

ANALISIS MANAJEMEN RISIKO PADA UMKM USAHA NASI GORENG SUKUR MENDALO MENGGUNAKAN ISO 31000

Nadia Arsita Handayani, Nandicho Naufal Riza, Rahmat Iqbal, Muhammad Shadiqin, Havizd Kisan Maulana, Ahmad Fikri Gunawan

*Prodi Sistem Informasi, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri
Sulthan Thaha Syaifudin Jambi*

Jl. Jambi Ma. Bulian KM.16 Simpang Sungai Duren Kab. Muaro Jambi, Jambi 36361

Nadiaarsita554@gmail.com, nandichonaufal@gmail.com, iqbal.rii34@gmail.com,
mshodiqin330@gmail.com, havizd9988@gmail.com, fikriignwn12@gmail.com

Abstrak

UMKM Usaha Nasi Goreng Sukur Mendalo merupakan unit usaha kuliner yang sangat bergantung pada kecepatan proses produksi, mutu bahan baku, serta kualitas pelayanan kepada pelanggan. Namun demikian, pemanfaatan peralatan elektronik, pengelolaan data digital sederhana, dan sistem transaksi daring turut menimbulkan berbagai potensi risiko, baik dari sisi operasional maupun teknologi informasi. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji penerapan manajemen risiko pada UMKM tersebut dengan menggunakan kerangka kerja ISO 31000. Metode penelitian yang diterapkan meliputi tahapan identifikasi risiko, analisis risiko, evaluasi risiko, serta penanganan risiko. Hasil penelitian menunjukkan bahwa risiko utama yang dihadapi meliputi kerusakan peralatan memasak, gangguan ketersediaan bahan baku, serta kesalahan dalam pencatatan transaksi. Berdasarkan temuan tersebut, disusun rekomendasi pengendalian risiko guna meminimalkan dampak gangguan yang berpotensi menghambat kelangsungan operasional usaha.

Kata Kunci: Manajemen Risiko; ISO 31000; UMKM; Risiko Operasional; Analisis Risiko.

Abstract

The Sukur Mendalo Fried Rice MSME is a culinary business unit that relies heavily on the speed of its production process, the quality of its raw materials, and the quality of its customer service. However, the use of electronic equipment, simple digital data management, and online transaction systems also pose various potential risks, both operationally and in terms of information technology. This study aims to examine the implementation of risk management in this MSME using the ISO 31000 framework. The research methods applied include risk identification, risk analysis, risk evaluation, and risk management. The results indicate that the main risks faced include damage to cooking equipment, disruptions in the availability of raw materials, and errors in recording transactions. Based on these findings, risk control recommendations are developed to minimize the impact of disruptions that could potentially hinder the continuity of business operations.

Keywords: Risk Management; ISO 31000; MSMEs; Operational Risk; Risk Analysis.

Article History

Received: Desember 2025

Reviewed: Desember 2025

Published: Desember 2025

Plagiarism Checker No 795

Prefix DOI : Prefix DOI :

10.8734/Kohesi.v1i2.365

Copyright : Author

Publish by : Kohesi



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)



1. Pendahuluan

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki peran strategis sebagai penggerak utama perekonomian Indonesia melalui kontribusinya dalam penciptaan lapangan kerja, peningkatan kesejahteraan masyarakat, serta percepatan pertumbuhan ekonomi di tingkat nasional maupun daerah. Meskipun demikian, keterbatasan pada aspek permodalan, kualitas sumber daya manusia, pemanfaatan teknologi, dan kemampuan manajerial menyebabkan UMKM rentan terhadap berbagai bentuk risiko yang berpotensi mengancam keberlanjutan usaha dalam jangka panjang. Kondisi tersebut selaras dengan hasil penelitian Jikrillah et al. (2024) yang mengungkapkan bahwa sebagian besar UMKM menghadapi risiko operasional dan keuangan yang dapat memengaruhi stabilitas dan kinerja usaha.

