

Analisis Resiko Operasional UMKM Pecel Lele dan Ayam Lamongan Kang Adi William Iskandar Medan Tembung

Ricky Louis Naibaho¹, Liston Rivaldo Sitorus², Jan Moris Saragih³, Putri Kemala Dewi Lubis⁴, Rossy Pratiwi Sihombing⁵

Fakultas Ekonomi, Universitas Negeri Medan

Korespondensi penulis: rickylouisnaibaho15@gmail.com

Abstract. *Many MSMEs, especially catfish and chicken pecel businesses, still pay little attention to the risks that affect their business. This research aims to analyze and identify operational risks in Kang Adi's Pecel Lele and Lamongan Chicken MSMEs. This research uses a qualitative descriptive method by collecting data through interviews and documentation. The research results show that there are several operational risk factors with impacts varying from low, medium to large. Apart from that, the frequency with which risks occur also varies, from very often to rarely. To anticipate these risks, business owners must be more concerned and proactive in identifying risks in order to minimize losses. Actions that need to be taken to anticipate and avoid operational risks at Kang Adi's Pecel Lele and Ayam Lamongan MSMEs include developing a comprehensive risk management system, employee training, and regular reviews of operational procedures. In this way, this business can be better prepared to face various challenges and risks that may arise in the future.*

Keywords: *Operational risk, MSMEs, Internal Risk*

Abstrak. Banyak UMKM khususnya usaha pecel lele dan ayam yang masih kurang memperhatikan risiko-risiko yang mempengaruhi usahanya. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis dan mengidentifikasi risiko operasional pada UMKM Pecel Lele dan Ayam Lamongan Kang Adi. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan pengumpulan data melalui wawancara dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan terdapat beberapa faktor risiko operasional dengan dampak yang bervariasi mulai dari rendah, sedang, hingga besar. Selain itu, frekuensi terjadinya risiko juga berbeda-beda, dari sangat sering hingga jarang. Untuk mengantisipasi risiko-risiko tersebut, pemilik usaha harus lebih peduli dan proaktif dalam mengidentifikasi risiko guna meminimalisir kerugian. Tindakan yang perlu dilakukan untuk mengantisipasi dan menghindari risiko operasional pada UMKM Pecel Lele dan Ayam Lamongan Kang Adi antara lain mengembangkan sistem manajemen risiko yang komprehensif, pelatihan karyawan, dan review prosedur operasional secara berkala. Dengan cara ini, bisnis ini bisa lebih siap menghadapi berbagai tantangan dan risiko yang mungkin timbul di masa depan

Kata kunci: Resiko operasional, UMKM, Resiko Internal

LATAR BELAKANG

Industri makanan dan minuman diperkirakan akan terus menjadi sektor penting yang menopang industri manufaktur dan perekonomian nasional secara keseluruhan. Signifikansi sektor strategis terlihat dari kontribusinya yang konsisten dan substansial terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) usaha nonmigas, serta meningkatnya realisasi investasi. Untuk meningkatkan produktivitas dan daya saing dunia, pemerintah berupaya untuk menjamin ketersediaan bahan baku penting yang dibutuhkan oleh industri makanan dan minuman. Selain itu, industri ini bergantung pada penciptaan nilai tambah, oleh karena itu penting untuk memastikan integritas tahap produksi selanjutnya. Selain itu, persaingan sektor makanan dan minuman dalam negeri menjadi semakin ketat karena perkembangannya yang signifikan. Hal

ini mencakup perusahaan skala besar dan usaha kecil dan menengah (UKM), termasuk industri mikro. UMKM yang merupakan singkatan dari Usaha Mikro, Kecil dan Menengah.

UMKM mempunyai peranan penting dalam perekonomian bangsa kita. Sektor UMKM memiliki keunggulan sebagai kontributor utama terhadap PDB, menyerap tenaga kerja terbesar, dan menunjukkan ketahanan yang baik terhadap krisis keuangan. Di tengah krisis ekonomi yang signifikan pada tahun 1988, beberapa perusahaan terkemuka mengalami kegagalan, namun sejumlah besar usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) berhasil bertahan. Upaya perekonomian Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di Indonesia efektif menyelamatkan bangsa dari keterpurukan.

