



Analisis Manajemen Risiko pada Usaha Sempol Ayam Cak Ali

Lukman Zaman¹, Dhaifullah²

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

*Email Korespodensi: zaman.l@gmail.com

Abstract

Usaha Sempol Ayam Cak Ali in Bandung is a local culinary business that focuses on traditional sempol chicken snack products with distinctive and innovative flavors. This business has attracted the attention of consumers through creative marketing strategies and maintained product quality. However, like many other MSMEs, Sempol Ayam Cak Ali faces various business risks that can affect the sustainability of its operations. This research analyzes risk management in MSMEs by identifying Market, Financial, Marketing, Operational, Human Resources, Legal risks and evaluating their severity. Based on interview results, it was found that the main risks include fluctuations in raw material prices, labor turnover, dependence on digital marketing, and intense market competition. This research also uses a SWOT analysis approach to evaluate the strengths, weaknesses, opportunities and threats faced by MSMEs. The results show that implementing appropriate risk mitigation strategies, such as better financial management, product diversification, and strengthening customer loyalty, can increase business resilience to changes in the business environment. These findings provide practical contributions to the development of risk management in MSMEs, especially in the processed food sector.

Keywords: Risk Management, Financial Risk, Sempol Ayam Local Culinary

Abstrak

Sempol Ayam Cak Ali di Bandung adalah sebuah usaha kuliner lokal yang berfokus pada produk jajanan tradisional sempol ayam dengan cita rasa khas dan inovatif. Usaha ini telah menarik perhatian konsumen melalui strategi pemasaran kreatif dan kualitas produk yang terjaga. Namun, seperti banyak UMKM lainnya, Sempol Ayam Cak Ali menghadapi berbagai risiko bisnis yang dapat memengaruhi keberlanjutan operasionalnya. Penelitian ini menganalisis manajemen risiko pada UMKM ini dengan mengidentifikasi risiko Pasar, Keuangan, Pemasaran, Operasional, Sumber Daya Manusia, Hukum serta mengevaluasi tingkat keparahannya. Berdasarkan hasil wawancara, ditemukan bahwa risiko utama meliputi fluktuasi harga bahan baku, turnover tenaga kerja, ketergantungan pada pemasaran digital, serta persaingan pasar yang ketat. Penelitian ini juga menggunakan pendekatan analisis SWOT untuk mengevaluasi kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman yang dihadapi oleh UMKM. Hasilnya menunjukkan bahwa penerapan strategi mitigasi risiko yang tepat, seperti pengelolaan keuangan yang lebih baik, diversifikasi produk, dan penguatan loyalitas pelanggan, dapat meningkatkan daya tahan usaha terhadap perubahan lingkungan bisnis. Temuan ini memberikan kontribusi praktis bagi pengembangan manajemen risiko di UMKM, terutama di sektor makanan olahan.

Kata kunci: Manajemen Risiko, Risiko Keuangan, Sempol Ayam, Kuliner Lokal

PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan sektor yang memiliki kontribusi besar terhadap pertumbuhan ekonomi, baik di tingkat lokal maupun nasional. Berdasarkan data Kementerian Koperasi dan Usaha Kecil Menengah, UMKM menyumbang lebih dari 60% terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) Indonesia dan menyerap sekitar 97% tenaga kerja secara nasional (Kemenkop UKM, 2023). Sektor ini dianggap sebagai tulang punggung perekonomian karena perannya dalam mempercepat pembangunan, terutama di daerah yang memiliki potensi ekonomi berbasis kearifan lokal. Namun, meskipun perannya sangat strategis, UMKM sering kali menghadapi berbagai tantangan yang dapat mengancam keberlanjutan usaha.

Salah satu tantangan utama yang dihadapi UMKM adalah risiko bisnis. Risiko merupakan potensi terjadinya peristiwa yang dapat mengganggu pencapaian tujuan organisasi (ISO 31000:2018). Pada UMKM, risiko dapat berasal dari berbagai sumber, termasuk fluktuasi harga bahan baku, perubahan preferensi konsumen, gangguan rantai pasok, hingga persaingan yang semakin ketat. Jika tidak dikelola dengan baik, risiko-risiko ini dapat mengakibatkan kerugian finansial, menurunnya daya saing, bahkan kebangkrutan. Oleh karena itu, penerapan manajemen risiko menjadi kebutuhan mendesak bagi UMKM untuk memastikan keberlanjutan usaha dan memitigasi potensi kerugian (Wardhana, 2022).

