



Analisis Risiko pada Usaha Kuliner Warung Makan

Ana Mufidah¹, Intan Nieva², Laura Nurmaria³, Arief Ashari⁴, Rifaldi Ardian⁵, Nabilla Ramadhani⁶
^{1,2,3,4,5,6} Universitas Jember, Jembr, 68118 Indonesia
e-mail: mufidah.fe@unej.ac.id

Received: 3 August 2025, Revised: 30 August 2025, Accepted: 26 September 2025

DOI: <https://doi.org/10.54099/jpma.v4i4.1569>

Abstrak

Warung makan merupakan salah satu bentuk usaha mikro kecil menengah (UMKM) yang berperan penting dalam menyediakan kebutuhan pangan sehari-hari masyarakat. Namun, keberlangsungan usaha ini sering menghadapi berbagai risiko, baik dari aspek kesehatan pangan maupun manajemen usaha. Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman pemilik warung makan mengenai pentingnya analisis risiko serta membekali mereka dengan strategi pencegahan dan pengendalian risiko. Metode pelaksanaan dilakukan melalui tahapan persiapan, penyuluhan, workshop, pendampingan lapangan, hingga evaluasi. Penyuluhan difokuskan pada konsep dasar analisis risiko dan keamanan pangan, sedangkan workshop menekankan pada praktik identifikasi risiko dan penyusunan daftar mitigasi sederhana. Pendampingan lapangan dilakukan untuk memastikan implementasi di tempat usaha peserta. Evaluasi dilakukan melalui observasi lapangan. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengenali risiko usaha, menjaga higienitas, serta mengelola usaha secara lebih terencana. Luaran kegiatan berupa materi pelatihan, dokumen daftar risiko (risk register), serta laporan kegiatan yang dapat digunakan sebagai referensi berkelanjutan. Dengan demikian, kegiatan ini mampu memberikan kontribusi nyata dalam meningkatkan kualitas usaha warung makan sekaligus memberikan jaminan keamanan pangan bagi masyarakat.

Kata kunci: Analisis Risiko, Keamanan Pangan, Pengabdian Masyarakat, UMKM, Warung Makan

Abstract

Food stalls (warung makan) are a form of micro, small, and medium enterprises (MSMEs) that play an important role in providing daily food needs for the community. However, the sustainability of these businesses often faces various risks, both in terms of food safety and business management. This community service activity aims to enhance food stall owners' understanding of risk analysis and to equip them with strategies for risk prevention and mitigation. The implementation method consisted of several stages, including preparation, education, workshops, field mentoring, and evaluation. The educational session focused on the basic concepts of risk analysis and food safety, while the workshops emphasized practical skills in identifying risks and preparing simple mitigation plans. Field mentoring was carried out to ensure the application of the knowledge at the participants' business sites. Evaluation was conducted through pre-tests, post-tests, and field observations. The results showed an increase in participants' knowledge and skills in recognizing business risks, maintaining hygiene, and managing their businesses more systematically. The outputs of this program included training modules, a risk register document, and an activity report that could serve as a sustainable reference. Therefore, this program contributed significantly to improving the quality of food stall businesses while ensuring food safety for the community.

Keywords: Risk Analysis, Food Safety, Community Service, MSMEs, Food Stalls

1. PENDAHULUAN

Industri kuliner adalah salah satu sektor yang terus berkembang pesat di Indonesia, disebabkan oleh gaya hidup masyarakat yang semakin terbuka terhadap konsumsi makanan siap saji dan inovasi menu (Reynanti et al., 2024). Warung makan merupakan salah satu usaha mikro kecil menengah (UMKM) yang memiliki peran penting dalam memenuhi kebutuhan pangan masyarakat sehari-hari. Selain sebagai penyedia makanan dengan harga terjangkau, warung



makan juga menjadi sumber penghidupan bagi banyak pelaku usaha, khususnya di tingkat rumah tangga. Namun, usaha kuliner menghadapi berbagai risiko yang dapat menghambat pertumbuhannya (Pangestu, 2024). Usaha warung makan memiliki berbagai potensi risiko yang dapat mempengaruhi keberlanjutan usahanya, baik dari aspek kesehatan, keamanan, maupun manajemen usaha.

Risiko dalam perusahaan dapat berupa risiko keuangan, SDM, dan operasional, sedangkan risiko dari luar perusahaan dapat berupa risiko pemasaran (Rahmawati et al., 2024). Dari sisi kesehatan dan keamanan pangan, warung makan sering menghadapi tantangan terkait sanitasi, higienitas pengolahan makanan, hingga penyimpanan bahan baku. Ketidaktahuan atau kelalaian dalam pengelolaan dapat menimbulkan risiko keracunan makanan, penyebaran penyakit, serta menurunkan kepercayaan konsumen. Selain itu, risiko usaha juga muncul dari aspek non-teknis, seperti persaingan yang ketat, kenaikan harga bahan baku, serta kurangnya pemahaman tentang manajemen keuangan dan pemasaran.

