



ANALISIS MANAJEMEN RISIKO OPERASIONAL PADA UMKM KEBAB “FARDIL” CABANG DINOYO

Taqiyuddin Robbani Maulana^{1*}, Catherina Rahmaini Kamila², Erisa Putri
Maulidiyah³, Mohamad Bastomi⁴

^{1,2,3,4}Universitas Islam Malang, Indonesia

*Corresponding author: maulanataqi72@gmail.com

INFORMASI ARTIKEL	ABSTRAK
Article history: Dikirim tanggal: 15 September 2024 Revisi pertama tanggal: 01 Oktober 2024 Diterima tanggal: 10 Oktober 2024 Tersedia online tanggal: 31 Desember 2024	UMKM Kebab “Fardil” adalah usaha mikro di sektor kuliner yang menghadapi tantangan pengelolaan risiko untuk mendukung keberlanjutan dan pertumbuhannya. Manajemen risiko diperlukan untuk mengidentifikasi, menganalisis, dan menangani potensi ancaman. Penelitian ini bertujuan menganalisis manajemen risiko yang diterapkan dengan menggunakan matriks risiko untuk memetakan kemungkinan dan dampak setiap risiko, sehingga mendukung mitigasi yang lebih sistematis. Penelitian ini mengidentifikasi risiko operasional, termasuk aspek internal, SDM, dan sistem, melalui metode kualitatif deskriptif berupa observasi dan wawancara. Hasilnya menunjukkan hanya satu risiko tingkat tinggi, yaitu kehabisan bahan baku. Dengan matriks risiko, pemilik usaha dapat memprioritaskan penanganan risiko dan menyusun strategi evaluasi yang lebih efektif. Penelitian ini memberikan wawasan tentang pentingnya manajemen risiko dalam mendukung daya saing UMKM kuliner di Indonesia. Kata Kunci: Manajemen Risiko, Matriks Risiko, Risiko Operasional, UMKM
	ABSTRACT "Fardil" Kebab MSMEs are micro businesses in the culinary sector that face risk management challenges to support their sustainability and growth. Risk management is necessary to identify, analyze, and deal with potential threats. This study aims to analyze the risk management applied by using a risk matrix to map the possibilities and impacts of each risk, thereby supporting more systematic mitigation. This study identifies operational risks, including internal, HR, and system aspects, through descriptive qualitative methods in the form of observations and interviews. The results show only one high-level risk, which is the depletion of raw materials. With a risk matrix, business owners can prioritize risk management and develop more effective evaluation strategies. This research provides insight into the importance of risk management in supporting the competitiveness of culinary MSMEs in Indonesia. Keyword: Risk Management, Risk Matrix, Operational Risk, Micro, Small and Medium Enterprise

PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah adalah salah satu pilar utama ekonomi nasional (Zandra, Jayanti, & Imaniar, 2022). Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) sudah sejak lama menjadi tulang punggung perekonomian di berbagai negara, termasuk Indonesia (Simangunsong, 2022). Kontribusinya terhadap pertumbuhan ekonomi, penyerapan tenaga kerja, dan inovasi tak boleh dipandang sebelah mata. UMKM memiliki peran yang sangat penting dalam memenuhi kebutuhan masyarakat, baik dari segi produk maupun layanan, dan juga dalam mendorong pertumbuhan ekonomi lokal, termasuk salah satunya dalam bidang kuliner. UMKM kuliner memiliki peran besar dalam memenuhi kebutuhan masyarakat akan makanan dan minuman berkualitas (Amir Hamzah et al., 2023). Meski demikian, banyak UMKM kuliner yang mengalami kesulitan dalam mempertahankan bisnis dan meningkatkan kinerja akibat kurangnya orientasi kewirausahaan, lingkungan bisnis yang kurang kondusif, dan kemampuan manajemen yang kurang baik

UMKM memberikan kontribusi sekitar 60% terhadap total PDB Indonesia dan menyerap lebih dari 97% dari jumlah pekerja di sektor formal (Kamar Dagang Indonesia, 2023). Dengan jumlah pelaku yang mencapai jutaan, UMKM tidak hanya berfungsi sebagai penggerak ekonomi lokal, tetapi juga berperan dalam menciptakan lapangan kerja dan mengurangi kemiskinan. Namun, tantangan yang dihadapi oleh UMKM sangat beragam mulai dari akses terhadap modal, teknologi, hingga pemasaran produk (Hamzah & Suhendar, 2020).

