

Membangun Sistem Manajemen Risiko untuk Menghadapi Tantangan Bisnis pada UMKM “Huisaeng Dimsum”

Aura Syahida Andryanti Natanegara¹, Luqman Nur Zaman², Sheva Dhaifullah Sheehan³

Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Muhammadiyah Bandung,
Bandung, Jawa Barat, Indonesia.^{1,2,3}

*Email Korespodensi: aurasyahida@umbandung.ac.id

Diterima: 18-12-2024 | Disetujui: 19-12-2024 | Diterbitkan: 20-12-2024

ABSTRACT

The dimsum business in Indonesia is rapidly growing, but it faces various business challenges that can affect its sustainability and growth. Therefore, this research aims to examine the importance of risk management systems in dimsum businesses and to develop a risk management model that can help entrepreneurs identify, analyze, and manage existing risks. This research uses a qualitative approach with a case study on the dimsum business at Huisaeng Dimsum, Bandung city. involving interviews with the business owner, operational manager, as well as direct observation of the production process and operational management. The research findings indicate that the main risks faced include disruptions in the raw material supply chain, fluctuations in raw material prices, intense competition, and changes in regulatory policies. The data analysis technique implemented from this research is the application of risk management based on the ISO 31000 standard, which includes risk identification, risk analysis, risk evaluation, and risk treatment.

Keywords: Risk management, dimsum business, risk management system. **Keywords:** Risk management, dimsum business, risk management system.

ABSTRAK

Usaha dimsum di Indonesia semakin berkembang pesat, namun menghadapi berbagai tantangan bisnis yang dapat mempengaruhi kelangsungan dan pertumbuhannya. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengkaji pentingnya sistem manajemen risiko dalam usaha dimsum dan mengembangkan model manajemen risiko yang dapat membantu pelaku usaha mengidentifikasi, menganalisis, dan mengelola risiko yang ada. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan studi kasus pada usaha UMKM Huisaeng Dimsum, di kota Bandung. Dengan melibatkan wawancara pemilik usaha, manajer operasional, serta observasi langsung terhadap proses produksi dan pengelolaan operasional. Hasil penelitian menunjukkan bahwa risiko - risiko utama yang dihadapi meliputi gangguan dalam rantai pasokan bahan baku, fluktuasi harga bahan baku, persaingan yang ketat, dan perubahan kebijakan regulasi. Teknik analisis data yang diimplementasikan dari penelitian ini ialah penerapan manajemen risiko berdasarkan standar ISO 31000, yaitu mencakup identifikasi risiko, analisis risiko, evaluasi risiko, dan perlakuan risiko.

Kata Kunci: Manajemen risiko, usaha dimsum, sistem manajemen risiko.

Bagaimana Cara Sitasi Artikel ini:

Natanegara, A. S. A., Nur Zaman, L., & Sheehan, S. D. . (2024). Membangun Sistem Manajemen Risiko untuk Menghadapi Tantangan Bisnis pada UMKM “Huisaeng Dimsum”. *PENG: Jurnal Ekonomi Dan Manajemen*, 2(1b), 2026-2040. <https://doi.org/10.62710/y99nvn74>

PENDAHULUAN

Industri makanan dan minuman di Indonesia terus berkembang pesat, dengan salah satu subsector yang mengalami peningkatan permintaan adalah usaha dimsum. Dimsum yang merupakan makanan tradisional Tiongkok, telah menarik minat konsumen di berbagai kalangan. Penelitian ini dilakukan pada Huisaeng Dimsum di kota Bandung yang telah berdiri pada tahun 2021 oleh Naufal Syihab dan sudah mampu bersaing dengan beberapa usaha dimsum besar lainnya.

UMKM Huisaeng Dimsum merupakan UMKM yang beroperasi dalam sektor ritel, khususnya dalam penjualan berbagai macam aneka dimsum. Jenis usaha nya adalah Dimsum beku (frozen) yang memiliki daya simpan lama, memungkinkan diversifikasi penjualan secara online atau melalui reseller. Sebagai salah satu usaha kuliner, bisnis dimsum menghadapi berbagai tantangan yang dapat mempengaruhi keberlangsungan dan keberhasilan operasionalnya. Salah satu tantangan utama adalah pengelolaan risiko yang seringkali terabaikan oleh pelaku usaha. Dengan pertumbuhan yang signifikan dalam sektor UMKM, manajemen risiko di kalangan pemilik usaha UMKM seperti Toko Xavier menjadi semakin penting untuk dipahami dan diterapkan secara efektif. Risiko dalam bisnis dimsum yang di analisis mencakup 1) Risiko produksi, 2) Risiko Keuangan, 3) Risiko Pasar, 4) Risiko Pemasaran, 5) Risiko Hukum yang dapat mengancam stabilitas dan keberlanjutan usaha.

