

IDENTIFIKASI RISIKO BISNIS UMKM WARUNG MAKAN: STUDI KASUS DI KOTA TEGAL

Firman Putra Budi Samudra
firmanputrabudisamudra@gmail.com
Universitas Pancasakti Tegal

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan mengidentifikasi profil risiko bisnis yang dihadapi UMKM warung makan melalui pendekatan studi kasus di Kota Tegal. Pendekatan kualitatif digunakan dengan metode studi kasus, di mana informan dipilih secara purposive dari pemilik warung makan yang telah menjalankan usaha sekurang-kurangnya dua tahun dan memiliki lokasi usaha permanen. Data dikumpulkan melalui wawancara mendalam, observasi langsung di tempat usaha, serta kuesioner pendukung yang berfungsi memetakan persepsi risiko secara kuantitatif sederhana. Analisis data mengikuti model Miles dan Huberman yang mencakup proses reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan, kemudian dimatrikskan ke dalam kategori risiko operasional, keuangan, sumber daya manusia, dan pasar. Hasil penelitian menunjukkan bahwa risiko operasional dan keuangan merupakan bentuk risiko yang paling menonjol, tercermin dari permasalahan ketidakstabilitan bahan baku, kerusakan peralatan, sisa makanan setiap hari, fluktuasi harga bahan pokok, serta ketiadaan dana cadangan yang memadai. Risiko sumber daya manusia dan pasar juga teridentifikasi melalui isu kedisiplinan karyawan, peningkatan jumlah pesaing sejenis, dan rendahnya pemanfaatan media promosi digital. Secara keseluruhan, praktik pengelolaan risiko masih bersifat reaktif dan sangat bergantung pada figur pemilik, sehingga diperlukan penguatan manajemen risiko melalui formalisasi SOP sederhana, peningkatan kedisiplinan pencatatan keuangan, serta optimalisasi strategi pemasaran berbasis teknologi digital guna memperkuat ketahanan usaha warung makan di tengah persaingan yang dinamis.

Kata Kunci: Identifikasi Risiko Bisnis, UMKM Warung Makan, Studi Kasus, Risiko Operasional, Kota Tegal.

ABSTRACT

This study aims to identify the business risk profile faced by micro scale food stall MSMEs through a case study approach in Tegal City. A qualitative case study design was employed, with informants selected purposively from food stall owners who had operated their businesses for at least two years and maintained permanent business premises. Data were obtained through in depth interviews, direct on site observations, and a supporting questionnaire designed to capture risk perceptions using simple quantitative scoring. The data analysis adopted the Miles and Huberman framework comprising data reduction, data display, and conclusion drawing and was further structured into a risk matrix covering operational, financial, human resource, and market risk categories. The findings indicate that operational and financial risks constitute the most salient risk types, as evidenced by inconsistent raw-material quality and availability, sudden equipment failures, daily food leftovers, volatility in input prices, and the absence of adequate contingency funds. Human resource and market risks are also evident, particularly in relation to employee discipline issues, the growing number of competitors offering similar products, and the limited use of digital promotion channels. Overall, risk management practices remain largely reactive and highly owner dependent, suggesting the need to strengthen risk management through the formalization of simple standard operating procedures, more disciplined financial record-keeping, and the optimization of technology based marketing strategies to enhance the resilience of food-stall MSMEs in an increasingly competitive environment.

Keywords: Business Risk Identification, Food-Stall Msms, Case Study, Operational Risk, Tegal City.

PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki posisi yang sangat strategis dalam perekonomian Indonesia karena berperan sebagai tulang punggung pertumbuhan ekonomi, penciptaan lapangan kerja dalam skala luas, serta kontribusi signifikan terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) baik di tingkat lokal maupun nasional. Pada sektor kuliner, warung makan menjadi salah satu bentuk UMKM yang penting karena menyediakan kebutuhan pangan harian masyarakat sekaligus menjadi sumber mata pencaharian bagi pelaku usaha rumah tangga dan komunitas lokal. Namun, di balik perannya yang signifikan tersebut, warung makan menghadapi berbagai tantangan risiko bisnis yang berasal dari faktor internal maupun eksternal yang berpotensi mengganggu keberlangsungan operasionalnya. (Mufidah, 2025)

Riset empiris menunjukkan bahwa UMKM di sektor kuliner mengalami tingkat kerentanan yang tinggi terhadap risiko operasional, termasuk ketidakstabilan rantai pasok bahan baku, keterbatasan kualitas dan durabilitas komoditas, volatilitas harga, pengelolaan keuangan yang belum optimal, serta keterbatasan kompetensi sumber daya manusia. Dimensi risiko keuangan juga menjadi perhatian utama, mengingat warung makan kerap menghadapi ketidakpastian pendapatan harian, tuntutan modal kerja yang intensif, dan sistem pengelolaan arus kas yang masih belum terstruktur dengan baik pada skala usaha kecil-menengah. Selain itu, isu keamanan dan higienitas pangan, intensitas persaingan pasar yang semakin meningkat, serta masih minimnya penerapan teknologi informasi dalam praktik manajerial turut memperburuk paparan risiko bisnis warung makan. Tanpa penerapan sistem pengelolaan risiko yang komprehensif dan terstruktur, warung makan berisiko mengalami penurunan kinerja operasional, erosi kepercayaan konsumen, hinggaancaman terhadap kontinuitas bisnis itu sendiri. (Hisham, 2023)

Penerapan manajemen risiko bisnis menjadi imperatif strategis bagi pemilik warung makan agar dapat mengidentifikasi, menganalisis, dan menanggulangi berbagai ancaman secara terintegrasi dan sistematis, sehingga dampak negatifnya dapat diminimalkan dan peluang bisnis dapat dimaksimalkan. Bukti empiris menegaskan bahwa implementasi analisis risiko pada UMKM kuliner mampu mengoptimalkan efisiensi proses operasional, meningkatkan efektivitas alokasi sumber daya yang terbatas, memperbaiki akuntabilitas sistem keuangan, serta memperkuat standar keamanan pangan dan kualitas layanan kepada konsumen. Penelitian terdahulu telah mengidentifikasi bahwa risiko-risiko dominan pada warung makan umumnya berpusat pada tiga area utama: pertama, risiko permodalan yang mencerminkan keterbatasan akses pembiayaan; kedua, risiko sumber daya manusia yang berkaitan dengan kompetensi dan stabilitas tenaga kerja; dan ketiga, risiko bahan baku yang meliputi fluktuasi harga dan ketidakstabilan ketersediaan. Ketiga kategori risiko ini memerlukan perhatian dan prioritas khusus dalam perencanaan strategi mitigasi agar warung makan dapat mempertahankan daya saing dan keberlanjutan bisnis mereka. (Hisham & Yuwono, 2023)

Mengingat pentingnya manajemen risiko dalam mendukung pertumbuhan dan kelangsungan UMKM kuliner, penelitian tentang analisis manajemen risiko bisnis pada warung makan menjadi relevan secara akademis dan praktis untuk memperkuat ketahanan serta daya saing UMKM kuliner di tengah dinamika persaingan pasar yang semakin kompleks dan tidak menentu. Studi ini diharapkan dapat memberikan pemahaman yang lebih mendalam tentang jenis risiko yang dihadapi, metode identifikasi dan analisis risiko yang efektif, serta strategi penanganan risiko yang dapat diterapkan secara praktis oleh pemilik warung makan untuk mencapai pertumbuhan yang berkelanjutan dalam jangka panjang. (Khussurur, 2024)

Kajian Teori

1. Urgensi Penerapan Manajemen Risiko pada Usaha Kuliner Skala Mikro

Dalam lanskap bisnis modern, manajemen risiko didefinisikan sebagai pendekatan sistematis yang mencakup identifikasi, analisis, serta pengendalian terhadap ketidakpastian yang dapat menghambat pencapaian tujuan organisasi. Bagi Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM), khususnya di sektor kuliner, manajemen risiko bukan sekadar alat proteksi, melainkan fondasi utama untuk membangun ketahanan bisnis (business resilience). (Hisham & Yuwono, 2023) menegaskan bahwa keterbatasan modal dan sumber daya manajerial membuat UMKM memiliki tingkat kerentanan yang jauh lebih tinggi terhadap guncangan eksternal dibandingkan perusahaan besar. Oleh karena itu, implementasi manajemen risiko yang terstruktur menjadi prasyarat mutlak bagi warung makan untuk mempertahankan keberlangsungan usaha (sustainability) di tengah iklim kompetisi yang semakin ketat.

