

## ANALISIS MANAJEMEN RISIKO PADA UMKM “WARUNG TEH NINA” KOTA BANDUNG

Kevin Hari Nugroho<sup>1</sup>, Deviana Rusmala<sup>2</sup>, Salsabila Rahmadina<sup>3</sup>, Aristanti Widyarningsih<sup>4</sup>

Universitas Pendidikan Indonesia<sup>1,2,3,4</sup>

Email : [kevinharin@upi.edu](mailto:kevinharin@upi.edu)

### ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan manajemen risiko pada UMKM Warung Teh Nina di Bandung dengan menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif. Data diperoleh melalui wawancara mendalam dengan pemilik dan pengelola usaha untuk mengidentifikasi jenis risiko yang dihadapi serta strategi mitigasi yang diterapkan. Hasil penelitian mengungkapkan bahwa UMKM Warung Teh Nina menghadapi berbagai risiko operasional, keuangan, pasokan, dan eksternal, seperti perubahan pasar akibat perpindahan kampus serta pandemi COVID-19. Meskipun risiko tersebut berdampak signifikan, usaha ini mampu bertahan dan berkembang melalui pengelolaan internal yang efektif, pencatatan keuangan yang terstruktur, dan adaptasi strategi pemasaran serta operasional. Simpulan penelitian menegaskan pentingnya penerapan manajemen risiko yang sistematis dan kesiapan adaptasi sebagai kunci keberlanjutan UMKM dalam menghadapi dinamika usaha.

**Kata Kunci:** Keberlanjutan Usaha, Manajemen Risiko, Mitigasi Risiko, UMKM, Warung Teh Nina.

### ABSTRACT

*This study aims to analyze the implementation of risk management in the UMKM Warung Teh Nina in Bandung using a qualitative descriptive approach. Data were collected through in-depth interviews with the owner and manager to identify the types of risks faced and the mitigation strategies applied. The results reveal that Warung Teh Nina faces various operational, financial, supply chain, and external risks, such as market changes due to campus relocation and the COVID-19 pandemic. Despite these significant risks, the business has managed to survive and grow through effective internal management, structured financial recording, and adaptive marketing and operational strategies. The study concludes that systematic risk management and adaptive capacity are crucial for sustaining UMKM amid dynamic business environments.*

**Keywords:** Business Sustainability, Risk Management, Risk Mitigation, UMKM, Warung Teh Nina.

## PENDAHULUAN

Sebagai ibu kota Provinsi Jawa Barat, Kota Bandung adalah pusat ekonomi kreatif dan kewirausahaan Indonesia. Menurut data yang dikumpulkan oleh Dinas Koperasi Usaha Mikro Kecil dan Menengah, Kota Bandung pada tahun 2023, ada sekitar 9.977 UMKM yang terdaftar secara resmi. Jumlah ini menunjukkan potensi besar UMKM untuk meningkatkan ekonomi lokal, terutama di bidang kuliner, yang merupakan salah satu bisnis favorit Kota Bandung. Sektor kuliner tidak hanya memberikan kontribusi ekonomi yang signifikan, tetapi juga menyerap tenaga kerja dalam jumlah besar dan menjadi daya tarik wisata kuliner unik. Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki peran vital dalam menggerakkan perekonomian, terutama di Kota Bandung yang memiliki ekosistem bisnis yang dinamis. Berdasarkan data Kementerian Koperasi dan UKM, UMKM menyumbang 61,07% terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) nasional dan menyerap 97% tenaga kerja (Kemenkop UKM, 2021). Selain itu, sektor ini menyediakan kesempatan finansial bagi berbagai lapisan masyarakat, baik itu di desa maupun di kota. Namun, UMKM menghadapi banyak masalah dalam mempertahankan dan mengembangkan usahanya. Di antara masalah tersebut adalah perubahan pasar, keterbatasan permodalan, dan kesulitan beradaptasi dengan peraturan dan teknologi yang terus berubah (Susanti, 2023).

Risiko yang berasal dari dalam perusahaan bisa berupa risiko keuangan, risiko SDM dan risiko operasional, sedangkan risiko yang berasal dari luar perusahaan dapat berupa risiko pemasaran. Risiko jangan dihindari tetapi harus dihadapi dengan kekuatan dan peluang yang dimiliki oleh perusahaan. Proses sistematis yang mencakup identifikasi, penilaian, pengendalian, dan pemantauan risiko yang mungkin terjadi untuk mengurangi dampak negatif terhadap tujuan organisasi dikenal sebagai manajemen risiko. Kerangka ISO 31000, yang menekankan prinsip-prinsip penting seperti integrasi risiko dalam pengambilan keputusan dan pendekatan proaktif dalam konteks UMKM Indonesia, memberikan dukungan teori ini. Menurut Suhaimi (2020), strategi manajemen risiko untuk UMKM di era digital mencakup analisis risiko keuangan, operasional, dan pasar, dengan penekanan pada penggunaan teknologi untuk mitigasi. Selain itu, menurut Jikrillah *et al.* (2021), teori manajemen risiko operasional dalam UMKM kuliner menekankan bahwa untuk menjaga stabilitas bisnis, pengelolaan risiko sumber daya manusia dan rantai pasok sangat penting. Ditambah dengan dukungan teori manajemen risiko *enterprise risk management* (ERM) oleh COSO yang menyatakan manajemen risiko adalah proses yang sistematis untuk mengidentifikasi, menilai, dan mengelola risiko yang dapat mempengaruhi pencapaian tujuan organisasi dan menjelaskan bahwa proses manajemen risiko meliputi tahapan seperti identifikasi risiko, analisis dan evaluasi risiko, penanganan risiko, dan monitoring dan review (Hanafi, 2016).

