



RAHASIA DI BALIK KESUKSESAN: STRATEGI CERDAS UMKM KULINER DALAM MENGELOLA RISIKO

Dewi Cahyani Pangestuti¹⁾, Nila Senny²⁾, Princes Aurel³⁾, Miska Anayya⁴⁾, Fatimah Varga⁵⁾, Dina Rachma Putri⁶⁾, Najwa Laila Nafilaty⁷⁾

- 1) dewichepe@upnvj.ac.id, Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta
- 2) 2210112042@upnvj.ac.id, Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta
- 3) 2210112044@upnvj.ac.id, Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta
- 4) 2210112062@upnvj.ac.id, Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta
- 5) 2210112064@upnvj.ac.id, Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta
- 6) 2210112066@upnvj.ac.id, Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta
- 7) 2210112073@upnvj.ac.id, Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta

Abstract

The objective of this community service activity is to evaluate the risk management practices employed by Cahaya Sop Ikan MSME in order to ascertain the efficacy of the strategies utilized to address the inherent risks associated with this culinary enterprise. A qualitative approach is employed in this analysis to identify and assess the various risks faced by the business, including those related to inventory, competition, pricing, reputation, food safety and quality, and financial risk. The results of this abdimas activity demonstrate that, despite the considerable challenges faced by MSMEs, business owners are capable of effectively mitigating these risks through the implementation of strategic measures, including competitive pricing and quality assurance. A comprehensive assessment reveals that a thorough comprehension of risk is pivotal for effective risk management and risk mitigation strategies. Furthermore, this service activity offers invaluable insights into how MSMEs can enhance their operations through risk analysis and feedback from interviews with business owners. One of the pivotal recommendations is the utilization of social media to expand market reach and enhance business reputation. Other suggestions include conducting regular risk analysis, improving branding, and building robust relationships with trusted partners or suppliers.

Keywords: MSMEs, Risk evaluation, Risk management, Risk mitigation strategies, Risk register

Abstrak

Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini bertujuan untuk mengevaluasi manajemen risiko pada UMKM Cahaya Sop Ikan untuk menilai keefektifitasan penanganan risiko yang dihadapi oleh usaha kuliner ini. Dengan pendekatan kualitatif, analisis ini mengidentifikasi dan menilai berbagai risiko yang dihadapi, seperti risiko persediaan bahan masakan, persaingan, harga, reputasi, kesehatan dan kualitas makanan, serta risiko keuangan. Hasil kegiatan abdimas ini menunjukkan bahwa meskipun UMKM menghadapi tantangan signifikan, pemilik usaha mampu mengatasi risiko-risiko tersebut dengan strategi yang efektif, termasuk pemberian harga dan kualitas yang kompetitif. Evaluasi mendalam menunjukkan bahwa pemahaman terhadap risiko adalah kunci untuk pengelolaan yang baik dan mitigasi risiko yang efektif. Selain itu kegiatan pengabdian ini juga memberikan wawasan berharga tentang bagaimana UMKM dapat meningkatkan operasionalnya melalui analisis risiko dan masukan dari wawancara dengan pelaku usaha. Salah satu rekomendasi utama adalah pemanfaatan media sosial untuk memperluas jangkauan pasar dan meningkatkan reputasi usaha. Saran lain termasuk melakukan analisis risiko secara rutin, meningkatkan branding, dan membangun hubungan yang kuat dengan mitra atau supplier terpercaya.

Kata kunci: Evaluasi risiko, Manajemen risiko, Risk register, Strategi mitigasi risiko, UMKM

PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memegang peranan penting dalam perekonomian nasional, baik sebagai pendorong utama dalam pembentukan bisnis baru maupun sebagai kontributor signifikan terhadap pertumbuhan ekonomi domestik (Joycelin et al., 2022). Pada tahun 2022, terdapat sekitar 64,2 juta UMKM di Indonesia, yang menyumbang sekitar 61,07% dari Produk Domestik Bruto (PDB) negara atau sekitar 8.573,89 triliun rupiah, serta menyerap sekitar 97% dari total tenaga kerja nasional, yaitu sekitar 117 juta orang (Junaidi, 2023). Sektor industri yang sangat padat dengan UMKM adalah industri makanan dan minuman (*Food and Beverages*), yang mencakup 36,07% dari total usaha UMKM pada tahun tersebut (Data Indonesia, 2022). Mengingat kontribusi yang signifikan ini, keberlanjutan



usaha UMKM, terutama dalam sektor makanan dan minuman, menjadi sangat penting untuk dipertahankan.

Namun demikian, UMKM di industri ini menghadapi berbagai tantangan dan risiko dalam operasionalnya. Pada kuartal kedua tahun 2023, misalnya, terjadi penurunan omzet penjualan pada UMKM sektor makanan dan minuman di wilayah Jakarta dan Bandung akibat perubahan pola konsumsi rumah tangga (Ramli & Djumena, 2023). Selain itu, persaingan yang ketat dalam pemasaran dan harga menambah risiko yang dihadapi oleh UMKM di sektor ini, mengingat kemudahan akses untuk memulai bisnis di industri makanan dan minuman. Jika tantangan-tantangan ini tidak diatasi dengan tepat, maka UMKM berisiko mengalami dampak negatif yang dapat mengancam keberlangsungan usahanya. Oleh karena itu, diperlukan langkah-langkah strategis, termasuk penerapan manajemen risiko yang terstruktur, untuk mengatasi risiko-risiko ini agar UMKM dapat bertahan dan berkembang.

Manajemen risiko merupakan strategi yang penting untuk mengurangi kemungkinan terjadinya risiko melalui identifikasi, pemantauan, dan penerapan langkah-langkah mitigasi (Maychael & Pangestuti, 2022). Perusahaan besar yang sudah mapan sering kali berhasil mempertahankan keberlangsungan usahanya melalui praktik manajemen risiko yang baik, dan hal ini juga relevan untuk diadopsi oleh UMKM. Meskipun banyak UMKM sudah menyadari risiko yang dihadapi dan mengambil tindakan untuk mengatasinya, langkah-langkah tersebut sering kali tidak dilakukan secara sistematis atau sesuai dengan prinsip manajemen risiko yang baik.

