



Masuk tanggal : 18-November-2025, revisi tanggal : 09-03-2026, diterima untuk diterbitkan tanggal : 14-Maret-2026

Risk Management Analysis Based on ISO 31000:2018 in Culinary MSMEs in Bandung City (Case Study at Warung Olis)

Analisis Manajemen Risiko Berdasarkan ISO 31000:2018 pada UMKM Kuliner di Kota Bandung (Studi Kasus pada Warung Olis)

Hafiz Fazie Rizwandi¹, Muhammad Zaki Aaqila Fitriyanto², Agnelia Septia Heriyandi³, Aristanti Widyaningsih⁴

¹ Prodi Akuntansi, Universitas Pendidikan Indonesia, Jl. Dr. Setiabudhi No. 229, Kota Bandung*

Email: hafizfazie@upi.edu

² Prodi Akuntansi, Universitas Pendidikan Indonesia, Jl. Dr. Setiabudhi No. 229, Kota Bandung

Email: zaki.aaqila05@upi.edu

³ Prodi Akuntansi, Universitas Pendidikan Indonesia, Jl. Dr. Setiabudhi No. 229, Kota Bandung

Email: agneliaseptiaheriyandi@gmail.com

⁴ Prodi Akuntansi, Universitas Pendidikan Indonesia, Jl. Dr. Setiabudhi No. 229, Kota Bandung

Email: aristanti.widyaningsih@upi.edu

Abstract

This study aims to analyze the application of risk management at Warung Olis MSMEs in maintaining business sustainability amid operational and market challenges. The research uses a qualitative method with a case study approach through in-depth interviews with Warung Olis owners and direct observation of daily operational activities. Risk analysis is carried out with reference to the ISO 31000:2018 framework, which includes the stages of risk identification, analysis, evaluation, and mitigation. The results of the study identified six main risks, namely the risk of raw material shortages (R1), social environmental risk (R2), risk of negligence in payment transactions (R3), risk of order serving errors (R4), risk of errors in cash recording and calculation (R5), and market risk due to fluctuations in the number of customers (R6). The analysis results show that market risk is the risk with the highest impact on revenue decline, especially when the number of customers decreases. In addition, cash recording errors and transaction negligence have the potential to disrupt daily financial stability. The main mitigations implemented are the use of digital financial recording applications, recording transactions directly at the time of ordering, as well as menu innovations and social media promotions to maintain sales stability. These efforts are effective in reducing potential losses and improving business financial management in a more structured manner.

Keywords: Risk Management, ISO 31000, MSMEs

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan manajemen risiko pada UMKM Warung Olis dalam

menjaga keberlanjutan usaha di tengah tantangan operasional dan pasar. Penelitian menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan studi kasus melalui wawancara mendalam dengan pemilik Warung Olis serta observasi langsung terhadap kegiatan operasional harian. Analisis risiko dilakukan mengacu pada kerangka ISO 31000:2018 yang meliputi tahapan identifikasi, analisis, evaluasi, dan mitigasi risiko. Hasil penelitian mengidentifikasi enam risiko utama, yaitu risiko kekurangan bahan baku (R1), risiko lingkungan sosial (R2), risiko kelalaian transaksi pembayaran (R3), risiko kesalahan penyajian pesanan (R4), risiko kesalahan pencatatan dan perhitungan kas (R5), serta risiko pasar akibat fluktuasi jumlah pelanggan (R6). Hasil analisis menunjukkan bahwa risiko pasar merupakan risiko dengan dampak tertinggi terhadap penurunan pendapatan, terutama saat jumlah pelanggan menurun. Selain itu, kesalahan pencatatan kas dan kelalaian transaksi berpotensi mengganggu stabilitas keuangan harian. Mitigasi utama yang diterapkan adalah penggunaan aplikasi pencatatan keuangan digital, pencatatan transaksi secara langsung saat pemesanan, serta inovasi menu dan promosi media sosial guna menjaga stabilitas penjualan. Upaya tersebut efektif dalam menekan potensi kerugian dan meningkatkan pengelolaan keuangan usaha secara lebih terstruktur.

Kata Kunci: Manajemen Risiko, ISO 31000, UMKM

Pendahuluan

Pertumbuhan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di Indonesia memberikan peran yang besar bagi perekonomian nasional, khususnya dalam menciptakan lapangan kerja dan mendorong pemerataan pendapatan masyarakat. (Ramadani et al., 2025). Selain itu, UMKM berperan sebagai penggerak ekonomi lokal yang mendorong kemandirian dan memperkuat daya saing produk dalam negeri (Aprilia et al., 2025). Di tengah pertumbuhan tersebut, pelaku UMKM menghadapi berbagai tantangan yang berasal dari faktor internal maupun eksternal, seperti, keterbatasan modal, kurangnya pengetahuan dan keterampilan, hingga persaingan yang ketat. (Evanita & Fahmi, 2023). Tantangan-tantangan ini dapat menimbulkan risiko yang berdampak langsung pada kelangsungan usaha apabila tidak dikelola dengan baik.