Salah satu UMKM yang sudah dikenal banyak oleh beberapa mahasiswa terlebih mahasiswa sekitar UPI, POLBAN, Telkom, dan NHI yang ada di sekitar geberkalong Kota Bandung adalah UMKM Warung Teh Nina. Bisnis Warkop ini dikembangkan oleh sepasang suami istri dengan tujuan untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari mereka. Setiap usaha pasti mempunyai resiko yang harus dihadapi, baik itu resiko internal dan resiko

eksternal. Tujuan dari tulisan ini yaitu untuk mengidentifikasi resiko manajemen yang terjadi pada UMKM Warung Teh Nina. Beberapa penelitian sejenis telah dilakukan untuk menganalisis manajemen risiko pada UMKM di Indonesia. Seperti, penelitian Lestari (2019) tentang "Analisis Risiko Usaha pada UMKM Kuliner di Kota Yogyakarta" yang menggunakan penelitian deskriptif kualitatif dengan teknik wawancara, menemukan bahwa risiko utama yang dihadapi UMKM kuliner adalah risiko operasional (fluktuasi harga bahan baku) dan risiko pasar (perubahan selera konsumen) dan penelitian dari Prasetyo dan Hidayat (2021) meneliti "Pengaruh Manajemen Risiko terhadap Kinerja UMKM di Jawa Barat" dan menemukan hubungan positif signifikan antara praktik manajemen risiko dengan kinerja keuangan UMKM. Penelitian ini bertujuan untuk mengisi kekurangan penelitian sebelumnya dengan menganalisis secara menyeluruh praktik manajemen risiko UMKM Warung Teh Nina di Kota Bandung.

## **KAJIAN TEORI**

### **Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM)**

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan salah satu pilar utama perekonomian Indonesia. UMKM adalah usaha ekonomi produktif yang dijalankan oleh individu atau badan usaha perorangan dan memenuhi kriteria yang tertuang dalam Undang-Undang Nomor 20 tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah. Undang-Undang Nomor 20 tahun 2008 memisahkan kriteria UMKM berdasarkan tiga kategori sebagai berikut:

- 1) Usaha Mikro, yaitu usaha produktif milik perorangan atau badan usaha perorangan dengan kekayaan bersih paling banyak Rp50.000.000 dan penjualan tahunan paling banyak Rp300.000.000.
- 2) Usaha Kecil, yaitu usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri dengan kekayaan bersih lebih dari Rp50.000.000 hingga Rp500.000.000 dan penjualan tahunan lebih dari Rp300.000.000 hingga Rp2.500.000.000.
- 3) Usaha Menengah, yaitu usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri dengan kekayaan bersih lebih dari Rp500.000.000 dan penjualan tahunan lebih dari Rp2.500.000.000.

Badan Pusat Statistik (BPS) mengklasifikasikan UMKM berdasarkan jumlah tenaga kerja, yaitu usaha kecil memiliki 5-19 orang tenaga kerja dan usaha menengah memiliki 20-99 orang tenaga kerja (Wati *et al.*, 2024). Klasifikasi ini memudahkan BPS untuk mendata dan menganalisis kontribusi UMKM terhadap penyerapan tenaga kerja dan pertumbuhan ekonomi nasional.

Kajian empiris menunjukkan bahwa UMKM memiliki karakteristik tersendiri yang membedakannya dari usaha besar. UMKM umumnya dikelola oleh pemilik atau keluarga dengan modal terbatas dan teknologi yang relatif sederhana, sehingga fleksibilitasnya tinggi dan mampu beradaptasi dengan perubahan pasar (Lubis & Salsabila, 2024). UMKM memiliki peran besar dalam perekonomian nasional karena kemampuannya menyerap tenaga kerja, menyebar di berbagai sektor, dan mendorong pemerataan ekonomi (Rahim & Puryandani, 2025). Bahkan pada saat pandemi Covid-19

tahun 2020, UMKM terbukti mampu bertahan di tengah krisis karena sifat adaptifnya yang tinggi (Viariani *et al.*, 2022).

### **Risiko**

Risiko memiliki berbagai definisi, seperti potensi terjadinya kerugian, kondisi ketidakpastian, penyimpangan hasil aktual dari hasil yang diharapkan, dan peluang munculnya peristiwa yang berbeda dari yang diharapkan (Darmawi, 2016). Risiko dapat dikatakan sebagai kemungkinan kejadian tidak terduga yang disebabkan oleh ketidakpastian.