Analisis risiko menjadi langkah penting untuk mengidentifikasi potensi permasalahan yang mungkin terjadi, menilai tingkat keparahan dampaknya, serta menentukan strategi mitigasi yang tepat. Dengan melakukan analisis risiko, para pemilik warung makan dapat lebih siap menghadapi berbagai kemungkinan, meningkatkan kualitas layanan, serta menjaga keberlanjutan usaha mereka. Agar risiko tidak menghalangi kegiatan Perusahaan maka seharusnya risiko tersebut dikelola dengan baik. Mengidentifikasi, mengevaluasi, dan mengelola risiko yang dihadapi oleh suatu bisnis atau usaha dikenal sebagai manajemen risiko (Reynanti et al., 2024). Mereka mengatakan bahwa budaya risiko yang berfokus pada kerja sama lintas unit untuk mendukung keputusan yang berbasis risiko sangat penting. Identifikasi, penilaian, pengukuran, dan kemampuan untuk mengendalikan semua risiko yang mungkin terjadi untuk mencegah kerugian adalah tujuan umum dari manajemen risiko (Amalia et al., 2024).

Salah satu konsep mendasar adalah proses identifikasi risiko, yaitu kegiatan untuk mengenali serta mencatat potensi ancaman maupun peluang yang bisa memengaruhi keberhasilan suatu aktivitas. Secara umum, risiko dapat dikategorikan ke dalam beberapa jenis, antara lain risiko produk, risiko pasar, risiko keuangan, serta risiko operasional (Darmawi, 2008). Dengan cara yang efektif, manajemen operasional dapat meningkatkan efisiensi produksi, pengelolaan sumber daya manusia, dan layanan pelanggan. Oleh karena itu, penting untuk melakukan analisis tentang bagaimana sistem manajemen operasional mempengaruhi kinerja bisnis angkringan untuk menemukan cara terbaik untuk mengatasi masalah yang ada (Nurmala et al., 2025). Berdasarkan jangka waktu, risiko keuangan dapat terbagi menjadi risiko jangka pendek dan risiko jangka panjang (Sajad et al., 2020). Kesadaran akan risiko produk dan strategi pengelolannya menjadi kunci dalam membangun kepercayaan pelanggan dan memastikan keselamatan serta keandalan produk (Saifulloh et al., 2022).

Perusahaan yang telah mengelola risikonya dengan baik dapat menarik investor (Jesslyn et al., 2022). Pemahaman terhadap risiko produk serta penerapan strategi pengelolannya merupakan faktor penting dalam membangun kepercayaan konsumen sekaligus menjamin keamanan dan keandalan produk (Saifulloh et al., 2022). Mengidentifikasi risiko potensial, menilai tingkat risikonya, dan membuat rencana untuk mitigasi risiko adalah semua bagian dari proses ini. Dengan menerapkan manajemen risiko secara terencana, perusahaan dapat meningkatkan ketahanan, memanfaatkan peluang secara lebih optimal, dan memastikan keberlanjutan operasional dalam jangka panjang (Fadila et al., 2025). Melalui kegiatan pengabdian masyarakat ini, diharapkan para pelaku usaha warung makan memperoleh

pemahaman yang lebih baik mengenai pentingnya analisis risiko, baik dalam aspek operasional maupun dalam aspek manajerial. Selain itu, kegiatan ini juga bertujuan membekali mereka dengan pengetahuan praktis mengenai upaya pencegahan dan pengendalian risiko sehingga mampu meningkatkan daya saing serta kepercayaan konsumen.

Berdasarkan latar belakang di atas, permasalahan yang dapat dirumuskan yakni:

1. Bagaimana tingkat pemahaman pemilik warung makan mengenai risiko usaha, khususnya dalam aspek kesehatan pangan dan manajemen usaha?
2. Risiko apa saja yang paling sering muncul pada pengelolaan warung makan?



3. Bagaimana strategi sederhana dan praktis yang dapat diterapkan pemilik warung makan untuk meminimalkan risiko tersebut?

