

Analisis Manajemen Risiko pada Usaha Bakso Mas Riyanto

Angga Hakiki

Fakultas Manajemen dan Bisnis Studi Manajemen, Universitas Muhammadiyah Bandung
Kota Bandung, Indonesia

*Email Korespondensi: anggahakiki@umbandung.ac.id

Diterima: 06-01-2025 | Disetujui: 07-01-2025 | Diterbitkan: 08-01-2025

ABSTRACT

This study aims to analyze the risk management implemented by Bakso Mas Riyanto, a culinary business located on Jalan Manisi, Cibiru, Bandung City. In small businesses like this, risk management is crucial to ensure operational continuity despite facing various challenges. The research uses a qualitative approach with direct analysis methods through observation, semi-structured interviews, and documentation. The findings show that the risks faced by Bakso Mas Riyanto can be categorized into three main groups: operational risks, financial risks, and external risks. Several strategies implemented to manage these risks include equipment maintenance, raw material management, and innovations such as home delivery services. However, challenges remain, such as reliance on single suppliers and manual financial recording. This study suggests that small business owners should utilize simple technologies to support financial management and expand cooperation networks with related parties to reduce risks. Effective risk management will enable small businesses to survive and thrive amid increasingly intense competition.

Keywords: Risk Management, Small Business, Bakso Mas Riyanto, Operational Risks, Financial Risks, External Risks, Risk Management Strategies, Small Business Technology, Cibiru.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis manajemen risiko yang diterapkan oleh Bakso Mas Riyanto, sebuah usaha kuliner di Jalan Manisi, Cibiru, Kota Bandung. Dalam usaha kecil seperti ini, manajemen risiko menjadi sangat penting untuk memastikan kelangsungan operasional meskipun dihadapkan pada berbagai tantangan. Pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah kualitatif dengan metode analisis langsung melalui observasi, wawancara semi-terstruktur, dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa risiko yang dihadapi oleh Bakso Mas Riyanto dapat dikelompokkan menjadi tiga kategori utama: risiko operasional, finansial, dan eksternal. Beberapa strategi yang diterapkan untuk mengelola risiko meliputi pemeliharaan peralatan, pengelolaan bahan baku, serta penerapan inovasi layanan seperti pesan antar. Meskipun demikian, masih terdapat tantangan yang harus diatasi, seperti ketergantungan pada pemasok tunggal dan pencatatan keuangan manual. Penelitian ini menyarankan agar pelaku usaha kecil memanfaatkan teknologi sederhana untuk mendukung pengelolaan keuangan dan memperluas jaringan kerja sama dengan pihak terkait untuk mengurangi risiko. Manajemen risiko yang efektif akan memungkinkan usaha kecil untuk bertahan dan berkembang di tengah persaingan yang semakin ketat.

Kata Kunci: Manajemen Risiko, Usaha Kecil, Bakso Mas Riyanto, Risiko Operasional, Risiko Finansial, Risiko Eksternal, Strategi Pengelolaan Risiko, Teknologi Usaha Kecil, Cibiru.

Bagaimana Cara Sitasi Artikel ini:

Hakiki, A. (2025). Analisis Manajemen Risiko pada Usaha Bakso Mas Riyanto. *PENG: Jurnal Ekonomi Dan Manajemen*, 2(1b), 2438-2446. <https://doi.org/10.62710/adgzw450>