Darmawi (2016) mengklasifikasikan sumber risiko menjadi tiga jenis sumber sebagai berikut:

1. Sumber risiko sosial

Sumber risiko sosial menganggap sumber utama risiko adalah masyarakat. Dalam hal ini, kerugian disebabkan oleh kejadian yang diperbuat manusia. Tindakan manusia dapat menimbulkan kecelakaan yang mencederai diri sendiri maupun orang lain.

2. Sumber risiko fisik

Sumber risiko fisik sebagian berasal dari fenomena alam, sedangkan sebagian lainnya dari kesalahan manusia. Fenomena alam ini diakibatkan oleh perubahan cuaca dan iklim yang berdampak kerusakan harta dan kerugian jiwa..

3. Sumber risiko ekonomi

Risiko ekonomi muncul akibat perubahan kondisi ekonomi secara makro maupun mikro. Sumber risiko ini mencakup inflasi, fluktuasi harga, serta perubahan kebijakan ekonomi dan perpajakan yang berdampak pada kegiatan usaha.

Jenis-jenis risiko yang dihadapi suatu bisnis atau usaha diantaranya adalah sebagai berikut:

1. Risiko operasional

Risiko operasional mengacu pada potensi kerugian yang muncul akibat kegagalan proses internal, kesalahan manusia, dan gangguan sistem (Maulana *et al.*, 2024). Studi pada sistem pembayaran digital UMKM di Kabupaten Bandung oleh Ingrid *et al.* (2024) menunjukkan bahwa digitalisasi tanpa manajemen risiko yang memadai dapat meningkatkan eksposur terhadap risiko operasional.

2. Risiko keuangan

Risiko keuangan disebabkan oleh berbagai faktor, baik internal maupun eksternal, yang memengaruhi stabilitas keuangan dan memungkinkan timbulnya kerugian finansial bagi individu atau organisasi (Atmini *et al.*, 2024). Penelitian Juhainah (2025) menemukan bahwa risiko keuangan, khususnya risiko likuiditas dan risiko kredit, menjadi tantangan utama yang dihadapi UMKM.

3. Risiko pasokan

Risiko pasokan atau rantai pasok berkaitan dengan ketersediaan bahan baku, gangguan aliran bahan baku, dan perubahan kondisi pasar yang memengaruhi rantai produksi-distribusi (Sari *et al.*, 2025). UMKM seringkali menghadapi risiko

rantai pasok dalam hal permintaan yang tidak menentu serta produksi dan pengiriman yang kurang terjadwal (Ulfah *et al.*, 2023).

#### 4. Risiko Eksternal

Risiko eksternal adalah risiko yang terjadi secara tak terduga dan datang dari luar usaha (Haryani *et al.*, 2022). Salah satu contoh terkini dari risiko eksternal adalah pandemi Covid-19 yang memengaruhi berbagai aspek internal usaha, sehingga pelaku usaha diharuskan mengatur strategi bisnis sedemikian rupa agar dapat bertahan di tengah ketidakpastian (Suherman, 2023).

### **Manajemen Risiko**

Manajemen risiko adalah upaya untuk mengidentifikasi, menganalisis, dan mengendalikan risiko yang terlibat dalam setiap kegiatan bisnis dengan tujuan meningkatkan produktivitas dan efisiensi (Darmawi, 2016). ISO 31000 mendefinisikan manajemen risiko sebagai kegiatan terkoordinasi untuk mengarahkan dan mengendalikan organisasi terkait risiko, sementara risiko dimaknai sebagai efek ketidakpastian terhadap pencapaian tujuan. Karena ketidakpastian tersebut, maka risiko dapat membawa dampak negatif yang bersifat mengancam atau dampak positif yang menciptakan peluang untuk dimanfaatkan.

Proses manajemen risiko menurut ISO 31000 terdiri dari tiga proses besar yang saling berhubungan dan berkelanjutan, yaitu:

1. Penetapan konteks untuk memahami lingkungan internal dan eksternal organisasi serta menentukan konteks manajemen risiko dan kriteria risiko.
2. Penilaian risiko yang terdiri dari identifikasi risiko, analisis risiko, dan evaluasi risiko.
3. Penanganan risiko yang dapat dilakukan dengan menghindari risiko, mitigasi risiko, transfer risiko, dan menerima risiko.

Ketiga proses tersebut didukung oleh komunikasi dan konsultasi serta pemantauan dan evaluasi untuk memastikan tindakan yang diambil efektif dalam mengelola risiko.

Hasil penelitian Afriozza *et al.* (2025) mengungkap bahwa banyak UMKM masih belum melaksanakan tahapan manajemen risiko secara menyeluruh yang meliputi identifikasi, analisis, dan evaluasi risiko. Perbedaan karakteristik membuat UMKM tradisional lebih rentan terhadap risiko dibandingkan sektor digital. Hal ini disebabkan oleh keterbatasan sumber daya pada UMKM tradisional dan kurangnya literasi manajemen risiko.