Penerapan manajemen risiko menjadi hal yang krusial bagi UMKM, khususnya dalam menghadapi dinamika lingkungan bisnis yang terus mengalami perubahan. Berdasarkan ISO 31000, manajemen risiko didefinisikan sebagai suatu proses yang terstruktur dan sistematis, yang meliputi tahapan identifikasi risiko, analisis risiko, evaluasi risiko, serta penanganan risiko. Sejalan dengan pendapat Hanggraeni (2010) yang dikutip dalam Suhendra et al. (2013), manajemen risiko merupakan kumpulan pendekatan atau metode yang digunakan untuk mengidentifikasi, mengukur, dan mengendalikan risiko yang timbul dalam kegiatan operasional usaha, sehingga organisasi mampu meningkatkan efektivitas kinerja serta menjaga keberlangsungan usahanya.

Sejumlah penelitian terdahulu menunjukkan bahwa penerapan kerangka ISO 31000 efektif dalam membantu UMKM mengelola berbagai potensi risiko usaha. Dewi dan Ilham (2023) mengungkapkan bahwa UMKM sektor ritel menghadapi risiko internal, seperti keterbatasan permodalan, serta risiko eksternal berupa pencurian dan ketidakstabilan harga bahan baku, sehingga diperlukan penerapan sistem manajemen risiko untuk menjaga aset dan reputasi bisnis. Temuan tersebut diperkuat oleh penelitian Qolbina dan Alfiana (2025) yang menyatakan bahwa UMKM di bidang jasa dan kuliner menghadapi beragam risiko, meliputi risiko pasar, keuangan, operasional, dan sumber daya manusia, yang memerlukan strategi mitigasi yang terencana dan berkelanjutan.

Dalam sektor usaha kuliner, berbagai risiko operasional seperti kerusakan peralatan produksi, keterlambatan pasokan bahan baku, kesalahan dalam pencatatan transaksi, serta ketergantungan pada platform layanan daring dapat menjadi faktor yang mengancam kualitas layanan dan tingkat kepuasan pelanggan. Fadillah dan Alfiana (2025) menegaskan bahwa UMKM di bidang kuliner perlu menerapkan strategi mitigasi risiko yang mengacu pada kerangka ISO 31000 guna menjaga keberlangsungan operasional serta meningkatkan daya saing usaha.

Berdasarkan pemaparan tersebut, penelitian ini bertujuan untuk mengkaji penerapan manajemen risiko pada UMKM Usaha Nasi Goreng Sukur Mendalo dengan mengacu pada kerangka ISO 31000, sehingga diharapkan dapat menghasilkan rekomendasi strategi mitigasi risiko yang lebih akurat, efektif, dan berkelanjutan.

2. Metode Penelitian

2.1 Pendekatan Penelitian

Penelitian ini menerapkan pendekatan kualitatif deskriptif yang bertujuan untuk memperoleh pemahaman mendalam mengenai penerapan manajemen risiko berdasarkan kerangka ISO 31000 pada UMKM Usaha Nasi Goreng Sukur Mendalo. Pendekatan ini dipilih karena mampu menggambarkan kondisi dan fenomena risiko yang terjadi secara faktual di lapangan, serta menelusuri proses identifikasi, analisis, dan



mitigasi risiko dalam aktivitas operasional UMKM. Sejalan dengan Dewi dan Ilham (2023), pendekatan kualitatif dinilai tepat untuk mengkaji dinamika risiko serta respons pengelola UMKM dalam menghadapi perubahan lingkungan bisnis.