Penerapan sistem manajemen risiko pada usaha dimsum menjadi sangat penting untuk mengidentifikasi, menganalisis, dan mengelola risiko secara efektif. Sistem manajemen risiko yang baik dapat membantu usaha dimsum untuk meminimalkan kerugian akibat risiko yang tidak terkelola dengan baik, serta meningkatkan daya saing dan keberlanjutan usaha.

Mengingat pentingnya manajemen risiko dalam menghadapi ketidakpastian tersebut, penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan model sistem manajemen risiko yang sesuai dengan karakteristik usaha dimsum. Dengan memberikan rekomendasi praktis dalam implementasi sistem manajemen risiko yang efisien dan efektif, diharapkan usaha Huisaeng Dimsum dapat meningkatkan efisiensi operasional dan mengurangi kerugian finansial, serta mempertahankan kepuasan pelanggan.

Penelitian ini di harapkan dapat memberikan kontribusi yang berguna bagi pelaku usaha dimsum dalam membangun sistem manajemen risiko yang terstruktur, serta bagi akademisi dan praktisi yang tertarik pada pengelolaan risiko dalam industri makanan dan minuman.

TINJAUAN PUSTAKA

Manajemen Risiko

Menurut (Ramdhan, 2006) yang dikutip oleh (Yuswardi et al., 2022) Manajemen Risiko merujuk pada upaya yang dilakukan oleh sebuah perusahaan atau pengusaha untuk mengurangi risiko dengan menganalisis, mengidentifikasi, dan menangani risiko yang mungkin terjadi dalam berbagai kegiatan perusahaan.

Stin Claessens (dalam Isharyanto dkk., 2020:59) menerangkan bahwa manajemen risiko adalah cara untuk meyakinkan dalam ketidakpastian rencana di masa depan dan segala kemungkinannya yang akan terjadi. Kemudian, diterangkan Claessens secara mendalam, perusahaan atau organisasi akan mengidentifikasi risiko yang ada, bagaimana risiko tersebut mampu mempengaruhi rencana jangka panjang, serta bagaimana cara untuk mengasuransikannya. Manajemen risiko ini dimaksudkan untuk

*Membangun Sistem Manajemen Risiko untuk
Menghadapi Tantangan Bisnis pada UMKM “Huisaeng Dimsum”*

(Natanegara, et al.)

menciptakan kepastian bagi perencanaan dengan menghindari kemungkinan fluktuasi yang mungkin terjadi.

Terkait *risk management* pula, Ferry N. Idroes (dalam Isharyanto dkk., 2020:60) memaparkan bahwa dalam sebuah korporasi, manajemen risiko ini diperlukan untuk mendukung tercapainya tujuan perusahaan. Dengan manajemen risiko, membuka kemungkinan untuk memberikan peluang yang jauh lebih tinggi dengan fatalitas yang rendah, juga solusi yang sesuai terhadap risiko yang terjadi. Implementasi dan Pelaksanaan

Tujuan manajemen risiko adalah untuk menghilangkan dampak negatif dari berbagai jenis risiko terhadap hasil ekonomi perusahaan sesuai dengan persyaratan hukum yang terbukti ketika area risiko hukum ditinjau. Perusahaan berusaha untuk memusatkan manajemen risiko dan mengembangkan sistem manajemen yang terintegrasi, dengan fokus pada pengendalian internal dan perubahan proses untuk menghilangkan risiko. Di samping itu, perusahaan juga perlu mengenali jenis risiko baru yang belum pernah dipantau dan dinilai sebelumnya. (Dvorsky et al., 2021).

Risiko Operasional

Risiko operasional mengacu pada potensi gangguan atau kerugian yang di sebabkan oleh kegagalan dalam proses internal, sistem, orang, atau kejadian eksternal yang dapat mempengaruhi operasi harian. Menurut Tandjung dan Pratama (2021), salah satu masalah utama dalam operasional UMKM adalah ketergantungan pada pemasok tunggal, kurangnya pemeliharaan alat, dan pengelolaan stok yang tidak efisien.