Namun, UMKM juga dihadapkan dengan berbagai tantangan yang kompleks. Salah satu tantangan terbesar adalah ketidakpastian yang melekat pada lingkungan bisnis. Fluktuasi ekonomi, perubahan kebijakan pemerintah, persaingan yang semakin ketat, serta bencana alam adalah beberapa contoh risiko yang dapat mengancam keberlangsungan UMKM. Misalnya, beberapa studi kasus yang telah dikaji menunjukkan bahwa permasalahan yang biasanya dihadapi para pelaku UMKM adalah kurangnya modal, kurangnya memahami cara pemasaran seperti materi promosi yang kurang memadai, kemasan yang minim dan sumber daya

manusia yang minim sehingga mempengaruhi kuantitas produksi dan kualitas produk (Saifulloh, Pamungkas, & Sari 2023).

Semua faktor yang menyebabkan munculnya permasalahan dalam dunia industri bisa disebut dengan istilah risiko (Lia Dwi Martika et al., 2024). Risiko merupakan potensi kejadian yang dapat merugikan yang disebabkan karena adanya ketidakpastian atas terjadinya suatu peristiwa. Definisi ini menyoroti aspek potensi kerugian yang dapat timbul akibat ketidakpastian (Yasa, Dharma, & Sila, 2016). Oleh karena itu untuk menghindari adanya kerugian, sangat penting bagi para pelaku UMKM untuk melakukan analisis manajemen risiko pada usaha mereka.

Dalam konteks ini, analisis manajemen risiko menjadi sangat krusial untuk mengidentifikasi dan mengatasi potensi masalah sebelum menjadi krisis. Menurut Darnawi (2016) manajemen risiko adalah suatu usaha untuk mengetahui, menganalisis serta mengendalikan risiko dalam setiap kegiatan perusahaan dengan tujuan untuk memperoleh efektifitas dan efisiensi yang lebih tinggi. Manajemen risiko tidak hanya berfokus pada penghindaran kerugian tetapi juga mencakup pengelolaan peluang untuk meningkatkan nilai organisasi (Sudaryanti & Bastomi, 2023). Manajemen risiko yang efektif akan membantu organisasi tidak hanya untuk bertahan tetapi juga untuk berkembang dalam lingkungan bisnis yang semakin kompleks (Fatmasari et al., 2022).

Identifikasi pada penelitian ini bertujuan untuk mengetahui beberapa risiko yang berpengaruh pada UMKM Kebab “Fardil” dengan menggunakan matriks risiko berdasarkan tingkat keseringan, dampak terhadap UMKM, dan bagaimana penanganannya. Matriks risiko memberikan gambaran yang jelas tentang kemungkinan dan dampak dari setiap jenis risiko yang dihadapi, sehingga memungkinkan pengelolaan risiko yang lebih terstruktur dan efisien (Bastomi & Nurhidayah, 2024). Matriks risiko merupakan alat yang efektif untuk mengevaluasi dan memprioritaskan risiko berdasarkan dua kriteria utama: kemungkinan terjadinya suatu peristiwa dan dampaknya jika peristiwa tersebut terjadi. Dengan menggunakan matriks risiko, Kebab “Fardil” dapat mengidentifikasi risiko-risiko utama yang perlu ditangani secara prioritas. Hal ini akan membantu pemilik usaha

dalam mengambil keputusan strategis untuk mitigasi risiko dan memastikan keberlanjutan usaha.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis manajemen risiko yang diterapkan di Kebab “Fardil” menggunakan matrikss risiko. Dengan pendekatan ini, diharapkan dapat diidentifikasi risiko-risiko utama yang dihadapi oleh UMKM tersebut, serta memberikan rekomendasi untuk pengelolaan risiko yang lebih baik. Selain itu, penelitian ini juga bertujuan untuk memberikan wawasan kepada pelaku UMKM lainnya tentang pentingnya manajemen risiko dalam mendukung pertumbuhan dan keberlanjutan usaha mereka.