Tujuan Kegiatan

Tujuan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah:

1. Memberikan edukasi kepada pemilik warung makan tentang pentingnya analisis risiko dalam menjaga keberlanjutan usaha.
2. Mengidentifikasi potensi risiko yang dihadapi warung makan, baik dari sisi kesehatan pangan maupun manajemen usaha.
3. Membekali pelaku usaha dengan strategi pencegahan dan pengendalian risiko yang dapat diaplikasikan dalam kegiatan sehari-hari.
4. Meningkatkan kualitas pelayanan, keamanan pangan, dan daya saing warung makan di tengah persaingan usaha kuliner.

Manfaat Kegiatan

Adapun manfaat yang diharapkan dari kegiatan ini antara lain:

1. Bagi Pemilik Warung Makan
 - a. Mendapatkan pengetahuan mengenai identifikasi dan mitigasi risiko usaha.
 - b. Memiliki keterampilan dalam menjaga higienitas dan keamanan pangan.
 - c. Lebih siap menghadapi tantangan persaingan usaha dan fluktuasi harga bahan baku.
2. Bagi Masyarakat/Konsumen
 - a. Mendapatkan jaminan keamanan pangan saat mengonsumsi makanan dari warung makan.
 - b. Meningkatkan kepercayaan masyarakat terhadap kualitas warung makan di lingkungan sekitar.
3. Bagi Perguruan Tinggi/Tim Pengabdian
 - a. Mengimplementasikan hasil penelitian dan ilmu pengetahuan ke dalam masyarakat.
 - b. Memberikan kontribusi nyata dalam peningkatan kualitas UMKM di sektor kuliner.

Konten naskah memuat bagian-bagian Pendahuluan, Metode Penerapan, Hasil dan Ketercapaian Sasaran, Kesimpulan, Ucapan Terimakasih, dan Daftar Pustaka. Pastikan dalam konten naskah, kecuali pada bagian ucapan terima kasih, tidak mengandung identitas personal maupun afiliasi para penulis.

Secara garis besar bagian pendahuluan memuat latar belakang, perumusan masalah, tujuan kegiatan, dan kajian literatur. Penulis dituntut mengemukakan secara kuantitatif potret, profil, dan kondisi khalayak sasaran yang dilibatkan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Dapat digambarkan pula kondisi dan potensi wilayah dari segi fisik, sosial, ekonomi, maupun lingkungan yang relevan dengan kegiatan yang dilakukan. Paparkan pula potensi yang dijadikan sebagai bahan kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Penulis diminta merumuskan masalah secara konkrit dan jelas pada bagian ini. Jelaskan tujuan yang hendak dicapai pada kegiatan pengabdian.

Bagian ini didukung kajian literatur yang dijadikan sebagai penunjang konsep pengabdian. Penulis dituntut menyajikan kajian literatur yang primer (referensi artikel jurnal dan prosiding konferensi) dan mutakhir (referensi yang dipublikasikan dalam selang waktu 10

tahun terakhir). Kajian literatur tidak terbatas pada teori saja, tetapi juga bukti-bukti empiris. Perkarya bagian pendahuluan ini dengan upaya-upaya yang pernah dilakukan pihak lain. Artikel ini merupakan hasil pengabdian yang merupakan hilirisasi dari hasil penelitian, dapat berupa hasil penelitian sendiri maupun peneliti lain.

2. METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat tentang *analisis risiko pada warung makan* ini akan dilaksanakan melalui beberapa tahapan sebagai berikut:

a. Persiapan



- 1) Melakukan survei awal untuk mengetahui kondisi warung makan sasaran, termasuk pola pengelolaan usaha, kebiasaan sanitasi, serta kendala yang dihadapi.
- 2) Menyusun materi pelatihan yang berfokus pada analisis risiko, keamanan pangan, serta strategi mitigasi risiko.

b. Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan akan dilakukan dalam bentuk:

- 1) Penyuluhan dan Sosialisasi
 - a) Memberikan penjelasan mengenai konsep dasar analisis risiko pada usaha warung makan.
 - b) Menyampaikan materi tentang pentingnya analisis risiko, keamanan pangan, serta strategi mitigasi risiko.
- 2) Workshop / Pelatihan Praktis
 - a) Pelatihan identifikasi risiko melalui studi kasus nyata.
 - b) Simulasi pembuatan daftar risiko beserta rencana mitigasi sederhana.
- 3) Pendampingan Lapangan
 - a) Tim pengabdian melakukan kunjungan langsung ke warung makan peserta.
 - b) Memberikan arahan mengenai implementasi analisis risiko di tempat usaha masing-masing.
 - c) Membantu peserta menyusun rencana tindak lanjut untuk pengelolaan risiko jangka panjang.
- 4) Evaluasi
 - a) Observasi lapangan terhadap perubahan perilaku dalam pengelolaan warung makan.
 - b) Memberikan rekomendasi tindak lanjut yang dapat diimplementasikan secara mandiri oleh peserta.
- 5) Tindak Lanjut
Menyusun laporan kegiatan yang berisi hasil analisis risiko, mitigasi risiko dan rekomendasi untuk pengembangan kegiatan serupa di masa mendatang.

