

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan mengenai analisis manajemen risiko operasional pada Usaha Toko Roti 1918 Muallimin, yang diperoleh melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi, maka dapat ditarik beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Bentuk Risiko Operasional yang Dihadapi Toko Roti 1918 Muallimin

Toko Roti 1918 Muallimin menghadapi berbagai jenis risiko operasional yang bersumber dari faktor internal maupun eksternal. Risiko internal meliputi risiko sumber daya manusia, seperti keterbatasan keterampilan karyawan, kelalaian kerja, dan ketergantungan pada tenaga kerja tertentu. Hal ini sejalan dengan pendapat Hanafi (2016) dan Darmawi (2014) yang menyatakan bahwa risiko SDM merupakan salah satu sumber utama risiko operasional pada usaha kecil dan menengah.

Selain itu, terdapat risiko proses produksi berupa kesalahan takaran bahan, kegagalan adonan mengembang, produk gosong atau kurang matang, serta kegagalan produksi akibat gangguan listrik. Risiko tersebut termasuk dalam risiko proses dan risiko teknologi yang timbul akibat ketidaksesuaian prosedur kerja dan keterbatasan sarana pendukung produksi (Winarno, 2014).

Risiko operasional juga muncul dari peralatan produksi, seperti oven dan mixer yang berpotensi mengalami kerusakan akibat kurangnya perawatan rutin.

Risiko bahan baku meliputi keterlambatan pasokan, kualitas bahan yang tidak konsisten, serta fluktuasi harga bahan baku. Adapun risiko eksternal yang dihadapi antara lain gangguan pasokan listrik dan persaingan usaha yang cukup ketat di wilayah Yogyakarta, yang dapat memengaruhi kelancaran operasional dan keberlangsungan usaha (Darmawi, 2014).

2. Penerapan Manajemen Risiko Operasional pada Toko Roti 1918 Muallimin

Penerapan manajemen risiko operasional di Toko Roti 1918 Muallimin masih bersifat sederhana dan belum sepenuhnya terstruktur. Identifikasi risiko dilakukan berdasarkan pengalaman kerja sehari-hari tanpa adanya dokumentasi risiko secara formal. Kondisi ini menunjukkan bahwa proses manajemen risiko belum sepenuhnya mengikuti tahapan manajemen risiko yang sistematis, sebagaimana dijelaskan dalam standar manajemen risiko (ISO 31000, 2018).

Analisis dan evaluasi risiko belum dilakukan secara sistematis dengan pengukuran tingkat kemungkinan dan dampak risiko. Penanganan risiko operasional cenderung bersifat reaktif, yaitu dilakukan setelah risiko terjadi, seperti memperbaiki kesalahan produksi, mengganti bahan baku, atau memperbaiki peralatan yang rusak. Hal ini sejalan dengan karakteristik pengelolaan risiko pada UMKM yang umumnya masih bersifat informal dan berbasis pengalaman (Hanafi, 2016).

SOP produksi dan administrasi belum terdokumentasi secara lengkap, serta belum terdapat jadwal perawatan peralatan yang terencana. Meskipun demikian,

upaya pengendalian risiko tetap dilakukan secara informal melalui pengawasan langsung oleh pemilik dan Penanggung Jawab toko.

3. Upaya Pengelolaan dan Meminimalkan Risiko Operasional

Upaya yang telah dilakukan Toko Roti 1918 Muallimin dalam mengelola risiko operasional antara lain menjaga ketersediaan bahan baku utama, melakukan pengecekan peralatan sebelum produksi, serta memberikan arahan langsung kepada karyawan dalam proses produksi. Selain itu, pemilik usaha juga berupaya menjaga kualitas produk dengan melakukan kontrol hasil produksi sebelum dipasarkan.

Namun, upaya pengelolaan risiko tersebut masih perlu ditingkatkan melalui penerapan manajemen risiko operasional yang lebih terencana, seperti penyusunan SOP tertulis, pelatihan karyawan secara berkala, pencatatan risiko operasional, serta pemantauan dan evaluasi risiko secara rutin agar potensi kerugian dapat diminimalkan dan keberlangsungan usaha dapat terjaga (ISO 31000, 2018; Darmawi, 2014).

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan kesimpulan yang telah dikemukakan, maka peneliti memberikan beberapa saran sebagai berikut:

1. Bagi Toko Roti 1918 Muallimin

- a. Disarankan untuk menyusun dan menerapkan Standar Operasional Prosedur (SOP) secara tertulis, khususnya pada proses produksi, penggunaan peralatan, dan pengelolaan bahan baku, guna meminimalkan kesalahan kerja dan meningkatkan konsistensi produk.

- b. Perlu dilakukan pelatihan dan peningkatan keterampilan karyawan secara berkala agar risiko kesalahan produksi akibat faktor sumber daya manusia dapat diminimalkan.
- c. Disarankan untuk membuat jadwal perawatan rutin peralatan produksi seperti oven dan mixer guna mencegah kerusakan mendadak yang dapat menghambat proses produksi.
- d. Toko Roti 1918 Muallimin perlu mulai melakukan pencatatan dan dokumentasi risiko operasional sebagai dasar evaluasi dan perbaikan pengelolaan risiko ke depan.
- e. Diperlukan evaluasi manajemen risiko operasional secara berkala agar usaha dapat berjalan lebih efektif, efisien, dan berkelanjutan di tengah persaingan usaha yang semakin ketat.

2. Bagi Pelaku UMKM Sejenis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi gambaran dan referensi bagi pelaku UMKM roti maupun UMKM makanan lainnya dalam memahami pentingnya manajemen risiko operasional serta penerapannya secara sederhana namun terstruktur untuk menjaga keberlangsungan usaha.

3. Bagi Peneliti Selanjutnya

Peneliti selanjutnya diharapkan dapat mengembangkan penelitian ini dengan menambahkan pendekatan kuantitatif atau metode analisis risiko yang lebih mendalam, serta memperluas objek penelitian pada UMKM di sektor lain sehingga hasil penelitian dapat memberikan gambaran yang lebih komprehensif mengenai manajemen risiko operasional UMKM