UMKM mengacu pada usaha kewirausahaan yang dilakukan oleh individu, rumah tangga, atau badan usaha kecil. UMKM sering kali diklasifikasikan berdasarkan omzet tahunan, kekayaan atau aset, dan jumlah karyawan.

Risiko Operasional mengacu pada kerugian finansial yang dialami suatu perusahaan sebagai akibat dari kegagalan internal, seperti kesalahan sumber daya manusia atau kegagalan fungsi teknologi, serta kerugian yang disebabkan oleh kejadian eksternal. Dalam dunia bisnis, suatu perusahaan tidak dapat dihindari untuk menghadapi risiko-risiko, termasuk risiko-risiko yang timbul akibat kesalahan manusia atau kesalahan teknologi yang mengakibatkan kemunduran finansial. Risiko telah menjadi aspek integral dalam operasional perusahaan sehari-hari, mencakup beberapa jenis risiko seperti risiko proses, risiko SDM, risiko eksternal, dan risiko sistem. Manajemen risiko yang buruk dapat menyebabkan kerugian finansial bagi organisasi. Organisasi telah menerapkan pendekatan manajemen risiko untuk memastikan kesiapan dan kesadaran akan potensi ancaman. Risiko operasional merupakan jenis risiko yang biasanya bersumber dari faktor internal suatu perusahaan. Risiko ini timbul akibat tidak memadainya penerapan sistem pengendalian manajemen oleh perusahaan. Terlepas dari besarnya risiko, sangatlah penting untuk menganalisisnya secara menyeluruh agar dapat menerapkan tindakan penanggulangan yang tepat. Manajemen risiko yang efektif dapat memitigasi potensi keruntuhan suatu perusahaan, termasuk dampak buruk terhadap teknologi sektor manufaktur atau barang-barang manufaktur. Perusahaan harus mengadopsi langkah-langkah pengukuran, analisis risiko, dan pengendalian untuk memitigasi potensi bahaya di dalam organisasi (Fahmi, 2014: 3).

Pecel Lele dan Ayam Lamongan Kang Adi merupakan sebuah usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) yang terletak di Jalan William Iskandar, Medan Tembung. Perusahaan ini didirikan pada tahun 2005 dan beroperasi sebagai perusahaan keluarga. Awalnya, Kang Adi hanya mengelola perusahaan tersebut bersama istrinya. Namun, ia kemudian memperluas

tenaga kerjanya dengan mempekerjakan anggota keluarga lain sebagai karyawan. Hasilnya, saat ini ia memiliki total 2 karyawan dan 1 manajer. Pecel Lamongan Lele & Ayam Kang Adi memiliki beragam pilihan menu, seperti: 1) pecel lele; 2) ayam penyet; 3) bebek renyah dan 4) penyet tempe. Pecel Lele dan Ayam Lamongan Kang Adi terutama melayani pasar khusus yang terdiri dari gerai makanan kecil dan menawarkan layanan pengiriman ke beberapa lokasi di Sumatera Utara.

Meski demikian, mengelola UMKM Pecel Lele dan Ayam Lamongan Kang Adi tidak selalu lepas dari masalah. Sese kali, usaha Kang Adi harus siap menghadapi bahaya yang tidak terduga. Sesuai penelitian yang dilakukan oleh Knight dan Ding (2021), risiko merupakan komponen mendasar dari semua aktivitas bisnis dan dapat terwujud dalam beberapa bentuk dan fungsi suatu organisasi (Smith et al., 2023). Dalam konteks yang lebih luas, istilah “risiko” mengacu pada kejadian tak terduga yang mungkin mempunyai konsekuensi positif atau negatif (Clarkson, 2015). Dengan mengadopsi interpretasi yang lebih sempit, risiko dapat didefinisikan sebagai kemungkinan terjadinya kerugian finansial akibat keadaan yang tidak diketahui (Johnson & White, 2021).

Pecel Lele dan Ayam Lamongan Kang Adi, serta sejumlah usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) lainnya, perlu merumuskan strategi yang kuat untuk menangani dan memitigasi risiko-risiko ini secara efektif, sehingga memastikan pertumbuhan yang berkelanjutan dan mencapai kesuksesan yang bertahan lama.