Risiko Keuangan

Risiko keuangan merujuk pada potensi kerugian atau dampak negative terhadap kondisi keuangan usaha yang dapat muncul dari berbagai factor internal maupun eksternal. Risiko keuangan merupakan risiko yang berkaitan dengan pengelolaan dana dan stabilitas keuangan usaha (Gustin 2021).

Risiko Pemasaran

Menurut Kotler dan Armstrong (2016), risiko pemasaran mencakup risiko produk, risiko harga, risiko promosi, dan risiko distribusi. Analisis risiko pemasaran penting untuk mengidentifikasi strategi dalam menghadapi perubahan pasar dan mempertahankan pangsa pasar.

Risiko Pasar

Tambunan (2019) menyatakan bahwa, Risiko pasar mencakup perubahan yang terjadi di lingkungan eksternal, seperti preferensi konsumen, persaingan, dan kondisi ekonomi makro. Risiko ini mencakup faktor eksternal yang berada diluar kendali langsung perusahaan, namun dapat memiliki dampak signifikan pada kinerja dan operasional.

Risiko hukum

Suryani (2020) menyoroti pentingnya kelengkapan dokumen legal dan kepatuhan terhadap standar keamanan pangan sebagai elemen penting dalam industri makanan. Risiko ini Merujuk pada potensi

kerugian atau gangguan yang di sebabkan oleh perubahan peraturan, hukum kebijakan, atau regulasi yang di terapkan oleh pemerintah atau lembaga pengatur lainnya.

Risiko Sumber Daya Manusia

Sumber Daya Manusia Rothwell (2020) menjelaskan bahwa tenaga kerja merupakan aset penting dalam UMKM, namun sering kali diabaikan. Risiko seperti turnover karyawan yang tinggi, minimnya pelatihan, dan kurangnya motivasi dapat menurunkan produktivitas usaha

Strategi Penerapan Sistem Manajemen Risiko

Teknik analisis data yang diimplementasikan dari penelitian ini ialah penerapan manajemen risiko berdasarkan standar ISO 31000, yaitu:

1. Identifikasi Risiko

Dalam proses identifikasi risiko, dilakukan untuk memahami serta menganalisis sumber-sumber risiko yang mungkin timbul pada UMKM Huisaeng Dimsum. Tujuan dari proses ini adalah memperoleh pemahaman menyeluruh tentang berbagai potensi risiko yang dapat memengaruhi keberlangsungan usaha.

2. Analisis Risiko

Analisis risiko menurut ISO 31000 adalah proses menilai kemungkinan dan dampak dari risiko yang telah diidentifikasi. Dalam proses ini, peneliti mempertimbangkan dua aspek utama, yaitu likelihood (kemungkinan terjadi) dan impact (dampak).

3. Evaluasi Risiko

Dalam evaluasi risiko, perbandingan dilakukan antara hasil analisis risiko dan standar risiko guna mengevaluasi apakah risiko tersebut dapat diterima atau tidak. Risiko **High** (warna merah) mengindikasikan perlunya tindakan penanganan risiko segera meskipun biayanya tinggi, karena dapat berdampak pada kelangsungan perusahaan. Risiko **medium** (warna kuning) memerlukan perlakuan risiko untuk meminimalkan risiko tersebut. Sementara itu, risiko **Low** (warna hijau)

4. Perlakuan Risiko

Melibatkan pemilihan dan pelaksanaan langkah-langkah untuk mengurangi kemungkinan terjadinya risiko, merupakan bagian dari langkah ini. tujuannya yaitu untuk memilih dan menerapkan tindakan yang dapat mengelola risiko.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan studi kasus pada usaha dimsum di Huisaeng Dimsum yang berlokasi di Margahayu, Kota Bandung. Pendekatan ini adalah suatu pendekatan penelitian yang digunakan untuk memahami fenomena tertentu dalam konteks yang lebih spesifik. Pendekatan ini memungkinkan peneliti untuk memahami secara mendalam tantangan apa yang dihadapi oleh pelaku usaha serta bagaimana mereka membangun dan menerapkan system manajemen risiko. Adapun teknik pengumpulan data :

- 1) Wawancara Semi-Terstruktur : wawancara dengan pemilik usaha dimsum, dan manajer operasional untuk memahami proses dan tantangan dalam manajemen risiko.

