

Perancangan Penerapan Manajemen Risiko Operasional Studi Kasus Pada UMKM Coffee Shop ABC = Designing the Implementation of Operational Risk Management Case Study at the ABC Coffee Shop MSME

Anindya Divanata Ongkosongo, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=9999920548524&lokasi=lokal>

Abstrak

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menerapkan manajemen risiko operasional pada Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) dengan menggunakan ISO 31000:2018 yang terdiri dari proses identifikasi, evaluasi dan mitigasi risiko yang terjadi pada proses operasional yang akan diterapkan pada UMKM ABC. Kajian ini penting untuk dilakukan mengingat UMKM merupakan salah satu faktor penggerak perekonomian negara namun memiliki tingkat kegagalan yang tinggi karena persaingan yang ketat dan cenderung lemah di banyak bidang seperti kualitas sumber daya manusia, modal yang terbatas, pengalaman serta pengetahuan. Metode yang akan digunakan dalam penelitian ini adalah studi kasus deskriptif kualitatif dengan menggunakan data primer melalui wawancara dengan pihak internal UMKM (Pemilik, Kepala, Barista dan Koki) dan data sekunder berupa dokumen internal UMKM seperti catatan organisasi, daftar menu, laporan keuangan dan catatan produksi. Kajian ini memberikan kontribusi bagi UMKM dalam memberikan solusi kompetitif untuk bertahan dan bersaing. Hasil analisis menunjukkan bahwa UMKM ABC memiliki terdapat 10 risiko operasional pada proses bisnis yang perlu ditangani. Risiko yang ditemukan pada proses input yaitu kualitas bahan baku makanan/minuman buruk, keterlambatan pengiriman bahan baku, bahan baku minuma/makanan kadaluarsa. Pada proses, ditemukan risiko kerusakan alat pembuat kopi dan minuman, kesalahan dalam proses memasak/meracik minuman, dan karyawan sakit. Pada proses output, risiko yang ditemukan yaitu makanan/minuman yang disajikan tidak higienis, makanan/minuman tumpah, dan penyajian makanan/minuman tidak sesuai pesanan.

.....This research aims to implement operational risk management in Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) using ISO 31000:2018, which consists of identifying, evaluating, and mitigating risks that occur in operational processes that will be applied to ABC MSMEs. This study is essential to carry out considering that MSMEs are one of the factors driving the country's economy but have a high failure rate due to intense competition and tend to be weak in many areas, such as the quality of human resources, limited capital, experience, and knowledge. The method that will be used in this research is a qualitative descriptive case study using primary data through interviews with internal MSME parties (Owner, Head, Barista, and chef) and secondary data in the form of internal MSME documents such as organizational records, menu lists, financial reports, and production records. This study contributes to MSMEs in providing competitive solutions to survive and compete. The analysis results show that ABC MSMEs have ten operational risks in business processes that must be addressed. Risks in the input process could be better quality of raw food/drink materials, late delivery of raw materials, and expired raw food/raw materials. During the process, there was a risk of damage to coffee and drink-making equipment, errors in the cooking/mixing drink process, and employees getting sick. In the output process, the risks found were that the food/drinks served were unhygienic, the food/drinks were spilled, and the serving of food/drinks did not match the order.