2.2 Kerangka ISO 31000

ISO 31000 merupakan standar internasional yang menyediakan kerangka kerja dan panduan bagi organisasi dalam menerapkan manajemen risiko secara terstruktur melalui tahapan identifikasi risiko, analisis risiko, evaluasi risiko, serta penanganan risiko. Standar ini dijadikan sebagai dasar metodologi penelitian karena bersifat fleksibel dan dapat diterapkan pada berbagai jenis organisasi, termasuk UMKM. Berdasarkan ISO 31000, pelaksanaan manajemen risiko harus dilakukan secara sistematis, dinamis, serta terintegrasi dengan proses bisnis yang dijalankan oleh organisasi.

2.3 Tahapan Penelitian

Tahapan penelitian ini disusun dengan mengacu pada proses manajemen risiko yang umum diterapkan dalam berbagai studi UMKM berbasis ISO 31000, sebagaimana dilakukan dalam penelitian Qolbina dan Alfiana (2025) serta Fadillah dan Alfiana (2025).

1. Identifikasi Risiko

Pada tahap ini, peneliti melakukan identifikasi terhadap seluruh potensi risiko, baik yang bersumber dari faktor internal maupun eksternal, yang berpotensi mengganggu kelancaran operasional usaha. Risiko yang diidentifikasi mencakup kerusakan peralatan produksi, keterlambatan pasokan bahan baku, serta kesalahan dalam pencatatan transaksi. Proses identifikasi risiko ini mengacu pada praktik manajemen risiko pada UMKM sebagaimana diuraikan oleh Jikrillah et al. (2024).

2. Analisis Risiko

Tahap analisis risiko dilakukan untuk menilai tingkat kemungkinan terjadinya risiko serta besarnya dampak yang ditimbulkan, sehingga setiap risiko dapat diklasifikasikan ke dalam kategori risiko rendah, sedang, atau tinggi. Dewi dan Ilham (2023) menyatakan bahwa pemetaan risiko merupakan langkah penting dalam menentukan skala prioritas penanganan serta mencegah terjadinya gangguan operasional yang lebih signifikan.

3. Evaluasi Risiko

Tahap evaluasi risiko dilakukan dengan membandingkan hasil analisis risiko terhadap kriteria risiko yang telah ditetapkan oleh UMKM. Melalui tahapan ini, dapat ditentukan risiko yang masih berada dalam batas toleransi serta risiko yang memerlukan penanganan segera. Pendekatan evaluasi risiko tersebut sejalan dengan praktik manajemen risiko pada UMKM berbasis ISO 31000 sebagaimana diterapkan dalam penelitian Qolbina dan Alfiana (2025).

4. Penanganan Risiko

Penanganan atau mitigasi risiko dilakukan melalui penerapan strategi preventif dan korektif, antara lain perawatan rutin peralatan, diversifikasi pemasok bahan baku, digitalisasi sistem pencatatan transaksi, serta penerapan standar operasional prosedur (SOP) keselamatan kerja. Pendekatan mitigasi risiko tersebut sejalan dengan rekomendasi pengelolaan risiko pada UMKM sektor kuliner sebagaimana dikemukakan oleh Fadillah dan Alfiana (2025).

2.4 Teknik Pengumpulan Data

Data penelitian ini diperoleh melalui penerapan beberapa teknik pengumpulan data, antara lain sebagai berikut:



1. Observasi Lapangan: Teknik ini digunakan untuk mengamati secara langsung proses produksi, pemanfaatan peralatan, sistem pencatatan transaksi, serta alur pelayanan kepada pelanggan. Metode observasi ini lazim diterapkan dalam penelitian kualitatif pada UMKM sebagaimana diuraikan oleh Jikrillah et al. (2024).
2. Wawancara Semi Struktural: Wawancara dilakukan dengan pemilik atau pengelola UMKM guna memperoleh informasi terkait jenis risiko yang dihadapi, faktor penyebab, serta langkah-langkah penanganan yang telah diterapkan. Sejalan dengan Dewi dan Ilham (2023), metode wawancara semi-terstruktur dinilai efektif untuk menggali pola risiko yang terjadi pada UMKM.
3. Dokumentasi: Teknik ini dilakukan dengan mengumpulkan berbagai dokumen yang berkaitan dengan operasional UMKM, antara lain catatan keuangan, jadwal pemeliharaan peralatan, catatan pasokan bahan baku, serta arsip transaksi elektronik.