- 2) Observasi : melakukan observasi terhadap proses produksi, distribusi, dan pengelolaan operasional lainnya di lokasi usaha dimsum.
- 3) Studi Literatur : melalui jurnal. Artikel, buku teks, dan penelusuran internet yang berhubungan dengan penelitian ini.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Strategi Membangun Sistem Manajemen Risiko

Membangun sistem manajemen risiko pada usaha dimsum ini membutuhkan pendekatan yang sistematis untuk mengidentifikasi, mengevaluasi dan mengelola risiko yang dapat mempengaruhi operasional dan keberlanjutan usaha. Proses ini melibatkan langkah – langkah yang terstruktur dengan tujuan untuk meminimalkan potensi kerugian dan memaksimalkan peluang yang ada dengan cara yang efektif dan efisien. Berikut beberapa strategi dalam membangun sistem manajemen risiko (ISO 31000:2018 Risk management — Guidelines.)

1. Identifikasi Risiko

Berdasarkan analisis, risiko yang dihadapi usaha dimsum dapat dibagi dalam beberapa kategori :

a) Risiko Operasional

Risiko operasional ini dapat meliputi beberapa faktor di antaranya : 1) Keterlambatan atau ketidaktersediaan bahan baku berkualitas dapat mengganggu kelancaran produksi dimsum. 2) Kegagalan dalam proses produksi, seperti kesalahan dalam peralatan atau prosedur yang tidak sesuai dapat mempengaruhi kualitas produk. 3) Terjadinya kecelakaan kerja di dapur di karenakan keterbatasan tempat dan ruang produksi yang sempit akan berdampak langsung pada operasional maupun karyawan nya. 4) Gangguan pada sistem pemesanan atau manajemen data pelanggan yang dapat menghambat operasional. 5) Tumpang tindih dalam pengelolaan stok, dampaknya pemborosan bahan baku, produk kadaluwarsa, dan kerugian secara financial.

b) Risiko Keuangan

Penting bagi Huisaeng Dimsum untuk mengelola risiko keuangan secara efektif. Berikut beberapa risiko keuangan : 1) Pengelolaan arus kas yang kurang efisien, dapat menyebabkan perusahaan kesulitan membayar kewajiban seperti gaji, pemasok, atau biaya lainnya. 2) Pendapatan usaha dapat berfluktuasi tergantung pada factor musiman, tren konsumen, atau keadaan ekonomi. 3) Krisis ekonomi atau inflasi dapat menurunkan daya beli pelanggan yang dapat berdampak pada omzet usaha. 4) Biaya operasional yang tinggi, akibat biaya tetap yang terlalu besar dampaknya pendapatan yang diterima akan lebih sedikit. 5) Fluktuasi harga bahan baku, harga yang terus meningkat akan berdampak pada arus kas yang tidak lancar, penurunan margin keuntungan atau kesulitan menyesuaikan harga jual.

c) Risiko Pemasaran

Risiko pemasaran yang di hadapi bisnis ini, meliputi : 1) Penetapan harga yang tidak tepat, harga yang terlalu tinggi atau rendah dapat mempengaruhi daya tarik pelanggan. Dampaknya akan mengurangi minat pembeli, sementara harga yang terlalu rendah bisa mengurangi margin

keuntungan. 2) Promosi atau kampanye pemasaran yang kurang efektif atau tidak sesuai dengan segmentasi pasar dapat berdampak pada pemborosan anggaran dan hasil yang tidak optimal. 3) Ketidak sesuaian dengan preferensi konsumen, upaya pemasaran yang tidak mempertimbangkan preferensi lokal atau demografis akan berdampak pada penurunan permintaan dan produk tidak di terima dengan baik. 4) Pengelolaan media sosial yang kurang baik, seperti interaksi yang tidak professional dengan pelanggan atau kesalahan informasi akan berdampak pada rusaknya citra merek dan menurunkan kepercayaan konsumen. 5) Kehilangan pelanggan karena kurangnya inovasi, jika tidak terus berinovasi dalam hal menu, pelayanan, atau pengalaman pelanggan, akan berisiko kehilangan pelanggan dan membuat pelanggan berpaling ke pesaing.