Kejadian yang sering muncul dalam menjalankan tugas sehari-hari adalah adanya risiko operasional, baik yang berasal dari unsur internal, sumber daya manusia, sistem, maupun sumber eksternal. Untuk memitigasi masalah, khususnya masalah operasional, penting untuk mengidentifikasi dan menilai risiko. Sayangnya, Davis dkk. (2010) dan Rodriguez dkk. (2021) menemukan bahwa UMKM kekurangan pedoman atau platform untuk mencari nasihat mengenai manajemen risiko. Selain itu, perusahaan-perusahaan ini seringkali memiliki sumber daya yang terbatas, prosedur yang kaku, dan kurangnya pemahaman (Thompson et al., 2022). Johnson (2016) menemukan bahwa sebagian besar UMKM memiliki pendekatan pasif terhadap manajemen risiko, sedangkan beberapa organisasi mengambil sikap proaktif dan secara aktif berusaha untuk menetapkan prosedur yang efektif untuk memastikan manajemen risiko yang memadai.

Berdasarkan latar belakang di atas, tujuan dari penelitian ini adalah: 1) Untuk mengkaji bahaya operasional yang dihadapi oleh UMKM Pecel lele dan ayam Lamongan Kang Adi. 2) Untuk menilai pengaruh risiko operasional terhadap usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) pecel lele dan ayam Lamongan Kang Adi. 3) Melakukan kajian risiko operasional

pada UMKM Pecel lele dan ayam Lamongan Kang Adi. 4) Menawarkan saran untuk mengurangi risiko operasional.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metodologi kualitatif dengan desain penelitian deskriptif dan mengandalkan teknik kualitatif untuk menyelidiki risiko operasional dalam manajemen risiko. Data primer dikumpulkan melalui wawancara dan data sekunder diperoleh dari buku pelajaran dan majalah. Metode pengumpulan data meliputi wawancara, tinjauan literatur, dan dokumentasi. Subjek penelitian adalah UMKM Pesel Lele dan Ayam Ramongan Kan Adi asal Jalan William Iskandar Pansing Medan Tembung. Penelitian ini mencakup seluruh aspek yang terkait dengan risiko operasional. Sumber informasi utama untuk penelitian ini adalah pendiri dan direktur, Bapak Adi, yang memiliki segudang pengetahuan tentang proses produksi sehari-hari. Proses pemetaan risiko dengan menggunakan enterprise risk management (ERM) diawali dengan pengumpulan data primer dan sekunder. Setelah data dikumpulkan, risiko diidentifikasi pada setiap tahap proses bisnis dan dianalisis kemungkinan dan dampaknya. Risiko-risiko ini kemudian dinilai untuk menentukan cakupannya dan dipetakan. Jika Perusahaan mengindikasikan bahwa risiko tersebut dapat diterima, maka Perusahaan akan terus melakukan pemantauan dan pemantauan risiko. Jika tingkat risiko ditentukan tidak dapat diterima, organisasi mengembangkan strategi untuk mengurangi risiko dan menerapkan langkah-langkah untuk memantau dan memantau situasi tersebut

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Identifikasi Risiko Operasional pada UMKM Pecel leledan ayam lamongan Kang Adi

Dalam pelaksanaan sehari-hari, UMKM Pecel lele dan ayam Lamongan Kang Adi kemungkinan akan menghadapi beberapa risiko operasional yang mungkin akan terjadi adalah :

1. Risiko Internal

Adalah risiko yang terjadi didalam organisasi yang disebabkan salah prosedur dalam pengelolaannya. Adapun beberapa risiko yang terjadi didalam risiko internaldi UMKM Lamongan kang Adi adalah :

- a. Pesanan makanan yang terlalu lama.
- b. Cita rasa pada makanan yang tidak konsisten .

2. Risiko SDM

Adalah risiko yang timbul akibat tindakan manusia, baik disengaja atau tidak disengaja. Berikut beberapa risiko SDM yang terjadi di UMKM Lamongan kang Adi adalah :

- a. Penggorengan yang terlalu lama.
- b. Kesalahan dalam proses pencatatan keuangan .
- c. Kesalahan dalam pengelolaan stok bahan baku.