PENDAHULUAN

Industri kuliner merupakan salah satu sektor yang memiliki daya tahan tinggi terhadap perubahan ekonomi dan sosial. Makanan merupakan kebutuhan primer manusia, sehingga permintaan terhadap produk makanan akan selalu ada. Salah satu usaha yang cukup diminati masyarakat Indonesia adalah bisnis bakso, termasuk usaha Bakso Mas Riyanto yang berlokasi di Jalan Manisi, Cibiru, Kota Bandung. Bakso memiliki keunggulan sebagai makanan yang merakyat dan mudah diterima berbagai kalangan masyarakat, mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Dengan cita rasa yang khas dan harga yang terjangkau, bakso telah menjadi makanan favorit di Indonesia. Namun, di balik popularitasnya, para pedagang bakso menghadapi berbagai tantangan, termasuk risiko bisnis yang memerlukan pengelolaan yang baik. Mas Riyanto, sebagai salah satu pelaku usaha bakso di kawasan Cibiru, telah menjalankan bisnisnya dengan penuh dedikasi. Namun, seperti halnya usaha kecil dan menengah (UKM) lainnya, ia tidak terlepas dari risiko yang dapat memengaruhi keberlanjutan usahanya. Risiko tersebut mencakup aspek keuangan, operasional, hingga eksternal seperti perubahan regulasi dan persaingan usaha. Dalam usaha makanan seperti bakso, risiko kualitas bahan baku, kepuasan pelanggan, hingga cuaca yang memengaruhi daya beli masyarakat juga menjadi perhatian penting. Oleh karena itu, pengelolaan risiko menjadi elemen kunci yang harus diperhatikan dalam mempertahankan kelangsungan usaha Bakso Mas Riyanto.

Manajemen risiko adalah pendekatan sistematis dalam mengidentifikasi, mengevaluasi, dan mengelola risiko yang dihadapi oleh sebuah us Konsep ini tidak hanya relevan bagi perusahaan besar, tetapi juga sangat penting bagi usaha kecil seperti yang dijalankan oleh Mas Riyanto. Dengan menerapkan manajemen risiko yang baik, para pelaku usaha dapat memitigasi kerugian, meningkatkan efisiensi, dan menjaga kepercayaan pelanggan. Namun, kenyataannya, banyak pelaku usaha kecil yang belum memahami pentingnya manajemen risiko secara menyeluruh. Hal ini disebabkan oleh berbagai keterbatasan, termasuk sumber daya manusia, waktu, dan pengetahuan. Sebagai pelaku usaha kecil, Mas Riyanto menghadapi berbagai risiko spesifik yang memerlukan perhatian. Misalnya, harga bahan baku yang fluktuatif seringkali menjadi kendala bagi pedagang bakso dalam menjaga kualitas dan harga jual produk. Selain itu, cuaca buruk dapat memengaruhi jumlah pelanggan harian, mengingat usaha Mas Riyanto masih bergantung pada pembeli langsung yang datang ke gerai. Risiko lain yang perlu diperhatikan adalah munculnya pesaing baru di kawasan Cibiru yang menawarkan produk serupa dengan harga yang kompetitif. Jika tidak dikelola dengan baik, risiko-risiko ini dapat berdampak pada penurunan pendapatan hingga ancaman terhadap kelangsungan usaha.

Risiko eksternal seperti kebijakan pemerintah juga perlu dipertimbangkan. Sebagai contoh, regulasi tentang penggunaan bahan tambahan makanan atau peningkatan standar kebersihan dapat memengaruhi operasional usaha Mas Riyanto. Meski regulasi tersebut bertujuan untuk melindungi

konsumen, implementasinya bisa menjadi tantangan tersendiri bagi pedagang kecil. Oleh karena itu, penting bagi pelaku usaha seperti Mas Riyanto untuk memiliki strategi adaptasi terhadap perubahan regulasi yang mungkin terjadi di masa depan. Penelitian tentang manajemen risiko dalam usaha kecil seperti yang dilakukan oleh Mas Riyanto sangat penting karena dapat memberikan gambaran nyata tentang tantangan yang dihadapi oleh pedagang bakso di tingkat lokal. Penelitian ini juga dapat menjadi landasan untuk mengembangkan panduan praktis dalam mengelola risiko pada sektor usaha kecil dan menengah. Melalui pemahaman yang lebih mendalam, diharapkan para pelaku usaha dapat mengadopsi pendekatan manajemen risiko yang sesuai dengan kebutuhan mereka.