2. Identifikasi dan Klasifikasi Risiko Bisnis Warung Makan

Berdasarkan tinjauan literatur terkini, profil risiko yang melekat pada operasional warung makan dapat dikategorikan ke dalam empat dimensi strategis utama:

- Risiko Operasional dan Standarisasi Produksi

Risiko operasional sering kali bersumber dari ketidaksempurnaan proses internal. (Adhiana & Sibarani, 2020) menyoroti bahwa absennya Standar Operasional Prosedur (SOP) yang baku merupakan kelemahan mendasar pada banyak usaha kuliner kecil. Ketiadaan standar ini berdampak langsung pada inkonsistensi kualitas produk, seperti rasa masakan yang berubah-ubah, serta inefisiensi waktu pelayanan yang berpotensi menurunkan tingkat kepuasan konsumen.

- Risiko Rantai Pasok

Dinamika harga dan ketersediaan bahan baku di pasar tradisional menjadi tantangan krusial. Sebagaimana diuraikan dalam studi (Septi et al., 2023) pada kasus UMKM Tahu Walek, gangguan pasokan baik akibat kelangkaan komoditas maupun lonjakan harga yang tiba-tiba dapat mendisrupsi siklus produksi harian. Situasi ini kerap menempatkan pelaku usaha dalam dilema antara menaikkan harga jual atau menanggung penyusutan margin keuntungan.

- Risiko Keuangan dan Efektivitas Pemasaran

Dari sisi finansial, pencampuran aset pribadi dengan modal usaha masih menjadi praktik yang lazim namun berisiko tinggi. (Studi et al., 2023), dalam penelitiannya pada usaha Mie Bakso Sarirasa, menemukan bahwa risiko finansial terbesar bersumber dari ketidakteribinan pencatatan arus kas (cash flow). Sementara dalam aspek pemasaran, risiko kegagalan menarik minat beli ulang (repurchase intention) sering terjadi akibat strategi promosi yang kurang adaptif dibandingkan pesaing yang lebih modern.

- Risiko Persaingan dan Dinamika Pasar

Ancaman eksternal berupa masuknya kompetitor baru dengan strategi harga agresif atau inovasi produk merupakan realitas yang tak terhindarkan. (Widowati & Andrianto, 2022) menggarisbawahi bahwa ketidakmampuan merespons tren selera konsumen dapat menyebabkan erosi pangsa pasar. Warung makan dituntut memiliki kepekaan pasar (market sensing) untuk terus melakukan peremajaan produk agar tetap relevan.

3. Strategi Mitigasi dan Pengendalian Risiko

Untuk mereduksi dampak negatif dari risiko-risiko tersebut, beberapa langkah mitigasi strategis yang direkomendasikan meliputi:

- Formalisasi Proses Bisnis

Penyusunan SOP sederhana namun konsisten untuk aktivitas dapur dan pelayanan

guna menjamin stabilitas kualitas produk (Adhiana & Sibarani, 2020).

- **Disiplin Adminisrasi Keuangan**

Penerapan pencatatan keuangan harian secara disiplin untuk memantau kesehatan likuiditas usaha dan mendeteksi kebocoran anggaran sedini mungkin (Studi et al., 2023)

- **Pengelolaan Hubungan Pelanggan**

Penguatan komunikasi interpersonal dengan konsumen sebagai strategi defensif untuk menjaga loyalitas pelanggan di tengah gempuran pesaing baru (Khussurur et al., 2024).

