



---

## ANALISIS PENERAPAN MANAJEMEN RISIKO OPERASIONAL PADA USAHA MIKRO KECIL DAN MENENGAH SEKTOR KULINER: STUDI KASUS WARUNG ECCO ROSO KEDIRI

Margaretha Yulianti<sup>1</sup>, Elisabeth Elsa<sup>1</sup>, Fransiska Sulistia<sup>2</sup>, Yusni Nona Wohen<sup>3</sup>, Tresia Winata Dua Dori<sup>4</sup>

Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Nusa Nipa, Maumere, Indonesia

\*Penulis Korespondensi: [kristinaasmiyati42@gmail.com](mailto:kristinaasmiyati42@gmail.com)

---

Naskah Masuk: 17 Desember 2025;

Revisi: 14 Januari 2026;

Diterima: 10 Februari 2026;

Tersedia: 13 Februari 2026:

**Keywords:** Risk Management; Operational Risk; MSMEs; Culinary Sector; Food Stall.

**Abstract:** Risk management is a crucial aspect of business sustainability, especially for Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) in the culinary sector which face various business environment uncertainties. This study aims to analyze the implementation of operational risk management at Warung Ecco Roso Kediri, covering the processes of risk identification, analysis, evaluation, control, and monitoring applied by the business owner. This research employed a qualitative descriptive method with a case study approach, using in-depth interviews and field observation for data collection. The results showed that the implementation of operational risk management at Warung Ecco Roso Kediri has been carried out across all process stages, yet it remains simple, informal, and based on the owner's experience without systematic documentation. The main identified risks include raw material risks, market demand risks, business competition risks, as well as service and hygiene risks. The control strategies implemented focus on maintaining product quality, operational efficiency, and price adjustment. Although the applied system is not formally structured, these risk management practices are considered effective in maintaining business stability and continuity. This study recommends the development of Standard Operating Procedures (SOPs), risk documentation, and the use of a risk matrix to improve risk management effectiveness in the future.

## ABSTRAK

Manajemen risiko merupakan aspek krusial dalam keberlangsungan usaha, khususnya pada Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) sektor kuliner yang menghadapi berbagai ketidakpastian lingkungan bisnis. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan manajemen risiko operasional pada Warung Ecco Roso Kediri, meliputi proses identifikasi, analisis, evaluasi, pengendalian, serta pemantauan risiko yang diterapkan oleh pelaku usaha. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif kualitatif melalui pendekatan studi kasus, dengan teknik pengumpulan data berupa wawancara mendalam dan observasi lapangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan manajemen risiko operasional pada Warung Ecco Roso Kediri telah dilaksanakan dalam seluruh tahapan proses, namun masih bersifat sederhana, informal, dan berbasis pada pengalaman pemilik usaha tanpa didukung dokumentasi sistematis. Risiko utama yang teridentifikasi meliputi risiko bahan baku, risiko permintaan pasar, risiko persaingan usaha, serta risiko pelayanan dan kebersihan. Strategi pengendalian yang diterapkan berfokus pada pemeliharaan kualitas produk, efisiensi operasional, dan penyesuaian harga. Meskipun sistem yang diterapkan belum terstruktur secara formal, praktik manajemen risiko tersebut dinilai cukup efektif menjaga stabilitas dan keberlangsungan usaha. Penelitian ini merekomendasikan penyusunan Standar Operasional Prosedur (SOP), dokumentasi risiko, dan penggunaan matriks risiko untuk meningkatkan efektivitas pengelolaan risiko di masa mendatang.

Kata Kunci: Manajemen Risiko; Risiko Operasional; UMKM; Sektor Kuliner; Warung Makan.