Dalam upaya meningkatkan manajemen risiko dalam pengembangan UMKM, berbagai studi menunjukkan pentingnya pendekatan yang terstruktur dan disesuaikan. Farla WK et al. (2024) menekankan peningkatan keterampilan manajemen usaha di Desa Burai, sementara Sitinjak et al. (2023) menyoroti pentingnya manajemen keuangan di Kota Batam. Fadhillah et al. (2024) menggarisbawahi peran pelatihan manajemen risiko TI dalam meningkatkan keamanan operasional, dan Sutaat et al. (2023) menekankan kebutuhan pelatihan manajemen risiko bagi UMKM di lingkungan bisnis yang kompetitif. Dalam konteks manajemen risiko yang lebih luas, Falkner & Hiebl (2015) serta Baloyi & Ozumba (2020) menunjukkan perlunya pemahaman yang mendalam tentang praktik manajemen risiko yang strategis, sementara Gao et al. (2013) dan Rodiyah et al. (2023) menawarkan model inovatif yang memperkuat kapasitas manajemen risiko UMKM. Seperti yang diungkapkan oleh Aoun (2023) dalam konteks krisis di Lebanon, serta model manajemen risiko yang terstruktur seperti yang dijelaskan oleh Pangestuti & Suryani (2024), UMKM dapat mengambil langkah-langkah proaktif untuk mengelola risiko dan memastikan kelangsungan bisnisnya. Dari beberapa referensi ini menegaskan pentingnya keterlibatan komunitas, program pelatihan yang ditargetkan, dan kerangka manajemen risiko strategis dalam mendorong pengembangan dan keberlanjutan UMKM. Dengan membekali pemilik UMKM dengan keterampilan manajemen yang esensial, kompetensi manajemen risiko, dan pengetahuan kewirausahaan, inisiatif-inisiatif ini berperan penting dalam meningkatkan ketahanan dan potensi pertumbuhan usaha kecil dalam berbagai lanskap ekonomi.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk menganalisis dan memberikan panduan kepada UMKM, khususnya dalam industri makanan dan minuman, mengenai manajemen risiko yang terstruktur melalui penggunaan *risk register*. *Risk register* adalah dokumen yang digunakan untuk mencatat, mengidentifikasi, dan mengelola risiko dalam unit bisnis. UMKM yang menjadi objek dalam pengabdian pada Masyarakat ini adalah rumah makan "Cahaya Sop Ikan", sebuah usaha yang telah berjalan selama 10 tahun di sektor makanan dan minuman. Melalui analisis yang didasarkan pada data dari survei dan wawancara terstruktur dengan pemilik usaha, diharapkan hasil dari kegiatan ini dapat memberikan wawasan praktis dan pengetahuan mengenai manajemen risiko yang lebih baik, serta



berkontribusi pada keberlanjutan UMKM di industri makanan dan minuman. Lebih dari itu, kegiatan ini juga diharapkan dapat menjadi acuan bagi UMKM lainnya di bidang serupa serta menjadi referensi bagi pihak-pihak terkait dalam menyusun kebijakan dan program manajemen risiko di industri makanan dan minuman. Integrasi *risk register* dengan praktik manajemen risiko yang efektif dapat memberikan panduan yang lebih komprehensif bagi UMKM dalam menghadapi tantangan operasional, meningkatkan profitabilitas, dan mempertahankan pertumbuhan yang berkelanjutan. Dengan adanya pemahaman yang mendalam tentang risiko spesifik yang dihadapi UMKM.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang akan dilakukan di UMKM Cahaya Sop Ikan memiliki kebaruan yang membedakannya dari kegiatan abdimas lainnya yang telah dijelaskan sebelumnya, yaitu fokus pada penerapan *risk register* sebagai alat manajemen risiko yang terstruktur dan sistematis, yang belum banyak digunakan oleh UMKM di Indonesia. Sementara kegiatan abdimas lainnya cenderung berfokus pada peningkatan keterampilan manajemen umum, manajemen keuangan, atau manajemen risiko yang lebih bersifat umum, kegiatan ini menawarkan pendekatan yang lebih spesifik dan teknis dalam mengidentifikasi, mencatat, dan mengelola risiko secara menyeluruh dalam konteks operasional UMKM di sektor makanan dan minuman. Dengan analisis yang mendalam berdasarkan data survei dan wawancara terstruktur, kegiatan ini tidak hanya bertujuan untuk memberikan wawasan praktis kepada UMKM Cahaya Sop Ikan dalam memitigasi risiko, tetapi juga berkontribusi dalam menciptakan model manajemen risiko yang dapat direplikasi oleh UMKM lain, sehingga mendukung keberlanjutan dan pertumbuhan usaha kecil di sektor yang sangat kompetitif ini.

METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode deskriptif dan berpusat secara intensif kepada satu objek yaitu rumah makan "Cahaya Sop Ikan" yang terletak di LTC Glodok, Jakarta Pusat. Dalam pelaksanaannya, dengan melakukan wawancara bersama dengan pemilik dari UMKM Cahaya Sop Ikan sebagai sebuah penilaian awal terhadap UMKM Cahaya Sop Ikan dalam memahami kondisi dan risiko yang dihadapi oleh usaha tersebut. Setelah mendapatkan data awal, langkah selanjutnya yang dilakukan adalah menyusun dan meringkas risiko yang dihadapi oleh UMKM Cahaya Sop Ikan. Salah satu metode yang akan digunakan untuk melakukan penilaian risiko adalah dengan menggunakan analisis *Risk Register*.