Selain relevansi akademik, penelitian ini juga memiliki manfaat praktis. Hasil kajian dapat digunakan oleh Mas Riyanto untuk mengidentifikasi risiko utama dalam usahanya dan menyusun langkah-langkah mitigasi yang efektif. Dengan demikian, ia dapat lebih percaya diri dalam menghadapi tantangan bisnis, sekaligus meningkatkan daya saing usahanya di pasar lokal. Lebih luas lagi, penelitian ini diharapkan dapat memberikan inspirasi bagi pelaku usaha kecil lainnya untuk lebih memperhatikan manajemen risiko sebagai bagian integral dari strategi bisnis mereka.

Secara geografis, lokasi usaha Mas Riyanto yang berada di kawasan Jalan Manisi, Cibiru, memiliki keunikan tersendiri. Jalan Manisi dikenal sebagai kawasan dengan aktivitas ekonomi yang cukup dinamis, di mana usaha mikro dan kecil mendominasi perekonomian lokal. Keberadaan kampus dan pemukiman padat penduduk juga memberikan peluang besar bagi usaha makanan seperti bakso. Namun, lokasi ini juga menghadirkan tantangan, terutama dalam menghadapi persaingan yang ketat dan kondisi infrastruktur yang terkadang kurang mendukung. Dengan menganalisis risiko usaha di lokasi ini, penelitian ini juga dapat memberikan wawasan tentang bagaimana lingkungan sekitar memengaruhi keberlangsungan usaha kecil. Pendekatan dalam penelitian ini akan menggabungkan wawancara langsung dengan Mas Riyanto, observasi lapangan, dan tinjauan literatur terkait manajemen risiko pada usaha kecil. Data yang diperoleh akan dianalisis untuk mengidentifikasi risiko utama yang dihadapi oleh usaha Bakso Mas Riyanto, serta langkah-langkah yang dapat diambil untuk mengelola risiko tersebut. Dengan pendekatan ini, diharapkan penelitian ini tidak hanya memberikan gambaran teoretis, tetapi juga rekomendasi praktis yang dapat diterapkan oleh Mas Riyanto dalam menjalankan usahanya.

Pengelolaan risiko merupakan hal yang sangat penting dalam menjaga kelangsungan usaha kecil seperti Bakso Mas Riyanto. Dalam konteks ini, penelitian tentang manajemen risiko dapat memberikan kontribusi yang berarti, baik bagi Mas Riyanto maupun pelaku usaha kecil lainnya. Dengan memahami dan mengelola risiko secara proaktif, usaha kecil dapat bertahan dan berkembang meskipun dihadapkan pada berbagai tantangan. Oleh karena itu, penelitian ini akan fokus pada analisis risiko yang dihadapi oleh Bakso Mas Riyanto dan bagaimana strategi manajemen risiko dapat diimplementasikan secara efektif untuk mendukung keberlanjutan usahanya.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode analisis langsung untuk memahami dan mengeksplorasi manajemen risiko yang dilakukan oleh Mas Riyanto dalam menjalankan usaha baksonya di Jalan Manisi, Cibiru, Kota Bandung. Pendekatan kualitatif dipilih karena mampu memberikan gambaran mendalam tentang pengalaman, pandangan, dan strategi yang diterapkan oleh subjek penelitian. Selain itu, pendekatan ini memungkinkan peneliti untuk memahami konteks spesifik usaha kecil di kawasan tersebut, termasuk tantangan dan peluang yang dihadapi dalam manajemen risiko. Pengumpulan data dilakukan melalui observasi langsung di lokasi usaha Bakso Mas Riyanto, wawancara semi-terstruktur dengan Mas Riyanto sebagai pelaku usaha utama, dan dokumentasi terkait aktivitas usahanya. Observasi langsung dilakukan untuk mengamati aktivitas harian di gerai bakso, mulai dari proses produksi hingga interaksi dengan pelanggan. Teknik ini memungkinkan peneliti untuk mengidentifikasi secara langsung risiko-risiko yang mungkin muncul, seperti masalah operasional, cuaca, atau perilaku konsumen yang dapat memengaruhi penjualan. Observasi juga memberikan informasi tentang bagaimana Mas Riyanto merespons tantangan tersebut secara praktis [Parera, D., (2024). Analisis Kelayakan Bisnis

Terhadap Warung Bakso Yumas Di Kecamatan Karanggeneng Ditinjau Dari Aspek Pemasaran.