UMKM Sempol Ayam Cak Ali yang beroperasi di Bandung adalah salah satu contoh bisnis kuliner berbasis lokal yang memiliki potensi besar. Dengan mengusung produk khas berupa sempol ayam, usaha ini berhasil menarik perhatian konsumen melalui cita rasa unik dan strategi pemasaran kreatif. Namun, usaha ini juga menghadapi berbagai risiko yang mengancam keberlanjutan operasionalnya, seperti ketergantungan pada pasokan bahan baku tertentu, perubahan pola konsumsi masyarakat, hingga tantangan dalam menghadapi pesaing baru di sektor makanan olahan. Manajemen risiko menjadi langkah strategis yang perlu dilakukan oleh UMKM seperti Sempol Ayam Cak Ali untuk mengidentifikasi, menganalisis, dan mengelola berbagai risiko yang mungkin terjadi. Pendekatan sistematis terhadap manajemen risiko dapat membantu UMKM dalam merumuskan langkah mitigasi yang tepat, sehingga mampu meningkatkan daya tahan bisnis terhadap perubahan lingkungan eksternal (Tandjung & Pratama, 2021).

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis manajemen risiko pada UMKM Sempol Ayam Cak Ali di Bandung. Studi ini akan mengidentifikasi jenis-jenis risiko yang dihadapi, menilai tingkat keparahannya, serta mengusulkan strategi mitigasi berdasarkan pendekatan teoritis dan praktik terbaik dalam manajemen risiko. Dengan demikian, penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam pengembangan manajemen risiko pada UMKM di Indonesia, sekaligus menjadi referensi praktis bagi pelaku usaha dalam mengelola tantangan bisnis yang dihadapi.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode kualitatif dengan pengamatan dan wawancara yang dilakukan secara langsung kepada pelaku UMKM Sempol Ayam Cak Ali. Sumber dan metode pengumpulan ini dari penelitian wawancara kepada pemilik UMKM Sempol Ayam Cak Ali. Risiko yang ditanyakan adalah risiko keuangan, risiko produk, risiko operasional, risiko pemasaran, risiko SDM dan resiko Hukum.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1) Hasil Identifikasi Resiko

Setelah dilakukan penelitian dengan melakukan wawancara dan observasi dapat di ketahui beberapa risiko yang telah ter-identifikasi yaitu:

a) Resiko Pasar

Risiko pasar yang dihadapi oleh UMKM Sempol Ayam Kabayan Bandung dapat diuraikan sebagai berikut: 1) Munculnya Pesaing Baru dengan Produk Serupa, persaingan ketat dapat melemahkan posisi pasar UMKM jika tidak ada strategi diferensiasi yang jelas. 2) Penurunan Minat Konsumen terhadap Makanan Olahan Goreng, Tren kesehatan yang meningkat membuat konsumen lebih selektif dalam memilih makanan. 3) Penurunan Daya Beli Masyarakat Akibat Kondisi Ekonomi, Ketidakstabilan ekonomi memengaruhi pengeluaran masyarakat. 4) Ketidakpastian Permintaan Musiman, Permintaan sempol ayam cenderung meningkat selama acara tertentu, tetapi menurun pada periode lainnya, menyebabkan fluktuasi penjualan.

b) Resiko Keuangan

Risiko keuangan yang dihadapi oleh UMKM Sempol Ayam Kabayan Bandung dapat diuraikan sebagai berikut: 1) Arus kas tidak stabil, Ketergantungan pada penjualan harian dan fluktuasi permintaan menyebabkan arus kas menjadi tidak stabil, terutama pada saat penjualan menurun atau bahan baku naik harga. 2) Fluktuasi Harga Bahan Baku seperti Ayam dan Tepung, Kenaikan harga bahan baku dapat meningkatkan biaya produksi dan menekan margin keuntungan. 3) Keterlambatan Pembayaran dari Mitra atau Distributor, Keterlambatan pembayaran dapat memengaruhi kemampuan usaha untuk memenuhi kewajiban finansial lainnya. 4) Sulitnya Akses ke Pendanaan Tambahan untuk Ekspansi Usaha, menghadapi tantangan dalam mendapatkan pembiayaan tambahan yang terjangkau untuk mendukung pertumbuhan bisnis.