Terdapat beberapa tahapan dalam melakukan analisis *Risk Register*. Tahap pertama adalah melakukan identifikasi dan pencatatan risiko atas semua informasi yang telah didapatkan melalui wawancara dengan pihak terkait, dalam hal ini adalah pemilik dari UMKM Cahaya Sop Ikan. Identifikasi dan pencatatan risiko ini akan menghasilkan jenis-jenis risiko yang dihadapi oleh usaha tersebut seperti risiko kualitas produk, risiko persediaan dan stok, risiko pelayanan dan reputasi, risiko keuangan, risiko persaingan, serta risiko harga. Setelah mendapatkan daftar risiko yang dihadapi oleh UMKM Cahaya Sop Ikan, selanjutnya akan dilakukan penilaian pada potensi akan kerugian dampak dan frekuensi probabilitas terjadinya risiko tersebut pada usaha. Tolok ukur dalam penilaian yaitu mulai dari nilai 1 - 5. Nilai inilah yang akan mewakili tingkat kerugian dampak dan frekuensi probabilitas terjadinya dari tiap-tiap risiko. Selanjutnya adalah menentukan risiko prioritas dari seluruh risiko yang dimiliki oleh UMKM Cahaya Sop Ikan dengan cara mengalikan nilai frekuensi probabilitas terjadinya risiko dan nilai kerugian dampak yang dimiliki oleh risiko tersebut. Semakin tinggi nilai yang dihasilkan, maka dapat dikatakan semakin tinggi pula nilai prioritas dari risiko tersebut sehingga risiko tersebut harus segera ditangani dengan tepat.

Setelah mendapatkan data dari identifikasi dan tingkat prioritas risiko yang dimiliki oleh UMKM Cahaya Sop Ikan, langkah selanjutnya adalah menentukan dan menjalankan



tanggapan akan masing-masing risiko tersebut. Tanggapan dari setiap risiko dapat berbeda-beda mencakup antara lain *Avoid Risk*, *Transfer Risk*, *Accept Risk*, *Exploit Risk*, *Share Risk*, dan *Enhance Risk*. Tanggapan atas risiko tersebut haruslah disesuaikan dengan risiko itu sendiri agar dapat memberikan *feedback* yang baik atas usaha menangani risiko. Tahapan terakhir yang perlu dilakukan adalah melakukan pengawasan secara berkala terhadap risiko yang telah diidentifikasi serta memberikan evaluasi terhadap tanggapan yang telah dilakukan dari pihak UMKM. Jika memang dibutuhkan, maka dapat dilakukan penyesuaian kembali dari tanggapan yang telah ditetapkan sebelumnya untuk mendapatkan hasil yang lebih baik lagi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam dunia bisnis yang dinamis dan penuh tantangan, memahami dan mengelola risiko merupakan kunci utama menuju kesuksesan. Pada pembahasan ini, akan mengulas berbagai risiko yang dihadapi oleh UMKM Cahaya Sop Ikan, mulai dari risiko persediaan bahan masakan, persaingan, harga, hingga risiko reputasi dan kesehatan. Setiap risiko memerlukan pendekatan dan strategi mitigasi yang cermat untuk memastikan kelangsungan dan pertumbuhan usaha. Melalui analisis ini, akan memberikan wawasan mendalam mengenai cara UMKM dapat mengatasi tantangan yang ada dan memanfaatkan peluang untuk memperkuat posisi mereka di pasar.

Risiko Persediaan Bahan Masakan

Deskripsi Risiko	UMKM Cahaya Sop Ikan memiliki risiko terkait ketersediaan bahan baku masakan yang dapat mempengaruhi operasional dan keuangan usaha.
Unit Kerja	Dapur
Sasaran	Memastikan ketersediaan bahan baku masakan yang akan diproduksi sesuai tingkat pembelian konsumen.
Akar Penyebab	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cara penyimpanan bahan masakan yang tidak optimal dapat mengakibatkan kerusakan kualitas, dimana persediaan bahan masakan rentan terhadap kehilangan kualitas serta kadaluarsa. 2. Fluktuasi permintaan konsumen yang mengakibatkan kesalahan prediksi porsi makanan yang akan dijual dalam satu hari. 3. Kurangnya diversifikasi pemasok bahan masakan, untuk berbelanja bahan secara mendadak. Dimana pasar glodok hanya beroperasi pada jam 04.00 - 10.00 pagi, sehingga tidak dapat memenuhi persediaan bahan masakan yang diluar perhitungan prediktif.
Indikator Risiko	<ol style="list-style-type: none"> 1. Terjadinya tanda-tanda penurunan kualitas pada persediaan bahan masakan seiring dengan lamanya penyimpanan. 2. Ledakan jumlah konsumen pada waktu tertentu, seperti saat jam istirahat kerja, hari raya imlek, tahun baru masehi, dan hari-hari lainnya.
Kontrol Internal yang sudah ada	UMKM Cahaya Sop Ikan telah menerapkan kontrol internal berupa cara penyimpanan bahan masakan yang memadai, termasuk pembersihan bahan baku seperti ayam, aneka <i>seafood</i> , dan sayuran, yang kemudian digunakannya es batu dalam penyimpanan baik di kulkas atau freezer setelah berbelanja dari pasar.
Dampak Kualitatif	Risiko ini berdampak pada kehilangan pelanggan potensial. Ketika terjadi fluktuasi permintaan, UMKM mungkin tidak dapat memenuhi kebutuhan konsumen akan menu makanan yang disimpan, yang dapat menyebabkan pelanggan beralih ke tempat lain untuk memenuhi kebutuhan mereka. Hal ini berpotensi mengurangi pendapatan dan kesempatan bisnis UMKM.



Risiko Inherent

Probabilitas	Dampak	Skor Risiko Inherent	Tingkat Risiko Inherent	Strategi
4 = Besar	2 = Dampak	8	<i>High Risk</i>	<i>Mitigate</i>

Penanganan Risiko	<ol style="list-style-type: none"> Membuat penganggaran penjualan yang sederhana, yang mencakup bahan baku yang diperlukan dalam memenuhi jumlah porsi makanan. Hal ini dapat dilakukan dengan mengumpulkan dan menganalisis data historis penjualan dan pola konsumsi konsumen sebagai alat ukur yang lebih akurat untuk memprediksi porsi makanan yang akan dijual. Melakukan diversifikasi pemasok untuk mengurangi ketergantungan pada satu pemasok saja. Diversifikasi dapat dilakukan dengan menjalin kerjasama ataupun mengakrabkan diri dengan beberapa pemasok untuk memastikan ketersediaan bahan masakan yang diperlukan bahkan dalam situasi darurat dengan harga yang sesuai.
Biaya Penanganan	Rp 1.500.000
Penanganan yang telah dilakukan	UMKM Cahaya Sop Ikan telah melakukan penanganan risiko untuk masalah penyimpanan, mencakup pembersihan bahan baku seperti ayam, aneka <i>seafood</i> , dan sayuran, yang kemudian digunakannya es batu dalam penyimpanan baik di kulkas atau freezer setelah berbelanja dari pasar.