Wawancara semi-terstruktur digunakan untuk menggali informasi yang lebih mendalam mengenai pengalaman, pandangan, dan strategi manajemen risiko yang telah diterapkan oleh Mas Riyanto. Format semi-terstruktur memberikan fleksibilitas bagi peneliti untuk mengeksplorasi isu-isu yang muncul selama wawancara, sehingga dapat menangkap detail yang mungkin tidak terlihat dalam observasi. Wawancara mencakup pertanyaan terkait tantangan utama yang dihadapi, langkah-langkah yang telah diambil untuk mengatasi risiko, serta pandangan Mas Riyanto tentang pentingnya manajemen risiko dalam keberlanjutan usahanya. Dokumentasi juga menjadi bagian penting dalam pengumpulan data. Peneliti mencatat berbagai informasi terkait, seperti kondisi fisik gerai, harga bahan baku, serta jumlah pelanggan harian selama periode penelitian. Dokumentasi ini digunakan untuk melengkapi data dari observasi dan wawancara, sekaligus memberikan konteks yang lebih komprehensif tentang operasional usaha Bakso Mas Riyanto. Data ini juga membantu peneliti dalam mengidentifikasi pola atau tren yang relevan dengan analisis risiko usaha.

Data yang telah dikumpulkan dianalisis menggunakan teknik analisis tematik. Proses analisis meliputi tiga tahap utama, yaitu reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Reduksi data dilakukan dengan menyaring informasi yang relevan dan penting dari hasil wawancara, observasi, dan dokumentasi. Data yang telah disaring kemudian disajikan dalam bentuk tematik berdasarkan kategori risiko, seperti risiko operasional, finansial, dan eksternal. Selanjutnya, temuan-temuan tersebut dijadikan dasar untuk menyusun kesimpulan dan rekomendasi praktis bagi pengelolaan risiko usaha Bakso Mas Riyanto. Untuk memastikan validitas data, peneliti menggunakan teknik triangulasi. Teknik ini dilakukan dengan membandingkan data dari berbagai sumber, seperti wawancara, observasi, dan dokumentasi, untuk memastikan konsistensi informasi. Selain itu, peneliti juga melakukan diskusi dengan ahli atau pihak yang memiliki pengalaman dalam manajemen risiko usaha kecil untuk mengonfirmasi temuan. Dengan pendekatan ini, diharapkan hasil penelitian dapat memberikan gambaran yang akurat dan dapat diandalkan mengenai manajemen risiko yang diterapkan oleh Mas Riyanto.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam menjalankan usaha kuliner seperti bakso, risiko adalah bagian yang tidak dapat dihindari. Berdasarkan hasil observasi dan wawancara, risiko utama yang dihadapi oleh Mas Riyanto dapat dikelompokkan ke dalam tiga kategori utama: risiko operasional, risiko finansial, dan risiko eksternal. Risiko operasional mencakup masalah ketersediaan bahan baku, kualitas bahan yang tidak konsisten, hingga gangguan teknis pada peralatan seperti kompor atau freezer. Risiko finansial melibatkan fluktuasi harga bahan baku seperti daging sapi dan tepung, yang sering kali sulit diprediksi. Sementara itu, risiko eksternal mencakup perubahan cuaca, persaingan usaha, dan regulasi pemerintah. Masalah ketersediaan bahan baku menjadi salah satu perhatian utama dalam usaha bakso. Sebagai pedagang yang mengutamakan kualitas, Mas Riyanto harus memastikan daging sapi yang digunakan segar dan sesuai standar. Namun, ia sering kali menghadapi kendala ketika pasokan daging terganggu, terutama menjelang hari raya atau ketika terjadi kenaikan harga. Untuk mengatasi risiko ini, Mas Riyanto telah menjalin kerja sama dengan beberapa pemasok tetap yang dipercaya untuk memberikan pasokan daging berkualitas secara konsisten.

