyesuaikan diri. Namun, ketika ada karyawan yang berhenti mendadak, operasional ditangani langsung oleh pemilik.

Dalam operasional sehari-hari, Seblak Parasmanan Mang Eki memiliki alur kerja yang sederhana namun tidak memiliki Standar Operasional Prosedur (SOP) yang terdokumentasi. Risiko operasional lainnya mencakup kerusakan alat masak, seperti kebocoran tabung gas yang pernah terjadi dan segera diganti. Tidak adanya SOP dapat mempengaruhi konsistensi kualitas produk, meskipun pemilik berupaya menjaga standar rasa dan kualitas melalui komunikasi langsung. Untuk mengatasi peningkatan permintaan, pemilik usaha juga telah menyiapkan stok bahan baku tambahan sebagai cadangan.

Risiko pemasaran yang dihadapi UMKM ini terkait dengan ketergantungan pada media sosial untuk promosi, terutama melalui Instagram, WhatsApp, dan TikTok, serta strategi pemasaran dari mulut ke mulut. Meskipun strategi ini efektif di kalangan anak muda yang menjadi target pasar utama, UMKM ini masih mengalami penurunan penjualan pada beberapa waktu. Upaya untuk meningkatkan penjualan dilakukan dengan memperkuat promosi di media sosial dan menonjolkan keunikan produk, seperti variasi rasa khas manis, pedas, dan asam (misdasem) serta fitur costumer service.

Risiko eksternal yang mempengaruhi Seblak Parasmanan Mang Eki relatif rendah saat ini karena bisnis berada di kawasan kuliner yang resmi, yaitu Tempat Kuliner Cibatu. Namun, ada batasan jumlah bisnis yang serupa di lokasi tersebut, yaitu maksimal dua usaha sejenis. Risiko eksternal lainnya seperti perubahan tren atau regulasi belum berdampak langsung, tetapi pemilik usaha menyadari ancaman dari pesaing sejenis dan perubahan preferensi konsumen yang cepat. UMKM ini juga menghadapi risiko dari tren kuliner yang mudah berubah.

Hasil Analisis SWOT (strength, weaknes, opportunity, treaths)

Berdasarkan identifikasi risiko yang dideskripsikan oleh pemilik Seblak Parasmanan Mang Eki maka dapat disusun analisis SWOT (strength, weaknes, opportunity, treaths).

UMKM Seblak Parasmanan Mang Eki memiliki beberapa kekuatan yang mendukung keberlangsungan usahanya. Dengan harga yang terjangkau dan kualitas produk yang baik, Seblak

Parasmanan Mang Eki mampu menarik minat konsumen dari berbagai kalangan, terutama kalangan muda di wilayah Cibat. Selain itu, seblak adalah produk kuliner yang sedang populer, memberikan daya tarik tersendiri bagi pelanggan. Lokasi strategis di kawasan kuliner Cibat, Kabupaten Garut, juga memberi keuntungan tambahan karena kawasan tersebut dikenal sebagai pusat kuliner, sehingga memudahkan konsumen dalam mengakses produk.

Namun, UMKM ini juga menghadapi beberapa kelemahan, seperti keterbatasan sumber daya manusia, di mana operasional usaha hanya dikelola oleh pemilik dan satu partner tanpa adanya karyawan tetap, yang berpotensi menghambat skala produksi dan konsistensi layanan. Selain itu, tidak adanya Standar Operasional Prosedur (SOP) yang terdokumentasi membuat proses produksi dan pelayanan kadang tidak konsisten. UMKM ini juga memiliki ketergantungan yang tinggi pada pemasok tertentu, yang dapat menjadi masalah jika ada gangguan dalam pasokan atau kenaikan harga bahan baku.

Dari sisi peluang, UMKM Seblak Parasmanan Mang Eki dapat memanfaatkan tren populer seblak yang berkembang di media sosial seperti TikTok untuk menarik lebih banyak pelanggan melalui promosi digital. Ada juga peluang untuk mengembangkan variasi produk, misalnya dengan menambah topping atau rasa baru yang dapat memenuhi preferensi konsumen yang beragam. Di samping itu, UMKM ini dapat memperluas jangkauan pasarnya melalui platform digital seperti layanan pesan antar GoFood atau GrabFood, yang akan memudahkan konsumen mengakses produk tanpa harus datang langsung ke lokasi.

Meski begitu, Seblak Parasmanan Mang Eki dihadapkan pada beberapa ancaman eksternal. Persaingan dari bisnis serupa di kawasan kuliner Cibat cukup ketat, karena banyak UMKM yang menawarkan produk sejenis. Selain itu, ketidakstabilan harga bahan baku utama dapat berdampak negatif pada profitabilitas jika harga jual tidak dapat disesuaikan dengan cepat. Di sisi lain, perubahan tren konsumen yang sangat cepat di industri kuliner juga menjadi ancaman, karena jika tren seblak menurun, UMKM ini berisiko kehilangan sebagian besar pelanggannya.