3. Risiko Sistem

Biasanya berkaitan dengan proses terjadinya pelaksanaan sehari-hari. Berikut risiko system yang terjadi di UMKM Lamongan kang Adi adalah :

- a. Kerusakan pada alat masak.
- b. Bahan baku sambal kurang fresh .
- c. Keterlambatan pengantaran ayam, lele dan bebek.

4. Risiko Eksternal

Adalah risiko yang berasal dari luar organisasi atau bisnis itu sendiri. Risiko eksternal biasanya terjadi tiba-tiba. Berikut beberapa risiko yang terjadi di dalam risiko eksternal pada UMKM Lamongan kang Adi adalah :

- a. Kenaikan harga bahan baku
- b. Banyaknya kompetitor di sekitar
- c. Pemadaman listrik dan cuaca yang tidak tentu

B. Dampak yang Bisa Timbul dari Risiko Operasional

Beberapa dampak yang akan timbul akibat adanya risiko operasional pada UMKM Pecel lele dan ayam Lamongan Kang Adi adalah :

1. Kerugian Usaha

Kerugian usaha adalah penurunan pendapatan yang dialami oleh UMKMN pecel lele dan ayam lamongan kang adi

2. Penurunan Kualitas Produk

Risiko internal seperti kesalahan dalam pengelolaan bahan baku dan proses produksi dapat mengakibatkan penurunan kualitas produk. Hal ini bisa menyebabkan hilangnya kepercayaan pelanggan dan penurunan penjualan.

3. Gangguan Produksi

Risiko sistem seperti gangguan pada mesin produksi, pemadaman listrik, gangguan cuaca dapat mengakibatkan berhentinya proses produksi, sehingga mengganggu kelancaran operasional dan menyebabkan keterlambatan pengiriman.

4. Kenaikan Biaya Operasional

Risiko eksternal seperti kenaikan harga bahan baku atau perubahan regulasi pemerintah dapat menyebabkan kenaikan biaya operasional, yang pada akhirnya mengurangi margin keuntungan UMKM Lamongan Kang Adi.

5. Kehilangan Pangsa Pasar

Persaingan ketat dengan kompetitor dan penurunan kualitas layanan atau produk dapat menyebabkan UMKM Lamongan Kang Adi kehilangan pangsa pasar, yang berdampak pada penurunan pendapatan dan profitabilitas.

C. Penilaian Risiko Operasional pada UMKM Pecel lele dan ayam lamongan Kang Adi

Saat penilaian risiko, penulis memakai frekuensi yang diambil dari angka 1-5, dan dapat dilihat sebagai berikut :

Tabel 1. Tingkatan frekuensi kejadian

Tingkat	Kejadian
1	Tidak Pernah
2	Jarang
3	Cukup sering
4	Sering
5	Sangat Sering

Begitu juga dampak yang diambil dalam angka 1-5 dan dapat dilihat sebagai berikut

Tabel 2. Tingkatan Dampak

Tingkat	Kejadian
1	Sangat kecil
2	Kecil
3	Sedang
4	Besar
5	Sangat Besar

Sesuai tabel frekuensi dan tabel dampak diatas dapat diidentifikasi risiko sesuai frekuensi dan dampak yang dapat ditimbulkan:

Tabel 3. Identifikasi Resiko Operasional UMKM Pecal lele dan ayam lamongan Kang Adi

No	Resiko operasional	Identifikasi Resiko	Frekuensi	Dampak
1	Resiko internal	Pesanan makanan yang terlalu lama	2	2
		Cita rasa pada makanan yang tidak konsisten	1	3
	Resiko SDM	Penggorengan yang lama	2	1
		Kesalahan dalam proses pencatatan keuangan	3	2

		Kesalahan dalam pengelolaan stok bahan baku	2	2
Resiko sistem		Kerusakan pada alat masak	1	5
		Bahan baku sambal kurang fresh	1	2
		Keterlambatan pengantaran ayam,lele dan bebek	1	3
Resiko Eksternal		Kenaikan Harga Bahan Baku	2	2
		Banyaknya kompetitor disekitar	3	2
		Pemadatan listrik dan cuaca yang tidak tentu	2	5

Sumber:Data yang diolah(2024)

Sesuai hasil identifikasi risiko dari frekuensi dan dampak, maka untuk mengetahui tingkat keparahan rendah (*low*), sedang (*medium*), tinggi (*high*) penulis menggunakan *Likelihood-Impact Matrix* dengan membagi frekuensi dan dampak menjadi sumbu x dan sumbu y.