Risiko Residual

Proabilitas	Dampak	Skor Risiko	Tingkat Risiko Residual	Probabilitas Risiko Residual Kualitatif	Dampak Finansial Risiko Residual (Rp)	Nilai Bersih Risiko Residual (Rp)	Departemen (Unit Kerja)
2 = Kecil	2 = Ringan	4	Medium Risk	40%	1.500.000	600.000	Dapur

Risiko pertama yang teridentifikasi pada UMKM Cahaya Sop Ikan adalah risiko persediaan bahan masakan dengan tingkat risiko tinggi. Risiko ini muncul akibat penyimpanan yang tidak optimal, fluktuasi permintaan konsumen, dan kurangnya diversifikasi pemasok. Meskipun telah menerapkan kontrol internal seperti cara penyimpanan yang memadai, risiko ini masih berdampak pada kehilangan pelanggan potensial karena UMKM belum mengatasi akar penyebab terkait fluktuasi permintaan, dan kurangnya diversifikasi pemasok. Untuk itu diperlukan upaya mitigasi lainnya, seperti membuat penganggaran penjualan yang sederhana dan melakukan diversifikasi pemasok. Dengan upaya ini, risiko residual bagi UMKM Cahaya Sop Ikan menurun satu step ke tingkat medium.

Risiko Persaingan

Deskripsi Risiko	Risiko persaingan usaha dalam industri <i>food and beverages</i> ini terjadi ketika UMKM Cahaya Sop Ikan menghadapi tekanan dari pesaing di kawasan yang sama untuk memiliki keunggulan kompetitif, mempertahankan daya saing harga, kecepatan layanan, dan kualitas makanan.
Unit Kerja	Penjualan
Sasaran	<ol style="list-style-type: none"> Memastikan terjadinya transaksi penjualan di setiap hari, meningkatkan volume penjualan, dan menjangkau pelanggan baru. Mempertahankan konsumen yang sudah ada dengan melakukan layanan pelanggan yang baik dan menciptakan pengalaman positif bagi pelanggan.



Akar Penyebab	Salah satu akar penyebab terjadinya risiko persaingan yang sering terjadi pada skala UMKM adalah ketidakmampuan dalam menciptakan keunggulan kompetitif ataupun pembeda dari pesaing yang membuat mereka dapat tersingkir dalam persaingan.
Indikator Risiko	1. Penurunan volume penjualan 2. Penurunan pangsa pasar
Kontrol Internal yang sudah ada	Sesuai dengan namanya, UMKM “Cahaya Sop Ikan” memiliki bisnis inti yakni menu-menu ikan <i>chinese food</i> yang menjadi menu andalannya dan menjadi pembeda dari pesaing lainnya yang bergerak di <i>style</i> makanan yang berbeda. Selain itu, dalam upaya mengatasi persaingan, UMKM Cahaya Sop Ikan kini telah melakukan diversifikasi produk ke berbagai menu lainnya, seperti ayam, sayuran, hingga mie. Karena menurut Bu Lila selaku pemilik, diversifikasi adalah salah satu cara untuk menarik beberapa segmen pelanggan. Salah satunya adalah rumah tangga yang mencari menu makanan harian.
Dampak Kualitatif	Risiko persaingan usaha berdampak signifikan pada volume penjualan dan kinerja keuangan usaha. Selain itu, ketidakmampuan UMKM untuk mempertahankan daya saingnya dalam pasar dapat mengakibatkan kehilangan pelanggan serta gangguan dalam pengembangan bisnis hingga kebangkrutan.

Risiko Inherent

Probabilitas	Dampak	Skor Risiko Inherent	Tingkat Risiko Inherent	Strategi
3 = Sedang	4 = Berat	12	<i>High Risk</i>	<i>Mitigate</i>

Penanganan Risiko	1. UMKM perlu melakukan penyesuaian harga untuk mempertahankan daya saingnya dalam pasar tanpa mengorbankan kualitas produk atau layanan. 2. Layanan pelanggan yang baik perlu dilengkapi dengan pengadaan umpan balik mengenai kepuasan pelanggan sebagai landasan perbaikan secara proaktif. Hal ini dapat dilakukan dari cara sederhana mungkin dengan menanyakan pelanggan secara langsung mengenai kepuasannya terhadap makanan dan layanan yang diberikan.
Biaya Penanganan	Rp 5.000.000
Penanganan yang telah dilakukan	UMKM “Cahaya Sop Ikan” telah berfokus pada bisnis intinya, yakni menu-menu ikan <i>chinese food</i> . Selain itu, dalam upaya mengatasi persaingan, UMKM Cahaya Sop Ikan juga telah melakukan diversifikasi produk ke berbagai menu lainnya, seperti ayam, sayuran, hingga mie. Karena menurut Bu Lila selaku pemilik, diversifikasi adalah salah satu cara untuk menarik beberapa segmen pelanggan.

Risiko Residual

Probabilitas	Dampak	Skor Risiko	Tingkat Risiko Residual	Probabilitas Risiko Residual Kualitatif	Dampak Finansial Risiko Residual (Rp)	Nilai Bersih Risiko Residual (Rp)	Departemen (Unit Kerja)
2 = Kecil	3 = Sedang	6	Medium Risk	40%	5.000.000	2.000.000	Penjualan

Risiko persaingan di LTC Glodok menjadi tantangan signifikan bagi UMKM Cahaya Sop Ikan. Risiko ini muncul akibat ketidakmampuan dalam menciptakan keunggulan



kompetitif. Namun, dengan fokus pada bisnis inti dan men- diversifikasi menu usahanya, UMKM Cahaya Sop Ikan telah menciptakan keunggulan kompetitif bagi usahanya. Sayangnya, risiko ini akan terus muncul suatu waktu. Untuk itu diperlukan upaya mitigasi lainnya, seperti UMKM perlu terus melakukan penyesuaian terhadap kompetitor, termasuk harga. Selain itu, kepuasan pelanggan juga perlu dijadikan landasan dalam hal memberikan layanan pelanggan. Dengan upaya ini, risiko residual bagi UMKM Cahaya Sop Ikan menurun satu step ke tingkat medium.