## 1. PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memegang peranan sangat penting dalam perekonomian nasional sebagai penopang

Gambar 1. Tampilan Depan Warung Ecco Roso Kediri



Berdasarkan Gambar 1 di atas, dapat dilihat bahwa Warung Ecco Roso Kediri beroperasi di lokasi strategis yang mudah dijangkau oleh masyarakat sekitar. Lokasi usaha yang berada di lingkungan padat penduduk memberikan peluang pasar yang baik, namun sekaligus meningkatkan risiko persaingan usaha yang cukup tinggi. Belum ada kajian

mendalam yang menganalisis bagaimana proses manajemen risiko diterapkan, mulai dari tahap pengenalan hingga pengendalian dampaknya pada usaha ini.

Berdasarkan latar belakang tersebut, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan manajemen risiko operasional pada Warung Ecco Roso Kediri. Secara rinci, penelitian ini akan menguraikan tahapan identifikasi, analisis, evaluasi, strategi pengendalian, serta pemantauan risiko yang diterapkan. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran praktis mengenai pengelolaan risiko pada usaha kuliner serta menjadi bahan evaluasi untuk meningkatkan efektivitas operasional dan keberlanjutan usaha.

## **2. KAJIAN PUSTAKA**

### **A. Manajemen Risiko**

Menurut Fahmi (2018), manajemen risiko adalah suatu bidang ilmu yang membahas bagaimana organisasi menerapkan berbagai pendekatan secara komprehensif dan sistematis dalam memetakan serta mengelola permasalahan yang dihadapi. Pendapat ini menekankan pentingnya pendekatan yang terstruktur dalam menghadapi ketidakpastian.

Menurut Darmawi (2014), manajemen risiko adalah serangkaian tindakan yang dilakukan untuk menghadapi ketidakpastian yang bersumber dari potensi kerugian. Sementara itu, Kasidi (2010) menjelaskan bahwa manajemen risiko merupakan pendekatan terstruktur dalam mengelola ketidakpastian yang berkaitan dengan ancaman, melalui serangkaian langkah yang meliputi identifikasi, analisis, dan penanganan risiko. Tujuan utama manajemen risiko bukanlah untuk menghilangkan risiko sepenuhnya, melainkan untuk meminimalkan dampak negatif yang ditimbulkan serta memaksimalkan peluang yang ada bagi organisasi.

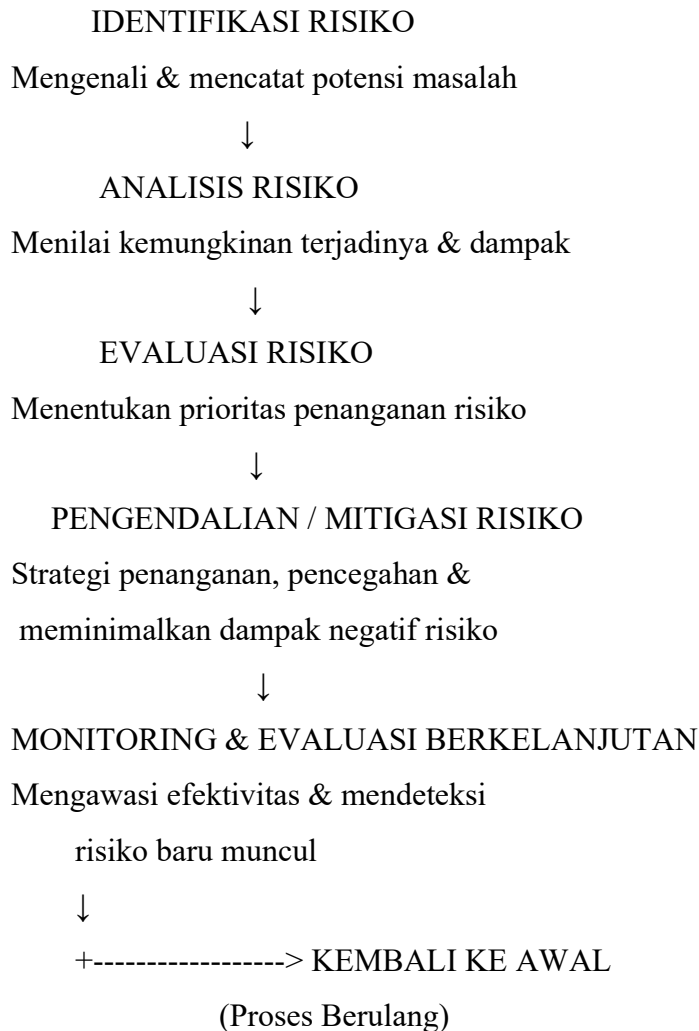
Dalam penerapannya, manajemen risiko dibagi menjadi beberapa jenis berdasarkan sumber dan dampaknya, antara lain:

1. Risiko Strategis: Berkaitan dengan kesalahan dalam pengambilan keputusan atau perencanaan yang memengaruhi tujuan jangka panjang.
2. Risiko Operasional: Risiko akibat kegagalan proses internal, manusia, sistem, atau faktor eksternal yang mengganggu kegiatan harian.
3. Risiko Keuangan: Berkaitan dengan pengelolaan dana, fluktuasi biaya, dan stabilitas pendapatan.
4. Risiko Reputasi: Berkaitan dengan penurunan kepercayaan publik akibat kualitas buruk atau pelayanan yang tidak memuaskan.
5. Risiko Kepatuhan: Berkaitan dengan pelanggaran terhadap peraturan atau perundang-undangan yang berlaku.

## B. Proses Manajemen Risiko

Secara teoritis, proses manajemen risiko berjalan secara berkelanjutan melalui lima tahapan utama (Fahmi, 2018; Hanafi, 2016). Berikut adalah diagram alur lengkap yang menggambarkan urutan langkah-langkah tersebut:

Gambar 2. Diagram Alur Proses Manajemen Risiko



Berdasarkan diagram alur pada Gambar 2 di atas, penjelasan rinci setiap tahapan adalah sebagai berikut:

1. Identifikasi Risiko: Tahap awal dan paling penting yang bertujuan untuk mengenali seluruh potensi risiko yang dapat menghambat pencapaian tujuan usaha. Proses ini dilakukan dengan mengamati aktivitas operasional, lingkungan internal maupun eksternal. Identifikasi yang tepat akan memudahkan langkah selanjutnya.
2. Analisis Risiko: Tahap memahami karakteristik setiap risiko dengan menilai dua indikator utama, yaitu seberapa besar kemungkinan kejadiannya (likelihood) dan seberapa besar

dampak atau kerugian yang ditimbulkan (impact). Analisis ini dapat dilakukan secara kualitatif maupun kuantitatif.

3. Evaluasi Risiko: Tahap menentukan prioritas penanganan risiko berdasarkan hasil analisis. Risiko yang memiliki dampak paling besar atau kemungkinan terjadinya paling tinggi akan menjadi prioritas utama untuk diselesaikan.
4. Pengendalian atau Mitigasi Risiko: Upaya nyata yang dilakukan untuk mengurangi kemungkinan terjadinya risiko maupun meminimalkan dampak yang ditimbulkan. Bentuk pengendalian dapat berupa penerapan aturan kerja, pemeliharaan fasilitas, peningkatan kualitas, atau pelatihan karyawan.
5. Monitoring dan Evaluasi Berkelanjutan: Tahap akhir yang dilakukan secara terus-menerus untuk memastikan strategi yang diterapkan berjalan efektif. Melalui pemantauan, usaha dapat mendeteksi risiko baru yang mungkin muncul akibat perubahan kondisi pasar atau lingkungan.

### C. Manajemen Risiko pada UMKM Sektor Kuliner

Penelitian Rahadatulaisyi et al. (2026) mengenai penerapan manajemen risiko pada UMKM sektor kuliner menunjukkan bahwa karakteristik pengelolaan risiko pada usaha skala kecil cenderung sederhana, tidak formal, dan sangat bergantung pada pengalaman pemilik. Keterbatasan sumber daya, baik dari segi pengetahuan, waktu, maupun biaya, menyebabkan manajemen risiko tidak didokumentasikan secara tertulis.