Sektor kuliner merupakan salah satu industri di Indonesia yang menunjukkan pertumbuhan sangat pesat dalam beberapa tahun terakhir. Hal ini didukung oleh data statistik yang menunjukkan bahwa industri makanan menjadi jenis industri dengan jumlah usaha terbanyak, yaitu mencapai 1,94 juta unit atau 44,02% dari total Industri Mikro dan Kecil di Indonesia (BPS, 2025). Bidang ini relatif mudah untuk dijalankan karena menawarkan fleksibilitas modal awal, mulai dari skala kecil seperti warung makan atau *food truck* hingga restoran yang lebih besar, serta memberikan ruang yang luas untuk variasi dan inovasi dalam menu, konsep, maupun penyajian guna menarik dan membedakan diri dari pesaing (Nasution et al., 2024). Namun demikian, kemudahan tersebut tidak terlepas dari berbagai tantangan, seperti persaingan yang semakin ketat, fluktuasi harga bahan baku, serta perubahan preferensi konsumen yang dinamis (Fajri et al., 2024).

Menurut ISO 31000:2018, risiko merupakan dampak dari ketidakpastian terhadap pencapaian tujuan organisasi. Bagi UMKM, risiko tidak hanya berasal dari faktor eksternal seperti keterbatasan akses pembiayaan dan kebijakan pemerintah yang belum merata, tetapi juga dari faktor internal seperti kurangnya keterampilan manajerial, rendahnya inovasi produk, serta keterbatasan kemampuan dalam memanfaatkan teknologi dan digitalisasi secara optimal. (Ratnaningtyas et al., 2025). Sebagian besar UMKM di Indonesia belum menerapkan sistem pengendalian internal dan manajemen risiko secara memadai, sehingga rentan terhadap ketidakpastian dan gangguan operasional yang dapat menghambat keberlanjutan usaha (Ulupui et al., 2024). Situasi tersebut terjadi karena adanya keterbatasan modal, rendahnya pengetahuan serta pemahaman mengenai manajemen risiko, dan terbatasnya akses terhadap pelatihan atau pendampingan yang memadai (Handayani et al., 2024). Akibatnya, banyak usaha mikro mengalami kerugian hingga kebangkrutan karena tidak adanya perencanaan penanganan risiko

yang matang.

Warung Olis merupakan salah satu UMKM yang bergerak di bidang kuliner dan berlokasi di kawasan yang ramai dengan aktivitas mahasiswa. Kedai ini menjadi tempat yang cukup populer di kalangan mahasiswa sebagai lokasi untuk berkumpul, mengerjakan tugas, mengadakan rapat organisasi, maupun sekadar bersantai. Sebagai pelaku usaha kuliner yang beroperasi di lingkungan akademik, Warung Olis dituntut untuk mampu mengelola usahanya secara efektif agar dapat mempertahankan daya tarik dan kepercayaan konsumennya. Dalam menjalankan kegiatan usahanya, Warung Olis juga tidak terlepas dari berbagai bentuk risiko yang melekat pada setiap aktivitas bisnis, baik dalam aspek operasional, keuangan, maupun pelayanan. Risiko adalah unsur yang selalu melekat pada setiap kegiatan bisnis, sehingga penerapan manajemen risiko menjadi hal yang krusial untuk menjaga kelangsungan usaha UMKM. Melalui manajemen risiko, berbagai tantangan dapat diminimalkan sekaligus mendorong munculnya peluang inovasi dan pengembangan usaha (Handayani et al., 2024).

Menurut ISO 31000:2018, manajemen risiko merupakan proses yang dilakukan secara terstruktur untuk mengarahkan dan mengendalikan organisasi dalam menghadapi risiko. Manajemen risiko adalah langkah yang dilakukan guna mencegah munculnya risiko maupun menangani berbagai risiko lain yang dapat menghambat pencapaian tujuan suatu perusahaan (Tias et al., 2024). Manajemen risiko berperan sebagai pedoman dalam pengelolaan sumber daya perusahaan, sehingga perusahaan dapat memperoleh nilai yang optimal dan mencapai keuntungan sesuai dengan yang ditargetkan (Asir et al., 2023). Dengan demikian, penerapan manajemen risiko yang efektif pada Warung Olis diharapkan dapat membantu pelaku usaha dalam mengidentifikasi, menganalisis, serta mengendalikan potensi risiko yang mungkin timbul, sehingga mampu mendukung keberlanjutan dan peningkatan kinerja usaha secara berkelanjutan.