### **METODE PENELITIAN**

Penelitian dilakukan dengan pendekatan kualitatif melalui analisis deskriptif. Pendekatan ini dipilih untuk memahami bagaimana pelaku UMKM mengidentifikasi dan mengelola risiko dalam kegiatan usahanya. Penelitian dilaksanakan di Warung Teh Nina yang berlokasi di Jalan Picung, Sukarasa, Kec. Sukasari, Kota Bandung, Jawa Barat.

UMKM ini dipilih berdasarkan pertimbangan bahwa Warung Teh Nina telah beroperasi cukup lama dan menghadapi berbagai bentuk risiko dalam kegiatan usahanya.

Tahapan penelitian dimulai dengan mempersiapkan pertanyaan, pengumpulan data melalui wawancara, diskusi dan analisis data, serta penyusunan artikel penelitian. Data yang diperoleh adalah data primer yang bersumber langsung dari pelaku UMKM. Wawancara dilakukan secara tatap muka dengan pemilik dan pengelola UMKM Warung Teh Nina pada tanggal 27 Oktober 2025. Secara garis besar, aspek yang digali dalam wawancara meliputi profil usaha, risiko yang dihadapi, dan cara mengelola risiko.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Profil UMKM Warung Teh Nina**

Warung Teh Nina merupakan salah satu UMKM berbasis warmindo (warung makan Indomie) yang berlokasi di Jalan Picung Kota Bandung dan telah berdiri sejak Maret 1997. Usaha ini dirintis secara mandiri oleh Bapak Didi selaku pemilik, yang pada awalnya berjualan secara sederhana di sekitar lingkungan tempat tinggal. Setelah dua tahun, tepatnya pada tahun 1999, pengelolaan usaha mulai dibantu oleh sang istri, Ibu Nina, yang membuat kegiatan operasional menjadi lebih teratur dan terorganisir. Pada masa awal berdirinya, pendapatan harian masih tergolong rendah, sekitar Rp100.000 per hari, yang disebabkan karena sedikitnya pelanggan dan kurangnya promosi. Saat itu, pilihan menu yang ditawarkan masih sangat sederhana, terdiri dari mie instan, roti bakar, dan bubur kacang hijau khas rumahan.

Perkembangan usaha mulai terlihat di tahun 2003 ketika Pak Didi dan Bu Nina mulai bekerja sama dengan seorang penjual jus yang turut membantu dalam pengelolaan Warung Teh Nina. Kerja sama ini dilakukan dengan tujuan untuk menambah variasi menu sekaligus menarik lebih banyak pelanggan. Kehadiran penjual jus tersebut memberikan nilai tambah bagi Warung Teh Nina karena pelanggan tidak hanya dapat menikmati aneka olahan mie instan, roti bakar, dan bubur kacang hijau, tetapi juga bisa memesan minuman segar seperti jus buah dan minuman lainnya.

Karena lokasi usaha yang saat itu dekat dengan Kampus Telkom Setiabudi, hal ini menjadi salah satu faktor penting yang mendorong peningkatan jumlah pelanggan, terutama dari kalangan mahasiswa yang mencari tempat makan dengan harga terjangkau namun tetap nyaman. Kondisi ini membuka peluang besar bagi Warung Teh Nina untuk berkembang lebih pesat. Melihat minat pelanggan yang semakin meningkat dari waktu ke waktu, Pak Didi dan Bu Nina mulai melakukan berbagai inovasi, terutama dalam variasi menu. Kini Warung Teh Nina menghadirkan berbagai pilihan makanan dan minuman baru yang lebih beragam untuk menyesuaikan dengan selera pelanggan, khususnya mahasiswa dan pegawai kantor.

Dalam aspek operasional, Warung Teh Nina memiliki jam buka yang cukup panjang untuk menyesuaikan dengan kebutuhan pelanggan. Sebelum masa pandemi Covid-19, warung beroperasi mulai pukul 07.00 pagi hingga pukul 00.00 malam. Jam operasional ini dibatasi karena adanya peraturan dari Satpol PP setempat yang mengatur batas waktu kegiatan usaha di wilayah tersebut. Namun, saat pandemi berlangsung, waktu