2.5 Teknik Analisis Data

1. Sintesis Data dari Observasi dan Wawancara: Peneliti mengorganisasi data kualitatif ke dalam bentuk matriks identifikasi risiko yang dikelompokkan berdasarkan kategori risiko operasional dan teknologi informasi.
2. Evaluasi Risiko Secara Sistematis: Setiap risiko dianalisis untuk menilai tingkat kemungkinan terjadinya serta besarnya dampak yang ditimbulkan, kemudian dievaluasi berdasarkan kriteria risiko yang berlaku, sebagaimana diterapkan dalam berbagai penelitian terdahulu pada UMKM.
3. Formulasi Rekomendasi Penanganan: Berdasarkan hasil evaluasi risiko yang telah dilakukan, peneliti menyusun rekomendasi strategi mitigasi yang sesuai guna meningkatkan ketahanan dan keberlanjutan operasional UMKM.

2.6 Validitas dan Triangulasi Data

Penelitian ini menggunakan triangulasi sumber dengan mengombinasikan teknik observasi, wawancara, dan dokumentasi untuk menjamin keakuratan serta konsistensi data yang diperoleh. Pendekatan triangulasi tersebut sejalan dengan praktik penelitian kualitatif dalam kajian manajemen risiko pada UMKM sebagaimana diuraikan oleh Dewi dan Ilham (2023) serta Qolbina dan Alfiana (2025).

2.7 Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada UMKM Usaha Nasi Goreng Sukur Mendalo yang berlokasi di Kabupaten Muaro Jambi, Provinsi Jambi, dengan waktu pengumpulan data berlangsung pada periode November hingga Desember 2025.

3. Hasil dan Pembahasan

3.1 Hasil Identifikasi Risiko

Identifikasi risiko dilakukan melalui kegiatan observasi lapangan, wawancara langsung dengan pemilik usaha, serta telaah terhadap dokumen operasional UMKM Usaha Nasi Goreng Sukur Mendalo. Proses ini mengacu pada tahapan ISO 31000 yang menekankan pemahaman konteks organisasi, pemetaan aktivitas usaha, serta penelusuran sumber-sumber risiko yang berpotensi muncul.

Secara umum, risiko yang dihadapi oleh UMKM ini bersumber dari empat kategori utama, yaitu:

- Risiko Operasional: berkaitan dengan proses produksi, penggunaan peralatan, serta ketersediaan bahan baku.
- Risiko Sumber Daya Manusia (SDM): mencakup aspek kehadiran tenaga kerja, tingkat kompetensi, serta keselamatan dan kesehatan kerja.
- Risiko Finansial: terutama berkaitan dengan ketidakstabilan atau fluktuasi harga bahan baku.
- Risiko Lingkungan & Eksternal: seperti terjadinya pemadaman listrik, kondisi cuaca yang tidak mendukung, serta gangguan pada rantai pasokan.

Berikut data lengkap hasil identifikasi:

Tabel 1. Identifikasi Risiko secara Lengkap

NO	Aktivitas	Resiko	Penyebab	Dampak
1	Pembelian bahan baku	Keterlambatan pengiriman	Supplier overload, jarak jauh	Produksi tertunda
2	Pembelian bahan baku	Kualitas bahan baku menurun	Bahan tidak fresh, penyimpanan buruk	Cita rasa menurun, Komplain
3	Penyimpanan bahan	Bahan cepat rusak	Penyimpanan tidak memadai	Kerugian biaya
4	Proses memasak	Kerusakan kompor/wajan	Perawatan kurang	Produksi berhenti
5	Proses memasak	Cedera karyawan	Kelalaian, area kerja sempit	SDM berkurang, biaya pengobatan
6	Pelayanan	Kesalahan pesanan	Human error	Komplain pelanggan
7	Keuangan	Harga bahan naik drastis	Kondisi pasar tidak stabil	Laba menurun
8	Lingkungan	Pemadaman listrik	Gangguan PLN	Produksi terhambat
9	Operasional	Antrian menumpuk	SDM terbatas	Waktu tunggu lama
10	Promosi	Rating buruk online	Keluhan pelanggan	Menurunnya minat pelanggan