Metode Penelitian

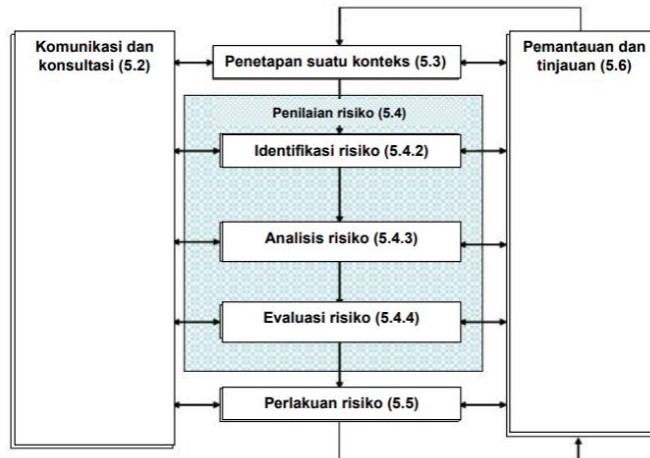
Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan studi kasus. Data primer diperoleh melalui wawancara dengan pemilik usaha dan observasi langsung terhadap kegiatan operasional. Sementara itu, data sekunder diperoleh melalui studi pustaka dan literatur yang relevan dengan manajemen risiko dan UMKM. Pendekatan ini dipilih karena mampu memberikan pemahaman yang mendalam mengenai proses manajemen risiko yang diterapkan oleh pelaku usaha dalam konteks nyata (Amelia, 2023). Studi kasus dilakukan pada Warung Olis, sebuah usaha kuliner yang berlokasi di sekitar kampus dan menghadapi berbagai risiko operasional dan keuangan. Analisis data dilakukan melalui tahapan identifikasi risiko, pembobotan atau skoring risiko berdasarkan tingkat kemungkinan dan dampak, evaluasi risiko untuk menentukan prioritas penanganan, serta penyusunan mitigasi risiko sebagai dasar penarikan kesimpulan penelitian.



Gambar 1: Usaha “Warung Olis”

Data dalam penelitian ini terdiri atas data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh

melalui wawancara dengan pemilik Warung Olis untuk menggali informasi terkait kegiatan usaha, kendala yang sering dihadapi, serta strategi dalam mengelola risiko. Selain itu, dilakukan pula observasi langsung terhadap aktivitas operasional untuk mengetahui potensi risiko yang muncul di lapangan. Sementara itu, data sekunder diperoleh melalui studi pustaka dari jurnal, buku, laporan penelitian terdahulu, dan dokumen yang relevan dengan konsep manajemen risiko UMKM serta pedoman ISO 31000:2018. Proses penilaian risiko dalam penelitian ini mengacu pada kerangka ISO 31000:2018, yang terdiri dari beberapa tahapan, yaitu: komunikasi dan konsultasi, penetapan konteks, identifikasi risiko, analisis risiko, evaluasi risiko, perlakuan risiko, serta pemantauan dan tinjauan.



Gambar 2: Proses Manajemen Risiko

Tahap identifikasi risiko merupakan proses mengenali berbagai potensi masalah yang dapat menghambat pencapaian tujuan usaha. Risiko yang telah diidentifikasi kemudian dianalisis pada tahap analisis risiko untuk mengetahui seberapa besar kemungkinan terjadinya dan seberapa besar dampaknya terhadap usaha. Penilaian dilakukan dengan menggunakan sistem skor, di mana setiap kategori kemungkinan dan dampak diberi nilai antara 1 sampai 4. Hasil perkalian antara kedua skor tersebut menunjukkan tingkat risiko. Berdasarkan hasilnya, risiko diklasifikasikan menjadi tiga kategori, yaitu rendah, sedang, dan tinggi.

Tabel 1. Matriks Analisis Risiko

kemungkinan	Dampak			
	Tidak Signifikan (1)	Kecil (2)	Besar (3)	Sangat Signifikan (4)
Hampir Pasti (4)	Sedang	Sedang	Tinggi	Tinggi
kemungkinan Besar (3)	Sedang	Sedang	Sedang	Tinggi
Kemungkinan Kecil (2)	Rendah	Sedang	Sedang	Sedang
Sangat Jarang (1)	Rendah	Rendah	Sedang	Sedang

Setelah dilakukan analisis, tahap selanjutnya adalah evaluasi risiko, yaitu menentukan prioritas penanganan berdasarkan tingkat keparahan risiko. Risiko dengan tingkat tinggi akan menjadi fokus utama dalam penyusunan strategi mitigasi, sedangkan risiko dengan tingkat sedang hingga rendah cukup dipantau secara berkala. Tahap perlakuan risiko dilakukan dengan merancang strategi untuk mengurangi atau mengendalikan risiko, seperti melalui pencegahan, pengalihan, pengurangan, atau penerimaan risiko sesuai dengan kemampuan Warung Olis. Terakhir, tahap pemantauan dan tinjauan dilakukan untuk mengevaluasi efektivitas penerapan manajemen risiko secara berkelanjutan dan memastikan bahwa strategi yang diterapkan tetap relevan dengan perubahan situasi usaha.

Menurut Hariwibowo (2022), penyederhanaan proses pengelolaan risiko pada UMKM perlu dilakukan agar pelaku usaha dapat lebih mudah memahami dan menerapkannya. Sebagai langkah awal, proses pengelolaan risiko dapat difokuskan pada tahap penilaian risiko dengan menggunakan pendekatan ISO 31000:2018, yang meliputi tiga tahapan utama, yaitu identifikasi risiko, analisis risiko, dan evaluasi risiko. Ketiga tahapan tersebut merupakan dasar dalam penyusunan *risk register* sebagaimana disyaratkan dalam standar ISO 31000:2018, yang berfungsi sebagai langkah awal dalam penerapan manajemen risiko. Melalui tahapan ini, UMKM dapat mengenali berbagai potensi risiko yang ada dan menilai profil risiko yang dihadapi dalam kegiatan usahanya.