Pendekatan yang umum diterapkan meliputi: pengamatan langsung terhadap operasional, pengambilan keputusan berbasis pengalaman, komunikasi informal antara pemilik dan karyawan, serta respon cepat terhadap masalah yang muncul. Aspek yang paling sering menjadi fokus pengelolaan adalah kualitas bahan baku, rasa makanan, kebersihan tempat usaha, dan pelayanan. Meskipun sederhana, pendekatan ini dinilai cukup efektif selama pemilik usaha memiliki kepekaan tinggi terhadap perubahan lingkungan bisnis dan kebutuhan pelanggan.

Namun demikian, untuk meningkatkan efektivitas, pelaku UMKM disarankan untuk mulai menerapkan sistem yang lebih terstruktur melalui pencatatan risiko sederhana dan penyusunan Standar Operasional Prosedur (SOP).

### **3. METODE PENELITIAN**

Penelitian ini menggunakan metode penelitian deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Metode ini dipilih untuk menggambarkan secara mendalam fenomena penerapan manajemen risiko

operasional yang terjadi pada Warung Ecco Roso Kediri. Penelitian ini dilakukan untuk memahami makna, proses, dan konteks penerapan manajemen risiko sebagaimana yang terjadi di lapangan (Sugiyono, 2019).

#### A. Subjek dan Lokasi Penelitian

Penelitian dilakukan di Warung Ecco Roso Kediri yang beralamat di wilayah Kediri. Subjek penelitian adalah pemilik usaha dan karyawan yang terlibat langsung dalam kegiatan operasional harian.

#### B. Teknik Pengumpulan Data

Data dikumpulkan melalui dua teknik utama:

1. Wawancara Mendalam: Dilakukan dengan pemilik usaha untuk menggali informasi mendalam mengenai cara mengidentifikasi masalah, penilaian risiko, serta strategi penanganan yang telah diterapkan selama ini.
2. Observasi Lapangan: Dilakukan dengan mengamati langsung proses kegiatan usaha, mulai dari penerimaan bahan baku, proses produksi makanan, pelayanan kepada pelanggan, hingga pengelolaan kebersihan tempat usaha.

#### C. Analisis Data

Analisis data dilakukan secara kualitatif dengan mengacu pada tahapan proses manajemen risiko. Data yang diperoleh dari wawancara dan observasi diuraikan, diklasifikasikan, dan dianalisis kesesuaiannya dengan teori maupun studi terdahulu. Hasil analisis kemudian disajikan dalam bentuk deskripsi naratif untuk memberikan gambaran yang jelas dan menyeluruh mengenai penerapan manajemen risiko operasional di lokasi penelitian.

### **4. HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### A. Identifikasi Risiko Operasional

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi, proses identifikasi risiko yang dilakukan oleh Warung Ecco Roso Kediri dilakukan secara sederhana melalui pengamatan langsung dan pengalaman pemilik usaha. Tidak terdapat dokumen tertulis khusus yang mencatat potensi risiko, namun pemilik memiliki kepekaan tinggi terhadap peristiwa yang sering terjadi di lapangan.

Adapun risiko utama yang berhasil diidentifikasi meliputi beberapa aspek utama seperti yang disajikan pada tabel berikut:

Tabel 1. Identifikasi Risiko Operasional di Warung Ecco Roso Kediri

No	Kategori Risiko	Sumber Penyebab Risiko	Potensi Dampak yang terjadi
1	Bahan Baku	Bahan mudah rusak (tanpa pengawet), kenaikan harga pasar	Kerugian materi, kenaikan harga jual
2	Permintaan Pasar	Cuaca buruk, hari libur, musim tertentu	Penurunan volume penjualan
3	Persaingan Usaha	Banyak usaha sejenis, menu mudah ditiru	Kehilangan pelanggan, pendapatan turun
4	Pelayanan & Kebersihan	Rasa tidak konsisten, tempat kotor, pelayanan	Penurunan citra usaha, hilangnya kepercayaan
5	Fasilitas & Operasional	Gangguan listrik, kerusakan alat masak, ketersediaan air	Terhambatnya proses produksi dan pelayanan