c) Resiko Pemasaran

Risiko Pemasaran yang dihadapi oleh UMKM Sempol Ayam Kabayan Bandung dapat diuraikan sebagai berikut: 1) Penurunan Interaksi Pelanggan di Media Sosial,

Ketergantungan pada media sosial seperti Instagram dapat menjadi tantangan jika interaksi pelanggan menurun atau tren berubah. 2) Perubahan Algoritma Platform Pemasaran Digital, Perubahan algoritma media sosial dapat mengurangi jangkauan promosi dan meningkatkan biaya. 3) Ketidakmampuan Menjangkau Pasar di Luar Wilayah Bandung, Keterbatasan logistik atau kurangnya pemasaran di daerah lain mengurangi potensi ekspansi. 4) Komunikasi yang Kurang Efektif terhadap Pelanggan, Pesan pemasaran yang tidak konsisten dapat menyebabkan kebingungan dan menurunkan loyalitas pelanggan. 5) Penurunan Loyalitas Pelanggan karena Banyaknya Pilihan, Pelanggan memiliki banyak alternatif produk serupa, sehingga loyalitas mudah berkurang.

d) Resiko Operasional

Risiko Operasional yang dihadapi oleh UMKM Sempol Ayam Kabayan Bandung dapat diuraikan sebagai berikut: 1) Kerusakan Alat Produksi seperti Mesin Penggiling, Kerusakan alat dapat mengganggu kelancaran produksi harian. 2) Gangguan Suplai Bahan Baku, Ketergantungan pada pemasok tunggal meningkatkan risiko keterlambatan produksi. 3) Kesalahan dalam Penghitungan Stok Bahan Baku, Pengelolaan stok yang buruk dapat menyebabkan kekurangan atau kelebihan bahan baku. 4) Peningkatan Waktu Tunggu Akibat Antrean Produksi yang Panjang, Produksi yang tidak efisien meningkatkan waktu tunggu pelanggan.

e) Resiko Sumber Daya Manusia

Risiko Sumber Daya Manusia yang dihadapi oleh UMKM Sempol Ayam Kabayan Bandung dapat diuraikan sebagai berikut: 1) Turnover tenaga kerja, Sebagai usaha kecil, Sempol Ayam Cak Ali menghadapi tantangan dalam mempertahankan tenaga kerja karena banyak karyawan memilih pekerjaan lain yang menawarkan upah lebih tinggi atau stabilitas lebih besar. 2) Minimnya pelatihan tenaga kerja, Karyawan sering kali tidak memiliki keterampilan yang memadai, terutama dalam menjaga standar kualitas produk dan layanan. 3) Produktivitas rendah, Ketidakhadiran karyawan atau kurangnya motivasi dapat memengaruhi produktivitas dan kinerja usaha. 4) Motivasi Kerja yang Rendah, Lingkungan kerja yang kurang mendukung menurunkan produktivitas.

f) Resiko Hukum

Risiko Hukum yang dihadapi oleh UMKM Sempol Ayam Kabayan Bandung dapat diuraikan sebagai berikut: 1) Pelanggaran Izin Usaha atau Dokumen Legal, Kurangnya kelengkapan dokumen dapat menghambat operasional. 2) Perselisihan Kontrak dengan Mitra atau Distributor, Ketidakepatuhan dalam kontrak dapat menyebabkan konflik hukum. 3) Pelanggaran Aturan Tenaga Kerja (misalnya Upah Minimum), Ketidakepatuhan terhadap regulasi ketenagakerjaan dapat berakibat pada sanksi hukum. 4) Klaim Konsumen atas

Kualitas atau Keamanan Produk, Keluhan pelanggan dapat memengaruhi reputasi usaha dan menyebabkan konsekuensi hukum.