Risiko Harga

Deskripsi Risiko	Kondisi yang dihadapi oleh UMKM Cahaya Sop Ikan pada risiko harga ini adalah disaat terjadinya kenaikan harga pada makanan yang dijual yang dapat mempengaruhi pendapatan.
Unit Kerja	Penjualan
Sasaran	Memastikan bahwa kenaikan harga pada makanan yang dijual tidak terlalu mahal dan jauh dari pasaran
Akar Penyebab	1. Adanya kenaikan harga pada bahan baku pembuatan tiap makanan yang dijual 2. Terjadinya kenaikan harga sewa tempat usaha
Indikator Risiko	Konsumen yang mulai mempertimbangkan harga makanan yang dijual UMKM Cahaya Sop Ikan dengan harga makanan yang dimiliki pesaing.
Kontrol Internal yang sudah ada	Dengan segala keadaan dari pemilik usaha UMKM Cahaya Sop Ikan, pemilik melakukan adaptasi terkait dengan kenaikan dari harga bahan baku yang dipakai dan juga kenaikan dari harga sewa tempat yang digunakan. Adaptasi ini dilakukan dengan menaikkan harga makanan namun dengan tetap mempertimbangkan harga yang ada di pasaran.
Dampak Kualitatif	Risiko harga yang dihadapi oleh UMKM Cahaya Sop Ikan dapat berdampak cukup besar terhadap tingkat penjualan. Kenaikan pada harga menu akan membuat para calon konsumen dapat beralih ke pesaing mereka yang memiliki harga makanan yang lebih rendah. Tingkat penjualan yang menurun akan berdampak langsung pada pendapatan yang juga akan ikut mengalami penurunan dan dapat ikut membuat jalannya operasional menjadi terhambat dikarenakan kurangnya dana operasional.

Risiko Inherent

Probabilitas	Dampak	Skor Risiko Inherent	Tingkat Risiko Inherent	Strategi
4 = Besar	4 = Berat	16	<i>Extreme Risk</i>	<i>Mitigate</i>

Penanganan Risiko	1. UMKM melakukan tindakan diversifikasi pada menu, dengan menawarkan berbagai pilihan makanan dan minuman, UMKM dapat mengimbangi dampak fluktuasi harga bahan-bahan tertentu. 2. UMKM dapat menjalin kontrak dengan mitra lain sebagai <i>supplier</i> dari bahan baku yang akan digunakan untuk membuat makanan agar bisa mendapatkan harga yang lebih terjangkau.
Biaya Penanganan	Rp 1.000.000
Penanganan yang telah dilakukan	UMKM Cahaya Sop Ikan telah melakukan penanganan terhadap risiko dengan melakukan adaptasi pada harga menu dengan menaikkan harga yang masih sesuai dengan harga pasaran. Selain itu, pemilik juga telah banyak melakukan diversifikasi pada menu sebagai usaha atas penanganan risiko ini.



Risiko Residual

Probabilitas	Dampak	Skor Risiko	Tingkat Risiko Residual	Probabilitas Risiko Residual Kualitatif	Dampak Finansial Risiko Residual (Rp)	Nilai Bersih Risiko Residual (Rp)
3 = Sedang	2 = Ringan	6	Medium Risk	20%	1.000.000	200.000

Risiko harga yang dihadapi oleh UMKM Cahaya Sop Ikan adalah salah satu risiko yang signifikan. Risiko ini muncul akibat terjadinya kenaikan pada harga bahan baku yang digunakan dan juga harga sewa tempat usaha. UMKM Cahaya Sop Ikan sendiri memberikan respon atas risiko ini dengan melakukan adaptasi terhadap harga makanan yang dijual. Namun, atas risiko ini tetap harus dilakukan mitigasi lain, seperti UMKM melakukan diversifikasi menu serta menjalin kontrak dengan banyak mitra untuk memiliki berbagai opsi harga untuk bahan baku. Dengan dilakukannya langkah mitigasi tersebut, dapat menjadikan risiko residual pada UMKM Cahaya Sop Ikan menurun ke tingkat yang lebih rendah.

Risiko Reputasi

Deskripsi Risiko	Risiko reputasi yang dihadapi oleh UMKM Cahaya Sop Ikan ini berkaitan dengan penurunan nilai dan tingkat kepercayaan konsumen karena pandangan atau citra buruk terkait dengan UMKM tersebut.
Unit Kerja	Layanan Pelanggan
Sasaran	Menjaga dan meningkatkan tingkat kepercayaan konsumen terhadap UMKM serta menghindarkan UMKM dari persepsi negatif.
Akar Penyebab	<ol style="list-style-type: none"> 1. Adanya keterlambatan dalam pelayanan terhadap konsumen sehingga membuat penanganan kepada konsumen menjadi tidak efisien 2. Adanya rumor buruk terkait UMKM 3. Lingkungan usaha UMKM yang kurang bersih dan terkesan berantakan 4. Kurangnya tindakan responsif terhadap setiap keluhan dari para pelanggan
Indikator Risiko	Tersebar nya rumor buruk terkait dengan UMKM Cahaya Sop Ikan serta menurunnya tingkat pelanggan.
Kontrol Internal yang sudah ada	Sebuah kontrol internal yang telah dilakukan oleh UMKM Cahaya Sop Ikan terkait dengan risiko reputasi adalah pemilik UMKM secara rutin melakukan pembersihan daerah sekitar UMKM dalam menjaga kebersihan tempat dan secara maksimal untuk memberikan pelayanan yang baik kepada pelanggan.
Dampak Kualitatif	Dampak yang akan terjadi akibat dari risiko reputasi bagi UMKM Cahaya Sop Ikan dapat berpengaruh pada banyak hal krusial. Penurunan tingkat penjualan dan potensi kehilangan pelanggan menjadi yang paling utama. Dampak ini akan dapat mempengaruhi tingkat pendapatan yang dimiliki oleh UMKM Cahaya Sop Ikan. Selain itu, citra yang dimiliki oleh UMKM Cahaya Sop Ikan akan berpengaruh dan dapat di cap tidak baik oleh konsumen maupun calon konsumen.