Dalam hal operasional, Mas Riyanto menunjukkan pendekatan praktis untuk menghadapi tantangan sehari-hari. Salah satu langkah yang diambil adalah melakukan pemeliharaan rutin pada peralatan

yang digunakan, seperti kompor gas, blender, dan freezer. Langkah ini dilakukan untuk mencegah kerusakan mendadak yang dapat menghambat operasional usaha. Selain itu, ia juga menyimpan cadangan bahan baku seperti bumbu dan tepung dalam jumlah tertentu untuk mengantisipasi situasi darurat. Meskipun demikian, risiko seperti kerusakan freezer saat listrik padam masih menjadi tantangan yang sulit diatasi. Dari hasil observasi, terlihat bahwa Mas Riyanto juga memiliki sistem kerja yang terorganisir meskipun skalanya masih sederhana. Ia mengatur jadwal belanja bahan baku secara rutin setiap dua hari sekali untuk memastikan kesegaran bahan. Dalam proses produksi, ia sangat memperhatikan kebersihan dan pengolahan bahan secara higienis. Hal ini menjadi salah satu cara untuk meminimalkan risiko yang berhubungan dengan kepuasan pelanggan, seperti keluhan terkait rasa atau kualitas makanan

Fluktuasi harga bahan baku menjadi risiko finansial yang sering dihadapi oleh Mas Riyanto. Sebagai contoh, harga daging sapi cenderung naik saat permintaan tinggi, terutama menjelang hari raya atau ketika terjadi gangguan pasokan di pasar. Untuk mengatasi masalah ini, Mas Riyanto memiliki strategi menyesuaikan porsi daging dalam produk baksonya tanpa mengurangi rasa atau kualitas secara signifikan. Selain itu, ia juga rutin mengevaluasi harga jual bakso agar tetap kompetitif tanpa mengurangi margin keuntungan. Pengelolaan keuangan yang baik juga menjadi salah satu kekuatan Mas Riyanto dalam menghadapi risiko finansial. Ia mencatat semua pemasukan dan pengeluaran harian secara manual untuk memantau arus kas. Dengan pendekatan ini, ia dapat mengidentifikasi pos pengeluaran yang bisa dihemat serta mengevaluasi kinerja usahanya dari waktu ke waktu. Meski demikian, risiko kerugian akibat penurunan jumlah pelanggan di musim tertentu masih menjadi tantangan yang perlu diatasi.

Kawasan Jalan Manisi, Cibiru, dikenal sebagai lokasi yang ramai dengan berbagai usaha kuliner. Hal ini menciptakan persaingan yang cukup ketat, terutama dengan munculnya pedagang baru yang menawarkan produk serupa dengan harga lebih murah atau konsep yang lebih menarik. Untuk tetap bersaing, Mas Riyanto berfokus pada keunikan rasa dan pelayanan yang ramah. Ia juga memberikan promosi seperti diskon atau bonus kepada pelanggan tetap sebagai bentuk apresiasi. Selain persaingan, perubahan regulasi pemerintah terkait usaha makanan juga menjadi tantangan eksternal yang perlu dihadapi. Misalnya, aturan tentang penggunaan bahan tambahan makanan tertentu atau peningkatan standar kebersihan. Meski peraturan ini bertujuan untuk melindungi konsumen, implementasinya sering kali menambah beban biaya bagi pelaku usaha kecil seperti Mas Riyanto. Dalam hal ini, ia berusaha untuk tetap mematuhi regulasi sambil mencari solusi untuk meminimalkan dampaknya terhadap operasional usaha.

Cuaca merupakan salah satu faktor eksternal yang berdampak langsung pada jumlah pelanggan harian. Berdasarkan wawancara, Mas Riyanto mengungkapkan bahwa penjualan cenderung menurun saat hujan deras, karena sebagian besar pelanggannya adalah pejalan kaki atau pengguna kendaraan roda dua. Untuk mengatasi situasi ini, ia mulai menawarkan layanan pesan antar bagi pelanggan di sekitar kawasan Jalan Manisi. Strategi ini tidak hanya membantu menjaga pendapatan, tetapi juga meningkatkan kenyamanan pelanggan. Selain itu, Mas Riyanto juga memanfaatkan media sosial untuk menginformasikan promo atau menu spesial kepada pelanggannya. Hal ini dilakukan untuk menarik perhatian pelanggan meskipun kondisi cuaca tidak mendukung. Dalam jangka panjang, ia berencana untuk mengembangkan layanan pesan antar secara lebih sistematis agar dapat menjangkau lebih banyak pelanggan di wilayah sekitar.