Berdasarkan identifikasi resiko yang dideskripsikan oleh UMKM Sempol Ayam Kabayan Bandung maka dapat disusun analisis SWOT (strength, weakness, opportunity, treaths) atau dapat diistilahkan dengan kekuatan, kelemahan, peluang dan ancaman.

Adapun kekuatan yang dimiliki oleh UMKM Sempol Ayam Kabayan Bandung yaitu: Produk inovatif dengan varian rasa unik seperti sempol mozzarella dan crispy, Identitas merek lokal yang kuat dengan nama "Cak Ali," mencerminkan budaya Sunda, Loyalitas konsumen terhadap produk berbasis bahan segar dan berkualitas.

Adapun kelemahan yang dimiliki yaitu : Sistem manajemen keuangan dan operasional yang belum terstruktur dengan baik, Ketergantungan pada pemasaran digital tanpa diversifikasi saluran distribusi.

Peluang yang dimiliki oleh UMKM Sempol Ayam Kabayan Bandung yaitu: Popularitas makanan jalanan di kalangan masyarakat urban yang terus meningkat, Dukungan pemerintah dalam program pengembangan UMKM melalui pelatihan dan akses pembiayaan, Ekspansi pasar ke kota besar lainnya melalui model bisnis waralaba.

Ancaman yang harus dihadapi oleh UMKM Sempol Ayam Kabayan Bandung yaitu: Persaingan sengit dari usaha sejenis yang menawarkan harga lebih murah atau varian produk baru, Fluktuasi harga bahan baku yang dapat memengaruhi profitabilitas, Perubahan preferensi konsumen terhadap makanan yang lebih sehat dan rendah kalori.

Analisis menggunakan matrix risiko dapat membantu untuk mengevaluasi dan menentukan perlakuan risiko yang diperlukan. Pada matrix analisis risiko frekuensi dan dampak risiko dibagi menjadi Rendah (Hijau): Biasanya dapat ditoleransi atau dibiarkan tanpa perlu intervensi besar. Sedang (Kuning): Risiko ini memerlukan perhatian dan pengendalian lebih serius. Biasanya, dilakukan penilaian lebih lanjut dan pengembangan strategi mitigasi yang lebih terstruktur. Tinggi(merah): Mengharuskan tindakan mitigasi yang cepat dan komprehensif. Hasil dari analisis matrix risiko dapat dilihat pada tabel dibawah :

Tabel 1. Resiko Pasar

No	Peristiwa Risiko	Kemungkinan Terjadi	Dampak
1	Munculnya pesaing baru dengan produk serupa	Tinggi	Tinggi
2	Penurunan minat konsumen terhadap makanan olahan goreng	Sedang	Tinggi
3	Perubahan tren kuliner ke arah makanan sehat	Sedang	Sedang

4	Penurunan daya beli masyarakat akibat kondisi ekonomi	Tinggi	Sedang
5	Ketidakpastian permintaan musiman (misalnya pasca-liburan)	Sedang	Sedang

Tabel 2. Risiko Keuangan

No	Peristiwa Risiko	Kemungkinan Terjadi	Dampak
1	Fluktuasi harga bahan baku seperti ayam dan tepung	Tinggi	Tinggi
2	Ketidakstabilan arus kas karena penjualan musiman	Sedang	Sedang
3	Pembengkakan biaya operasional akibat kenaikan harga energi	Tinggi	Sedang
4	Keterlambatan pembayaran dari mitra atau distributor	Rendah	Rendah
5	Sulitnya akses ke pendanaan tambahan untuk ekspansi usaha	Sedang	Tinggi

Tabel 3. Risiko Pemasaran

No	Peristiwa Risiko	Kemungkinan Terjadi	Dampak
1	Penurunan interaksi pelanggan di media sosial	Sedang	Sedang
2	Perubahan algoritma platform pemasaran digital	Sedang	Tinggi
3	Ketidakmampuan menjangkau pasar di luar wilayah Bandung	Sedang	Sedang
4	Komunikasi yang kurang efektif terhadap pelanggan	Sedang	Sedang
5	Penurunan loyalitas pelanggan karena banyaknya pilihan	Tinggi	Tinggi