Risiko Inherent

Probabilitas	Dampak	Skor Risiko Inherent	Tingkat Risiko Inherent	Strategi
2 = Kecil	4 = Berat	8	High Risk	Mitigate



Penanganan Risiko	<ol style="list-style-type: none"> 1. UMKM Cahaya Sop Ikan melakukan penanganan dengan memberikan pelatihan kepada para pegawai untuk dapat bekerja dengan efektif dan efisien 2. Menanggapi kritik dan saran yang diberikan oleh pelanggan dengan cepat dan tepat untuk memperbaiki kinerja usaha 3. Memberikan pelayanan yang terbaik kepada para pelanggan untuk memberikan kesan positif terhadap pelayanan di UMKM Cahaya Sop Ikan 4. Senantiasa melaksanakan kegiatan operasional yang sesuai dengan etika bisnis
Biaya Penanganan	Rp 2.000.000
Penanganan yang telah dilakukan	UMKM Cahaya Sop Ikan telah melakukan penanganan terhadap risiko dengan memberikan pelatihan dan pembekalan kepada para pegawai dalam cara untuk melayani para pelanggan dengan baik. Selain itu, UMKM Cahaya Sop Ikan telah memberikan respon positif terhadap kritik dan saran yang diberikan kepada mereka oleh pelanggan dan memperbaiki sistem dan kinerja usaha mereka.

Risiko Residual

Probabili tas	Dampak	Skor Risiko	Tingkat Risiko Residual	Probabili tas Risiko Residual Kualitatif	Dampak Finansial Risiko Residual (Rp)	Nilai Bersih Risiko Residual (Rp)
1 = Sangat Kecil	2 = Ringan	2	Low Risk	40%	2.000.000	800.000

Risiko reputasi yang dihadapi oleh UMKM Cahaya Sop Ikan adalah salah satu risiko yang cukup besar dampaknya. Risiko ini muncul karena adanya pelayanan yang kurang memuaskan terhadap pelanggan serta rumor buruk terkait dengan UMKM itu sendiri. UMKM Cahaya Sop Ikan sendiri memberikan respon atas risiko ini dengan terus memberikan pelayanan yang terbaik kepada para pelanggan agar mereka merasa puas dengan layanan yang diberikan. Namun, atas risiko ini tetap harus dilakukan mitigasi lain, seperti UMKM secara rutin memberikan pelatihan kepada para pegawai, membersihkan lingkungan tempat usaha, serta dengan bijak menerima dan merespon segala kritik dan saran dari pelanggan. Dengan dilakukannya langkah mitigasi tersebut, dapat menjadikan risiko residual pada UMKM Cahaya Sop Ikan menurun ke tingkat yang lebih rendah.

Risiko Kesehatan dan Kualitas Makanan

Deskripsi Risiko	UMKM Cahaya Sop Ikan memiliki risiko terkait kesehatan dan kualitas makanan yang dapat mempengaruhi reputasi bisnis karena kekecewaan pelanggan.
Unit Kerja	Dapur
Sasaran	Dapat memastikan bahwa kualitas bahan makanan yang dipakai berkualitas dan aman.
Akar Penyebab	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kurangnya pengetahuan mengenai praktik sanitasi yang baik atau kurangnya implementasi standar tersebut dalam proses produksi. 2. Lingkungan produksi yang kotor atau tidak higienis dapat menjadi sumber kontaminasi bagi produk makanan. Misalnya, kebersihan tempat penyimpanan, peralatan, dan area produksi yang tidak terjaga dengan baik dapat meningkatkan risiko kontaminasi silang.



Indikator Risiko	<ol style="list-style-type: none"> 1. Terjadi peningkatan keluhan dari pelanggan terkait dengan rasa, aroma, atau tanda-tanda fisik yang tidak biasa pada produk makanan, hal ini dapat mengindikasikan adanya masalah kualitas atau keamanan produk. 2. Lingkungan produksi seperti dapur atau area penyimpanan terlihat kotor, tidak teratur, atau tidak higienis, ini dapat menjadi ciri-ciri bahwa produk makanan yang dihasilkan mungkin tidak aman untuk dikonsumsi.
Kontrol Internal yang sudah ada	UMKM “Cahaya” Sop Ikan telah melakukan penyelidikan internal untuk mengidentifikasi sumber kontaminasi atau penyebab masalah serta meningkatkan prosedur sanitasi dan keamanan pangan dan melatih kembali karyawan tentang praktik-produksi yang aman
Dampak Kualitatif	Risiko ini akan mengakibatkan kehilangan kepercayaan pelanggan terhadap UMKM tersebut. Pelanggan mungkin menjadi ragu untuk membeli produk dari UMKM tersebut di masa depan. Karena kehilangan kepercayaan pelanggan, UMKM dapat mengalami penurunan penjualan yang signifikan. Pelanggan mungkin beralih ke pesaing yang dianggap lebih dapat diandalkan dan berkualitas.

Risiko Inherent

Probabilitas	Dampak	Skor Risiko Inherent	Tingkat Risiko Inherent	Strategi
3 = Sedang	4 = Berat	12	High Risk	<i>Mitigate</i>

Penanganan Risiko	<ol style="list-style-type: none"> 1. Memperbarui dan memperkuat prosedur sanitasi dan keamanan pangan, termasuk pembersihan dan desinfeksi peralatan, area produksi, serta pelatihan karyawan tentang praktik-produksi yang aman. 2. Melakukan evaluasi menyeluruh terhadap seluruh proses produksi dan identifikasi area-area yang memerlukan perbaikan atau perubahan untuk mencegah terulangnya masalah di masa depan.
Biaya Penanganan	Rp 2.000.000
Penanganan yang telah dilakukan	UMKM “Cahaya” Sop Ikan telah melakukan penanganan risiko dengan meningkatkan prosedur sanitasi dan keamanan pangan, seperti melakukan pembersihan dan disinfeksi yang lebih sering, serta memberikan jaminan tentang peningkatan kualitas dan keamanan produk di masa mendatang kepada pelanggan.

