

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di bidang makanan memiliki peran penting dalam memenuhi kebutuhan konsumsi masyarakat sekaligus menjadi sumber penghidupan bagi banyak pelaku usaha. Namun, aktivitas operasional dalam UMKM makanan sangat rentan terhadap berbagai risiko yang dapat mengganggu kelancaran usaha. Risiko operasional seperti kesalahan proses produksi, keterbatasan sumber daya manusia, kerusakan peralatan, serta masalah ketersediaan bahan baku sering kali terjadi dalam kegiatan usaha sehari-hari (Hanafi, 2016). Apabila risiko-risiko tersebut tidak dikelola dengan baik, maka dapat menyebabkan pemborosan biaya, penurunan kualitas produk, hingga kerugian usaha. Oleh karena itu, manajemen risiko operasional menjadi hal yang penting agar UMKM makanan mampu mengantisipasi permasalahan yang muncul dan menjaga keberlangsungan usahanya (Darmawi, 2014).

Usaha roti memiliki karakteristik risiko operasional yang khas dibandingkan dengan jenis usaha makanan lainnya. Proses produksi roti sangat bergantung pada kualitas bahan baku, ketepatan takaran, waktu pengolahan, serta kondisi peralatan produksi. Kesalahan kecil dalam proses pencampuran adonan, fermentasi, maupun pemanggangan dapat menyebabkan produk tidak layak jual. Selain itu, usaha roti juga menghadapi risiko terkait daya tahan produk yang relatif singkat, sehingga kesalahan perencanaan produksi dapat menimbulkan sisa produk dan kerugian. Faktor keterampilan tenaga kerja serta kebersihan dalam proses

produksi turut menjadi risiko operasional yang perlu diperhatikan karena berpengaruh langsung terhadap kualitas dan keamanan produk roti yang dihasilkan.

Toko Roti 1918 Muallimin merupakan usaha roti yang menjalankan aktivitas produksi dan penjualan secara rutin untuk memenuhi kebutuhan konsumen. Dalam pelaksanaannya, kegiatan operasional toko roti ini masih dijalankan dengan sistem yang relatif sederhana dan mengandalkan pengalaman kerja sehari-hari. Proses produksi, mulai dari pengadaan bahan baku, pengolahan adonan, hingga pemanggangan dan penjualan, memiliki potensi risiko yang dapat muncul sewaktu-waktu. Risiko tersebut antara lain berkaitan dengan keterlambatan bahan baku, kesalahan produksi, kerusakan peralatan, serta keterbatasan tenaga kerja yang dapat memengaruhi kelancaran operasional.

Selain itu, pengelolaan risiko operasional di Toko Roti 1918 Muallimin belum sepenuhnya dilakukan secara terstruktur dan terdokumentasi. Risiko yang muncul biasanya ditangani setelah masalah terjadi, bukan melalui perencanaan atau identifikasi risiko sejak awal. Kondisi ini berpotensi menimbulkan kerugian, baik dari sisi biaya produksi, kualitas produk, maupun kepuasan pelanggan (Hanafi, 2016). Apabila tidak dikelola dengan baik, risiko operasional tersebut dapat menghambat perkembangan usaha dan mempengaruhi keberlanjutan Toko Roti 1918 Muallimin di tengah persaingan usaha yang semakin ketat.

Toko Roti 1918 Muallimin bertujuan untuk mengembangkan kemandirian ekonomi dan menyediakan roti berkualitas bagi masyarakat. Namun, dalam proses operasionalnya, usaha ini tidak terlepas dari berbagai tantangan seperti fluktuasi harga bahan baku, keterlambatan suplai, kesalahan dalam proses produksi, tata letak

toko yang kurang strategis, serta kendala sumber daya manusia. Permasalahan tersebut berpotensi menurunkan kualitas produk, menghambat produktivitas, toko sering tidak dilihat *customer* dan pada akhirnya dapat menurunkan tingkat kepuasan pelanggan.

Toko Roti 1918 Muallimin tidak hanya menawarkan produk roti manis saja, tetapi juga menawarkan berbagai jenis bolu, antaranya bolu jadul, bolu *topping*, chiffon, dan brownies dengan harga yang sangat terjangkau. Selain karena harganya, rasanya pun tak kalah saing dengan roti roti mahal dan bermerek. Melihat banyaknya industri roti di Yogyakarta, peneliti tertarik untuk mengetahui bagaimana sistem atau manajemen risiko yang diterapkan oleh Toko Roti 1918 Muallimin sehingga dapat tetap berdiri sampai saat ini.