METODE PENELITIAN

Metode yang dipakai dalam penelitian ini adalah metode kualitatif deskriptif. Penelitian kualitatif adalah metode penelitian yang dilakukan dengan setting tertentu yang ada di dalam kehidupan nyata dengan maksud menginvestigasi dan memahami suatu fenomena atau kejadian yang ada (Fadli, 2021). Penelitian ini menggunakan teknik pengumpulan data dengan melakukan observasi dan wawancara kepada pedagang yang bertujuan untuk menyelidiki risiko operasional melalui proses manajemen risiko (Haryani, Abriyoso, & Putri, 2022). Tahapan wawancara dilakukan dengan tujuan memperoleh hasil mengenai masalah dan sumber risiko yang terjadi pada kelompok UMKM dengan menggunakan angket pertanyaan yang ditujukan kepada pemilik usaha (Hamzah, 2019). Penelitian ini menggunakan teknik wawancara berupa tanya jawab untuk mengidentifikasi informasi terkait risiko bisnis Kebab “Fardil”. Kebab “Fardil” merupakan UMKM yang menjual kebab, burger dan roti maryam. Tempat Penelitian ini dilakukan di kedai Kebab “Fardil” cabang dinoyo yang lokasinya berada di depan Indomaret MT Haryono, Kec Lowokwaru, Kota Malang, Jawa Timur. Data Penelitian ini diambil pada tanggal 12 November 2024.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kebab “Fardil” adalah salah satu UMKM kuliner yang ada di Kota Malang yang mulai berdiri pada tahun 2018. Kebab Fardil adalah UMKM yang menjual berbagai macam makanan ringan seperti: kebab, burger, dan roti maryam. Dalam kegiatannya, UMKM Kebab “Fardil” kerap kali menemui beberapa risiko operasional yang harus dihadapi dan ditangani dengan tepat.

A. Identifikasi Risiko Operasional Pada UMKM Kebab “Fardil”

Dalam berbisnis, Kebab “Fardil” sering kali menemui beberapa risiko bisnis yang harus dihadapi. Berdasarkan hasil observasi dan wawancara dengan penjaga *stand* yang dilakukan pada tanggal 12 November 2024. Berikut adalah beberapa risiko operasional yang mungkin akan ditemui oleh Kebab “Fardil” adalah:

1. Risiko Internal

- Kualitas Bahan Baku Tidak Terjaga: Risiko ini berkaitan dengan pengendalian kualitas bahan baku yang digunakan dalam produksi.
- Kehabisan Bahan Baku: Ini merupakan risiko yang muncul dari manajemen persediaan yang tidak efektif.
- Kerusakan Peralatan Masak: Risiko ini terkait dengan pemeliharaan dan pengelolaan peralatan yang digunakan dalam operasional.

2. Risiko SDM (Sumber Daya Manusia)

- Kesalahan dalam Penyajian: Ini berkaitan dengan kemampuan dan pelatihan karyawan dalam menyajikan produk dengan benar.
- Kurangnya Perhatian pada Kebersihan: Risiko ini berhubungan dengan kesadaran dan pelatihan karyawan mengenai pentingnya kebersihan dalam operasional.

3. Risiko Sistem

- Fluktuasi Harga Bahan Baku: Ini merupakan risiko yang muncul dari sistem pengadaan dan hubungan dengan pemasok.

Identifikasi risiko pada Kebab “Fardil” lebih berfokus pada risiko operasional. Risiko operasional ditentukan berdasarkan risiko internal, SDM, dan sistem. Identifikasi risiko didasarkan pada analisis tingkat probabilitas (frekuensi) dan

tingkat konsekuensi (dampak) suatu peristiwa risiko. Frekuensi dan tingkat dampak diukur dengan skala 1 sampai 5. Skala frekuensi mempunyai nilai 5, 4, 3, 2 dan 1 yang mencerminkan tingkat kemungkinan terjadinya risiko: Sangat sering, sering, cukup sering, jarang dan tidak pernah. Sedangkan skala dampak dengan nilai 1, 2, 3, 4 dan 5 mencerminkan tingkat risiko dampak yang sangat kecil, kecil, sedang, besar, dan sangat besar.