Tabel 1. Uraian Prosedur Kerja, Rencana Kegiatan, Partisipasi Anggota dan Jadwal Kegiatan

No	Tahapan Kegiatan	Kegiatan Utama	Waktu Pelaksanaan
1	Persiapan	Survei awal, koordinasi dengan mitra,	Minggu 1
2	PenyuluhanS penyusunan materi S modul Pemberian materi tentang analisis risiko,		
	Minggu 2	Sosialisasi keamanan pangan, dan manajemen usaha	
3	Workshop/Pelatihan Praktis	Simulasi identifikasi risiko, praktik higienitas, penyusunan daftar risiko	Minggu 3
4	Pendampingan Lapangan	Kunjungan ke warung makan, pendampingan penerapan analisis risiko	Minggu 4
5	Evaluasi	Pre-test S post-test, observasi lapangan,	Minggu 5
		penilaian perubahan perilaku	
6	Tindak Lanjut	Konsultasi daring, penyusunan laporan akhir dan rekomendasi	

c. Luaran Kegiatan

Luaran yang diharapkan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah:

- 1) **Bagi Pemilik Warung Makan**
 - a) Peningkatan pengetahuan tentang analisis risiko usaha.



- b) Keterampilan praktis dalam menjaga keamanan pangan dan higienitas.
- c) Dokumen sederhana berupa *risk register* (daftar risiko dan mitigasi) untuk masing-masing warung.
- 2) **Bagi Masyarakat/Konsumen**
 - a) Peningkatan rasa aman dan kepercayaan terhadap warung makan lokal.
 - b) Akses terhadap makanan yang lebih sehat dan terjamin kebersihannya.
- 3) **Bagi Perguruan Tinggi/Tim Pengabdian**
 - a) Tersusunnya modul pelatihan tentang analisis risiko pada warung makan.
 - b) Laporan kegiatan pengabdian masyarakat.
 - c) Publikasi ilmiah atau artikel populer mengenai hasil kegiatan.
 - d) Terjalannya kemitraan berkelanjutan dengan pelaku UMKM di sektor kuliner.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengelolaan warung masakan Bunda masih menggunakan pendekatan manajemen tradisional, seperti pencatatan manual dan pengelolaan keuangan yang bersifat kas masuk dan keluar secara langsung. Sumber daya manusia yang terlibat mayoritas berasal dari lingkungan sekitar, dengan sistem kerja informal namun berbasis kepercayaan dan loyalitas. Bahan baku seperti sayur-mayur, daging ayam, dan kebutuhan pokok lainnya dibeli secara harian dari pasar tradisional, yang membuat kestabilan suplai menjadi sangat penting bagi kelangsungan usaha.

Risiko operasional adalah bahaya yang muncul dari proses internal, kesalahan manusia, kerusakan sistem, dan kejadian eksternal yang dapat memengaruhi aktivitas operasional bisnis (Tarigan et al., 2024). Meskipun masih berskala kecil-menengah, Masakan Bunda memiliki potensi besar untuk berkembang lebih lanjut. Namun, tingkat ketergantungan pada pasar mahasiswa, keterbatasan sistem digitalisasi, dan pengelolaan operasional manual menjadi tantangan utama yang harus dikelola dengan pendekatan manajemen risiko yang tepat. Oleh karena itu, diperlukan evaluasi menyeluruh terhadap potensi risiko yang dapat menghambat keberlanjutan dan pertumbuhan usaha ini, khususnya dalam aspek keuangan, SDM, operasional, dan pemasaran.

Tabel 2. Hasil Identifikasi Risiko

Kode	Risiko	Kategori
PI-001	Keterlambatan pasokan	Operational/ infrastruktur risk
PI-002	Karyawan tiba tiba masuk tanpa pengganti menyebabkan kekacauan operasional	Operational/ infrastruktur risk
PI-003	Pelayan lupa atau salah mencatat pesanan karena volume tinggi	Operational/ infrastruktur risk
P1-004	Rasa makanan bisa berbeda tergantung siapa yang memasak karena tidak ada resep buku tertulis	Operational/ infrastruktur risk
P1-005	Pesaing menurunkan harga secara drastis dan memberikan promo	Strategy and planning risk
P1-006	Penurunan omset yang besar karena mahasiswa pulang kampung	Finance risk
P1-007	Kenaikan harga bahan baku	Operational/ infrastruktur risk
P1-008	Pengelolaan keuangan tanpa sistem	Finance risk
P1-009	Tingkat persaingan tinggi	Strategy and planning risk
P1-010	1. Penggunaan sistem kasir manual membuat perhitungan mudah salah 2. Rawan kehilangan data transaksi	Operational/ infrastruktur risk