Berdasarkan uraian tersebut, terdapat kesenjangan antara pentingnya penerapan manajemen risiko operasional secara teoritis dengan praktik pengelolaan risiko yang dilakukan dalam kegiatan operasional Toko Roti 1918 Muallimin. Dalam praktiknya, risiko operasional yang muncul masih cenderung dihadapi secara reaktif dan belum dikelola melalui perencanaan serta pengendalian yang terstruktur dan sistematis. Oleh karena itu, penelitian ini penting dilakukan untuk mengidentifikasi jenis-jenis risiko operasional yang terjadi, menganalisis penerapan manajemen risiko operasional, serta mengetahui upaya yang dilakukan oleh Toko Roti 1918 Muallimin dalam mengelola dan meminimalkan risiko tersebut. Hasil penelitian diharapkan dapat menjadi dasar perbaikan pengelolaan risiko operasional agar usaha dapat berjalan lebih efektif dan berkelanjutan.

Tabel 1.1
Daftar Nama Toko Roti dan Lokasi Pesaing Roti 1918 Muallimin

No.	Nama Toko	Lokasi
1	Essen Roti dan Kue	Jl. Gedongkuning No.48A, Rejowinangun, Kec. Kotagede, Kota Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta
2	Alif's Bakery n Cookies	Jl. Parangtritis No.73, Brontokusuman, Kec. Mergangsan, Kota Yogyakarta
3	Ganis Bakery Ngampilan	Jl. Letjen Suprpto No.79 A, Ngampilan, Kota Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta
4	NSA Bakery	Jl. Kapten Piere Tendean No.51, Wirobrajan, Kota Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta
5	Jogja Bakery	Jl. Kapten Piere Tendean No.14, Wirobrajan, Kota Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta

Sumber : Hasil Observasi Peneliti

Keberadaan usaha roti lain di sekitar lokasi Toko Roti 1918 Muallimin menunjukkan bahwa tingkat persaingan usaha roti di wilayah Yogyakarta cukup tinggi. Kondisi persaingan ini secara tidak langsung meningkatkan tekanan terhadap aktivitas operasional usaha, seperti tuntutan konsistensi kualitas produk, ketepatan waktu produksi, serta efisiensi biaya (Porter, 2008). Apabila tekanan operasional tersebut tidak diimbangi dengan pengelolaan risiko operasional yang baik, maka berpotensi menimbulkan risiko kegagalan produksi, penurunan kualitas produk, dan ketidakpuasan pelanggan (Hanafi, 2016).

Oleh karena itu, penerapan manajemen risiko operasional menjadi penting untuk menjaga keberlanjutan usaha di tengah persaingan yang semakin ketat. Melalui analisis manajemen risiko operasional, pemilik usaha dapat mengidentifikasi berbagai potensi risiko, menilai tingkat dampaknya, serta

menentukan strategi mitigasi yang tepat sehingga efektivitas operasional dapat ditingkatkan dan potensi kerugian dapat diminimalkan (Darmawi, 2014).

Berdasarkan hal tersebut, penelitian ini dilakukan untuk menganalisis penerapan manajemen risiko operasional pada Toko Roti 1918 Muallimin, mengidentifikasi faktor-faktor risiko operasional yang dominan, serta mengetahui upaya yang telah dilakukan dalam mengelola dan meminimalkan risiko tersebut. Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan rekomendasi yang bermanfaat bagi pemilik usaha dalam meningkatkan sistem pengendalian dan pengelolaan risiko guna mendukung keberlanjutan dan pertumbuhan usaha.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Apa saja bentuk risiko operasional yang terjadi pada usaha Toko Roti 1918 Muallimin?
2. Bagaimana penerapan manajemen risiko operasional pada usaha Toko Roti 1918 Muallimin?
3. Upaya apa yang dilakukan oleh Toko Roti 1918 Muallimin dalam mengelola dan meminimalkan risiko operasional?

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui dan mengidentifikasi bentuk-bentuk risiko operasional yang terjadi pada usaha Toko Roti 1918 Muallimin.

2. Untuk menganalisis penerapan manajemen risiko operasional pada usaha Toko Roti 1918 Muallimin.
3. Untuk mengetahui upaya yang dilakukan oleh Toko Roti 1918 Muallimin dalam mengelola dan meminimalkan risiko operasional.

D. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan pengetahuan mengenai manajemen risiko operasional, khususnya pada UMKM di bidang usaha roti. Selain itu, penelitian ini dapat menjadi referensi bagi penelitian selanjutnya yang membahas pengelolaan risiko operasional pada UMKM makanan (Hanafi, 2016; Darmawi, 2014).

2. Manfaat Praktis

- 1) Bagi Toko Roti 1918 Muallimin, penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan evaluasi dalam mengidentifikasi dan mengelola risiko operasional sehingga kegiatan usaha dapat berjalan lebih efektif dan efisien.
- 2) Bagi pelaku UMKM sejenis, penelitian ini dapat menjadi gambaran dan bahan pembelajaran dalam menghadapi serta mengelola risiko operasional usaha makanan.
- 3) Bagi peneliti, penelitian ini dapat menjadi sarana untuk menerapkan teori yang diperoleh selama perkuliahan ke dalam praktik nyata di lapangan.