d) Risiko Pasar

Berikut beberapa risiko pasar pada Huisaeng Dimsum : 1) Perubahan regulasi baru terkait pasar oleh pemerintah, berdampak pada penambahan biaya bahkan penutupan usaha sementara. 2) Ketergantungan pada lokasi geografis tertentu, jika usaha dimsum hanya mengandalkan satu lokasi pasar tertentu, ada risiko pasar yang terbatas, ketika permintaan di lokasi tersebut menurun, hal ini dapat berdampak langsung pada kinerja bisnis. 3) Persaingan yang semakin ketat seperti munculnya pesaing baru atau strategi harga yang agresif di industri makanan terutama usaha dimsum lainnya, bisa mengurangi permintaan dan pangsa pasar. 4) Perubahan tren konsumen, fluktuasi musiman, atau perubahan preferensi pelanggan dalam industri makanan, seperti peningkatan minat terhadap makanan sehat atau gaya hidup vegetarian, bisa mengurangi permintaan terhadap produk dimsum. 5) Tantangan distribusi dan logistic, jika tidak memiliki perencanaan logistic yang matang dan teknologi yang memadai, ataupun kemasan yang tidak tepat maka akan berdampak pada kualitas produk.

e) Risiko hukum

Berikut beberapa jenis risiko regulasi pada Huisaeng Dimsum : 1) Kegagalan dalam memenuhi berbagai standar kesehatan dan keselamatan makanan yang ditetapkan oleh badan pengawas pangan dan kesehatan dapat berdampak pada penutupan sementara atau permanen, denda atau kerusakan reputasi. 2) Perubahan dalam kebijakan pajak atau persyaratan perizinan dapat meningkatkan beban biaya bagi perusahaan. Misalnya kenaikan tarif pajak atau perubahan dalam kewajiban pelaporan pajak dapat memengaruhi arus kas dan profitabilitas. 3) Pelanggaran dalam regulasi lingkungan misalnya pengelolaan limbah, penghematan energy, dan penggunaan bahan ramah lingkungan bisa berakibat pada denda besar atau bahkan penghentian operasional. 4) Undang - undang terkait ketenagakerjaan dapat berubah – ubah dan berdampak pada biaya operasional. 5) Risiko legalitas usaha, terutama berkaitan dengan merek yang bisa berkaitan dengan penegakan hukum, akan berdampak pada rusaknya reputasi dan memaksa usaha untuk mengganti nama atau merek yang sudah ada.

f) Risiko Sumber Daya Manusia

Risiko SDM beserta dampaknya, antara lain : 1) Kurangnya tenaga kerja terampil, seperti kurangnya pemahaman mengenai penggunaan teknologi ataupun software , akan berdampak secara

langsung pada keberlangsungan usaha. 2) Kedisiplinan yang rendah seperti datang terlambat, absen maka akan berdampak pada gangguan jadwal operasional dan beban kerja berlebih pada karyawan lain. 3) Konflik antar karyawan akan berdampak pada lingkungan kerja yang kurang nyaman dan penurunan produktivitas tim. 4) Motivasi kerja yang menurun, karyawan yang kehilangan motivasi kerja secara langsung akan memberikan dampak pada produktivitas kerja nya, hasil kerja tidak optimal dan kualitas pelayanan yang menurun. 5) Komunikasi yang kurang efektif, tanpa komunikasi yang jelas antara manajemen dan karyawan, terjadi miss komunikasi dan kebingungan akan berdampak pada kesalahan proses prosedur kerja.

2. Analisis Risiko

Setelah selesai proses identifikasi risiko, langkah berikutnya adalah menjalankan analisis risiko. Maksud dari analisis risiko ini yaitu untuk menemukan potensi risiko yang mungkin terjadi. Dalam proses penilaian risiko, penilaian sering kali dilakukan dengan menggunakan skala numeric untuk mengukur kemungkinan terjadinya suatu kejadian. Skala yang sering digunakan adalah skala 1 hingga 5, di mana semakin tinggi angka yang diberikan, semakin tinggi frekuensi kemungkinan (likelihood) terjadinya risiko dan semakin besar pula dampak (Impact) yang mungkin terjadi. Pada kasus usaha dimsum ini, dapat di analisis bahwa urutan tingkat keparahan risiko yang paling signifikan (prioritas) hingga risiko yang paling rendah berdasarkan kategorinya adalah sebagai berikut :