Sumber: hasil observasi di lapangan



Risiko pertama, P1-001, yaitu Keterlambatan pasokan bahan baku menyebabkan menu tidak lengkap atau kualitas makanan menurun. Kenaikan harga bahan baku ini akan meningkatkan biaya operasional secara langsung, dan berpotensi mengurangi margin keuntungan. Perlu strategi yang tepat untuk mengatasi masalah ini.

Risiko kedua, P1-002, yaitu Karyawan tiba-tiba masuk tanpa pengganti menyebabkan kekacauan operasional, Risiko ini muncul ketika karyawan tiba-tiba absen tanpa pengganti, yang dapat menyebabkan kekacauan operasional. Gangguan ini bisa menurunkan efisiensi layanan dan memperpanjang waktu tunggu pelanggan.

Risiko ketiga, P1-003, yaitu Pelayan lupa atau salah mencatat pesanan karena volume tinggi, Pelayan yang lupa atau salah mencatat pesanan karena tingginya volume pelanggan berpotensi menyebabkan ketidakpuasan pelanggan. Kesalahan ini dapat menyebabkan pengulangan masakan, makanan terbuang, dan keluhan pelanggan. Jika tidak segera diatasi bisa berdampak pada kerugian pemilik warung makan.

Risiko keempat, P1-004, yaitu Rasa makanan bisa berbeda tergantung siapa yang memasak karena tidak ada resep buku tertulis, Risiko ini terjadi karena tidak adanya standar resep, sehingga rasa makanan bisa berbeda tergantung siapa yang memasak. Pengendaliannya meliputi pembuatan buku resep standar dan pelatihan rutin bagi semua juru masak.

Risiko kelima, P1-005, yaitu Pesaing menurunkan harga secara drastis dan memberikan promo, Risiko ini menyangkut strategi agresif dari pesaing, seperti penurunan harga atau promo besar. Risiko ini dikategorikan sebagai *High Risk*, dan perlu penanganan yang tepat dan efisien.

Risiko keenam, P1-006, yaitu Penurunan omset yang besar karena mahasiswa pulang kampung, Risiko ini timbul karena sebagian besar pelanggan adalah mahasiswa. Ketika libur panjang, penurunan omzet dengan estimasi kerugian Rp 5.000.000 per bulan libur. Perlu strategi mitigasi yang tepat untuk mengatasi masalah ini.

Risiko ketujuh, P1-007, yaitu kenaikan harga bahan baku, yaitu kenaikan harga bahan baku. Kenaikan harga bahan baku ini akan meningkatkan biaya operasional secara langsung, dan berpotensi mengurangi margin keuntungan. Oleh karena itu, risiko ini diklasifikasikan sebagai *Extreme High*, dan perlu strategi pengendalian harga serta kerja sama dengan berbagai pemasok.

Risiko kedelapan P1-008 yaitu Pengelolaan keuangan tanpa sistem, risiko ini disebabkan oleh sistem keuangan manual yang rawan salah catat dan sulit diaudit. UMKM sering menghadapi masalah keuangan seperti ketidakstabilan pendapatan, pengelolaan arus kas, dan akses modal (Junianta et al., 2025). Hal ini berpotensi menimbulkan kesalahan informasi yang bisa berdampak kerugian bagi warung makan. Permasalahan ini juga sering dialami oleh pengusaha kecil yang belum memahami pentingnya pengelolaan keuangan usaha yang dijalani.

Risiko kesembilan, P1-009, yaitu tingkat persaingan tinggi, risiko ini berkaitan dengan banyaknya usaha sejenis yang berdiri di area sekitar. Hal ini menjadi ancaman bagi pengusaha warung makanan. Hal ini tentu memerlukan strategi untuk mengatasi risiko persaingan ini.

Risiko kesepuluh, P1-010, yaitu Penggunaan sistem kasir manual membuat perhitungan mudah salah dan rawan kehilangan data transaksi risiko ini muncul karena penggunaan sistem kasir manual yang mudah terjadi kesalahan perhitungan atau kehilangan data transaksi.

Strategi yang bisa dilakukan untuk mengatasi risiko tersebut adalah:

a. P1-001 - Keterlambatan pasokan bahan baku menyebabkan menu tidak lengkap atau kualitas makanan menurun.