Tabel 1. *Risk Register Kebab "Fardil"*

No. Kode		Identifikasi Risiko Operasional	Sumber Risiko	Dampak
1	A1	Kualitas Bahan Baku Tidak Terjaga	Risiko Internal	Kualitas produk tidak sesuai standar, pelanggan kecewa, dan reputasi menurun
2	A2	Fluktuasi Harga Bahan Baku	Risiko Sistem	Mengganggu kestabilan biaya operasional dan harga penjualan
3	A3	Kehabisan Bahan Baku	Risiko Internal	Pendapatan kurang maksimal dan menurunnya reputasi di mata pelanggan
4	A4	Kerusakan Peralatan Masak	Risiko Internal	Penurunan produktivitas sehingga menyebabkan penjualan menurun
5	A5	Kesalahan dalam Penyajian	Risiko SDM	Pelanggan menjadi tidak puas dan menurunnya reputasi
6	A6	Kurangnya perhatian pada kebersihan	Risiko SDM	Lingkungan menjadi kotor dan tidak sehat sehingga menurunkan reputasi usaha

B. Penilaian Risiko

Berdasarkan tabel identifikasi risiko diatas, tahap berikutnya ialah memanfaatkan matrikss dampak probabilitas. Matrikss ini membantu dalam menilai risiko-risiko yang diprioritaskan berdasarkan kemungkinan terjadinya dan tingkat dampaknya (Bastomi & Sudaryanti, 2024). Daerah matrikss mempunyai beberapa warna, seperti merah, orange, hijau muda, dan hijau tua. Merah melambangkan tingkat risiko yang tinggi dan dibutuhkan tindakan sesegera mungkin, *orange* menunjukkan risiko yang sedang dan dibutuhkan tindakan untuk mengelola risiko, dan warna hijau muda mencerminkan risiko yang rendah dan dibutuhkan tindakan jika biaya efektif, dan hijau tua mencerminkan tidak adanya tindakan yang dibutuhkan.

Tabel 2. Identifikasi Risiko Operasional dan Tingkatannya

No.	Risiko Operasional	Identifikasi Risiko	<i>Probabilitas</i>	Dampak	Rating
1	Risiko Internal	Kehabisan bahan baku	4	4	16
2		Kerusakan peralatan masak	2	3	6
3		Kualitas bahan baku tidak terjaga	2	3	6
4	Risiko SDM	Kurangnya perhatian pada kebersihan	2	4	8
5		Kesalahan dalam Penyajian	2	4	8
7	Risiko Sistem	Fluktuasi harga bahan baku	2	4	8

Berdasarkan rating diatas, berikut penjelasannya:

1. 1-8 menunjukkan tingkat risiko rendah
2. 9-15 menunjukkan tingkat risiko sedang
3. 16-25 menunjukkan tingkat risiko tinggi

Berdasarkan tabel identifikasi risiko dan tingkatannya, ada satu risiko yang berada di zona merah atau berada pada tingkat risiko tinggi, yaitu risiko kehabisan bahan baku (A3). Sedangkan lima risiko lain berada pada tingkat risiko rendah, yaitu: kerusakan peralatan masak, kualitas bahan baku tidak terjaga, kurangnya perhatian pada kebersihan, kesalahan dalam penyajian, dan fluktuasi harga bahan baku.

Tabel 3. *Matriks Risiko*

PROBABILITAS	5					
	4				A3	
	3					
	2			A1,A4	A2,A5, A6	
	1					
		1	2	3	4	5
DAMPAK						

Berdasarkan matrikss di atas, berikut penjelasannya:

1. Tabel hijau tua menunjukkan tingkat risiko sangat rendah.
2. Tabel hijau muda menunjukkan tingkat risiko rendah
3. Tabel orange menunjukkan tingkat risiko sedang.
4. Tabel merah menunjukkan tingkat risiko tinggi

C. Evaluasi Risiko

Evaluasi risiko yang dapat dilakukan oleh Kebab Fardil adalah dengan mengutamakan risiko tinggi namun juga tetap memperhatikan beberapa risiko sedang. Dalam hal ini penanganan risiko operasional Kebab Fardil adalah dengan melakukan pencegahan risiko yang dapat menimbulkan kerugian dalam hal operasional dan penjualan. Berikut adalah beberapa Tindakan perlakuan risiko yang dapat dilakukan oleh Kebab Fardil dalam mencegah risiko operasional terjadi:

Tabel 4. *Evaluasi Risiko Operasional Pada Kebab "Fardil"*

Jenis Risiko	Risiko	Rating	Evaluasi Risiko
High Risk	Kehabisan Bahan Baku	16	Mitigasi
Low Risk	Kesalahan dalam Penyajian	8	Mitigasi dan Menghindari
	Kurangnya perhatian pada kebersihan	8	Mitigasi
	Fluktuasi Harga Bahan Baku	8	Berbagi
	Kualitas Bahan Baku Tidak Terjaga	6	Mitigasi
	Kerusakan Peralatan Masak	6	Mitigasi dan Berbagi

Dengan melakukan perlakuan risiko yang tepat, diharapkan UMKM Kebab Fardil dapat mengurangi terjadinya risiko operasional, khususnya risiko yang memiliki tingkatan tinggi.