Table 1.KriteriaLikelihood

Nilai	Kriteria	Keterangan	Frekuensi Kejadian
1	Rare	Hampir Tidak terjadi	>2tahun
2	Unlikely	Jarang Terjadi	1-2tahun
3	Possible	Kadang Terjadi	7-12bulan
4	Likely	Sering Terjadi	4-6bulan
5	Certain	Hampir Pasti Terjadi	1-3 bulan

Table 2.Kriteria Impact

Nilai	Kriteria	Keterangan
1	insignificant	Risiko yang tidak menghambat jalannya Proses bisnis.
2	Minor	Risiko yang sedikit menghambat jalannya Proses bisnis
3	Moderate	Risiko yang menghambat jalannya proses bisnis.

4	Major	Risiko yang menghambat kelancaran bagian Khusus dari proses bisnis.
5	Catastrophic	Risiko yang mengganggu dan menghambat Seluruh alur proses bisnis.

Table.3 Penilaian Terhadap Likelihood dan Impact

Kriteria Risiko	Likelihood	Impact
Risiko Operasional	4	3
Risiko Keuangan	2	4
Risiko Pemasaran	2	1
Risiko Pasar	3	2
Risiko Hukum	3	3
Risiko Sumber Daya Manusia	1	2

3. Evaluasi Risiko

Berdasarkan kriteria likelihood, kriteria impact, dan penilaian likelihood serta impact yang tersedia , berikut adalah matriks analisis risiko untuk usaha dimsum Huisaeng Dimsum. Matriks ini menggabungkan nilai likelihood dan impact untuk menentukan tingkat risiko keseluruhan:

Table.4 Matriks Evaluasi Risiko

Likelihood/impact	Insignificant (1)	Minor (2)	Moderate (3)	Major (4)	Catastrophic(5)
Rare (1)	RSDM				
Unlikely (2)	RM		RK		
Possible (3)		RP	RH		
Likely (4)			RO		
Certain (5)					

Berikut adalah rincian penjelasan pada setiap kriteria risiko yang di analisis: **1) RO : Risiko Operasional** (Likelihood: 4, Impact: 3) Tingkat Risiko: **High**, **2) RK :Risiko Keuangan** (Likelihood: 2, Impact: 4 ,Tingkat Risiko: **Medium** **3) RM: Risiko Pemasaran** (Likelihood: 2, Impact: 2 Tingkat Risiko: **Low**, **4) RP : Risiko Pasar** (Likelihood : 3,Impact: 2) , **5) RH : Risiko Hukum** (Likelihood: 3, Impact: 3) Tingkat Risiko: **Medium**, **6) RSDM: Risiko Sumber Daya Manusia** (Likelihood: 1, Impact: 2) Tingkat Risiko: **Low**. Dengan demikian, risiko operasional menjadi prioritas utama untuk mitigasi, karena berada pada tingkat risiko tinggi (High). Risiko keuangan dan hukum juga perlu ditangani dengan strategi mitigasi yang efektif untuk menurunkan tingkat risiko ke level yang dapat diterima.

4. Perlakuan Risiko

Tahap berikut setelah evaluasi risiko adalah pengelolaan risiko. Pengelolaan risiko mengacu pada serangkaian tindakan yang dirancang untuk mengatasi risiko yang telah diidentifikasi, dengan tujuan mengelola risiko secara optimal. Dalam tahap ini, peneliti memberikan saran langkah-langkah pengendalian risiko untuk setiap potensi risiko yang ditemukan pada UMKM Huisaeng Dimsum.

Table.5 Matriks perlakuan Risiko

KRITERIA RISIKO	PERISTIWA	LEVEL RISK	PERLAKUAN RISIKO
Risiko pasar	1 Perubahan regulasi baru terkait pasar	Tinggi	Mengikuti perkembangan regulasi terbaru, membentuk tim hukum untuk memastikan kepatuhan, dan menyesuaikan strategi bisnis sesuai regulasi.
	2 Ketergantungan pada lokasi geografis tertentu	Sedang	Diversifikasi lokasi operasi dan memperluas jaringan distribusi untuk mengurangi ketergantungan pada satu lokasi.
	3 Persaingan yang semakin ketat	Tinggi	Meningkatkan inovasi produk, memperkuat pemasaran, dan menjaga hubungan baik dengan pelanggan.
	4 Perubahan tren konsumen	Sedang	Melakukan riset pasar secara berkala dan beradaptasi dengan tren konsumen terkini.
	5 Tantangan distribusi dan logistic	Sedang	Mengoptimalkan manajemen logistik, memilih mitra distribusi yang andal, dan menggunakan teknologi untuk efisiensi.
	1 Pengelolaan arus kas yang kurang efisien	Tinggi	Mengadopsi sistem manajemen keuangan yang canggih, membuat laporan keuangan rutin, dan mengelola pengeluaran secara ketat.