Hasil Penelitian dan Diskusi

Hasil Penelitian

Proses Bisnis Mitra

Warung Olis merupakan usaha kuliner yang menyajikan berbagai pilihan makanan dan minuman siap saji. Menu utama yang ditawarkan adalah Bakmi dan Donat, dua jenis makanan yang berbeda namun sama-sama disukai oleh pelanggan. Selain itu, Warung Olis juga menyediakan mie instan, camilan ringan, dan minuman kemasan sebagai pelengkap menu utama. Dengan variasi menu tersebut, Warung Olis berupaya memenuhi selera pelanggan, khususnya kalangan mahasiswa yang sering berkunjung untuk makan, berkumpul, atau mengerjakan tugas. Pihak-pihak yang berperan dalam proses bisnis Warung Olis antara lain pemilik, yaitu Monica dan Rudi, yang bertanggung jawab atas keseluruhan kegiatan usaha. Monica berperan dalam pengadaan bahan baku, produksi makanan, pengawasan kualitas, serta pencatatan keuangan harian. Sementara itu, Rudi bertugas sebagai manajer operasional yang menangani penjualan, melayani pelanggan, mengatur parkir, serta menjaga hubungan baik dengan warga sekitar dan pemasok. Selain pemilik, Warung Olis juga dibantu oleh asisten sementara yang bekerja pada waktu tertentu, terutama saat jam makan siang atau ketika jumlah pelanggan meningkat. Asisten bertugas membantu dalam penyajian makanan, menjaga kebersihan, dan mempercepat pelayanan agar pelanggan tidak perlu menunggu terlalu lama.

Warung Olis bekerja sama dengan beberapa pemasok lokal di pasar tradisional untuk memenuhi kebutuhan bahan seperti mie, tepung, minyak goreng, dan bumbu masak. Pembelian bahan baku biasanya dilakukan setiap pagi atau dua hari sekali agar kualitas tetap terjaga dan tidak terjadi penumpukan stok. Dari sisi pemasaran, Warung Olis masih mengandalkan penjualan langsung di lokasi usaha tanpa sistem pemesanan daring, namun untuk promosi sudah mulai dilakukan melalui media sosial seperti Instagram, TikTok, dan WhatsApp Business untuk memperkenalkan produk serta menarik lebih banyak pelanggan. Informasi yang dibagikan di media sosial meliputi menu, harga, jam buka, dan kegiatan promosi tertentu, sementara transaksi tetap dilakukan secara langsung di tempat. Warung ini beroperasi setiap hari dari pukul 08.00 hingga 21.00 WIB, dengan layanan makan di tempat maupun dibawa pulang. Setelah jam operasional berakhir, pemilik melakukan kegiatan pembersihan, pencatatan transaksi, dan

persiapan bahan untuk keesokan harinya. Dengan sistem operasional tersebut, Warung Olis berupaya menjaga kelancaran kegiatan usaha dan memberikan pelayanan terbaik bagi pelanggan, meskipun tetap menghadapi berbagai risiko dalam aspek operasional, keuangan, dan pelayanan yang perlu dikelola melalui penerapan manajemen risiko agar usaha dapat berjalan berkelanjutan.

Proses Identifikasi Risiko

Pada tahap ini dilakukan proses identifikasi terhadap berbagai potensi risiko yang mungkin muncul dan terjadi dalam kegiatan operasional. Berdasarkan hasil wawancara yang telah peneliti lakukan, sejumlah risiko yang teridentifikasi disajikan pada tabel berikut.

Tabel 2. Identifikasi Risiko

ID	Jenis Risiko	Faktor
R1	Risiko kekurangan bahan baku	Keterlambatan pasokan atau ketersediaan bahan baku yang terbatas dari pemasok.
R2	Risiko lingkungan sosial	Lokasi usaha yang padat memengaruhi kelancaran operasional.
R3	Risiko kelalaian dalam proses transaksi pembayaran	Kurangnya ketelitian atau fokus karyawan saat melayani pelanggan.
R4	Risiko operasional	Kesalahan karyawan dalam menyajikan pesanan.
R5	Risiko kesalahan pencatatan dan perhitungan kas	Kurangnya ketelitian dalam pencatatan transaksi dan tidak adanya prosedur keuangan yang terstruktur.
R6	Risiko pasar	Perubahan perilaku dan jumlah pelanggan karena faktor eksternal, seperti libur mahasiswa.

Berdasarkan hasil identifikasi risiko yang dilakukan melalui wawancara dengan pemilik Warung Olis, ditemukan terdapat enam potensi risiko yang mungkin terjadi dalam kegiatan operasional. Risiko-risiko tersebut dapat muncul dari berbagai faktor, antara lain faktor manusia, bahan baku, metode kerja, lingkungan usaha, keuangan, dan pasar. Setelah risiko-risiko tersebut teridentifikasi, langkah selanjutnya adalah menentukan dampak dari masing-masing potensi risiko sebagaimana disajikan pada tabel berikut.