Risiko Residual

Probabilitas	Dampak	Skor Risiko	Tingkat Risiko Residual	Probabilitas Risiko Residual Kualitatif	Dampak Finansial Risiko Residual (Rp)	Nilai Bersih Risiko Residual (Rp)
2 = Kecil	3 = Sedang	6	Medium Risk	40%	2.000.000	800.000

Berdasarkan analisis risiko tersebut, UMKM “Cahaya” Sop Ikan menghadapi risiko signifikan terkait kesehatan dan kualitas makanan, yang berpotensi merusak reputasi dan kepercayaan pelanggan. Risiko ini berasal dari praktik sanitasi yang kurang memadai dan kondisi lingkungan produksi yang tidak higienis. Untuk mengatasi hal ini, UMKM telah meningkatkan prosedur sanitasi dan keamanan pangan, meliputi pembersihan dan desinfeksi yang lebih intensif, serta pelatihan ulang karyawan tentang praktik produksi yang aman. Upaya ini bertujuan untuk memulihkan kepercayaan pelanggan dan mencegah penurunan penjualan, dengan biaya penanganan yang relatif kecil dibandingkan dengan potensi kerugian reputasi dan



finansial jangka panjang.

Risiko Keuangan

Deskripsi Risiko	UMKM Cahaya Sop Ikan memiliki risiko terkait keuangan yang dapat mempengaruhi pendapatan bersih UMKM tersebut.
Unit Kerja	Keuangan
Sasaran	Dapat memastikan bahwa dengan berjalannya UMKM tersebut dapat menghasilkan keuntungan dan tidak mendapatkan kerugian.
Akar Penyebab	1. Harga bahan pokok yang naik jika menjelang hari-hari besar seperti Hari Raya Idul Fitri, Natal, dan Imlek. 2. UMKM tidak memiliki perjanjian dengan pemasok untuk harga bahan baku yang tetap dalam jangka waktu tertentu. Tanpa perjanjian semacam itu, mereka lebih rentan terhadap fluktuasi harga.
Indikator Risiko	1. mengindikasikan bahwa harga bahan baku juga cenderung meningkat, yang dapat menjadi peringatan akan risiko keuangan bagi UMKM. 2. Jika produk sejenis dari pesaing mengalami kenaikan harga yang signifikan, hal ini bisa menjadi sinyal bahwa harga bahan baku juga meningkat, yang berpotensi mengakibatkan risiko keuangan bagi UMKM.
Kontrol Internal	UMKM “Cahaya” Sop Ikan telah melakukan perjanjian atau kerjasama dengan pemasok mereka. Hal ini dapat membantu mereka untuk mendapatkan informasi yang sudah lebih awal tentang perubahan harga dan mendiskusikan opsi perjanjian harga tetap ada untuk mengurangi risiko fluktuasi harga.
Dampak Kualitatif	Risiko ini akan mengakibatkan UMKM terpaksa mengurangi penggunaan bahan baku berkualitas atau mengganti dengan alternatif yang lebih murah tetapi kurang berkualitas, hal ini akan mempengaruhi kualitas produk mereka dan berdampak merusak reputasi dan citra merek mereka di mata pelanggan.

Risiko Inherent

Probabilitas	Dampak	Skor Risiko Inherent	Tingkat Risiko Inherent	Strategi
3 = Sedang	4 = Berat	12	High Risk	Mitigate

Penanganan Risiko	1. Mengurangi volume penggunaan bahan baku agar harga jual yang diberikan tidak mengalami kenaikan yang dapat membuat pelanggan kecewa atau bahkan membeli di UMKM lain. 2. Menyimpan dana cadangan sebesar 10% dari pendapatan setiap kali terjadi penjualan, hal tersebut dapat memberikan UMKM cadangan keuangan yang diperlukan untuk menutupi biaya tambahan yang mungkin timbul akibat kenaikan harga bahan baku atau kejadian tak terduga lainnya.
Biaya Penanganan	Rp 3.000.000
Penanganan yang telah dilakukan	UMKM “Cahaya” Sop Ikan telah melakukan penanganan risiko dengan melakukan perjanjian atau kerjasama dengan pemasok mereka dengan mendiskusikan opsi perjanjian harga tetap. UMKM “Cahaya” Sop Ikan juga selalu menyisihkan sebagian pendapatannya yang ditujukan sebagai dana cadangan



Risiko Residual

Probabilitas	Dampak	Skor Risiko	Tingkat Risiko Residual	Probabilitas Risiko Residual Kualitatif	Dampak Finansial Risiko Residual (Rp)	Nilai Bersih Risiko Residual (Rp)
3 = Sedang	2 = Ringan	6	Medium Risk	30%	3.000.000	900.000

UMKM “Cahaya” Sop Ikan menghadapi risiko keuangan signifikan, terutama terkait dengan fluktuasi harga bahan pokok yang dipengaruhi oleh inflasi dan periode hari besar seperti Idul Fitri, Natal, dan Imlek. Ketiadaan perjanjian harga tetap dengan pemasok meningkatkan kerentanan UMKM terhadap perubahan harga, mengancam stabilitas pendapatan mereka. Untuk mengelola risiko ini, UMKM telah menjalin kerjasama dengan pemasok untuk mendapat informasi harga lebih awal dan membahas kemungkinan perjanjian harga tetap, mengurangi penggunaan bahan baku untuk menjaga harga jual, serta menyisihkan dana cadangan 10% dari setiap penjualan. Tindakan ini bertujuan mengurangi dampak finansial dan menjaga kualitas produk, demi meminimalkan risiko reputasi dan mempertahankan kepercayaan pelanggan, dengan biaya penanganan yang relatif rendah dibandingkan dengan potensi dampak finansial.