1		R7	R2,R8		R6
2	R3	R1,R9,R4			R11
3		R10,R5			
4					
5					
	1	2	3	4	5

Gambar 1. Likelihood-Impact Matrix

Berdasarkan matriks di atas, berikut penjelasannya:

1. Tabel hijau menunjukkan Tingkat resiko rendah.
2. Tabel kuning menunjukkan tingkat risiko sedang.
3. Tabel merah menunjukkan tingkat risiko tinggi

D. Mitigasi Risiko Operasional pada UMKM Pecel lele dan ayam lamongan

Berdasarkan hasil temuan yang penulis dapatkan di lapangan, maka rekomendasi penanganan risiko, yaitu sebagai berikut:

1. R¹ (pesananan makanan yang terlalu lama) merupakan risiko yang memiliki tingkat resiko sedang dimana dampak yang ditimbulkan sedang dan tingkat frekuensi kejadiannya pun sedang. Dan jika para pelanggan melakukan komplain makan pemilik

- dapat mempercepat penggorengan. Hal yang dapat dilakukan agar pesanan tidak lama yaitu memberikan nomor antrian.
2. R² (cita rasa pada masakan yang tidak konsisten) merupakan risiko yang memiliki tingkat tingkat resiko tinggi dimana dampak yang ditimbulkan besar dan tingkat frekuensi kejadiannya pun jarang. Dan jika terjadi akan membuat para pelanggan menjadi kecewa. Hal yang dapat dilakukan agar cita rasa pada makanan tetap konsisten yaitu dengan tidak menambah atau mengurangi bumbu pada masakan.
 3. R³ (penggorengan yang terlalu lama) merupakan risiko yang memiliki tingkat tingkat resiko tinggi dimana dampak yang ditimbulkan kecil dan tingkat frekuensi kejadiannya pun jarang. Dan jika hal ini terjadi akan membuat para pelanggan menjadi kesal dan membuat antrian membludak. Hal yang dapat dilakukan agar penggorengan tidak terlalu lama yaitu menambah alat penggorengan.
 4. R⁴ (kesalahan dalam proses pencatatan keuangan) merupakan risiko yang memiliki tingkat tingkat resiko tinggi dimana dampak yang ditimbulkan dan tingkat sedang frekuensi kejadiannya cukup sering. Dan jika hal ini terjadi akan membuat kesalahan pahaman antara karyawan dan pemilik usaha. Hal yang dapat dilakukan agar pencatatan keuangan yaitu dengan menggunakan aplikasi SIAPIK.
 5. R⁵ (kesalahan dalam pengelolaan stok bahan baku) merupakan risiko yang memiliki tingkat tingkat resiko tinggi dimana dampak yang ditimbulkan kecil dan tingkat frekuensi kejadiannya pun jarang. Dan jika hal ini terjadi akan membuat produk penjualan akan terganggu dan berantakan. Hal yang dapat dilakukan agar pengelolaan stok tidak salah yaitu dengan cara membuat list barang yang masih ada.
 6. R⁶ (kerusakan pada alat masak) merupakan risiko yang memiliki tingkat tingkat resiko tinggi dimana dampak yang ditimbulkan tinggi dan tingkat frekuensi kejadiannya pun jarang. Dan jika hal ini terjadi akan memperlambat penjualan. Hal yang dapat dilakukan agar alat masak tetap ready yaitu dengan selalu melakukan pengecekan dan maintenance.
 7. R⁷ (bahan baku sambal yang kurang fresh) merupakan risiko yang memiliki tingkat tingkat resiko tinggi dimana dampak yang ditimbulkan sedang dan tingkat frekuensi kejadiannya pun jarang. Dan jika hal ini terjadi akan membuat cita rasa menjadi kurang. Hal yang dapat dilakukan agar bahan baku selalu fresh yaitu dengan mencari para petani yang menyediakan stok yang fresh.
 8. R⁸ (keterlambatan pengantaran ayam, lele dan bebek) merupakan risiko yang memiliki tingkat tingkat resiko tinggi dimana dampak yang ditimbulkan tinggi dan tingkat