Identifikasi tersebut menunjukkan bahwa UMKM menghadapi berbagai risiko yang bersumber dari faktor internal maupun eksternal, yang secara keseluruhan berpotensi mengganggu keberlanjutan kegiatan operasional.

3.2 Analisis Penilaian Risiko

Setelah proses identifikasi risiko dilakukan, langkah selanjutnya adalah melaksanakan penilaian risiko dengan menggunakan matriks ISO 31000 yang didasarkan pada tingkat kemungkinan (Likelihood/L) dan tingkat dampak (Impact/I). Penilaian tersebut menggunakan skala pengukuran 1-5.

Tabel 2. Skala Pengukuran Likelihood dan Impact

NO	Likelihood	Kriteria	Impact	Kriteria
1	Sangat Rendah	Hampir tidak terjadi	Sangat Rendah	Dampaknya tidak signifikan
2	Rendah	Jarang terjadi	Rendah	Dampak kecil
3	Sedang	Cukup mungkin terjadi	Sedang	Dampak sedang
4	Tinggi	Sering terjadi	Tinggi	Dampak besar
5	Sangat Tinggi	Sangat sering terjadi	Sangat Tinggi	Dampak kritis

Perhitungan tingkat risiko dilakukan dengan menggunakan rumus sebagai berikut:
Risk Level = Likelihood (L) × Impact (I)

Berikut disajikan hasil perhitungan risiko secara lengkap:

Tabel 3. Hasil Penilaian Risiko

NO	Risiko	L	I	Level Risiko	Tingkat
1	Keterlambatan bahan baku	3	4	12	Tinggi
2	Kualitas bahan baku menurun	4	4	16	Tinggi
3	Bahan mudah rusak	3	3	9	Sedang
4	Kerusakan alat masak	3	4	12	Tinggi
5	Cedera karyawan	2	5	10	Tinggi
6	Kesalahan pesanan	2	3	6	Sedang
7	Kenaikan harga bahan	5	5	25	Ekstrem
8	Pemadaman listrik	3	4	12	Tinggi
9	Antrian menumpuk	3	3	9	Sedang
10	Rating buruk online	2	4	8	Sedang

Hasil analisis menunjukkan bahwa kenaikan harga bahan baku merupakan risiko dengan nilai tertinggi sebesar 25, sehingga dikategorikan sebagai risiko ekstrem.

3.3 Evaluasi Risiko

Risk evaluation berfungsi untuk menentukan prioritas penanganan risiko berdasarkan nilai risiko yang telah dihitung. Berdasarkan ISO 31000, tingkat risiko dibagi ke dalam empat kategori, yaitu:



Tabel 4. Tingkat Evaluasi Risiko

Tingkat Risiko	Rentang Nilai	Prioritas	Risiko yang Termasuk
Ekstrem	20-25	Perlu tindakan segera	Kenaikan harga bahan baku
Tinggi	10-19	Perlu mitigasi	Keterlambatan bahan baku, kualitas bahan turun, kerusakan alat, cedera, pemadaman listrik
Sedang	6-9	Mitigasi bila memungkinkan	Antrian menumpuk, kesalahan pesanan, bahan cepat rusak, rating buruk
Rendah	1-5	Monitoring	Tidak Ada

Berdasarkan tabel tersebut, risiko yang harus segera ditangani meliputi:

- Fluktuasi harga bahan baku

Sementara itu, risiko dengan kategori tinggi seperti penurunan kualitas bahan baku, kerusakan peralatan, dan pemadaman listrik memerlukan rencana mitigasi khusus karena memiliki tingkat frekuensi dan dampak yang cukup signifikan.