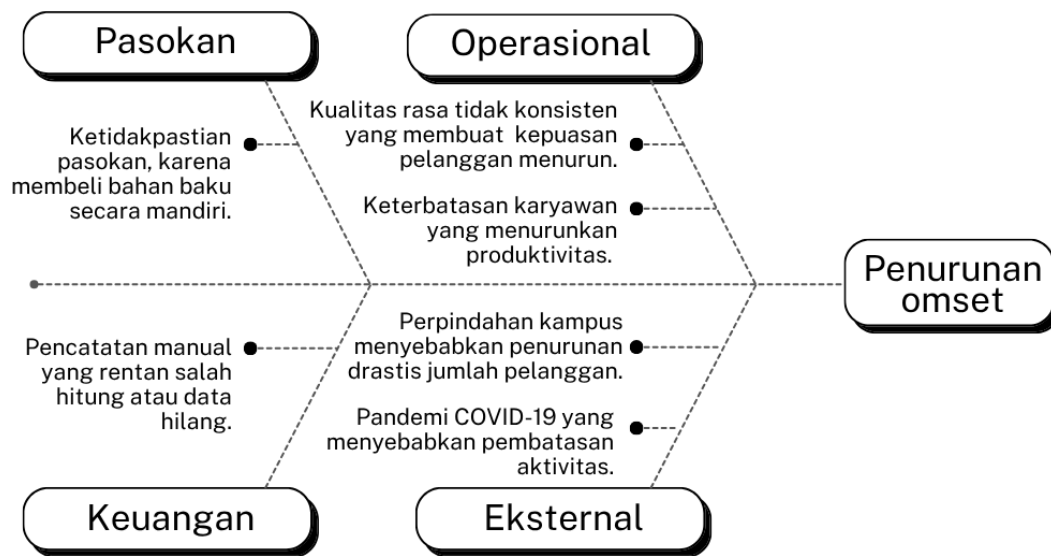
operasional harus disesuaikan kembali mengikuti kebijakan pembatasan aktivitas masyarakat, yakni hanya buka dari pukul 07.00 pagi hingga pukul 20.00 malam. Setelah masa pandemi berakhir dan kondisi mulai kembali normal, jam operasional Warung Teh Nina kembali diperpanjang, dari pukul 07.00 hingga pukul 02.00 dini hari. Perpanjangan waktu operasional ini dilakukan karena semakin banyak pelanggan yang berdatangan hingga larut malam, terutama mahasiswa yang sering berkumpul atau mengerjakan tugas di malam hari. Situasi ini dimanfaatkan dengan baik oleh pemilik untuk meningkatkan pendapatan sekaligus memperluas jangkauan pelanggan.

Dari sisi keuangan, pengelolaan dilakukan oleh Bu Nina selaku yang bertanggung jawab atas pencatatan transaksi harian. Seluruh pendapatan dan pengeluaran dicatat secara manual di buku catatan, kemudian nantinya direkap kembali menggunakan aplikasi *Microsoft Excel* agar memudahkan pemantauan dan analisis. Dengan adanya pencatatan yang teratur, Bu Nina juga dapat lebih mudah mengatur pengeluaran untuk pembelian bahan baku dan kebutuhan lainnya, sehingga kondisi keuangan usaha tetap stabil. Dalam proses pengadaan bahan baku, Warung Teh Nina pada awalnya bekerja sama dengan pemasok tetap, namun setelah pemasok tersebut mengalami kebangkrutan, pemilik beralih untuk membeli bahan baku secara mandiri langsung ke pasar. Langkah ini dipilih agar harga dapat disesuaikan dengan kondisi keuangan sekaligus memastikan kesegaran bahan makanan yang digunakan. Pengadaan bahan baku dilakukan setiap hari sesuai kebutuhan, sehingga ketika persediaan habis dapat langsung dibeli kembali, sedangkan jika masih tersisa, pembelian dilakukan dalam jumlah yang lebih sedikit atau bahkan ditunda. Dengan cara ini, pengelolaan keuangan dan operasional dapat berjalan selaras dan terkendali tanpa menimbulkan pemborosan bahan.

Untuk memastikan usahanya tetap berjalan dengan baik, Warung Teh Nina melakukan beberapa strategi, seperti menjaga cita rasa masakan melalui keterlibatan langsung pemilik dalam proses memasak, memberikan pelayanan yang ramah kepada setiap pelanggan, serta menerapkan sistem pembelian bahan baku harian agar tetap segar dan menghindari pemborosan. Saat ini, Warung Teh Nina memiliki empat orang karyawan aktif yang bekerja dengan berpegang pada prinsip kesederhanaan dan konsistensi dalam menjaga kualitas. Meskipun rasa lelah terkadang memengaruhi suasana kerja, pemilik dan karyawan tetap berusaha memberikan pelayanan terbaik kepada pelanggan. Komitmen terhadap cita rasa dan pelayanan yang ramah inilah yang menjadi dasar utama dalam menjaga keberlangsungan Warung Teh Nina hingga saat ini.

### **Identifikasi Risiko Usaha**

Dalam menjalankan kegiatan operasionalnya selama kurang lebih 28 tahun, Warung Teh Nina menghadapi sejumlah risiko yang dapat memengaruhi stabilitas dan keberlangsungan usahanya. Risiko-risiko ini berasal dari berbagai faktor internal maupun eksternal, dan dapat dibagi menjadi empat kategori utama, yaitu risiko operasional, keuangan, pasokan, dan eksternal.



Gambar 1. Identifikasi Risiko Usaha menggunakan *Fishbone Diagram*

1. Risiko Operasional

Risiko operasional muncul dari kegiatan sehari-hari dalam penyajian makanan dan pelayanan pelanggan. Salah satu risiko utama adalah ketergantungan terhadap pemilik, khususnya dalam kualitas cita rasa karena Pak Didi terlibat langsung dalam proses memasak. Jika pemilik berhalangan hadir, ada kemungkinan kualitas dan rasa masakan tidak konsisten dan kepuasan pelanggan menurun atau bahkan warung tidak dapat beroperasi sementara waktu. Selain itu, jam operasional yang panjang, dari pukul 07.00 pagi hingga 02.00 dini hari, berpotensi menyebabkan kelelahan bagi karyawan yang berdampak pada kualitas pelayanan. Risiko lain juga dapat timbul dari keterbatasan jumlah karyawan, karena saat pengunjung ramai, beban kerja meningkat sehingga waktu penyajian menjadi lebih lama.