Kepuasan pelanggan menjadi faktor penting dalam mempertahankan kelangsungan usaha Bakso Mas Riyanto. Dari hasil observasi, terlihat bahwa ia sangat memperhatikan interaksi dengan pelanggan, mulai dari menyapa dengan ramah hingga menerima masukan atau keluhan dengan baik. Pendekatan ini

membantu Mas Riyanto membangun hubungan yang kuat dengan pelanggan, sehingga banyak di antara mereka menjadi pelanggan tetap. Untuk menjaga kepuasan pelanggan, Mas Riyanto juga berusaha mempertahankan rasa dan kualitas bakso yang menjadi ciri khasnya. Selain itu, ia secara rutin meminta umpan balik dari pelanggan mengenai produk dan layanan yang diberikan. Informasi ini digunakan untuk melakukan perbaikan, seperti menyesuaikan porsi, variasi menu, atau bahkan tata letak gerai agar lebih nyaman bagi pelanggan. Dari berbagai strategi yang telah diterapkan, dapat disimpulkan bahwa manajemen risiko memiliki peran yang sangat penting dalam mendukung kelangsungan usaha Bakso Mas Riyanto. Dengan mengidentifikasi dan mengelola risiko secara proaktif, ia mampu mengatasi tantangan yang muncul dan mempertahankan daya saing usahanya di pasar lokal. Namun, masih terdapat peluang untuk meningkatkan efektivitas manajemen risiko, terutama dalam hal pengelolaan keuangan dan adaptasi terhadap risiko eksternal. Sebagai contoh, Mas Riyanto dapat mempertimbangkan untuk menggunakan teknologi sederhana, seperti aplikasi pencatatan keuangan, untuk mempermudah pemantauan arus kas. Selain itu, ia juga dapat bekerja sama dengan komunitas usaha kecil di kawasan Cibiru untuk saling berbagi informasi tentang pemasok atau strategi pemasaran. Dengan langkah-langkah ini, Mas Riyanto tidak hanya dapat mengelola risiko dengan lebih baik, tetapi juga meningkatkan daya saing dan efisiensi usahanya.

Berdasarkan temuan penelitian ini, beberapa rekomendasi dapat diberikan kepada Mas Riyanto. Pertama, ia dapat mengembangkan sistem pencatatan keuangan yang lebih terstruktur untuk memantau arus kas dan mengidentifikasi tren pendapatan. Kedua, ia disarankan untuk menjalin kerja sama dengan lebih banyak pemasok untuk mengurangi risiko ketergantungan pada satu sumber bahan baku. Ketiga, memperluas layanan pesan antar dengan memanfaatkan platform digital dapat menjadi solusi untuk mengatasi penurunan penjualan saat cuaca buruk. Selain itu, penting bagi Mas Riyanto untuk terus memperbarui pengetahuan tentang regulasi usaha makanan melalui pelatihan atau seminar yang diselenggarakan oleh pemerintah atau komunitas. Dengan pemahaman yang lebih baik tentang peraturan, ia dapat memastikan kepatuhan sekaligus meminimalkan dampak negatif terhadap operasional usahanya. Akhirnya, dengan terus menjaga hubungan baik dengan pelanggan dan meningkatkan kualitas layanan, Mas Riyanto dapat membangun basis pelanggan yang loyal sebagai salah satu bentuk mitigasi risiko jangka panjang.