Tabel 3. Identifikasi Dampak Risiko

ID	Jenis Risiko	Dampak Risiko
R1	Risiko kekurangan bahan baku	Proses produksi terhambat karena bahan utama tidak tersedia, sehingga beberapa menu tidak dapat disajikan dan berpotensi menurunkan pendapatan harian.
R2	Risiko lingkungan sosial	Aktivitas operasional terganggu akibat kepadatan lokasi, kebisingan, atau keterbatasan area parkir yang dapat menurunkan kenyamanan pelanggan.
R3	Risiko kelalaian dalam proses transaksi pembayaran	Terjadi kehilangan pendapatan akibat pelanggan lupa atau belum menyelesaikan pembayaran, terutama saat kondisi warung sedang ramai.

R4	Risiko operasional	Pelanggan menerima pesanan yang tidak sesuai, menimbulkan ketidakpuasan, serta berpotensi menurunkan tingkat kepercayaan pelanggan terhadap warung.
R5	Risiko kesalahan pencatatan dan perhitungan kas	Terjadi ketidaksesuaian antara catatan keuangan dengan jumlah uang kas yang sebenarnya, sehingga menyulitkan proses pengawasan keuangan usaha.
R6	Risiko pasar	Terjadi penurunan jumlah pelanggan secara signifikan selama masa libur mahasiswa, sehingga penjualan menurun, pendapatan harian berkurang, dan beberapa bahan baku berpotensi tidak terpakai secara optimal.

Tahap Analisis Risiko

Tahap analisis risiko bertujuan untuk menilai tingkat kemungkinan (*probability*) dan besarnya dampak (*impact*) dari setiap risiko yang telah diidentifikasi pada Warung Olis. Analisis ini membantu menentukan prioritas risiko mana yang perlu segera ditangani dan mana yang masih dapat diterima oleh pemilik usaha. Penilaian dilakukan menggunakan skala 1–4, di mana angka yang lebih tinggi menunjukkan tingkat risiko yang lebih besar, baik dari segi peluang terjadinya maupun besarnya pengaruh terhadap operasional usaha. Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik Warung Olis, berikut hasil analisis risiko yang telah disusun.

Tabel 4. Analisis Risiko

ID	Jenis Risiko	Probabilitas	Dampak	Level Risiko
R1	Risiko kekurangan bahan baku	1	1	Rendah
R2	Risiko lingkungan sosial	1	1	Rendah
R3	Risiko kelalaian dalam proses transaksi pembayaran	2	3	Sedang
R4	Risiko operasional	1	2	Rendah
R5	Risiko kesalahan pencatatan dan perhitungan kas	2	3	Sedang
R6	Risiko pasar	1	4	Sedang

Dari hasil analisis tersebut, dapat disimpulkan bahwa tingkat risiko Warung Olis berada pada kategori rendah hingga sedang. Risiko operasional seperti pelanggan yang lupa membayar dan kesalahan pencatatan kas menjadi perhatian utama karena berdampak langsung pada aspek keuangan. Sedangkan risiko seperti kekurangan bahan baku dan gangguan lingkungan masih dalam batas terkendali berkat sistem pengadaan harian dan hubungan sosial yang baik dengan warga sekitar. Secara umum, analisis menunjukkan bahwa risiko yang dihadapi Warung Olis tidak bersifat kritis, namun memerlukan sistem pengawasan yang lebih baik agar tidak berkembang menjadi masalah yang lebih besar. Hasil analisis ini menjadi dasar untuk menentukan strategi mitigasi pada tahap berikutnya, yaitu evaluasi dan perlakuan risiko.

Tahap Evaluasi Risiko

Pada tahap evaluasi risiko, peneliti menetapkan prioritas risiko untuk menentukan mana yang perlu mendapatkan penanganan terlebih dahulu dan mana yang masih dapat diterima. Penilaian ini dilakukan dengan menggunakan matriks evaluasi risiko yang mengacu pada kerangka kerja ISO 31000:2018. Matriks tersebut menggabungkan tingkat kemungkinan (*likelihood*) dan dampak (*impact*) dari setiap risiko, sehingga diperoleh klasifikasi tingkat risiko ke dalam tiga kategori, yaitu *Low Risk*, *Medium Risk*, dan *High Risk*.

Tabel 5. Matriks Evaluasi Risiko

kemungkinan	Dampak			
	Tidak Signifikan (1)	Kecil (2)	Besar (3)	Sangat Signifikan (4)
Hampir Pasti (4)				
kemungkinan Besar (3)				
Kemungkinan Kecil (2)	Rendah		R3 R5	
Sangat Jarang (1)	R1 R2	R4		R6

Setelah dilakukan penilaian melalui matriks evaluasi risiko, tahap berikutnya adalah menentukan langkah yang perlu dilakukan untuk menangani setiap risiko yang ada. Tahap ini bertujuan agar potensi gangguan terhadap kegiatan operasional Warung Olis dapat dikendalikan dan tidak menimbulkan dampak yang lebih besar. Setiap risiko yang telah diidentifikasi kemudian dianalisis kembali untuk menentukan tindakan yang paling tepat, seperti upaya pencegahan, pengendalian, maupun penyesuaian operasional agar risiko dapat diminimalkan. Adapun hasil evaluasi dan strategi penanganan dari setiap risiko yang ditemukan disajikan pada tabel berikut, yang diurutkan berdasarkan tingkat atau level risikonya.