Matriks Risiko

Tabel 1. Risiko Pasar

No.	Peristiwa	Kemungkinan	Dampak	Mitigasi
1	Penurunan tren seblak	Tinggi	Tinggi	Diversifikasi menu
2	Kompetitor baru	Sedang	Tinggi	Penguatan promosi
3	Penurunan daya beli	Sedang	Sedang	Diskon/Promo
4	Perubahan preferensi pasar	Tinggi	Sedang	Survei pasar
5	Ketergantungan lokasi usaha	Rendah	Sedang	Penjualan daring

Tabel 2. Risiko Keuangan

No.	Peristiwa	Kemungkinan	Dampak	Mitigasi
1	Arus kas tidak stabil	Tinggi	Tinggi	Pencatatan keuangan yang baik
2	Modal terbatas	Sedang	Tinggi	Akses pinjaman
3	Biaya operasional meningkat	Sedang	Tinggi	Efisiensi biaya
4	Bahan baku terbuang	Tinggi	Sedang	Optimasi stok
5	Tidak ada investasi tambahan	Rendah	Tinggi	Perencanaan ulang

Tabel 3. Risiko Pemasaran

No.	Peristiwa	Kemungkinan	Dampak	Mitigasi
1	Strategi promosi kurang efektif	Sedang	Tinggi	Evaluasi dan inovasi promosi
2	Ketergantungan pada media sosial	Tinggi	Sedang	Diversifikasi saluran pemasaran
3	Penurunan minat pelanggan	Sedang	Tinggi	Survei preferensi pelanggan
4	Tidak ada identitas merek jelas	Rendah	Tinggi	Branding melalui kampanye media
5	Tidak mampu bersaing harga	Sedang	Tinggi	Penyesuaian harga dengan strategi efisiensi

Tabel 4. Risiko Operasional

No.	Peristiwa	Kemungkinan	Dampak	Mitigasi
1	Tidak adanya SOP	Tinggi	Tinggi	Membuat SOP standar
2	Kerusakan alat masak	Sedang	Tinggi	Perawatan alat secara berkala
3	Stok bahan baku habis	Tinggi	Sedang	Menyediakan stok cadangan
4	Gangguan pasokan bahan baku	Tinggi	Tinggi	Diversifikasi pemasok
5	Gangguan teknis saat produksi	Sedang	Tinggi	Pelatihan karyawan menghadapi masalah teknis

Tabel 5. Risiko Sumber Daya Manusia (SDM)

No.	Peristiwa	Kemungkinan	Dampak	Mitigasi
1	Kesulitan merekrut tenaga kerja	Sedang	Tinggi	Membuat sistem insentif menarik
2	Karyawan tidak berpengalaman	Tinggi	Sedang	Pelatihan karyawan secara berkala

3	Turnover karyawan tinggi	Sedang	Tinggi	Menyediakan lingkungan kerja nyaman
4	Konflik internal	Rendah	Tinggi	Membangun komunikasi yang baik
5	Beban kerja berlebihan	Tinggi	Tinggi	Membagi tanggung jawab dengan merata

Tabel 6. Risiko Hukum

No.	Peristiwa	Kemungkinan	Dampak	Mitigasi
1	Tidak memiliki izin usaha	Rendah	Tinggi	Mengurus perizinan secara resmi
2	Masalah kepatuhan pajak	Sedang	Tinggi	Konsultasi dengan ahli pajak
3	Pelanggaran hak konsumen	Sedang	Tinggi	Edukasi dan pelatihan standar pelayanan
4	Ketidakpatuhan terhadap regulasi	Rendah	Tinggi	Mengikuti aturan pemerintah terkini
5	Sengketa dengan pemasok/konsumen	Rendah	Sedang	Membuat kontrak kerja yang jelas

KESIMPULAN

UMKM Seblak Parasmanan Mang Eki yang berlokasi di Kecamatan Cibatu, Kabupaten Garut, menghadapi berbagai risiko yang dapat mempengaruhi keberlangsungan dan pertumbuhan usahanya. Berdasarkan hasil analisis, risiko utama yang diidentifikasi meliputi risiko bahan baku, keuangan, sumber daya manusia (SDM), operasional, pemasaran, dan risiko eksternal. Risiko bahan baku terkait dengan ketergantungan pada pemasok dan kualitas bahan yang tidak selalu terjamin, sedangkan risiko keuangan muncul akibat arus kas yang tidak stabil dan pencatatan keuangan yang tidak teratur. Risiko SDM berupa kesulitan mempertahankan tenaga kerja, dan risiko operasional melibatkan masalah peralatan serta ketiadaan SOP. Dalam pemasaran, ketergantungan pada media sosial dan persaingan yang ketat menjadi tantangan utama, sementara risiko eksternal datang dari perubahan tren dan batasan regulasi di lokasi usaha.