METODOLOGI

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode studi kasus (case study) untuk mendalami praktik manajemen risiko pada usaha warung makan. Pendekatan ini dipilih untuk mendapatkan gambaran yang komprehensif dan mendalam mengenai fenomena risiko bisnis yang dihadapi oleh pelaku usaha mikro di lapangan.

Lokasi penelitian dipusatkan di wilayah Kota Tegal. Subjek penelitian ditentukan menggunakan teknik purposive sampling, di mana peneliti memilih informan berdasarkan kriteria tertentu yang dianggap paling mengetahui masalah yang diteliti. Kriteria pemilihan informan meliputi: (1) Pemilik warung makan yang telah menjalankan usahanya minimal selama dua tahun; (2) Memiliki lokasi usaha permanen di Kota Tegal; dan (3) Bersedia memberikan informasi terkait operasional dan keuangan usaha. Berdasarkan kriteria tersebut, ditetapkan sebanyak 5 (lima) orang pemilik warung makan sebagai informan kunci (key informants).

Data primer dikumpulkan melalui teknik wawancara mendalam (in-depth interview) dan observasi langsung di lokasi usaha untuk memverifikasi kondisi operasional. Selain itu, kuesioner pendukung juga digunakan sebagai instrumen triangulasi untuk memetakan persepsi risiko secara sederhana. Teknik analisis data mengacu pada model Miles dan Huberman, yang meliputi tiga tahapan: reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Dalam tahap penyajian, data risiko akan dipetakan secara deskriptif ke dalam matriks risiko sederhana untuk mengidentifikasi prioritas penanganan masalah yang dihadapi oleh para informan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian dari kuesioner terhadap empat pemilik warung makan di Kota Tegal menggambarkan responden berusia di atas 40 tahun, dengan pengalaman usaha sebagian besar lebih dari lima tahun dan omzet harian berkisar Rp500.000 hingga Rp2.000.000, yang menandakan pemahaman matang sebagai pengambil keputusan strategis. Secara keseluruhan, risiko operasional mendominasi, seperti ketidakstabilitan bahan baku (rata-rata skor 3,5), kerusakan peralatan mendadak (skor 3,25), dan sisa makanan harian (skor 4,0), diikuti risiko keuangan akibat fluktuasi harga bahan (skor 4,5) serta ketiadaan dana darurat (skor 4,25).

Risiko sumber daya manusia terkait disiplin karyawan menunjukkan variasi (skor 3,0), sementara risiko pasar dari munculnya kompetitor baru (skor 4,0) dan minimnya promosi digital (skor 4,25) menekan daya saing, dengan pola pengelolaan yang lebih bersifat reaktif ketimbang preventif. Analisis lebih lanjut mengungkap bahwa ketergantungan pada pemilik serta kurangnya segregasi keuangan pribadi dan usaha memperlemah ketahanan terhadap gejolak eksternal, meskipun terdapat peluang perbaikan melalui pemeliharaan rutin, perencanaan stok berbasis permintaan, serta optimalisasi media sosial untuk adaptasi tren kuliner.

Tabel Rata-Rata Skor Risiko

Dimensi Risiko	Indikator Utama	Rata-Rata Skor (1-5)
Operasional	Bahan baku tidak konsisten	3,5
Operasional	Kerusakan peralatan mendadak	3,25
Operasional	Sisa makanan harian	4,0
Keuangan	Kenaikan harga bahan	4,5
Keuangan	Minim dana cadangan	4,25
Keuangan	Minim dana cadangan	4,25
Pasar	Pesaing baru	4,0
Pasar	Minim promosi digital	4,25