Tabel 4. Risiko operasional

No	Peristiwa Risiko	Kemungkinan Terjadi	Dampak
1	Kerusakan alat produksi seperti mesin penggiling	Sedang	Tinggi
2	Gangguan suplai bahan baku	Tinggi	Tinggi
3	Kesalahan dalam penghitungan stok bahan baku	Sedang	Sedang
4	Keterlambatan pengiriman ke pelanggan	Rendah	Rendah
5	Peningkatan waktu tunggu akibat antrean produksi yang panjang	Sedang	Sedang

Tabel 5. Sumber Daya Manusia (SDM)

No	Peristiwa Risiko	Kemungkinan Terjadi	Dampak
1	Tingkat turnover karyawan yang tinggi	Tinggi	Tinggi
2	Minimnya pelatihan tenaga kerja	Sedang	Tinggi
3	Produktivitas rendah	Sedang	Sedang
4	Konflik internal di antara karyawan	Rendah	Rendah
5	Motivasi kerja yang rendah	Sedang	Sedang

Tabel 6. Hukum

No	Peristiwa Risiko	Kemungkinan Terjadi	Dampak
1	Pelanggaran izin usaha atau dokumen legal	Rendah	Rendah
2	Klaim konsumen atas kualitas atau keamanan produk	Sedang	Tinggi
3	Perselisihan kontrak dengan mitra atau distributor	Rendah	Rendah
4	Pelanggaran aturan tenaga kerja (misalnya upah minimum)	Rendah	Rendah
5	Perubahan regulasi terkait standar keamanan pangan	Sedang	Sedang

Perlakuan risiko dilakukan untuk memilih dan menerapkan opsi-opsi untuk mengatasi risiko yang terjadi sesuai dengan tingkat risikonya. Perlakuan risiko dapat dilihat pada tabel dibawah:

Tabel 7. Perlakuan Risiko

Peristiwa	peristiwa	Tingkat risiko	Perlakuan risiko
Risiko pasar	1. Munculnya pesaing baru dengan produk serupa	Tinggi	Mengembangkan varian produk baru dan meningkatkan loyalitas pelanggan melalui program promosi.
	2. Penurunan minat konsumen terhadap makanan olahan goreng	Tinggi	Menambahkan menu alternatif yang lebih sehat untuk mengikuti tren pasar.
	3. Perubahan tren kuliner ke arah makanan sehat	Sedang	Melakukan inovasi produk, seperti menyediakan smpol rendah kalori.
	4. Penurunan daya beli masyarakat akibat kondisi ekonomi	Sedang	Menawarkan paket hemat atau diskon untuk meningkatkan daya tarik pembelian.
	5. Ketidakpastian permintaan musiman	Sedang	Menyusun strategi penjualan musiman, seperti promosi khusus saat liburan.
Risiko Keuangan	1. Fluktuasi harga bahan baku	Tinggi	Menjalin kontrak jangka panjang dengan pemasok untuk harga tetap.
	2. Ketidakstabilan arus kas karena penjualan musiman	Sedang	Mengelola keuangan dengan pencatatan yang baik dan menyiapkan dana cadangan.
	3. Pembengkakan biaya operasional akibat kenaikan harga energi	Sedang	Mengoptimalkan efisiensi energi, seperti mengganti alat produksi yang hemat daya.