- frekuensi kejadiannya pun jarang. Dan jika hal ini terjadi akan mengganggu penggorengan karena bahan bakunya lama diantarkan. Hal yang dapat dilakukan agar pengantaran bahan baku cepat yaitu dengan melakukan stok bahan baku di freezer.
9. R⁹ (kenaikan harga bahan baku) merupakan risiko yang memiliki tingkat risiko tinggi. Dimana dampak yang ditimbulkan sedang dan tingkat frekuensi kejadiannya pun jarang. Dan jika hal ini terjadi akan membuat kenaikan harga jual pada penjualannya. Hal yang dapat dilakukan agar bahan baku tidak naik yaitu dengan cara mencari para pemasok yang murah dan berkualitas.
 10. R¹⁰ (banyaknya kompetitor di sekitar) merupakan risiko dengan tingkat keparahan rendah yang artinya dampak yang ditimbulkan kecil dan tingkat frekuensi kejadiannya pun jarang. Dan jika hal ini terjadi akan membuat para pelanggan menjadi bingung memilih. Hal yang dapat dilakukan agar usaha kita tetap banyak pengunjung yaitu dengan cara tetap menjadi kualitas masakan dan cita rasa yang tidak berubah.
 11. R¹¹ (pemadaman listrik dan cuaca yang tidak tentu) merupakan risiko dengan tingkat keparahan rendah yang artinya dampak yang ditimbulkan tinggi dan tingkat frekuensi kejadiannya pun jarang. Dan jika hal ini terjadi akan membuat penjualan menurun karena tidak ada pencahayaan dan tempat untuk makan. Hal yang dapat dilakukan agar pemadaman listrik dan cuaca yang tidak tentu yaitu dengan cara membuat genset dan menambahkan tenda pada setiap meja agar tidak terkena hujan.

PEMBAHASAN

Dengan menggunakan analisis empiris, kami mengembangkan strategi pengelolaan risiko operasional pada UMKM Pecal lele dan ayam Lamongan Kang Adi. Pendekatan ini digambarkan pada Gambar 1 yang menunjukkan pemetaan risiko operasional. Kategori yang dianggap berisiko tinggi adalah R⁶ (kerusakan peralatan memasak) dan R¹¹ (listrik padam dan cuaca tidak menentu). Permasalahan ini masuk dalam kategori risiko tinggi dan memerlukan perhatian segera dari UMKM lele dan pecel ayam Lamongan Kang Adi. Risiko ini harus segera ditangani. Hal ini berdampak besar pada operasional dan kemampuan perusahaan untuk bertahan hidup.

Risiko yang tergolong risiko sedang antara lain R¹ (pemanasan makanan dalam waktu lama), R² (rasa makanan tidak konsisten), R⁴ (kesalahan pencatatan keuangan), R⁷ (kesegaran bahan sambal kurang), R⁸ (terlambatnya pengiriman ayam, lele, dan bebek), dan R⁹ (kenaikan harga bahan baku). Bahaya dalam kategori ini adalah bahaya yang harus diperhitungkan setelah

risiko tinggi. Meskipun dampaknya mungkin minimal, namun penanganan segera tetap diperlukan untuk mencegah risiko ini meningkat ke tingkat keparahan yang tinggi.

Risiko yang tergolong risiko rendah adalah R³ (penggorengan berkepanjangan), R⁵ (kesalahan pengelolaan persediaan bahan baku), dan R¹⁰ (persaingan ketat). Persoalan ini mempunyai prioritas paling rendah diantara berbagai persoalan lain yang ada. Risiko ini mempunyai dampak yang kecil dan jarang ditemui.

PENUTUP

Investigasi yang dilakukan pada UMKM Kang Adi Lamongan telah mengidentifikasi sebelas potensi permasalahan operasional yang mungkin terjadi. Bahaya tersebut muncul dari faktor internal, sumber daya manusia, sistem, dan eksternal.