Tabel 6. Penanganan Risiko

ID	Jenis Risiko	Level Risiko	Strategi	Penanganan Risiko
R5	Risiko kesalahan pencatatan dan perhitungan kas	Sedang	Mitigasi Risiko	Penggunaan alat bantu digital seperti aplikasi keuangan sederhana (misalnya BukuWarung atau Catatan Usaha) dapat membantu mengurangi <i>human error</i> dan meningkatkan akurasi data keuangan.
R3	Risiko kelalaian dalam proses transaksi pembayaran	Sedang	Mitigasi Risiko	Pemilik mencatat transaksi setelah pelanggan melakukan pemesanan dan mulai menggunakan pencatatan digital sederhana untuk mengurangi kesalahan
R6	Risiko pasar	Sedang	Eksplorasi Risiko	Risiko pasar dihadapi dengan cara inovatif, seperti menambah variasi menu baru, melakukan promosi di media sosial, menyediakan penjualan secara online, serta menawarkan paket hemat agar tetap menarik bagi konsumen.

R1	Risiko kekurangan bahan baku	Rendah	Mitigasi Risiko	Pemilik melakukan pembelian bahan baku setiap hari dan memiliki pemasok alternatif agar stok tetap terjaga, terutama saat permintaan meningkat.
R2	Risiko lingkungan sosial	Rendah	Risk Retain & Mitigasi Sosial	Risiko tersebut diterima karena sifatnya yang tidak dapat dihindari, namun tetap diupayakan pengendaliannya melalui komunikasi yang baik dengan warga sekitar serta pengaturan jam operasional agar tidak menimbulkan gangguan
R4	Risiko operasional	Rendah	Mitigasi Risiko	Dilakukan pembagian peran yang lebih jelas antara pemilik dan asisten saat jam sibuk, serta konfirmasi ulang pesanan pelanggan untuk menghindari kesalahan.

Dari hasil evaluasi tersebut, dapat disimpulkan bahwa Warung Olis telah memiliki kesadaran risiko yang cukup baik meskipun pengelolaannya masih bersifat sederhana. Risiko-risiko yang bersifat operasional dan finansial perlu mendapat perhatian lebih karena langsung berpengaruh terhadap pendapatan dan kelancaran usaha. Selain itu, pemilik disarankan untuk mulai menerapkan sistem manajemen risiko sederhana yang meliputi pencatatan kejadian risiko, evaluasi rutin, dan tindak lanjut perbaikan agar Warung Olis dapat terus berkembang secara berkelanjutan dengan risiko yang terkendali.

Hasil Mitigasi Risiko

Tahap mitigasi risiko merupakan proses penerapan langkah-langkah konkret yang dilakukan oleh Warung Olis untuk mengurangi kemungkinan terjadinya risiko atau meminimalkan dampaknya terhadap kegiatan operasional. Mitigasi dilakukan berdasarkan hasil evaluasi risiko sebelumnya dengan mempertimbangkan tingkat keparahan, kemampuan pengendalian, serta sumber daya yang dimiliki usaha. Berikut hasil upaya mitigasi yang telah dan sedang diterapkan oleh Warung Olis

Tabel 7. Hasil Mitigasi Risiko

ID	Jenis Risiko	Level Risiko	Strategi	Hasil Mitigasi
R5	Risiko kesalahan pencatatan dan perhitungan kas	Sedang	Risk Mitigation	Akurasi data keuangan meningkat, kesalahan pencatatan harian berkurang secara signifikan.
R3	Risiko kelalaian dalam proses transaksi pembayaran	Sedang	Mitigasi Risiko	Frekuensi pelanggan lupa bayar berkurang dan arus kas menjadi lebih tertib.
R6	Risiko pasar	Sedang	Eksplorasi Risiko	Meningkatkan daya tarik pelanggan baru dan mempertahankan pelanggan lama meskipun daya beli menurun.
R1	Risiko kekurangan bahan baku	Rendah	Mitigasi Risiko	Ketersediaan bahan baku lebih stabil dan mengurangi risiko kehabisan stok saat jam ramai.

R2	Risiko lingkungan sosial	Rendah	Risk Retain & Mitigasi Sosial	Hubungan dengan masyarakat sekitar menjadi lebih harmonis dan tidak ada lagi keluhan terkait aktivitas usaha.
R4	Risiko operasional	Rendah	Mitigasi Risiko	Kesalahan penyajian menurun, pelanggan lebih puas dengan layanan.