Sebagai langkah strategis untuk mengurangi risiko dan meningkatkan keberlanjutan usaha, UMKM Seblak Parasmanan Mang Eki disarankan untuk melakukan diversifikasi pemasok guna mengurangi ketergantungan pada satu pihak, sehingga stabilitas kualitas dan harga bahan baku dapat terjaga. Selain itu, pengelolaan keuangan dapat ditingkatkan dengan mengadopsi sistem digitalisasi, seperti penggunaan aplikasi pencatatan keuangan sederhana yang lebih akurat dan memudahkan pengambilan keputusan strategis. Dalam aspek pemasaran, penguatan strategi promosi melalui media sosial perlu dilengkapi dengan diversifikasi saluran pemasaran, seperti bergabung dengan platform pengiriman makanan online atau mengikuti pameran lokal. Dari sisi operasional, pengembangan Standar Operasional Prosedur (SOP) sangat penting untuk menjaga konsistensi kualitas produk dan efisiensi kerja. Untuk mendukung pengelolaan sumber daya manusia, pelatihan rutin bagi mitra kerja atau karyawan dapat dilakukan guna meningkatkan keterampilan teknis dan pelayanan pelanggan. Terakhir, untuk menghadapi perubahan tren kuliner, UMKM

ini dapat mempertimbangkan diversifikasi produk dengan menawarkan variasi menu baru atau paket hemat, yang dapat menarik minat konsumen lebih luas dan mempertahankan daya saing di pasar.

Kesimpulannya, manajemen risiko yang komprehensif sangat penting bagi UMKM dalam menghadapi tantangan bisnis. Dengan mengelola risiko secara sistematis, Seblak Parasmanan Mang Eki dapat meminimalkan dampak negatif dan meningkatkan peluang pertumbuhan usaha di masa depan. Penelitian ini juga diharapkan menjadi referensi bagi UMKM lainnya untuk menerapkan manajemen risiko guna mencapai keberlanjutan dan daya saing yang lebih baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Alfiana, A., Hendrawan, H., & Siddiqa, H. (2024). Assessing the role of financial risk management in corporate decision-making. *Journal of Economic, Business and Accounting (COSTING)*, 7(6), 5843-5850.
- Alfiana, A., Lubis, R. F., Suharyadi, M. R., Utami, E. Y., & Sipayung, B. (2023). Manajemen risiko dalam ketidakpastian global: Strategi dan praktik terbaik. *Jurnal Bisnis dan Manajemen West Science*, 2(03), 260-271.
- Dessler, G. (2017). *Human resource management*. Pearson Education.
- Erwin, T. A., Safitri, M., & Syahrin, A. (2024). Financial risk management strategies for startups in the digital era. *International Journal of Economic Literature*, 2(9), 2669-2682.
- Gallati, R. (2003). *Risk management & capital adequacy*. McGraw Hill.
- Heizer, J., & Render, B. (2016). *Operations management: Sustainability and supply chain management*. Pearson.
- Jesslyn, J., A., & B. (2022). Analisis manajemen risiko pada usaha brownies UMKM Moifoods.btm. *Mirai Management*, 7(3), 245–254.
- Judijanto, L., Sudarmanto, E., Alfiana, A., & Utami, E. Y. (2024). Peta dinamika penelitian manajemen risiko keuangan melalui analisis bibliometrik. *Jurnal Ekonomi dan Kewirausahaan West Science*, 2(02), 199–208.
- Kementerian Koperasi dan UKM. (2022). *Laporan tahunan kinerja UMKM Indonesia*. Kemenkop UKM.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). *Marketing management*. Pearson Education.
- Putri, P. A. A. N., Amalo, F., Azizi, M., & Cakranegara, P. A. (2024). Manajemen risiko keuangan: Membangun kesiapan dan ketahanan finansial dalam menghadapi krisis dan perubahan ekonomi. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(2), 3126–3132.
- Safi'i, I., Widodo, S. R., & Pangastuti, R. L. (2020). Analisis risiko pada UKM tahu takwa Kediri terhadap dampak pandemi COVID-19. *Jurnal Rekayasa Sistem Industri*, 9(2), 107–114.
- Simatupang, T. (2018). *Manajemen risiko untuk usaha kecil dan menengah*. Alfabeta.
- Slack, N., Brandon-Jones, A., & Johnston, R. (2016). *Operations management*. Pearson.
- Wheelen, T. L., & Hunger, J. D. (2015). *Strategic management and business policy: Globalization, innovation, and sustainability*. Pearson.