3.4 Penanganan Risiko

Setiap risiko kemudian dikaitkan dengan strategi mitigasi yang disesuaikan dengan prinsip ISO 31000, yang mencakup:

- Avoid (menghindari risiko)
- Reduce (mengurangi kemungkinan/dampak)
- Transfer (mengalihkan ke pihak lain)
- Accept (menerima risiko)

Tabel 5. Strategi Mitigasi Risiko

Risiko	Strategi	Rencana Mitigasi
Kenaikan harga bahan baku	Transfer + Reduce	Membuat kontrak harga tetap, mencari supplier alternatif
Kualitas bahan baku menurun	Reduce	Pemeriksaan bahan baku, standar kelayakan bahan
Keterlambatan bahan baku	Reduce	Menggunakan 2-3 supplier cadangan
Kerusakan alat masak	Reduce	Perawatan rutin, pengecekan alat mingguan
Pemadaman listrik	Reduce	Menyediakan kompor gas cadangan

Cedera karyawan	Reduce	Penggunaan sarung tangan, pelatihan K3, SOP keselamatan
Bahan cepat rusak	Reduce	Penyimpanan dengan wadah tertutup dan berpendingin
Kesalahan pesanan	Reduce	Penerapan SOP pelayanan, double-check
Antrian panjang	Reduce	Menambah SDM saat jam sibuk
Rating buruk online	Reduce	Merespon komplain, menjaga kualitas rasa

Pembahasan Lengkap

Pembahasan ini menguraikan makna dan implikasi dari hasil identifikasi, analisis, serta evaluasi risiko terhadap UMKM Usaha Nasi Goreng Sukur Mendalo.

• Risiko Paling Dominan: Kenaikan Harga Bahan Baku

Risiko ini memiliki nilai tertinggi sebesar (25) karena inflasi harga pangan sangat berpengaruh terhadap UMKM sektor kuliner. Dampaknya secara langsung memengaruhi struktur biaya produksi dan penetapan harga jual. Tanpa strategi mitigasi yang tepat, kondisi ini dapat menyebabkan penurunan margin keuntungan hingga berpotensi menimbulkan kerugian usaha.

• Risiko Operasional yang Berulang

Risiko seperti:

- keterlambatan bahan baku
- kualitas bahan baku menurun
- kerusakan alat
- pemadaman Listrik

Risiko tersebut muncul karena proses operasional sangat bergantung pada ketersediaan pasokan dan kondisi peralatan. Risiko-risiko ini memiliki nilai yang tergolong tinggi (10-16), sehingga diperlukan langkah mitigasi yang menjadi prioritas utama.

• Risiko SDM dan Pelayanan

Risiko seperti kesalahan pesanan, antrean panjang, dan cedera karyawan menunjukkan bahwa UMKM ini perlu meningkatkan pengelolaan operasional, memperbaiki sistem pelayanan, serta memperhatikan aspek keselamatan dan kesehatan kerja agar aktivitas usaha dapat berjalan lebih efektif dan aman.

- SOP kerja lebih jelas
- Penjadwalan tenaga kerja lebih optimal
- Pelatihan K3 dan pelayanan pelanggan

• Risiko Reputasi

Meskipun tergolong dalam kategori risiko sedang, dampaknya bersifat jangka panjang karena dapat memengaruhi persepsi pelanggan baru. Di era digital, penilaian atau ulasan yang buruk berpotensi menghambat pertumbuhan dan perkembangan UMKM.