Dalam melakukan usaha sehari-hari, Kebab "Fardil" menghadapi beberapa risiko, yang salah satunya adalah risiko operasional. Berdasarkan analisis *enterprise risk management* (ERM) terhadap aktivitas operasional Kebab Fardil, terdapat satu risiko yang menunjukkan tingkat risiko tinggi, yaitu A3 (Kehabisan bahan baku). Selanjutnya ada lima risiko yang menunjukkan tingkat rendah dan hanya

dibutuhkan tindakan jika ada biaya yang efektif. Berdasarkan hasil temuan yang penulis dapatkan di lapangan, maka rekomendasi penanganan risiko, yaitu sebagai berikut:

1. A1 (Kualitas Bahan Baku Tidak Terjaga) merupakan risiko yang memiliki tingkat rendah dimana dampak yang ditimbulkan sedang namun frekuensi terjadinya rendah. Kualitas bahan baku yang tidak terjaga mampu diatasi dengan strategi mitigasi risiko, dengan cara melakukan pemeriksaan kualitas bahan baku secara rutin saat penerimaan barang.
2. A2 (Fluktuasi Harga Bahan Baku) merupakan risiko yang memiliki tingkat rendah dimana dampak yang ditimbulkan sedang namun frekuensi terjadinya rendah. Fluktuasi harga bahan baku jika tidak ditangani dengan cepat maka akan mengganggu kestabilan biaya operasional. Hal ini mampu diatasi dengan strategi transfer, dengan cara membuat perjanjian harga tetap atau kontrak jangka panjang dengan pemasok
3. A3 (Kehabisan Bahan Baku) merupakan risiko yang memiliki tingkat tinggi dimana dampak yang ditimbulkan tinggi dan frekuensi terjadinya juga tinggi. Hal ini akan menyebabkan pendapatan kurang maksimal karena penjualan yang menurun. Hal tersebut mampu diatasi dengan strategi mitigasi risiko, dengan cara membuat perencanaan persediaan yang baik dan melakukan pemantauan bahan baku secara berkala.
4. A4 (Kerusakan Peralatan Masak) merupakan risiko yang memiliki tingkat rendah dimana dampak yang ditimbulkan rendah dan frekuensi terjadinya juga rendah. Hal ini mampu diatasi dengan strategi mitigasi dan berbagi risiko dengan cara melakukan perawatan rutin dan menyediakan peralatan cadangan untuk memastikan operasional tetap berjalan jika ada peralatan yang rusak.
5. A5 (Kesalahan dalam Penyajian) merupakan risiko yang memiliki tingkat rendah dimana dampak yang ditimbulkan tinggi namun frekuensi terjadinya rendah. Hal tersebut mampu diatasi dengan strategi mitigasi dan menghindari risiko dengan cara melakukan pelatihan rutin kepada pegawai

dan menerapkan quality control untuk memastikan setiap hidangan di sajikan sesuai standar.

6. A6 (Kurangnya Perhatian Pada kebersihan) merupakan risiko yang memiliki tingkat rendah dimana dampak yang ditimbulkan tinggi namun frekuensi terjadinya rendah. Hal ini mampu diatasi dengan strategi mitigasi risiko dengan cara menetapkan protokol kesehatan yang ketat dan melakukan inspeksi rutin di area dapur dan ruang makan.

Risiko operasional yang terjadi pada Kebab Fardil cabang dinoyo yang memerlukan tindakan sesegera mungkin adalah sering terjadinya kehabisan bahan baku yang lumayan berdampak pada proses operasional penjualan. Hal ini dapat diatasi dengan adanya manajemen stok yang baik khususnya pada hari-hari tertentu. Dengan adanya manajemen stok yang baik, diharapkan kehabisan bahan baku tidak terjadi lagi dan penjualan akan lebih maksimal. Risiko tingkat tinggi akan membuat penjualan Kebab “Fardil” tidak maksimal sehingga berpengaruh terhadap penghasilan.

KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN KETERBATASAN

Penelitian ini menunjukkan bahwa manajemen risiko operasional merupakan elemen krusial bagi keberlanjutan dan daya saing UMKM kuliner, seperti yang terlihat pada Kebab “Fardil” di Dinoyo, Malang. Dengan memanfaatkan matriks risiko, pemilik usaha dapat memprioritaskan risiko utama, seperti kehabisan bahan baku, fluktuasi harga, dan penurunan daya beli konsumen. Pemahaman yang baik tentang risiko ini mendukung perencanaan strategi mitigasi yang efektif, sehingga mengurangi dampak negatif yang dapat mengganggu operasional usaha.

Penelitian ini memberikan wawasan praktis bagi pelaku UMKM untuk menerapkan manajemen risiko berbasis matriks risiko sebagai alat bantu dalam menyusun strategi mitigasi yang terarah. Strategi seperti pengelolaan stok yang lebih baik dan inovasi produk dapat membantu UMKM, termasuk Kebab “Fardil,” untuk tetap kompetitif dan tangguh menghadapi dinamika pasar yang semakin

kompleks. Temuan ini juga relevan bagi UMKM lain di industri kuliner yang ingin meningkatkan daya saing dan keberlanjutan usaha.

Penelitian ini terbatas pada analisis risiko operasional Kebab “Fardil” dengan fokus pada satu lokasi usaha di Dinoyo, Malang. Metode yang digunakan bersifat kualitatif dengan lingkup terbatas, sehingga generalisasi untuk UMKM lainnya perlu dilakukan dengan hati-hati. Studi lanjutan dengan sampel lebih luas dan pendekatan kuantitatif dapat memberikan gambaran yang lebih komprehensif tentang efektivitas manajemen risiko dalam berbagai konteks usaha.

DAFTAR PUSTAKA

- Amir Hamzah, Dadang Suhendar, & Agus Zainul Arifin. (2023). Factors Affecting Cloud Accounting Adoption In SMEs. *Jurnal Akuntansi*, 27(3), 442–464. <https://doi.org/10.24912/ja.v27i3.1520>
- Bastomi, M., & Nurhidayah. (2024). A Moderation Analysis: How Did Financial Attitudes Influence Financial Management Behavior of Santri? *El Dinar: Jurnal Keuangan Dan Perbankan Syariah*, 12(2), 1–23.
- Bastomi, M., & Sudaryanti, D. (2024). The influence of islamic capital market literacy toward intention to invest in islamic capital market: Does risk perception mediate the relationship? *Journal of Accounting and Investment*, 25(1), 1–24. <https://doi.org/10.18196/jai.v25i1.19630>
- Bernadeth Y. Priskilla Simangunsong. (2022). *Peluang dan Tantangan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM): Systematic Literature Review*.
- Darnawi, H. (2014). *Manajemen Risiko*.
- Dwanita Zandra, Putri Jayanti, & Purbasari Imaniar. (2022). *MANAJEMEN KOPERASI DAN UMKM CETAK*.
- Fatmasari, D., Harjadi, D., & Hamzah, A. (2022). Error Correction Model Approach As a Determinant of Stock Prices. *Trikonomika*, 21(2), 84–91. <https://doi.org/10.23969/trikononika.v21i2.6968>
- Hanggraeni, D. (2021). *Strategi bisnis dan manajemen risiko dalam pengembangan UMKM di Indonesia*. IPB press. [//psb.feb.ui.ac.id%2Findex.php%3Fp%3Dshow_detail%26id%3D76247](https://psb.feb.ui.ac.id%2Findex.php%3Fp%3Dshow_detail%26id%3D76247)
- Hamzah, A. (2019). Literasi Keuangan Dan Inklusi Keuangan Syariah Di Kalangan Tenaga Pendidik Kabupaten Kuningan. *Jurnal Akuntansi Dan Keuangan Islam*, 7(2), 175–187.
- Hamzah, A., & Suhendar, D. (2020). Financial Inclusion Model on the Development of Batik SMEs in Cirebon Regency. *Jurnal Minds: Manajemen Ide Dan Inspirasi*, 7(2), 95. <https://doi.org/10.24252/minds.v7i2.16512>