KESIMPULAN

Penelitian ini menyimpulkan bahwa warung makan yang beroperasi di Kota Tegal menghadapi eksposur risiko bisnis yang signifikan, khususnya pada dimensi operasional dan keuangan, dengan intensitas risiko tertinggi teridentifikasi pada volatilitas harga bahan baku (skor 4,5) dan ketiadaan mekanisme alokasi dana cadangan untuk kontingensi (skor 4,25), kondisi yang diperburuk oleh pola pengelolaan risiko yang bersifat reaktif serta tingginya ketergantungan terhadap figur pemilik dalam pengambilan keputusan strategis. Meskipun responden penelitian menunjukkan pengalaman operasional yang relatif matang dan stabil, defisiensi dalam praktik segregasi aset pribadi dari modal usaha serta minimnya adopsi teknologi digital dalam strategi pemasaran dan promosi secara kolektif melemahkan posisi kompetitif warung makan dalam menghadapi tekanan persaingan dari pesaing baru yang memiliki kapabilitas manajemen lebih modern. Sebagai rekomendasi strategis, penelitian menekankan pentingnya implementasi Standar Operasional Prosedur (SOP) sederhana namun konsisten, penerapan sistem perencanaan stok berbasis analisis pola permintaan, penguatan disiplin dalam pencatatan dan monitoring arus kas harian, serta optimalisasi pemanfaatan platform media sosial dan teknologi digital sebagai instrumen mitigasi risiko untuk memastikan keberlanjutan dan pertumbuhan usaha warung makan dalam jangka Panjang.

DAFTAR PUSTAKA

- Adhiana, T. P., & Sibarani, A. A. (2020). Penentuan Mitigasi Risiko pada Rantai Pasok IKM Manufaktur. Matrik, 21(1), 19. <https://doi.org/10.30587/matrik.v21i1.1155>
- Di, U., & Bandar, K. (2024). Issn : 3025-9495. 9(4), 1–14.
- Hisham, M. R., & Yuwono, W. (2023a). Analisis Manajemen Risiko Pada Warung Mbah Lanang Banyuwangi Dengan Pendekatan Kontekstual Deskriptif Menggunakan Metode ISO 31000. Jurnal Bangkit Indonesia, 12(2), 14–20. <https://doi.org/10.52771/bangkitindonesia.v12i2.243>
- Hisham, M. R., & Yuwono, W. (2023b). Business Risk Management Analysis at Warung Mbah Lanang Banyuwangi Using Descriptive Contextual Approach With ISO 31000 Method. Conference on Business, Social ..., 3(1), 232–240. <https://journal.uib.ac.id/index.php/conescintech/article/view/8532>
- Khussurur, M., Murtadho, D. F., Fathonah, A., Fatah, M. N. F., & Savitri, F. M. (2024). Analisis Implementasi Manajemen Risiko Bisnis (Studi Kasus UMKM Lapar Café Karawang). ADI Bisnis Digital Interdisiplin Jurnal, 5(1), 22–25. <https://doi.org/10.34306/abdi.v5i1.973>
- Mufidah, A., Nieva, I., Nurmaria, L., Ashari, A., Ardian, R., & Ramadhani, N. (2025). Jurnal

- Pengabdian Masyarakat Akademisi Analisis Risiko pada Usaha Kuliner Warung Makan Jurnal Pengabdian Masyarakat Akademisi. 4(4), 141–150.
- Septi, D., Maharani, A. P., Bazed, A. B. A. R., Abdillah, A. A., Qomariah, N., & Nursaid, N. (2023). Analisis Manajemen Risiko pada UMKM “Tahu Walek Ponkq” Jember. BUDGETING : Journal of Business, Management and Accounting, 5(1), 83–89. <https://doi.org/10.31539/budgeting.v5i1.7605>
- Studi, T., Umkm, K., & Baso, M. I. E. (2023). ANALISIS IMPLEMENTASI MANAJEMEN RISIKO PADA UMKM TASIKMALAYA (STUDI KASUS UMKM MIE BASO SARIRASA 81) Soni Santana Universitas Pendidikan Indonesia sonisantana@upi.edu Irham Khairul Muttaqin Universitas Pendidikan Indonesia irham@upi.edu Lanina Astrid Chry. 11(2), 60–75.
- Widowati, M., & Andrianto, F. (2022). Analisis Swot Untuk Pengembangan Bisnis. Jurnal Teknologika (Jurnal Teknik-Logika-Matematika), 21.