Dari pembahasan ini, terlihat bahwa manajemen risiko merupakan elemen kunci dalam keberhasilan usaha Bakso Mas Riyanto. Dengan pendekatan yang sederhana namun efektif, ia telah berhasil mengelola risiko operasional, finansial, dan eksternal yang dihadapinya. Meskipun masih terdapat tantangan yang perlu diatasi, upaya Mas Riyanto dalam mengelola risiko menunjukkan bahwa usaha kecil memiliki potensi besar untuk bertahan dan berkembang jika didukung oleh strategi manajemen risiko yang tepat.

KESIMPULAN

Penelitian ini menyoroti pentingnya manajemen risiko dalam mendukung keberlangsungan usaha kecil seperti Bakso Mas Riyanto di Jalan Manisi, Cibiru, Kota Bandung. Usaha kecil sering kali dianggap rentan terhadap berbagai risiko, baik internal maupun eksternal, yang dapat mengancam kelangsungan operasionalnya. Namun, studi ini menunjukkan bahwa dengan pendekatan yang sistematis, risiko-risiko tersebut dapat dikelola secara efektif, sehingga pelaku usaha tidak hanya mampu bertahan tetapi juga berkembang di tengah tantangan yang ada. Mas Riyanto menjadi contoh bagaimana pedagang kecil dapat

secara proaktif mengelola risiko melalui langkah-langkah sederhana namun berdampak besar.

Salah satu temuan penting dalam penelitian ini adalah perlunya identifikasi risiko sebagai langkah awal dalam manajemen risiko. Risiko yang dihadapi oleh usaha Bakso Mas Riyanto meliputi risiko operasional, seperti gangguan peralatan dan kualitas bahan baku; risiko finansial, seperti fluktuasi harga bahan baku; serta risiko eksternal, seperti perubahan cuaca, persaingan usaha, dan regulasi pemerintah. Mas Riyanto secara intuitif telah mengidentifikasi beberapa risiko ini melalui pengalamannya sehari-hari, meskipun tanpa pendekatan teoretis yang formal. Hal ini menegaskan pentingnya pemahaman mendalam tentang lingkungan usaha untuk mendukung pengelolaan risiko yang efektif.

Mas Riyanto telah menerapkan berbagai strategi untuk menghadapi risiko yang dihadapinya. Dalam hal risiko operasional, ia menjaga kebersihan dan kualitas produksi, melakukan pemeliharaan rutin pada peralatan, serta menyimpan cadangan bahan baku untuk mengantisipasi gangguan pasokan. Dalam menghadapi risiko finansial, ia melakukan pencatatan arus kas secara manual dan menyesuaikan harga jual bakso dengan mempertimbangkan fluktuasi harga bahan baku. Sementara itu, untuk risiko eksternal seperti persaingan dan cuaca buruk, Mas Riyanto mengandalkan inovasi layanan seperti pesan antar dan promosi melalui media sosial. Strategi-strategi ini menunjukkan fleksibilitas dan adaptasi yang menjadi kunci keberhasilan usaha kecil.

Meskipun telah menerapkan berbagai strategi manajemen risiko, Mas Riyanto masih menghadapi tantangan yang membutuhkan perhatian lebih lanjut. Ketergantungan pada satu atau dua pemasok utama untuk bahan baku, misalnya, masih menjadi risiko yang signifikan. Selain itu, pencatatan keuangan yang masih dilakukan secara manual dapat menghambat analisis mendalam terhadap kinerja keuangan usaha. Regulasi pemerintah juga menjadi tantangan tersendiri, mengingat usaha kecil sering kali memiliki sumber daya terbatas untuk menyesuaikan diri dengan peraturan baru. Oleh karena itu, diperlukan langkah-langkah tambahan untuk mengatasi tantangan ini, seperti diversifikasi pemasok dan penggunaan teknologi sederhana untuk mendukung pencatatan keuangan.