Tindakan penanganan risiko :

- 1) Diversifikasi pemasok: Mencari dan bekerja sama dengan beberapa pemasok yang berbeda untuk menghindari ketergantungan pada satu sumber. Dengan memiliki lebih dari satu pemasok, usaha bisa membandingkan harga dan menjaga kestabilan pasokan. Jika satu pemasok terlambat, alternatif lain bisa segera diandalkan.
- 2) Pembelian grosir saat harga rendah: Membeli bahan baku dalam jumlah besar saat harga rendah dapat mengamankan stok dan mengunci harga. Hal ini juga mengurangi dampak keterlambatan pasokan jangka pendek.
- 3) Perencanaan stok buffer: Menyediakan persediaan bahan baku cadangan minimal untuk



- 1-2 hari produksi agar tetap bisa melayani pelanggan meskipun terjadi keterlambatan pasokan.
- b. P1-002 - Karyawan tiba tiba masuk tanpa pengganti menyebabkan kekacauan operasional
Tindakan penanganan risiko:
- 1) Sistem *Shift* Cadangan: Usaha perlu memiliki jadwal kerja dengan karyawan cadangan atau sistem "*on-call*" (siaga). Artinya, ada satu atau dua karyawan yang tidak masuk dalam *shift* harian, tetapi siap dipanggil jika ada karyawan yang absen mendadak. Sistem ini dapat dijalankan secara bergiliran agar beban kerja merata dan adil.
 - 2) Pelatihan Lintas Fungsi (*Cross-Training*): Setiap karyawan dilatih untuk menguasai lebih dari satu tugas. Misalnya, pelayan juga diberi pelatihan dasar menjadi kasir, atau juru masak cadangan bisa membantu di bagian minuman.
 - 3) SOP Absensi dan Komunikasi Darurat: Membuat standar prosedur operasional (SOP) yang mengatur bagaimana karyawan harus melaporkan ketidakhadirannya, seperti pemberitahuan minimal 3 jam sebelumnya. SOP ini juga mencakup siapa yang harus dihubungi dan langkah darurat yang harus diambil.
- c. P1-003 - Pelayan lupa atau salah mencatat pesanan karena volume tinggi
Tindakan penanganan risiko :
- 1) Digitalisasi Pencatatan Pesanan: Menggunakan aplikasi pemesanan digital atau sistem kasir elektronik (POS) yang memungkinkan pelayan mencatat pesanan secara otomatis dan langsung masuk ke dapur atau bagian produksi. Sistem ini mengurangi risiko kesalahan tulis, kehilangan catatan, atau kekeliruan antar meja.
 - 2) Pelatihan Pelayanan Saat Sibuk: Pelayan perlu dibekali keterampilan khusus untuk menghadapi jam padat, termasuk manajemen waktu, komunikasi yang cepat dan jelas dengan pelanggan, serta kemampuan mencatat pesanan secara sistematis. Simulasi jam sibuk bisa dilakukan dalam pelatihan.
 - 3) *Checklist* Prosedur Pemesanan: Membuat dan menerapkan prosedur standar (SOP) berupa *checklist* atau alur tetap saat menerima pesanan. Misalnya, selalu ulangi pesanan kepada pelanggan, tulis nama/meja dengan jelas, dan beri tanda pesanan yang sudah dikonfirmasi.
- d. P1-004 - Rasa makanan bisa berbeda tergantung siapa yang memasak karena tidak ada resep buku tertulis
Tindakan penanganan Risiko:
- 1) Pembuatan Buku Resep Standar: Menyusun dan mencetak buku resep dengan takaran dan proses memasak yang detail untuk seluruh menu. Resep ini menjadi panduan baku yang harus diikuti oleh semua juru masak.
 - 2) Pelatihan Rutin untuk Juru Masak: Melakukan pelatihan berkala kepada seluruh tim dapur agar mereka memiliki pemahaman yang sama terkait resep, teknik memasak, dan standar rasa.
 - 3) *Quality Control* Harian: Menyediakan sistem pengecekan rasa secara acak setiap hari oleh manajer dapur atau pemilik usaha, sebelum makanan disajikan kepada pelanggan. Ini penting untuk menjaga standar kualitas yang telah ditentukan.
- e. P1-005 - Pesaing menurunkan harga secara drastis dan memberikan promo
Tindakan penanganan risiko:
- 1) Program Loyalitas Pelanggan: Menerapkan sistem poin atau diskon khusus bagi pelanggan setia, agar mereka merasa dihargai dan lebih memilih tetap berbelanja di tempat usaha meskipun ada promosi dari pesaing.
 - 2) Penambahan Nilai Produk dan Layanan: Memberikan keunggulan lain seperti pelayanan yang ramah, waktu penyajian cepat, tempat yang bersih dan nyaman, serta variasi menu yang menarik.
 - 3) Strategi Promosi Tandingan: Merancang promosi yang lebih sesuai dengan kekuatan internal usaha, seperti menawarkan paket hemat, bonus menu tambahan, atau diskon di jam tertentu (*happy hour*), yang tetap menjaga margin keuntungan.
- f. P1-006 - Penurunan omset yang besar karena mahasiswa pulang kampung