Sumber: Data Olahan Peneliti, 2026

Hasil identifikasi tersebut sejalan dengan pendapat Hanafi (2016) yang menyatakan bahwa pada usaha kecil, identifikasi risiko dilakukan berdasarkan apa yang terlihat dan dirasakan secara nyata dalam operasional harian. Risiko yang teridentifikasi umumnya berhubungan langsung dengan kelancaran produksi dan kepuasan konsumen. Pada Warung Ecco Roso Kediri, aspek bahan baku dan kebersihan menjadi fokus utama karena keduanya adalah kunci keberhasilan usaha kuliner.

#### B. Analisis dan Evaluasi Risiko

Setelah risiko diketahui, pemilik usaha secara tidak langsung melakukan analisis dengan melihat penyebab dan dampak yang ditimbulkan terhadap kelangsungan usaha. Analisis dilakukan secara kualitatif dengan mempertimbangkan seberapa besar kerugian yang akan diterima jika risiko tersebut terjadi. Tidak ada perhitungan matematis atau skala numerik, namun penilaian didasarkan pada pengalaman bertahun-tahun mengelola usaha.

Berdasarkan analisis yang dilakukan, evaluasi risiko kemudian disusun berdasarkan tingkat prioritas dampaknya. Hasil evaluasi tersebut dapat dilihat pada matriks berikut:

Tabel 2. Matriks Evaluasi Tingkat Risiko

Tingkat Risiko	Jenis Risiko	Keterangan & Priorotas
TINGGI	Kualitas Makanan & Kebersihan Kenaikan Harga Baku	Dampak sangat besar, mengancam kelangsungan usaha, harus segera ditangani dan diprioritaskan
SEDANG	Penurunan Permintaan Pasar Gangguan Fasilitas	Dampak pada penurunan pendapatan sementara, namun tidak mengganggu proses produksi utama, penanganan rutin cukup
RENDAH	Kesalahan administrasi kecil Kerusakan alat ringan	Dampak minim, jarang terjadi, mudah diperbaiki, penanganan biasa saja

*Sumber: Data Olahan Peneliti, 2026*

Proses evaluasi ini menunjukkan bahwa meskipun tidak menggunakan alat ukur formal, pemilik usaha telah menerapkan prinsip evaluasi risiko, yaitu membedakan risiko berdasarkan dampak dan urgensinya penanganan. Hal ini konsisten dengan temuan Rahadatulaisyi et al. (2026) bahwa UMKM menggunakan penilaian intuitif berbasis pengalaman dalam menentukan prioritas risiko. Risiko yang dianggap tinggi dampaknya selalu diawasi ketat agar tidak berkembang menjadi masalah besar.

### C. Pengendalian (Mitigasi) Risiko

Dalam menghadapi risiko-risiko yang telah diidentifikasi dan dievaluasi, Warung Ecco Roso Kediri telah menerapkan berbagai strategi pengendalian risiko yang bersifat praktis dan efisien. Strategi-strategi tersebut dirancang sesuai dengan kemampuan sumber daya yang dimiliki usaha, antara lain:

1. **Pemeliharaan Kualitas dan Kebersihan:** Menjadikan rasa makanan dan kebersihan sebagai prioritas utama. Hal ini dilakukan dengan cara seleksi bahan baku yang ketat saat membeli di pasar, pembersihan fasilitas secara rutin setiap hari, serta pemeriksaan kualitas masakan sebelum disajikan ke pelanggan. Strategi ini bertujuan untuk mengendalikan risiko reputasi dan kepercayaan konsumen.
2. **Penetapan Harga Terjangkau:** Untuk menghadapi persaingan dan fluktuasi biaya bahan baku, harga ditetapkan sesuai daya beli masyarakat sekitar namun tetap memperhatikan kualitas rasa. Jika harga bahan baku naik, penyesuaian harga dilakukan secara bertahap atau mengurangi sedikit porsi yang tidak terlalu terasa, daripada menaikkan harga secara drastis yang dapat membuat pelanggan kabur.
3. **Variasi Menu:** Menambah jenis makanan dan minuman secara berkala untuk menarik minat konsumen baru dan mengurangi kejenuhan pelanggan lama. Langkah ini merupakan bentuk mitigasi terhadap risiko persaingan usaha dan risiko penurunan permintaan pasar.
4. **Efisiensi Penggunaan Bahan Baku:** Pemilik usaha melakukan pengaturan jumlah produksi sesuai dengan estimasi permintaan harian berdasarkan pengalaman hari-hari sebelumnya. Hal ini bertujuan untuk meminimalkan sisa bahan baku yang tidak terpakai dan mencegah kerusakan bahan, sehingga risiko kerugian akibat pembusukan dapat dikendalikan.
5. **Pola Permodalan Mandiri:** Penggunaan modal sendiri dalam menjalankan operasional menjadi strategi untuk menghindari risiko keuangan seperti utang, bunga, atau kewajiban pembayaran kepada pihak luar yang dapat membebani arus kas usaha. Keuntungan yang didapat lebih banyak digunakan untuk memutar modal kembali.
6. **Promosi dari Mulut ke Mulut:** Strategi pemasaran yang diandalkan adalah pelayanan yang ramah dan kualitas rasa yang konsisten, sehingga pelanggan secara sukarela merekomendasikan warung ini kepada orang lain. Cara ini dinilai efektif dan efisien biaya dalam menjaga jumlah kunjungan pelanggan.

Penerapan strategi-strategi tersebut menunjukkan bahwa Warung Ecco Roso Kediri telah menerapkan konsep pengendalian risiko sesuai dengan karakteristik UMKM kuliner, yaitu berbasis pada praktik baik sehari-hari tanpa biaya tambahan yang besar. Hal ini sejalan dengan pendapat Tjiptono (2017) yang menyatakan bahwa keunggulan bersaing pada usaha kuliner skala kecil sangat bergantung pada konsistensi kualitas produk dan pelayanan. Strategi yang diterapkan terbukti mampu menekan kemungkinan terjadinya risiko sekaligus meminimalkan dampak negatif apabila risiko tersebut benar-benar terjadi.

#### D. Pemantauan dan Evaluasi Berkelanjutan

Tahap akhir dari manajemen risiko, yaitu pemantauan dan evaluasi, dilakukan oleh Warung Ecco Roso Kediri secara terus-menerus melalui pengawasan langsung pemilik usaha. Berbeda dengan perusahaan besar yang memiliki divisi khusus pengawasan, pada usaha ini pemilik berperan aktif memantau seluruh aktivitas operasional mulai dari dapur, tempat makan, hingga interaksi dengan pelanggan. Pemilik menganggap bahwa kehadirannya di lokasi usaha setiap hari adalah bentuk pengendalian internal yang paling efektif.

Aspek yang dipantau secara rutin meliputi:

1. Jumlah transaksi dan tingkat penjualan harian untuk melihat tren permintaan naik atau turun.
2. Kondisi fisik bahan baku dan kualitas hasil masakan sebelum disajikan.
3. Respon dan umpan balik dari pelanggan terkait rasa, harga, dan kenyamanan tempat.
4. Pergerakan pesaing atau usaha sejenis di lingkungan sekitar.

Hasil dari proses pemantauan ini kemudian dijadikan bahan evaluasi harian. Apabila ditemukan indikasi masalah atau risiko yang mulai muncul, pemilik langsung mengambil tindakan perbaikan saat itu juga. Misalnya, jika ada keluhan terkait rasa makanan, pemilik akan segera mengecek kembali takaran bumbu dan kualitas bahan baku yang digunakan.