Hasil penelitian ini memiliki implikasi praktis yang dapat diterapkan tidak hanya oleh Mas Riyanto, tetapi juga oleh pelaku usaha kecil lainnya. Salah satu rekomendasi utama adalah pengembangan sistem pencatatan keuangan yang lebih terstruktur dengan menggunakan aplikasi sederhana yang dapat membantu memantau arus kas dan mengidentifikasi peluang efisiensi. Selain itu, menjalin kerja sama dengan komunitas usaha kecil atau asosiasi pedagang dapat membantu dalam berbagi informasi dan strategi mitigasi risiko. Pelaku usaha kecil juga disarankan untuk memanfaatkan platform digital untuk promosi dan layanan pesan antar, yang terbukti efektif dalam mengatasi tantangan cuaca buruk dan persaingan.

Penelitian ini memberikan kontribusi penting dalam memahami bagaimana usaha kecil dapat mengelola risiko dengan sumber daya yang terbatas. Studi ini juga menunjukkan bahwa manajemen risiko tidak hanya relevan bagi perusahaan besar tetapi juga sangat penting bagi usaha kecil. Ke depannya, penelitian lebih lanjut dapat dilakukan untuk mengeksplorasi bagaimana teknologi digital dapat mendukung manajemen risiko usaha kecil, khususnya dalam hal pencatatan keuangan, pemasaran, dan pengelolaan operasional. Dengan terus meningkatkan kapasitas manajemen risiko, usaha kecil seperti Bakso Mas Riyanto tidak hanya mampu bertahan tetapi juga bersaing secara lebih efektif di pasar yang semakin dinamis.

DAFTAR PUSTAKA

- Dewi, T. P. N., Hendriyani, C., & ..., (2021). Analisis Implementasi Strategi Bauran Pemasaran 7P Pada Usaha Bakso Wong Jowo. JIP (Jurnal Industri dan Perdagangan). Retrieved from <https://scholar.archive.org>
- Sajjad, M. B. A., Kalista, S. D., Zidan, M., & ..., (2020). Analisis Manajemen Risiko Bisnis. Jurnal Akuntansi Universitas Jember. Retrieved from <https://jurnal.unej.ac.id>
- Riu, I. A., (2024). Analisis Strategi Pemasaran Pada Usaha Bakso Booming Di Kota Makassar. Journal Management & Economics Review. Retrieved from <https://malaqbipublisher.com>
- Parera, D., (2024). Analisis Kelayakan Bisnis Terhadap Warung Bakso Yumas Di Kecamatan Karanggeneng Ditinjau Dari Aspek Pemasaran. TANSIQ: Jurnal Manajemen Dan Bisnis Islam. Retrieved from <https://jurnal.uinsu.ac.id>
- Pangestu, R., Anindita, R. V., Rahmawati, R., (2024). Pengelolaan Keuangan Usaha Bakso Berdasarkan Konsep Akuntansi Manajemen Islam. Penerbit Tahta Media. Retrieved from <https://tahtamedia.co.id>
- Bastomi, M., (2023). Analisis Metode Economic Order Quantity, Safety Stock, Reorder Point, Dan Cost Of Inventory Dalam Mengoptimalkan Manajemen Persediaan UMKM Bakso Pedas. Indonesian Journal of Contemporary Economics. Retrieved from <https://journal.formosapublisher.org>
- Ningrum, S. S., Pahlevi, R. W., (2024). Strategi Pengembangan Usaha “Bakso Pak Wasino” dengan Pendekatan Business Model Canvas. Journal of Economics, Business and Management. Retrieved from <https://kurniajurnal.com>
- Khairina, V., Afifah, K., Aprilia, N. K., Novantri, R. C., (2023). Hasil Studi Kelayakan Bisnis Bakso Hodo Prasmanan. Jurnal Mahasiswa Universitas Ar-Raniry. Retrieved from <https://unars.ac.id>
- Suroso, S., Suherman, E., (2022). Sumber Daya Manusia dalam Keberlangsungan Usaha pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah Kedai Bakso Azuma di Desa. PROSIDING Universitas Bina Karawang. Retrieved from <https://journal.ubpkarawang.ac.id>
- Santana, D., Muttaqin, I. K., Vrij, L. A. C., Asivadibrata, A., (2023). Analisis Implementasi Manajemen Risiko pada UMKM Tasikmalaya (Studi Kasus UMKM Mie Baso Sarirasa 81). Jurnal Bina Manajemen.