	4. Keterlambatan pembayaran dari mitra atau distributor	Rendah	Memberikan insentif untuk pembayaran lebih awal dari mitra.
	5. Sulitnya akses ke pendanaan tambahan	Tinggi	Mengajukan bantuan pembiayaan ke koperasi atau lembaga keuangan mikro.
Risiko Pemasaran	1. Penurunan interaksi pelanggan di media sosial	Sedang	Meningkatkan frekuensi konten interaktif di platform digital.
	2. Perubahan algoritma platform pemasaran digital	Tinggi	Diversifikasi saluran pemasaran ke offline dan platform lainnya.
	3. Ketidakmampuan menjangkau pasar di luar wilayah Bandung	Sedang	Membuka peluang kerja sama dengan mitra di kota lain.
	4. Komunikasi yang kurang efektif terhadap pelanggan	Sedang	Memperbaiki strategi branding dan memberikan pelatihan komunikasi kepada staf.
	5. Penurunan loyalitas pelanggan karena banyaknya pilihan	Tinggi	Membuat program loyalitas seperti membership atau rewards.
Risiko Operasional	1. Kerusakan alat produksi seperti mesin penggiling	Tinggi	Menyediakan peralatan cadangan dan melakukan perawatan rutin.
	2. Gangguan suplai bahan baku	Tinggi	Diversifikasi pemasok untuk mengurangi ketergantungan.
	3. Kesalahan dalam penghitungan stok bahan baku	Sedang	Menggunakan sistem manajemen stok berbasis teknologi sederhana.
	4. Keterlambatan pengiriman ke pelanggan	Rendah	Mengatur jadwal distribusi yang lebih terorganisir.
	5. Peningkatan waktu tunggu akibat antrean produksi	Sedang	Meningkatkan kapasitas produksi melalui penambahan tenaga kerja atau alat produksi.
Risiko Sumber	1. Tingkat turnover karyawan yang tinggi	Tinggi	Memberikan insentif untuk karyawan yang loyal, seperti bonus tahunan.

Daya Manusia (SDM)	2. Minimnya pelatihan tenaga kerja	Tinggi	Mengadakan pelatihan berkala untuk meningkatkan keterampilan kerja.
	3. Produktivitas rendah	Sedang	Menyusun jadwal kerja yang fleksibel dan melibatkan tenaga kerja cadangan.
	4. Konflik internal di antara karyawan	Rendah	Meningkatkan komunikasi internal dan memberikan mediasi bila diperlukan.
	5. Motivasi kerja yang rendah	Sedang	Memberikan penghargaan atau pengakuan untuk kinerja yang baik.
Risiko Hukum	1. Pelanggaran izin usaha atau dokumen legal	Rendah	Memastikan pembaruan dokumen legal secara berkala.
	2. Klaim konsumen atas kualitas atau keamanan produk	Tinggi	Menjaga kualitas produk sesuai standar dan memberikan garansi kepuasan.
	3. Perselisihan kontrak dengan mitra atau distributor	Rendah	Menyusun kontrak yang jelas dan melibatkan konsultan hukum.
	4. Pelanggaran aturan tenaga kerja (misalnya upah minimum)	Rendah	Memastikan kepatuhan terhadap regulasi ketenagakerjaan.
	5. Perubahan regulasi terkait standar keamanan pangan	Sedang	Memantau regulasi terbaru dan segera menyesuaikan proses produksi.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian pada UMKM "Sempol Ayam Cak Ali" di Bandung, ditemukan bahwa UMKM ini memiliki kekuatan berupa inovasi produk yang menarik, seperti sempol ayam dengan cita rasa khas dan varian yang inovatif, serta identitas merek yang kuat yang merepresentasikan budaya lokal Sunda. Meskipun demikian, UMKM ini juga menghadapi berbagai risiko yang signifikan yang dapat memengaruhi keberlanjutan usahanya. Risiko utama yang diidentifikasi meliputi: 1) Risiko Pasar: Munculnya pesaing baru, penurunan minat konsumen terhadap makanan gorengan, tren makanan sehat, dan ketidakpastian permintaan musiman. 2) Risiko Keuangan: Fluktuasi harga bahan baku, ketidakstabilan arus kas, dan keterbatasan akses pembiayaan. 3) Risiko Pemasaran: Penurunan interaksi di media sosial, ketidakmampuan menjangkau pasar luar Bandung, dan loyalitas pelanggan yang menurun. 4) Risiko Operasional: Gangguan suplai bahan baku, kerusakan alat produksi, dan ketidakefisienan dalam pengelolaan stok. 5) Risiko Sumber Daya Manusia: Turnover karyawan yang tinggi, minimnya keterampilan, dan motivasi kerja rendah. 6) Risiko Hukum: Ketidaklengkapan izin usaha, perselisihan kontrak, dan ketidakpatuhan terhadap regulasi ketenagakerjaan.