Meskipun proses evaluasi ini tidak didokumentasikan dalam laporan formal seperti pada perusahaan besar, namun pencatatan sederhana seperti pada Gambar 5 menjadi dasar utama dalam pengambilan keputusan operasional sehari-hari. Mekanisme pemantauan ini sangat efektif karena dilakukan secara langsung dan berkelanjutan. Hal ini sesuai dengan temuan penelitian sebelumnya bahwa pada UMKM, pengawasan internal yang ketat namun fleksibel menjadi kunci keberhasilan dalam mendeteksi risiko sejak dini sebelum berkembang menjadi masalah besar (Rahadatulaisyi et al., 2026). Kehadiran pemilik di lokasi usaha setiap hari menjadikan proses pemantauan berjalan cepat dan responsif terhadap perubahan kondisi pasar.

## 5. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

1. Berdasarkan hasil analisis penerapan manajemen risiko operasional pada Warung Ecco Roso Kediri, dapat ditarik beberapa kesimpulan sebagai berikut:
2. Penerapan manajemen risiko operasional telah dilakukan melalui seluruh tahapan proses, mulai dari identifikasi, analisis, evaluasi, pengendalian, hingga pemantauan.

- Namun, seluruh proses tersebut masih dilaksanakan secara sederhana, informal, berbasis pengalaman pemilik, dan belum terdokumentasi secara sistematis atau tertulis.
3. Risiko operasional utama yang dihadapi dan teridentifikasi meliputi risiko ketersediaan dan kualitas bahan baku, fluktuasi harga, penurunan permintaan akibat faktor eksternal, persaingan usaha, serta risiko yang berkaitan dengan kualitas pelayanan dan kebersihan.
  4. Analisis dan evaluasi risiko dilakukan secara kualitatif dengan menilai besarnya dampak terhadap keberlangsungan usaha. Risiko yang berkaitan dengan kualitas produk dan kepercayaan pelanggan menjadi prioritas utama penanganan, sedangkan risiko gangguan fasilitas atau penurunan permintaan sementara dianggap memiliki dampak lebih rendah.
  5. Strategi pengendalian risiko yang diterapkan bersifat praktis dan efisien, antara lain menjaga konsistensi rasa dan kebersihan, efisiensi penggunaan bahan baku, penetapan harga kompetitif, variasi menu, serta promosi berbasis kepuasan pelanggan.
  6. Proses pemantauan dan evaluasi berkelanjutan dilakukan melalui pengamatan langsung dan kehadiran aktif pemilik usaha. Umpan balik dari pelanggan menjadi indikator utama evaluasi kinerja dan perbaikan layanan. Secara umum, sistem yang diterapkan sudah cukup efektif menjaga kelancaran usaha meskipun belum terstruktur secara formal.

## B. Saran

Untuk meningkatkan efektivitas manajemen risiko operasional agar lebih terstruktur, terukur, dan siap menghadapi tantangan usaha di masa depan, peneliti memberikan beberapa saran sebagai berikut:

1. Penyusunan Dokumentasi Risiko: Disarankan kepada pemilik usaha untuk mulai mencatat potensi risiko yang sering terjadi beserta cara penanganannya ke dalam dokumen sederhana. Hal ini bertujuan agar pengetahuan pengelolaan risiko tidak hanya bergantung pada ingatan pemilik saja, melainkan dapat diwariskan atau dipahami oleh seluruh karyawan.
2. Pembuatan Standar Operasional Prosedur (SOP): Perlu disusun SOP sederhana terkait proses pengolahan makanan, kebersihan, dan pelayanan. SOP akan membantu menjaga konsistensi kualitas layanan meskipun terjadi pergantian atau penambahan tenaga kerja baru.