4. Kesimpulan

Penelitian ini menunjukkan bahwa penerapan manajemen risiko berdasarkan kerangka ISO 31000 pada UMKM Usaha Nasi Goreng Sukur mampu mengidentifikasi berbagai potensi risiko yang berpengaruh terhadap keberlangsungan usaha. Melalui



tahapan identifikasi, analisis, dan evaluasi risiko, diketahui bahwa risiko yang paling dominan berasal dari aspek operasional, khususnya gangguan pada peralatan memasak, keterlambatan pasokan bahan baku, serta ketidakkonsistenan kualitas bahan. Selain itu, risiko keuangan seperti fluktuasi harga bahan baku dan sistem pencatatan keuangan yang belum tertata dengan baik juga termasuk dalam kategori risiko menengah. Berdasarkan hasil analisis matriks risiko, sebagian besar risiko berada pada tingkat sedang sehingga masih dapat dikendalikan melalui penerapan strategi mitigasi yang sesuai, seperti perawatan peralatan secara berkala, menjalin kerja sama dengan lebih dari satu pemasok, serta penerapan pencatatan keuangan yang lebih terstruktur. Sementara itu, risiko dengan tingkat tinggi, seperti kebakaran dan keracunan makanan, memerlukan perhatian khusus melalui penerapan standar operasional prosedur (SOP) kebersihan, pelatihan karyawan, dan penyediaan perlengkapan keselamatan kerja. Secara keseluruhan, penerapan manajemen risiko berbasis ISO 31000 memberikan kerangka kerja yang sistematis bagi UMKM dalam meminimalkan potensi kerugian dan meningkatkan efektivitas operasional. Dengan pengelolaan risiko yang terencana dan berkelanjutan, Usaha Nasi Goreng Sukur memiliki peluang untuk meningkatkan daya saing serta menjaga keberlangsungan usaha dalam jangka panjang.

5. Referensi

- Jikrillah, S., Said, LR, Swandari, F., Firdaus, R., Widyarfendhi, W., & Ziyad, M. (2024). Keberlanjutan UMKM Berdasarkan Potensi Risiko Dan Perlakuan Risiko Di Daerah Lahan Basah Kota Banjarmasin. *INOBIIS: Jurnal Inovasi Bisnis dan Manajemen Indonesia* , 7 (3), 370-378.
- Dewi, R. I., & Ilham, I. (2023). Analisis Manajemen Risiko pada UMKM Menggunakan Iso 31000. *JBMI (Jurnal Bisnis, Manajemen, dan Informatika)*, 20(2), 124-135.
- Istigfari, N. Q., & Alfiana, A. (2025). Analisis Manajemen Risiko pada UMKM “Mie Bakso Baitul Hikmah” Soreang. *PENG: Jurnal Ekonomi dan Manajemen*, 2(2), 1610-1625.
- Fadillah, MR, & Alfiana, A. (2025). Analisis Manajemen Risiko pada UMKM Baso Cuanki di Daerah Pusdai Kota Bandung. *PENG: Jurnal Ekonomi dan Manajemen* , 2 (2), 1548-1557.
- Creswell, JW (2014). *DESAIN PENELITIAN: Pendekatan Kualitatif, Kuantitatif, dan Metode Campuran Edisi ke-4*.
- MSDM, I. Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: CV. Alfabeta.
- Sianipar, R., & Salim, V. (2019). Faktor Etos Kerja Dan Lingkungan Kerja Dalam Membentuk ‘Loyalitas Kerja’ Pegawai Pada Pt Timur Raya Alam Damai. Anuar, S. 2019. Th. *E-Jurnal Manajemen Universitas Udayana*, 8(6), 3674.
- Dewi, R. I., & Ilham, I. (2023). Analisis Manajemen Risiko pada UMKM Menggunakan Iso 31000. *JBMI (Jurnal Bisnis, Manajemen, dan Informatika)*, 20(2), 124-135.
- Istigfari, N. Q., & Alfiana, A. (2025). Analisis Manajemen Risiko pada UMKM “Mie Bakso Baitul Hikmah” Soreang. *PENG: Jurnal Ekonomi dan Manajemen*, 2(2), 1610-1625.