2. Risiko Keuangan

Di sisi keuangan, risiko timbul dari sistem pencatatan yang masih dilakukan secara manual. Semua transaksi harian dicatat di buku yang nantinya direkap kembali ke *Microsoft Excel* oleh anaknya Bu Nina. Meskipun cara ini membantu dalam memantau arus kas, sistem manual tetap berisiko menimbulkan kesalahan pencatatan atau kehilangan data, terutama saat warung sedang ramai pelanggan. Selain itu, pengelolaan kas secara tunai setiap hari menuntut kedisiplinan tinggi agar tidak terjadi kesalahan dalam penyimpanan dan penggunaan dana usaha.

3. Risiko Pasokan (*Supply Risk*)

Risiko ini berkaitan dengan pengadaan bahan baku yang kini dilakukan secara mandiri oleh pemilik. Sebelumnya, Warung Teh Nina bekerja sama dengan pemasok tetap, namun setelah pemasok mengalami kebangkrutan, pemilik memutuskan untuk mencari bahan secara langsung. Langkah ini dipilih agar dapat mengurangi biaya dengan memilih harga yang lebih murah dan memastikan kesegaran bahan makanan. Akan tetapi, hal ini membuat ketersediaan bahan baku bergantung pada kondisi pasar

dan cuaca, sehingga terdapat risiko ketidakpastian pasokan, terutama saat permintaan sedang tinggi. Namun, sistem pembelian harian yang diterapkan juga memberi keuntungan karena dapat mencegah penumpukan bahan dan menjaga kualitas makanan yang disajikan.

#### 4. Risiko Eksternal

Risiko eksternal merupakan faktor yang paling sulit dikendalikan oleh pemilik usaha. Salah satu peristiwa yang berdampak pada Warung Teh Nina terjadi pada tahun 2012, ketika Kampus Telkom berpindah lokasi. Perubahan ini menyebabkan penurunan drastis jumlah pelanggan karena sebagian besar konsumen berasal dari kalangan mahasiswa Telkom. Akibatnya, omzet menurun tajam dan membutuhkan waktu yang cukup lama untuk pulih kembali. Kondisi serupa juga terjadi pada periode pandemi COVID-19 tahun 2019–2021, karena adanya pembatasan aktivitas masyarakat dan jam operasional menyebabkan penjualan menurun signifikan. Meskipun demikian, Warung Teh Nina berhasil bertahan berkat adanya dana cadangan serta kemampuan adaptasi yang baik dalam menghadapi situasi sulit.

### **Mitigasi Risiko**

Untuk meminimalkan dampak dari berbagai risiko yang dihadapi, Warung Teh Nina telah melakukan beberapa strategi mitigasi. Pendekatan yang dianjurkan bersifat preventif sekaligus reaktif, sehingga tidak hanya menangani masalah yang mungkin muncul tetapi juga membantu menjaga keberlanjutan usaha dalam jangka panjang.

#### 1. Mitigasi Risiko Operasional

Dalam mengatasi risiko operasional, Warung Teh Nina berupaya menjaga konsistensi kualitas dan rasa masakan dengan cara pemilik tetap terlibat langsung dalam proses memasak dan pengawasan dapur. Jam kerja karyawan diatur secara bergiliran agar beban kerja merata untuk mengurangi kelelahan, terutama pada jam operasional malam hari. Upaya ini diharapkan dapat menjaga produktivitas sekaligus mempertahankan kualitas pelayanan yang prima terhadap pelanggan. Selain itu, disarankan agar pemilik mempertimbangkan penambahan karyawan pada jam sibuk atau melatih karyawan agar lebih fleksibel dalam menangani lonjakan pelanggan, sehingga kualitas pelayanan tetap terjaga meskipun di saat banyaknya pengunjung.

#### 2. Mitigasi Risiko Keuangan

Untuk mengurangi kesalahan dalam pencatatan transaksi, Bu Nina secara rutin memeriksa ulang catatan harian sebelum direkap ke Excel. Selain itu, sebagian keuntungan disisihkan sebagai dana cadangan darurat yang dapat digunakan untuk menutup kebutuhan operasional ketika pendapatan menurun. Pendekatan sederhana ini terbukti membantu Warung Teh Nina tetap bertahan di masa sulit, seperti saat pandemi COVID-19. Pemilik juga berupaya menekan biaya operasional dengan membeli bahan baku dalam jumlah yang disesuaikan dengan kebutuhan harian agar tidak terjadi pemborosan.