Tindakan penanganan Risiko:

- 1) Diversifikasi Segmen Pasar: Mengembangkan strategi pemasaran yang menargetkan segmen lain, seperti pekerja kantoran, keluarga di lingkungan sekitar, atau pengguna layanan ojek online (GoFood, GrabFood).
 - 2) Promosi Khusus Saat Liburan: Menyusun promosi kreatif selama musim liburan, seperti diskon untuk keluarga, menu paket, atau promo “beli 2 gratis 1”, agar tetap menarik pelanggan meskipun tanpa kehadiran mahasiswa.
 - 3) Pengembangan Layanan Pesan Antar: Meningkatkan akses layanan makanan dengan menyediakan sistem delivery sendiri atau bermitra dengan aplikasi pengantaran makanan untuk menjangkau pelanggan yang lebih luas, terutama saat lalu lintas pejalan kaki menurun.
- g. P1-007 - kenaikan harga bahan baku
- Tindakan penanganan risiko:
- 1) Diversifikasi Pemasok: Menjalin kerja sama dengan lebih dari satu pemasok agar bisa memilih harga terbaik dan menghindari ketergantungan pada satu pihak.
 - 2) Pembelian Grosir Saat Harga Rendah: Melakukan pembelian bahan dalam jumlah besar ketika harga sedang stabil atau turun, untuk menekan biaya dalam jangka pendek.
 - 3) Negosiasi Kontrak Jangka Menengah: Menyepakati harga tetap dengan pemasok untuk periode tertentu guna menghindari fluktuasi ekstrem.
- h. P1-008 - Pengelolaan keuangan tanpa sistem
- Tindakan penanganan risiko:
- 1) Pelatihan Manajemen Keuangan Dasar: Memberikan pelatihan kepada pemilik dan staf keuangan tentang pentingnya pencatatan dan pelaporan keuangan secara terstruktur.
 - 2) Pemeriksaan Bulanan Internal: Menjadwalkan evaluasi dan audit internal secara rutin setiap bulan untuk memastikan data keuangan akurat dan transparan.
- i. P1-009 - tingkat persaingan tinggi
- Tindakan penanganan risiko:
- 1) Diferensiasi Produk dan Layanan: Mengembangkan menu khas, kualitas rasa yang konsisten, serta pelayanan yang cepat dan ramah untuk menciptakan nilai lebih dibanding kompetitor.
 - 2) Peningkatan *Branding* dan Promosi: Memanfaatkan media sosial, desain kemasan yang menarik, dan testimoni pelanggan untuk membangun citra positif yang membedakan usaha dari pesaing.
 - 3) Analisis dan Respons Kompetitif: Secara berkala melakukan pemantauan terhadap langkah-langkah pesaing dan menyiapkan strategi respons yang cepat dan relevan seperti diskon, paket hemat, atau bundling produk.
- j. P1-010 - Penggunaan sistem kasir manual membuat perhitungan mudah salah dan Rawan kehilangan data transaksi
- Tindakan penanganan risiko
- 1) Penerapan Sistem Kasir Digital: Menggunakan sistem kasir digital seperti aplikasi POS (*Point of Sale*) sederhana yang dapat mencatat transaksi, mencetak struk, dan merekam data secara otomatis.
 - 2) *Backup* dan Pencadangan Rutin: Menyimpan data transaksi secara berkala di *cloud* atau perangkat penyimpanan agar dapat dipulihkan bila terjadi kerusakan atau kehilangan data.
 - 3) Pelatihan Karyawan Kasir: Melatih karyawan untuk menggunakan sistem kasir digital dengan benar dan teliti, serta membiasakan mereka mengikuti alur kerja yang sistematis dalam pencatatan.



Gambar 1. Foto kegiatan pengabdian

4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil analisis, UMKM Masakan Bunda memiliki potensi usaha yang cukup besar berkat lokasi yang strategis dan segmentasi pasar yang jelas, terutama di kalangan mahasiswa. Namun, usaha ini juga menghadapi berbagai risiko utama, seperti keterlambatan pasokan bahan baku, absennya karyawan secara mendadak, kesalahan pencatatan pesanan, hingga ketergantungan terhadap pelanggan mahasiswa. Risiko-risiko tersebut apabila tidak ditangani dengan baik dapat berdampak langsung terhadap kelangsungan operasional dan keuangan usaha.