Secara keseluruhan, proses manajemen risiko pada Warung Olis dilakukan melalui tahapan identifikasi risiko, skoring berdasarkan probabilitas dan dampak, evaluasi tingkat risiko, serta penyusunan langkah mitigasi. Berdasarkan hasil evaluasi, risiko dengan tingkat terendah merupakan risiko yang memiliki probabilitas kecil dan dampak terbatas terhadap operasional harian sehingga masih dapat dikendalikan melalui pengawasan rutin. Risiko kategori sedang, seperti kelalaian transaksi dan kesalahan pencatatan kas, memberikan dampak pada ketidaksesuaian laporan keuangan dan memengaruhi stabilitas keuangan usaha apabila terjadi secara berulang. Sementara itu, risiko dengan tingkat tertinggi berdampak langsung terhadap pendapatan dan keberlanjutan usaha, terutama yang berkaitan dengan fluktuasi harga bahan baku dan perubahan jumlah pelanggan. Oleh karena itu, risiko dengan kategori tinggi memerlukan perhatian dan pengendalian yang lebih intensif dibandingkan risiko lainnya.

Diskusi

Hasil penelitian menunjukkan bahwa risiko operasional dan keuangan menjadi risiko yang paling dominan dalam kegiatan usaha Warung Olis. Temuan ini menunjukkan bahwa UMKM kuliner cenderung lebih rentan terhadap risiko internal dibandingkan risiko eksternal, terutama yang berkaitan dengan sistem pencatatan dan pengelolaan transaksi. Kondisi tersebut menggambarkan bahwa pengendalian internal pada skala usaha mikro masih bersifat sederhana dan belum terdokumentasi secara formal. Temuan ini sejalan dengan penelitian Afriozza et al. (2025) yang menyatakan bahwa sebagian besar UMKM dengan struktur organisasi yang lebih baik dan pemahaman manajemen dasar cenderung lebih mampu menerapkan prinsip ISO secara menyeluruh dibandingkan dengan UMKM mikro yang masih bergantung pada intuisi dalam pengambilan keputusan. Risiko kesalahan pencatatan kas dan kelalaian transaksi umumnya muncul akibat belum adanya sistem kontrol yang konsisten, sehingga berdampak pada ketidakakuratan laporan keuangan dan pengambilan keputusan usaha.

Selain itu, risiko dengan tingkat tertinggi yang berkaitan dengan fluktuasi harga bahan baku dan perubahan jumlah pelanggan menunjukkan bahwa UMKM kuliner sangat dipengaruhi oleh dinamika pasar. Hal ini mendukung hasil penelitian Fajri et al. (2024) yang menyebutkan bahwa usaha kuliner memiliki sensitivitas tinggi terhadap perubahan harga dan preferensi konsumen. Jika dikaitkan dengan prinsip manajemen risiko berdasarkan ISO 31000:2018, tahapan identifikasi, analisis, evaluasi, dan mitigasi yang dilakukan dalam penelitian ini telah mencerminkan kerangka dasar pengelolaan risiko. Namun demikian, penerapannya masih bersifat informal dan belum terdokumentasi secara sistematis. Oleh karena itu, diperlukan peningkatan pemahaman dan konsistensi dalam penerapan manajemen risiko agar keberlanjutan usaha dapat lebih terjamin.

Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa Warung Olis menghadapi enam jenis risiko utama dalam kegiatan operasionalnya, yang terdiri dari tiga risiko dengan tingkat

sedang dan tiga risiko dengan tingkat rendah. Risiko kategori sedang meliputi risiko kelalaian transaksi pembayaran (bobot 5), risiko kesalahan pencatatan keuangan (bobot 5), dan risiko pasar (bobot 5). Sementara itu, risiko kategori rendah terdiri dari risiko operasional (bobot 2), risiko kekurangan bahan baku (bobot 1), dan risiko lingkungan sosial (bobot 1). Perbedaan nilai bobot tersebut menunjukkan adanya jarak tingkat dampak dan probabilitas yang cukup jelas antara risiko sedang dan risiko rendah, sehingga prioritas penanganan perlu difokuskan pada kelompok risiko dengan bobot lebih tinggi.

Di antara risiko kategori sedang, risiko kelalaian transaksi pembayaran dan kesalahan pencatatan keuangan menjadi yang paling mendesak karena memiliki bobot tertinggi, yaitu 5. Kedua risiko ini berkaitan langsung dengan pengelolaan keuangan dan dapat menyebabkan ketidaksesuaian pencatatan serta gangguan arus kas apabila terjadi berulang. Sementara itu, risiko pasar meskipun berada pada kategori yang sama lebih dipengaruhi faktor eksternal. Oleh karena itu, perbaikan sistem pencatatan dan pengawasan transaksi perlu menjadi prioritas utama dalam mitigasi risiko.