3. Penerapan Matriks Risiko: Menggunakan alat bantu sederhana berupa matriks risiko untuk menilai tingkat kemungkinan dan dampak risiko secara lebih objektif. Hal ini akan membantu pemilik dalam menentukan prioritas penanganan risiko dengan lebih tepat.
4. Pengembangan Strategi Pemasaran: Memanfaatkan media sosial atau platform digital sebagai sarana promosi tambahan di luar strategi dari mulut ke mulut. Hal ini bertujuan untuk memperluas jangkauan pasar dan mengurangi risiko ketergantungan pada pelanggan di lingkungan sekitar saja.
5. Pemeliharaan Sistem Pengawasan: Mempertahankan pola pemantauan langsung yang sudah berjalan baik, namun melengkapinya dengan pencatatan penjualan dan keluhan pelanggan secara berkala agar evaluasi usaha dapat dilakukan dengan data yang lebih akurat.

### **Ucapan Terima Kasih**

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada pemilik dan seluruh staf Warung Ecco Roso Kediri yang telah berkenan memberikan waktu, informasi, dan izin untuk melakukan penelitian. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada dosen pengampu mata kuliah yang telah memberikan arahan serta Universitas Nusa Nipa atas dukungan fasilitas selama proses penyusunan karya ilmiah ini.

### **DAFTAR PUSTAKA**

- Agustin, L., & Wibowo, A. (2025). Strategi Mitigasi Risiko untuk Keberlanjutan Bisnis UMKM Kuliner. *Jurnal Manajemen dan Kewirausahaan*, 14(1), 34–46.
- Batubara, K. F., & Ritonga, B. D. F. (2025). Penerapan Manajemen Risiko Informal pada UMKM Sektor Makanan. *Jurnal Ekonomi Bisnis Daerah*, 3(2), 112–125.
- Darmawi, H. (2014). *Manajemen Risiko*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Djohanputro, B. (2016). *Manajemen Risiko: Konsep, Penerapan, dan Penelitian*. Jakarta: Penerbit PPM.
- Fadillah, M. R., & Alfiana, A. (2024). Identifikasi Risiko Operasional dan Upaya Penanganannya pada Warung Makan Tradisional. *Jurnal Ilmiah Manajemen Risiko*, 6(1), 78–92.
- Fahmi, I. (2018). *Manajemen Risiko: Teori, Kasus, dan Solusi*. Bandung: Alfabeta.

Hanafi, M. M. (2016). *Manajemen Risiko*. Yogyakarta: UPP STIM YKPN.

ISO 31000:2018. (2018). *Manajemen Risiko – Pedoman Penerapan*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.

Kasidi. (2010). *Manajemen Risiko*. Bogor: Ghalia Indonesia.

Pujawan, I. N., & Mahendrawathi, E. R. (2021). *Manajemen Operasi dan Rantai Pasok*. Surabaya: Penerbit ITS Press.

Rahadatulaisyi, A., Amalina, K., Damayanti, M., & Suwarna, A. (2026). Analisis Penerapan Manajemen Risiko Operasional pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah Sektor Kuliner; Studi Kasus Ayam Bersih Berkah. *Ekopedia: Jurnal Ilmiah Ekonomi*, 2(1), 2476–2493.

Santoso, H., & Prasetyo, B. (2022). *Panduan Praktis Manajemen Risiko bagi Pelaku Usaha Kuliner*. Bandung: Penerbit Alfabeta.

Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.

Sujarweni, V. W. (2020). *Metodologi Penelitian Bisnis dan Ekonomi*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.

Suryani, A., & Hartono, R. (2023). Peran Sederhana SOP dan Dokumentasi dalam Meningkatkan Kinerja UMKM. *Jurnal Pengembangan UMKM*, 5(2), 45–59.

Tjiptono, F. (2017). *Strategi Pemasaran*. Yogyakarta: Andi Offset.

Wibowo, S., & Sari, R. (2024). Pengawasan dan Evaluasi Risiko Berbasis Pengalaman Pemilik Usaha. *Jurnal Riset Bisnis dan Manajemen*, 12(2), 89–103.