UMKM Lamongan Kang Adi belum melakukan penilaian risiko terhadap aktivitas operasional sehari-hari, sehingga mengakibatkan kurangnya pengetahuan mengenai kemungkinan dan dampak potensi risiko. Risiko-risiko tersebut dapat dikategorikan rendah, sedang, atau tinggi. Dalam skenario ini, pengaruhnya bisa berkisar dari kecil hingga sedang atau bahkan signifikan. Demikian pula frekuensi kemunculannya mengikuti pola yang sama. Untuk memitigasi risiko-risiko yang telah diteliti, penting bagi pemilik usaha untuk menetapkan kerangka prioritas dalam mengatasi risiko-risiko tersebut. Matriks kemungkinan-dampak memudahkan penentuan skala prioritas penyelesaian masalah oleh pemilik usaha.

Berdasarkan temuan penelitian, penulis menyarankan UMKM Lamongan Kang Adi untuk memprioritaskan pengelolaan risiko yang memiliki dampak paling signifikan. Mereka selanjutnya harus membangun budaya risiko dengan meningkatkan prosedur kerja untuk mengurangi kerugian, khususnya yang berkaitan dengan sumber daya manusia. Selain itu, penelitian di masa depan diharapkan dapat menyelidiki faktor risiko tambahan di luar risiko operasional, seperti risiko keuangan, risiko strategis, dan risiko pasar.

DAFTAR PUSTAKA

- Brustbauer, J. (2014). "Dampak Manajemen Risiko terhadap Kinerja Bisnis: Studi pada Usaha Kecil dan Menengah di Uni Eropa." *Journal of Business Research*, 67(12), 2480-2487.
- Clarkson, M. (2015). "Manajemen Risiko dalam Usaha Kecil dan Menengah: Analisis Perspektif Eropa." *European Business Review*, 27(5), 496-513.
- Crovini, C., Santoro, G., & Horne, C. (2020). "Praktik Manajemen Risiko di UKM: Studi Komparatif antara Perusahaan Italia dan Australia." *Journal of Risk Research*, 23(4), 562-576.

- Davis, P., & Johnson, P. (2010). "Manajemen Risiko Operasional dalam Usaha Kecil dan Menengah: Perspektif Australia." *Journal of Risk Finance*, 11(4), 320-333.
- Johnson, R. (2016). "Manajemen Risiko Proaktif di Usaha Kecil: Strategi untuk Sukses." *Small Business Economics*, 46(2), 271-288.
- Knight, F., & Ding, Y. (2021). "Peran Risiko dalam Kinerja Usaha Kecil: Bukti dari Studi Lintas Negara." *International Journal of Business Research*, 14(3), 156-170.
- Mitter, C., & Smith, T. (2022). "Memahami Risiko dalam Usaha Kecil: Wawasan dari Studi Kualitatif." *Journal of Small Business Management*, 60(1), 1-21.
- O'Regan, N., Sims, M. A., & Ghobadian, A. (2005). "Kinerja Tinggi: Peran Manajemen Kinerja di UKM." *International Journal of Productivity and Performance Management*, 54(5/6), 452-466.
- Rodriguez, M., & Hernandez, A. (2021). "Manajemen Risiko di UKM: Studi Komparatif antara Negara Berkembang dan Maju." *Journal of Business Research*, 129, 152-167.
- Santoro, G., Vrontis, D., & Thrassou, A. (2019). "Strategi Manajemen Risiko Inovatif di UKM: Studi Kasus dari Italia." *International Journal of Innovation Management*, 23(6), 1-20.
- Smith, J., & White, K. (2023). "Manajemen Risiko dalam Usaha Kecil: Tantangan dan Peluang." *Journal of Risk and Financial Management*, 16(2), 45-60.
- Temel, S., & Durst, S. (2020). "Praktik Manajemen Risiko di UKM: Bukti dari Turki." *International Journal of Business and Management*, 15(8), 33-45.
- Thompson, M., & Lee, S. (2022). "Mengelola Risiko di Usaha Kecil: Peran Dukungan Eksternal dan Pelatihan." *Journal of Small Business and Enterprise Development*, 29(3), 400-418.
- Haryani, Dwi Septi, Octojaya Abriyoso, and Anggia Sekar Putri. "Analisis Risiko Operasional Pada UMKM Kerupuk Bu Mitro Di Kelurahan Tanjungpinang Barat." *Aksara: Jurnal Ilmu Pendidikan Nonformal* 8.2 (2022): 1513-1524.