Melalui penerapan prinsip manajemen risiko berdasarkan kerangka ISO 31000:2018, Warung Olis telah mampu mengidentifikasi, menganalisis, dan mengevaluasi potensi risiko yang dihadapi, meskipun penerapannya masih pada tahap awal dan bersifat sederhana. Secara keseluruhan, penerapan manajemen risiko di Warung Olis telah meningkatkan kesadaran terhadap pentingnya pengendalian risiko dalam menjaga keberlanjutan usaha. Ke depan, Warung Olis disarankan untuk mulai menerapkan sistem pencatatan digital, melakukan evaluasi risiko secara berkala, serta mendokumentasikan setiap risiko secara lebih sistematis agar pengelolaan risiko dapat berjalan lebih efektif dan mendukung pengembangan usaha yang berkelanjutan.

Ucapan Terima Kasih

Peneliti menyampaikan terima kasih kepada Warung Olis atas kesempatan, kerja sama, serta keterbukaan informasi yang diberikan selama pelaksanaan penelitian. Diharapkan hasil penelitian ini dapat memberikan kontribusi positif bagi peningkatan penerapan manajemen risiko di Warung Olis.

Daftar Pustaka

- Afrioza, S., Rasyiddin, A., & Azizah, A. (2025). Penerapan ISO 31000:2018 dalam Manajemen Risiko UMKM: Tinjauan Literatur dan Tantangan pada Sektor Tradisional dan Digital. *JEDBUS (Journal of Economic and Digital Business)*, 2(2). <https://doi.org/10.37048/jedbus.v2i2.639>
- Amelia, D. N. (2023). Analisis Manajemen Risiko pada UMKM Toko Syirkah Menggunakan ISO 31000. *INTEK: Jurnal Informatika Dan Teknologi Informasi*, 6(2). <https://doi.org/10.37729/intek.v6i2.3873>
- Aprilia, N., Subroto, W. T., & Sakti, N. C. (2025). The Role of Small and Medium Enterprises (SMEs) in Supporting the People's Economy in Indonesia. *International Journal of Research and Scientific Innovation*. <https://doi.org/10.51244/IJRSI>
- Asir, M., Yuniawati, R. A., Mere, K., Sukardi, K., & Anwar, Muh. Abduh. (2023). Peran manajemen risiko dalam meningkatkan kinerja perusahaan: studi manajemen sumber daya manusia. *Entrepreneurship Bisnis Manajemen Akuntansi (E-BISMA)*. <https://doi.org/10.37631/ebisma.v4i1.844>
- BPS. (2025). *Profil Industri Mikro dan Kecil 2024*. BPS.
- Evanita, S., & Fahmi, Z. (2023). Analysis of Challenges and Opportunities for Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) in the Digital Era in a Systematic Literature Review. *JMK*

- (*Jurnal Manajemen Dan Kewirausahaan*), 8(3). <https://doi.org/10.32503/jmk.v8i3.4190>
- Fajri, M., Zaki, N., Pratama, R., & Noviyanti, I. (2024). Keberlanjutan Usaha Kuliner: Analisis Tantangan Dan Strategi Pengembangan. *Jurnal Masharif Al-SYariah: Jurnal Ekonomi Dan Perbankan Syariah*, 9(3).
- Handayani, A., Irsandi, Hawazien, & Khorunnisa. (2024). IMPLEMENTASI MANAJEMEN RISIKO DALAM MENINGKATKAN KEBERLANJUTAN BISNIS. *Business Perspective Journal*. <https://doi.org/https://doi.org/10.37090/bpj.v4i2.2089>
- Hariwibowo, I. N. (2022). Identifikasi Risiko Usaha Pada UMKM Toko Batik. *Jurnal Atma Inovasia*, 2(3). <https://doi.org/10.24002/jai.v2i3.5722>
- Nasution, U. B., Yuliasih, M., Judijanto, L., Putra, S. D., Stj, Rr. C. M. A., & Setiyono, K. (2024). *BISNIS KULINER : Teori dan Strategi Pengembangan Bisnis Kuliner*. PT. Sonpedia Publishing Indonesia.
- Ramadani, S., Ramadhani, D. A., Ikrom, M., & Harahap, L. M. (2025). Peran Strategis UMKM dalam Mendorong Pertumbuhan Ekonomi Berkelanjutan di Indonesia. *Jurnal Ekonomi, Bisnis Dan Manajemen*, 4(1), 158–166. <https://doi.org/10.58192/ebismen.v4i1.3183>
- Ratnaningtyas, H., Wicaksono, H., & Irfal, I. (2025). Barriers and Opportunities for MSME Development in Indonesia: Internal and External Perspectives. *International Journal of Multidisciplinary Approach Research and Science*, 3(01), 163–170. <https://doi.org/10.59653/ijmars.v3i01.1337>
- Tias, N. T., Taupiq, M. N., Syadila, S. P., & Zalfadiva, D. S. (2024). Penerapan manajemen risiko terhadap kinerja karyawan di Indonesia : Literature Review. *Nautical : Jurnal Ilmiah Multidisiplin Indonesia*, 2(11). <https://doi.org/10.55904/nautical.v2i11.602>
- Ulupui, I. G. K. A., Zairin, G. M., Musyaffi, A. M., & Sutanti, F. D. (2024). Navigating uncertainties: a tri-factorial evaluation of risk management adoption in MSMEs. *Cogent Business and Management*, 11(1). <https://doi.org/10.1080/23311975.2024.2311161>