#### 3. Mitigasi Risiko Pasokan (*Supply Risk*)

Untuk menghadapi risiko pasokan, pemilik menjaga hubungan baik dengan beberapa pedagang pasar agar memperoleh informasi harga dan ketersediaan bahan secara cepat. Jika terjadi kenaikan harga atau kelangkaan bahan tertentu, pemilik bisa menyesuaikan menu sementara atau mengganti bahan alternatif tanpa mengurangi kualitas rasa. Pembelian bahan baku dilakukan setiap hari agar kesegarannya tetap terjaga dan bisa disesuaikan dengan permintaan pelanggan yang fluktuatif agar tidak terjadi penumpukan bahan baku.

#### 4. Mitigasi Risiko Eksternal

Risiko eksternal di Warung Teh Nina muncul dari faktor-faktor luar yang sulit dikendalikan, seperti berkurangnya pelanggan karena perpindahan kampus atau situasi pandemi COVID-19. Penurunan pelanggan ini tentu membuat omzet menurun dan operasional warung terganggu.

Untuk menghadapi risiko ini, pemilik melakukan strategi adaptif dengan memperluas target pasar, tidak hanya mengandalkan mahasiswa saja, tapi juga menarik pelanggan dari masyarakat sekitar dengan menambah variasi menu dan membuat tempat makan lebih nyaman. Promosi dari mulut ke mulut juga dimanfaatkan secara maksimal, di mana pelanggan yang puas menceritakan pengalaman mereka kepada teman atau kerabat, sehingga menarik lebih banyak pengunjung baru dan mempertahankan pelanggan lama. Selain itu, selama pandemi, pemilik menyesuaikan stok bahan baku agar tidak terjadi pemborosan sekaligus tetap memastikan kelangsungan operasional. Pemilik juga menjaga dana cadangan operasional minimal sekitar Rp5.000.000, sehingga jika kondisi saat itu terulang kembali, dana tersebut dapat digunakan untuk menutup kebutuhan harian warung.

### **SIMPULAN**

Selama lebih dari dua dekade beroperasi, Warung Teh Nina menghadapi berbagai tantangan yang bisa mengancam kelangsungan usahanya. Risiko terbesar yang pernah dihadapi Warung Teh Nina adalah kehilangan pelanggan dan penurunan omzet akibat perpindahan Kampus Telkom serta situasi pandemi Covid-19. Meski demikian, warung ini mampu bertahan berkat pengelolaan internal yang baik, strategi mitigasi yang tepat, serta kemampuan adaptasi terhadap perubahan lingkungan dan situasi pasar. Pemilik juga berhasil memperkuat mental dalam menjalankan usaha, meskipun banyak rekan sekitar yang harus gulung tikar. Dari analisis yang dilakukan, terlihat bahwa keberhasilan Warung Teh Nina tidak hanya dipengaruhi oleh omzet atau jumlah pelanggan, tetapi juga oleh pengelolaan internal yang baik, strategi mitigasi risiko yang tepat, dan kemampuan beradaptasi terhadap perubahan lingkungan. Pada dasarnya risiko bersifat dinamis, sehingga risiko tersebut perlu diidentifikasi secara berkala. Temuan ini menegaskan pentingnya ketekunan pengelola serta kesiapan menghadapi risiko dalam memastikan keberlanjutan UMKM.

## DAFTAR PUSTAKA

- Afrioza, S., Rasyidin, A., & Azizah, A. (2025). Penerapan ISO 31000:2018 dalam Manajemen Risiko UMKM: Tinjauan Literatur dan Tantangan pada Sektor Tradisional dan Digital. *Journal of Economic and Digital Business (JEDBUS)*, 2(2), 85-90.
- Atmini, N. D., Hidayanti, U. F., & Gunara, Y. N. (2024). Analisis Manajemen Risiko Keuangan pada UMKM Lela Florist Kota Semarang. *Jurnal Visi Manajemen*, 10(2), 215–226. <https://doi.org/10.56910/jvm.v10i2.641>
- Darmawi, H. (2016). *Manajemen Risiko*. Edisi Kedua. Jakarta: Bumi Aksara.
- Dinas Koperasi Usaha Mikro Kecil dan Menengah (KUKM) Kota Bandung. (2023). Data UMKM Kota Bandung. Bandung: Dinas KUKM Kota Bandung.
- Djohanputro, B. (2013). *Manajemen Risiko Korporat*. Jakarta: PPM.
- Hanafi, M.M. (2016). *Manajemen Risiko*. Edisi Ketiga. Yogyakarta: UPP STIM YKPN.
- 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*, 08(2), 1513-1524. <http://dx.doi.org/10.37905/aksara.8.2.1513-1524.2022>
- Idroes, F.N. (2011). *Manajemen Risiko Perbankan: Pemahaman Pendekatan 3 Pilar Kesepakatan Basel II Terkait Aplikasi Regulasi dan Pelaksanaannya di Indonesia*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Indonesia. (2008). Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah.
- Ingggrid, T. M., Aryaningsih, N. N., & Bagiada, I. M. (2024). Pendekatan Kualitatif Pengendalian Risiko Operasional pada Sistem Pembayaran Digital Usaha Kecil dan Menengah di Kabupaten Badung. *Jurnal Bisnis Dan Kewirausahaan*, 20(1), 48–57. <https://doi.org/10.31940/jbk.v20i1.48-57>
- International Standard ISO 31000. (2018). Risk Management - Guidelines.
- Jikrillah, A., Ziyad, M., & Stiadi, R. (2021). Analisis Manajemen Risiko Terhadap Keberlangsungan Usaha UMKM Di Kota Banjarmasin. *Jurnal Budgeting*, 1(1), 1-15.
- Juhainah. (2025). Manajemen Risiko Keuangan Dalam Menunjang Stabilitas Usaha Mikro Kecil Dan Menengah (UMKM) Di Kabupaten Pringsewu. *Journal of Economic, Management, Business, Accounting Sustainability*, 2(2), 79–88. <https://doi.org/10.63477/joembas.v2i2.194>
- Lubis, P. S. I. & Salsabila, R. (2024). Peran UMKM (Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah) dalam Meningkatkan Pembangunan Ekonomi di Indonesia. *MUQADDIMAH : Jurnal Ekonomi, Manajemen, Akuntansi dan Bisnis*, 2(3), 91-110. <https://doi.org/10.59246/muqaddimah.v2i2.716>
- Maulana, T. R., Kamila, CR., Maulidiyah, E. P., & Bastomi, M. (2025). Analisis Manajemen Risiko Operasional pada UMKM Kebab “Fardil” Cabang Dinoyo. *Jurnal Ekonomi Akuntansi Manajemen (JEAM)*, 1(2), 135–148.