PENUTUP

Berdasarkan hasil analisis yang telah kami lakukan terhadap UMKM Cahaya Sop Ikan, dapat disimpulkan bahwa evaluasi terhadap keefektivitasan penanganan risiko telah dilaksanakan dengan baik. Evaluasi ini menggunakan pendekatan kualitatif untuk menilai dampak dan hasil yang dialami UMKM. Meskipun menghadapi berbagai risiko seperti persediaan bahan masakan, persaingan, harga, reputasi, kesehatan dan kualitas makanan, serta risiko keuangan, pemilik usaha telah berhasil mengatasi tantangan ini dengan cukup efektif. Diskusi mendalam mengenai dampak risiko terhadap operasional usaha menunjukkan bahwa jika tidak ditangani dengan baik, risiko-risiko tersebut dapat menghambat kelangsungan usaha. Namun, UMKM ini telah mengambil langkah-langkah yang tepat, seperti memberikan harga dan kualitas terbaik, untuk tetap kompetitif di tengah persaingan yang ketat. Selain itu, risiko dalam persediaan bahan masakan dan kualitas makanan menjadi perhatian utama dalam menjaga keberlanjutan operasional usaha ini. Melalui kegiatan abdimas ini, bahwa pemahaman mendalam terhadap risiko adalah kunci penting dalam pengelolaan dan mitigasi risiko yang efektif. Kegiatan ini juga memberikan wawasan baru dan bermanfaat, serta kontribusi positif bagi UMKM melalui masukan yang diperoleh dari analisis risiko dan wawancara yang dilakukan.

Berdasarkan hasil kegiatan abdimas, kami memberikan beberapa saran untuk membantu UMKM Cahaya Sop Ikan dalam mengembangkan usahanya, yaitu : perlu melakukan analisis risiko secara rutin dan mendalam untuk mengidentifikasi risiko-risiko yang mungkin muncul di masa depan dan mengambil keputusan yang tepat untuk mengatasinya, meningkatkan branding usaha guna memperkuat kepercayaan dan pengenalan masyarakat, yang dapat diiringi dengan evaluasi rutin dari umpan balik pelanggan untuk menjaga reputasi yang baik serta membangun hubungan yang kuat dengan mitra atau supplier yang dapat dipercaya untuk memastikan ketersediaan bahan masakan selalu terjamin.

DAFTAR PUSTAKA

Aoun, J. (2023). The impact of risk management on the performance of small medium enterprises amid the crisis: the case of Lebanon. *Dutch Journal of Finance and Management*, 6(2), 25718. <https://doi.org/10.55267/djfm/14180>

Baloyi, T., & Ozumba, A. (2020). Strategic Risk Management among Small Enterprises in the Construction Industry. *MATEC Web of Conferences*, 312, 02013.



<https://doi.org/10.1051/matecconf/202031202013>

- Data Indonesia. (2022). Data Jumlah Industri Mikro dan Kecil di Indonesia Menurut Sektor pada 2022. DataIndonesia.id.
- Fadhillah, Y., Siregar, M. N. H., Batubara, H. D. A., Aswan, N., & Hasibuan, F. A. (2024). Pelatihan Manajemen Resiko Teknologi Informasi Untuk Meningkatkan Keamanan dan Efisiensi Operasional di Lembaga Pendidikan. *Jurnal Pengabdian Sosial*, 1(7), 518–523. <https://doi.org/10.59837/kzfd6m50>
- Falkner, E. M., & Hiebl, M. R. W. (2015). Risk management in SMEs: a systematic review of available evidence. *The Journal of Risk Finance*, 16(2), 122–144. <https://doi.org/10.1108/JRF-06-2014-0079>
- Farla WK, W., Nailis, W., Afrina, M., Meitisari, N., & Tasmi, T. (2024). Peningkatan Keterampilan Manajemen Usaha Untuk Optimalisasi Kinerja UMKM di Desa Burai Kabupaten Ogan Ilir. *AKM: Aksi Kepada Masyarakat*, 4(2), 559–568. <https://doi.org/10.36908/akm.v4i2.1003>
- Gao, S. S., Sung, M. C., & Zhang, J. (2013). Risk management capability building in SMEs: A social capital perspective. *International Small Business Journal: Researching Entrepreneurship*, 31(6), 677–700. <https://doi.org/10.1177/0266242611431094>
- Joycelin, Alex, Liu, M. S., Marliana, S. E., Shelvi, & Lailita, N. B. (2022). Analisis Manajemen Risiko Pada Bidang Usaha Kuliner Seoul Cafe. *Jurnal Mirai Management*, 7(3), 228–224.
- Maychael, M., & Pangestuti, D. C. (2022). Peran Manajemen Risiko Dalam Memoderasi Rasio Keuangan Terhadap Nilai Perusahaan. *Owner*, 6(4), 3398–3411. <https://doi.org/10.33395/owner.v6i4.1137>
- Pangestuti, D., & Suryani, S. (2024). Penyuluhan Manajemen Risiko Untuk Keberlanjutan Usaha Mikro Kecil Menengah. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(1), 2279–2289.
- Ramli, R. R., & Djumena, E. (2023, August 10). UMKM Makanan dan Minuman Keluhkan Penurunan Omzet . Kompas.com.
- Rodiyah, I., Sulistiyowati, W., & Astutik, I. R. I. (2023). DFMEA-Based Model for SMEs' Risk Management (pp. 426–435). https://doi.org/10.2991/978-2-38476-052-7_47
- Sitinjak, M., Safrizal, & Wirdayani Wahab. (2023). PELATIHAN MANAJEMEN KEUANGAN UMKM BAGI PELAKU UMKM KOTA BATAM. *Jurnal Abdi Masyarakat Multidisiplin*, 2(1), 33–37. <https://doi.org/10.56127/jammu.v2i1.857>
- Sutaat, S., Purwaningrum, D., & Sarimaryoni, H. (2023). Pelatihan Pengelolaan Risiko Bagi Pelaku Usaha Umkm Taman Setiabudi Banyumanik Semarang. *Lentera Pengabdian*, 1(02), 146–154. <https://doi.org/10.59422/lp.v1i02.55>