Penelitian ini menyarankan implementasi manajemen risiko yang terstruktur sebagai langkah penting untuk memastikan keberlanjutan usaha. Strategi mitigasi yang direkomendasikan meliputi 1) Manajemen Risiko yang Terstruktur: Penerapan sistem pencatatan dan analisis risiko yang lebih formal untuk mengurangi dampak risiko finansial dan operasional. 2) Diversifikasi Produk: Menawarkan varian yang lebih sehat untuk menarik konsumen yang peduli kesehatan. 3) Penguatan Loyalitas Pelanggan: Melalui program diskon, promosi berbasis keanggotaan, dan komunikasi merek yang konsisten. 4) Peningkatan Kualitas SDM: Pelatihan berkala untuk meningkatkan keterampilan tenaga kerja dan menciptakan lingkungan kerja yang kondusif. 5) Kepatuhan terhadap Regulasi: Pemantauan regulasi terbaru dan melengkapi dokumen legal usaha untuk menghindari potensi sanksi hukum.

Dengan mengadopsi langkah-langkah ini, Sempol Ayam Cak Ali dapat memperkuat daya saingnya di pasar sekaligus meningkatkan efisiensi operasional. Hasil penelitian ini memberikan kontribusi praktis bagi pelaku UMKM di sektor kuliner untuk menghadapi tantangan serupa dan mengelola risiko secara efektif demi keberlanjutan bisnis.

UCAPAN TERIMA KASIH

Saya sangat berterima kasih kepada pemilik usaha UMKM Sempol Ayam Cak Ali karena telah membantu saya dalam membuat artikel jurnal ini. Yang dimana isi artikel ini bersumber dari observasi secara langsung kepada pemilik usaha UMKM. Semoga dengan saya menulis artikel ini pemilik usaha menerima dan menyetujuinya dengan senang hati. Mohon maaf juga apabila ada perkataan atau penulisan yang kurang berkenan bagi pemilik usaha dan bagi pembaca sekalian. Dan saya ucapkan terima kasih pula kepada dosen pengampu saya Ibu Dr., Dra, Alfiana M.M telah membantu saya mengarahkan dan mengoreksi tulisan ini.

DAFTAR REFERENSI

- Wardhana, S. (2022). *Strategi Pengelolaan Risiko Usaha Kecil*. Yogyakarta: Andi Publisher.
- Gustin, M. (2021). *Risk Management Essentials for Small Businesses*. New York: Wiley.
- Setiawan, I., Sekarini, AR, Waluyo, R., & Afiana, FN (2021). Manajemen Risiko Sistem Informasi Menggunakan ISO 31000 dan Standar Pengendalian ISO/EIC 27001 di Tripio Purwokerto. *MATRIK: Jurnal Manajemen, Teknik Informatika dan Rekayasa Komputer*, 20(2), 389-396.
- ISO 31000:2018. *Risk Management – Guidelines*. International Organization for Standardization.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). *Marketing Management*. Pearson Education.
- Tambunan, T. T. H. (2019). *UMKM dan Pembangunan Ekonomi di Indonesia*. Jakarta: UI Press.
- Tandjung, R., & Pratama, D. (2021). *Manajemen Risiko dalam UMKM: Pendekatan Praktis*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wardhana, S. (2022). *Strategi Pengelolaan Risiko Usaha Kecil*. Yogyakarta: Andi Publisher.
- Rothwell, W. J. (2020). *Effective Succession Planning in Small Enterprises*. New York: AMACOM.
- Herman Darmawi, (2022).“pengertian manajemen risiko menurut beberapa ahli”
<https://www.idntimes.com/business/economy/seo-intern/pengertian-manajemen-risikomenurut-para-ahli?page=all>
- Anugrah Dwi, (2023). Manajemen Risiko Keuangan <https://feb.umsu.ac.id/author/anugrahdwi/>
- OCBC, (2023). Apa itu Risiko Operasional? Ini Arti, Jenis, & Manajemennya:
<https://www.ocbc.id/id/article/2023/06/20/risiko-operasional-adalah>