Risiko Keuangan	2Pendapatan usaha dapat berfluktuasi tergantung pada factor musiman, tren konsumen, atau keadaan ekonomi.	Sedang	Diversifikasi produk, membangun cadangan dana, dan memperkuat strategi pemasaran untuk musim rendah.
	3 Krisis ekonomi atau inflasi	Tinggi	Mengelola biaya operasional, menggunakan kontrak jangka panjang dengan pemasok, dan menawarkan produk dengan nilai lebih tinggi.
	4 Biaya operasional yang tinggi	Tinggi	Mengoptimalkan proses bisnis, mengurangi pemborosan, dan menggunakan teknologi untuk efisiensi.
	5 Fluktuasi harga bahan baku	Tinggi	Menjalin hubungan dengan pemasok yang dapat dipercaya dan mencari alternatif bahan baku.
Risiko Pemasaran	1 Penetapan harga yang tidak tepat	Sedang	Melakukan analisis pasar untuk menentukan harga yang kompetitif dan sesuai dengan nilai produk.
	2 Ketidak sesuaian dengan preferensi konsumen	Sedang	Melakukan survei pelanggan secara berkala dan melibatkan mereka dalam pengembangan produk.
	3 Promosi atau kampanye pemasaran yang kurang efektif	Sedang	Menggunakan data analitik untuk menilai keberhasilan kampanye dan menyesuaikan strategi pemasaran.
	4 Pengelolaan media sosial yang kurang baik	Sedang	Membentuk tim media sosial yang terampil dan merancang strategi komunikasi digital.
	5 Kehilangan pelanggan karena kurangnya inovasi	Tinggi	Rutin melakukan inovasi produk dan melibatkan pelanggan dalam proses pengembangan.
	1 Keterlambatan atau ketidaktersediaan	Tinggi	Membuat kontrak jangka panjang dengan pemasok dan

Risiko Operasional	bahan baku berkualitas		mengelola stok secara efisien.
	2 Kegagalan dalam proses produksi	Sedang	Melakukan pemeliharaan rutin peralatan produksi dan pelatihan karyawan.
	3 Terjadinya kecelakaan kerja di dapur	Sedang	Memberikan pelatihan keselamatan kerja dan memastikan standar kesehatan dan keselamatan terpenuhi.
	4 Gangguan pada sistem pemesanan atau manajemen data	Tinggi	Menggunakan sistem cadangan dan berinvestasi dalam keamanan siber.
	5 Tumpang tindih dalam pengelolaan stok	Rendah	Menggunakan perangkat lunak manajemen inventaris yang canggih.
Risiko Sumber Daya	1 Kurangnya tenaga kerja terampil	Tinggi	Memberikan pelatihan berkala dan menawarkan insentif untuk menarik tenaga kerja terampil.
	2 Kedisiplinan yang rendah seperti datang terlambat	Sedang	Memberikan peraturan kerja yang jelas dan sistem penghargaan dan sanksi.
	3 Konflik antar karyawan	Sedang	Membangun komunikasi yang baik dan menyelesaikan konflik secara adil. Memberikan penghargaan dan pengakuan terhadap kinerja karyawan.
	4 Motivasi kerja yang menurun	Rendah	Memberikan penghargaan dan pengakuan terhadap kinerja karyawan.
	5 Komunikasi yang kurang efektif	Rendah	Mengadakan pelatihan komunikasi dan menggunakan alat komunikasi yang efisien.
	1 Kegagalan dalam memenuhi berbagai standar kesehatan dan keselamatan makanan	Tinggi	Memastikan kepatuhan terhadap standar kesehatan dengan inspeksi rutin dan pelatihan.
	2 Perubahan dalam kebijakan pajak atau persyaratan perizinan	Tinggi	Memantau kebijakan terbaru dan meminta konsultasi dari ahli hukum.