- Haryani, D. S., Abriyoso, O., & Putri, A. S. (2022). Analisis Risiko Operasional Pada UMKM Kerupuk Bu Mitro Di Kelurahan Tanjungpinang Barat. *Aksara: Jurnal Ilmu Pendidikan Nonformal*, 8(2), 1513. <https://doi.org/10.37905/aksara.8.2.1513-1524.2022>
- Kamar Dagang Indonesia. (2023). *UMKM Indonesia - KADIN Indonesia*. <https://kadin.id/data-dan-statistik/umkm-indonesia/>
- Lia Dwi Martika, Hamzah, A., & Oktaviani Rita Puspasari. (2024). The Dynamics Of Financial Literacy And Accounting Literacy In Coastal Communities. *Jurnal Akuntansi*, 28(2), 300–318. <https://doi.org/10.24912/ja.v28i2.1856>
- Meyllya Putri, I., Iken Bonar Anju Sibagariang, M., Arinov Mey, N., Kusumo, P., Monica Hutagalung, R., Adi Mahendra, R., & Christiarini, R. (2022). YUME : Journal of Management Pengaruh Penerapan Manajemen Risiko Bisnis pada UMKM Café Garis Langit. *YUME: Journal of Management*, 5(3), 447–453. <https://doi.org/10.37531/yume.vxix.356>
- Muhammad Irham, Agustina Mutia, & Fauzan Ramli. (2024). PENGARUH LITERASI KEUANGAN DAN MITIGASI RISIKO TERHADAP KEBERLANGSUNGAN UMKM DI KOTA JAMBI. *E-Bisnis: Jurnal Ilmiah Ekonomi Dan Bisnis*, 17(1), 52–67. <https://doi.org/10.51903/e-bisnis.v17i1.1707>
- Muhammad Naufal Rabbani. (2023). *Penting Memahami Manajemen Risiko Bisnis bagi Pelaku UMKM* -. <https://unair.ac.id/penting-memahami-manajemen-risiko-bisnis-bagi-pelaku-umkm/>
- Mutamimah, & Muharam Harjum. (2021). *04_05_UMKM JEJAK, AKSI & SOLUSI_link full paper*.
- Ricky Louis Naibaho, Liston Rivaldo Sitorus, Jan Moris Saragih, Putri Kemala Dewi Lubis, & Rossy Pratiwi Sihombing. (2024). Analisis Resiko Operasional UMKM Pecel Lele dan Ayam Lamongan Kang Adi William Iskandar Medan Tembung. *OPTIMAL Jurnal Ekonomi Dan Manajemen*, 4(2), 187–197. <https://doi.org/10.55606/optimal.v4i2.3460>
- Rijal Fadli, M. (2021). *Memahami desain metode penelitian kualitatif*. 21(1), 33–54. <https://doi.org/10.21831/hum.v21i1>
- Safi'i, I., Widodo, S. R., & Pangastuti, R. L. (2020). Analisis Risiko pada UKM Tahu Takwa Kediri terhadap Dampak Pandemi COVID-19. *Jurnal Rekayasa Sistem Industri*, 9(2), 107–114. <https://doi.org/10.26593/jrsi.v9i2.4003.107-114>
- Saifulloh, S., Pamungkas, R., & Sari, D. A. (2023). Analisis Manajemen Risiko Pada UMKM Keripik Singkong “Sugi” Menggunakan SWOT Dan Matriks Risiko. *Gontor Agrotech Science Journal*, 8(3), 118–124. <https://doi.org/10.21111/agrotech.v8i3.9398>
- Sudaryanti, D., & Bastomi, M. (2023). From pandemic uncertainty to economic recovery: Does investor sentiment still matter for stock returns? *JEMA: Jurnal Ilmiah Bidang Akuntansi Dan Manajemen*, 20(1), 66–90.

<https://doi.org/10.31106/jema.v20i1.19153>

Wedana Yasa, I. W., Sila Dharma, I. G. B., & Ketut Sudipta, G. (2016). MANAJEMEN RISIKO OPERASIONAL DAN PEMELIHARAAN TEMPAT PEMBUANGAN AKHIR (TPA) REGIONAL BANGLI DI KABUPATEN BANGLI. In *Jurnal Spektran* (Vol. 1, Issue 2).