- Nugroho, A. (2025). Analisis Risiko pada Usaha Kuliner Warung Makan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Akuntansi*, 2(2), 45-60.
- Prasetyo, H. & Hidayat, R. (2021). Pengaruh Manajemen Risiko terhadap Kinerja UMKM di Jawa Barat. *Jurnal Riset Manajemen dan Bisnis*, 6(1), 78-92.
- Pratiwi, S., et al. (2024). *Manajemen Risiko terhadap Kinerja Bisnis pada UMKM di Restoran Chinese Food (Halal) Kota Bandung*. Elibrary Unikom.
- Rahim, D. A. & Puryandani, S. (2025). Pendampingan dan Pelatihan Digital Marketing untuk Peningkatan Pendapatan Pelaku UMKM Kota Bogor. *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia*, 5(1), 73–80. <https://doi.org/10.54082/jamsi.1544>
- Rahma, T. I. F. & Zuhroh, D. (2015). Penilaian Risiko terhadap Strategi Pengelolaan Usaha Kecil dan Menengah. *Jurnal Aplikasi Manajemen*, 13(4), 641-650.
- Sari, D., Harahap, N., Sasmita, Y., Sitepu, S. A., & Arsyadona. (2025). Manajemen Risiko dalam Rantai Pasok Global pada Masa Pandemi: Studi Kasus Ekspor Produk UMKM di Indonesia. *Jurnal Rumpun Manajemen dan Ekonomi*, 2(4), 115-123. <https://doi.org/10.61722/jrme.v2i4.5331>
- Sari, R., & Wijaya, A. (2024). Analisis Manajemen Risiko Operasional pada UMKM Kuliner. *Jurnal Ekonomi dan Akuntansi Manajemen*, 1(1), 1-12.
- Suherman, G. (2023). Kondisi Manajemen Risiko Bisnis pada Usaha Mikro Kecil Menengah. *Jurnal Lentera Bisnis*, 12(3), 1052-1057. <https://doi.org/10.34127/jrlab.v12i3.1072>
- Susilo, L.J., & Kaho, V.R. (2018). *Manajemen Risiko Berbasis ISO 31000:2018 untuk Industri Nonperbankan*. Jakarta: PPM.
- Ulfah, M., Trenggonowati, D. L., & Muharni, Y. (2023). Aksi Mitigasi Risiko Rantai Pasok Kue Kering Tando. *Journal of Systems Engineering and Management*, 2(2), 148-153. <http://dx.doi.org/10.62870/joseam.v2i2.22221>
- Viariani, W., Lubis, D., & Muthohharoh, M. (2022). Analisis Faktor-Faktor yang Memengaruhi Ketahanan UMKM Makanan dan Minuman Bersertifikat Halal saat Pandemi COVID-19 di Kota Banda Aceh. *Al-Muzara'ah: Journal of Islamic Economics*, 10(1), 33–45. <https://doi.org/10.29244/jam.10.1.33-45>
- Wati, D. L., Septianingsih, V., Khoeruddin, W., & Al-Qorni, Z. Q. (2024). Peranan UMKM (Usaha Mikro, Kecil dan Menengah) dalam Meningkatkan Perekonomian Indonesia. *Jurnal Ekonomi Bisnis, Manajemen dan Akuntansi (JEBMAK)*, 3(1), 265-282. <https://doi.org/10.61930/jebmak.v3i1.576>
- Wulandari, S., & Susanti, E. (2020). Implementasi Manajemen Risiko pada UMKM Makanan dan Minuman di Surabaya. *Jurnal Manajemen Teori dan Terapan*, 13(2), 156-171.