Melalui pendekatan manajemen risiko yang komprehensif, sepuluh risiko inheren berhasil diidentifikasi dan diklasifikasikan berdasarkan tingkat probabilitas dan dampaknya. Seluruh risiko kemudian ditindaklanjuti dengan strategi mitigasi yang tepat, seperti diversifikasi pemasok, pelatihan lintas fungsi karyawan, penggunaan sistem kasir digital, serta promosi yang lebih efektif. Setelah implementasi strategi tersebut, risiko residual dari seluruh kategori berhasil ditekan ke dalam tingkat yang dapat diterima (*within risk appetite*).

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah mendukung terlaksananya kegiatan pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, A. Y., Amelia, S., S Rahmawati, R. (2024). Analisis Manajemen Risiko Pada UMKM Warung Nasi Bude. *Jurnal Serambi Ekonomi Dan Bisnis PISSN*, 8(1), 538-548. <https://ojs.serambimekkah.ac.id/serambi-ekonomi-dan-bisnis/> 538
- Darmawi, H. (2008). *Manajemen Risiko*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Fadila, A. N., Fadila, A. N., S Nabila, A. (2025). Analisis Manajemen Risiko pada UMKM Warung Nasi Wicipi. *Jurnal Serambi Ekonomi Dan Bisnis*, 8(1), 585-595. <https://ojs.serambimekkah.ac.id/serambi-ekonomi-dan-bisnis/article/view/8629>
- Jesslyn, Maitri, B., Hartono, C., Jennifer, F., Liana, J., S Lulita, N. B. (2022). Analisis Manajemen Risiko Pada Usaha Brownies UMKM Moifoods.Btm. *Jurnal Mirai Management*, 7(3), 176-191. <https://doi.org/10.37531/mirai.v7i3.2492>



- Junianta, M., Mutyarani, R., S Yulita. (2025). Analisis Manajemen Risiko Keuangan Pada Umkm Warung Makan "Tanjung Raya" Di Kota Sekadau. *Jurnal Ilmiah Manajemen Bisnis Dan Inovasi*, 12(1), 100–110. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/jmbi/article/view/60194>
- Nurmala, A., Hidayat, S., Alwan, K. J. M., S Lukmanda, R. (2025). Analisis Sistem Manajemen Risiko pada Operasional Usaha Angkringan Ojo Mumet Cibeber-Cilegon. *Profit: Jurnal Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 4(1), 105–115. <https://doi.org/10.58192/profit.v4i1.2963>
- Pangestu, M. A. (2024). Analisis terhadap Manajemen Risiko pada Usaha Kuliner Soto Ayam Surabaya Cak So. *Jurnal Inovasi Global*, 2(3), 543–551.
- Rahmawati, R., Amalia, A. Y., S Fauziyah, L. (2024). Analisis Manajemen Risiko Terhadap UMKM "Kedai Teman Makan." *Jurnal Serambi Ekonomi Dan Bisnis*, 8(1), 549–556.
- Reynanti, I., Anggani, R., Rusliana, T., Program, S., Manajemen, F., Ekonomi, D., Bisnis, U., Muhammadiyah Bandung, J., S Barat, I. (2024). Identifikasi dan Strategi Pengelolaan Risiko dalam Usaha Kuliner Ayam Geprek. *Jurnal Serambi Ekonomi Dan Bisnis PIISSN*, 8(1), 484–489. <https://ojs.serambimekkah.ac.id/serambi-ekonomi-dan-bisnis/> 484
- Saifulloh, S., Pamungkas, R., S Sari, D. . (2022). Analisis Manajemen Risiko Pada UMKM Keripik Singkong "Sugi" Menggunakan SWOT Dan Matrik Risiko. *Gontor AGROTECH Science Journal*, 8(3), 118–124.
- Sajad, M. B. A., Kalista, S. D., Zidan, M., S Christian, J. (2020). Analisis Manajemen Risiko Bisnis. *Jurnal Akuntansi Universitas Jember*, 18(1), 51. <https://doi.org/10.19184/jauj.v18i1.18123>
- Tarigan, E. A. B., Sinurat, J., Ginting, I. B., Sihombing, R. P., S Lubis, P. K. D. (2024). Analisis Manajemen Risiko Operasional Pada Rumah Makan Ondo Grill Batak. *Maeswara : Jurnal Riset Ilmu Manajemen Dan Kewirausahaan*, 2(3), 297–303. <https://doi.org/10.61132/maeswara.v2i3.964>