Risiko Hukum	3 Pelanggaran dalam regulasi lingkungan	Tinggi	Memastikan operasi ramah lingkungan dan mematuhi regulasi terkait.
	4 Undang - undang terkait ketenagakerjaan dapat berubah – ubah	Sedang	Konsultasi reguler dengan ahli hukum ketenagakerjaan dan adaptasi kebijakan internal.
	5 Risiko legalitas usaha	Tinggi	Menyelesaikan semua dokumen legalitas dan meminta audit hukum secara rutin.

KESIMPULAN

Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa membangun sistem manajemen risiko yang terstruktur pada usaha dimsum sangat penting untuk mengatasi tantangan bisnis yang ada, terutama di tengah ketidakpastian pasar dan operasional. Dengan sistem yang baik serta mengelola risiko dengan pendekatan yang terstruktur dan strategi mitigasi yang adaptif, usaha dimsum dapat meminimalkan dampak risiko dan meningkatkan keberlanjutan usaha.

SARAN

- o Pemilik usaha dimsum disarankan untuk mulai mengidentifikasi dan mengelola risiko sejak dini dengan menggunakan pendekatan sistematis.
- o Melakukan pelatihan untuk meningkatkan kapasitas manajerial dalam mengelola risiko dan membuat keputusan yang berbasis data.
- o Menggunakan teknologi untuk meningkatkan efisiensi operasional dan pengelolaan kualitas produk.

DAFTAR PUSTAKA

- Dvorsky,J.,elas,J.,Gavurova,B.,& Brabenec,T. (2021). Businessriskmanagement in the context of small and medium-sized enterprises. *Economic Research- Ekonomska Istrazivanja* 34(1) 1690–1708. <https://doi.org/10.1080/1331677X.2020.1844588>
- Fachrezi, M. I. (2021). Manajemen Risiko Keamanan Aset Teknologi Informasi Menggunakan Iso 31000:2018 Diskominfo Kota Salatiga. *JATISI (Jurnal Teknik Informatika Dan Sistem Informasi)*, 8(2), 764–773.
- Harjanto, B. (2017). *Strategi Bisnis Kuliner di Indonesia*. Jakarta: Salemba Empat. <https://rcs.hukumonline.com/insights/manajemen-risiko-bagi-perusahaan>
- International Organization for Standardization (ISO) 31000, Sumber : [ISO 31000:2018 - Risk management Guidelines] (<https://www.iso.org/iso-31000-risk-management.html>). Jurnal

- bisnis, manajemen, dan informatika (jbmi) – vol 20 no. 2 (2023) *jurnal bisnis, manajemen, dan informatika* | vol 20 no 2 oktober 2023 127
- Kanantyo, P., & Papilaya, F. S. (2021). Analisis Risiko Teknologi Informasi Menggunakan ISO 31000 (Learning Management System SMPN 6 Salatiga). *JATISI (Jurnal Teknik Informatika Dan Sistem Informasi)*, 8(4), 1896–1908.
<https://doi.org/10.35957/jatisi.v8i4.1082>
- Managing Operational Risks in Small and Medium-Sized Enterprises (SMEs)*, Sumber: International Journal of Risk Management, 2019.
- Rista Indrayati Dewi, Ilham ANALISIS MANAJEMEN RISIKO PADA UMKM MENGGUNAKAN ISO 31000 *Program Studi Sistem Informasi, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Sunan Ampel Surabaya* ISSN:2579-7204, ISSN:0216-4132
DOI:10.26487/jbmi.v20i2.32130
- Risk Management in Food Industry: A Study of Critical Control Points*, Sumber: *Journal of Food Safety Management*, 2020.
- Regulatory Risks in the Food Sector: A Review of Legal and Safety Frameworks*, Sumber: *Journal of Food Law & Policy*, 2019.
- Suhaimi, A. (2020). Analisis Manajemen Risiko UMKM Batik Bangkalan Madu-Ra Di Tengah Pandemi Covid-19. *Manajemen Risiko*, 1(11), 141–148.
- Yuswardi, Putra, C. V., Tan, C., Jason, Styvani, S., & Tarekar, W. W. (2022). Pengaruh Penerapan Manajemen Risiko Bisnis Pada UMKM Homestay Batam. *Jurnal Mirai Management*, 7(3), 343–351. <https://doi.org/10.37531/mirai.v7i3.5474>