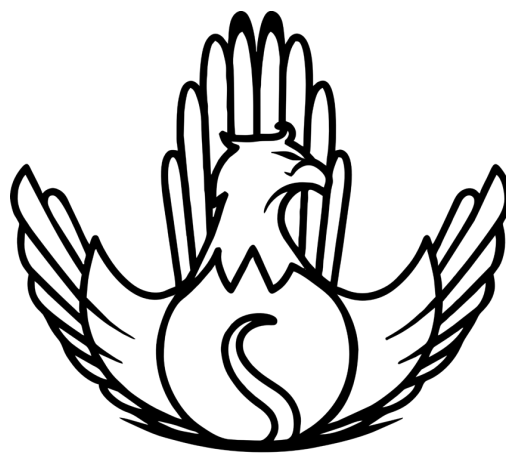


**ANALISIS MANAJEMEN RISIKO OPERASIONAL PADA USAHA TOKO
ROTI 1918 MUALLIMIN**



**STIE
Surakarta**

TUGAS AKHIR

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Manajemen

Oleh:

FATONAH NURJAMILAH

NIM. 22110077

**PROGRAM STUDI S1 MANAJEMEN
SEKOLAH TINGGI ILMU EKONOMI SURAKARTA
2026**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Tugas Akhir

ANALISIS MANAJEMEN RISIKO OPERASIONAL PADA USAHA TOKO ROTI 1918 MUALLIMIN

Oleh:

FATONAH NURJAMILAH

NIM. 22110077

Disetujui dan dipertahankan di hadapan
Dewan Penguji Tugas Akhir Program Studi S1 Manajemen
Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Surakarta

Sukoharjo, 31 Januari 2026
Dosen Pembimbing



Dianing Widya Kusumastuti, S. Ak., M. Ak., CAP, CTT

PENGESAHAN PENGUJI

Tugas Akhir

JUDUL TUGAS AKHIR

Oleh:

Fatonah Nurjamilah
NIM. 22110077

Telah diterima dan disahkan oleh Dewan Penguji Tugas Akhir
Program Studi S1 Manajemen
Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Surakarta

Sukoharjo, 10 Maret 2026
Dewan Penguji

Juni Kristanto, S.M., M.M.
Ketua

Gilang Habib Azky Pratama H.P., S.Pd.
Anggota



Mengetahui,

Ketua STIE Surakarta



Aditya Lilivan, S.M.B., M.M.
NUPTK. 5438767668131040

Kepala Program Studi S1 Manajemen



Muhammad Svihabuddin, S. Hum., M.M
NUPTK. 025677267313031

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Fatonah Nurjamilah

NIM : 22110077

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Tugas Akhir yang berjudul:

ANALISIS MANAJEMEN RISIKO OPERASIONAL PADA USAHA TOKO ROTI 1918 MUALLIMIN adalah betul-betul karya sendiri. Hal-hal yang bukan karya saya dalam Tugas Akhir ini diberi tanda citasi dan ditunjukkan dalam daftar pustaka. Apabila di kemudian hari terbukti pernyataan saya tidak benar, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan Tugas Akhir dan gelar yang saya peroleh dari Tugas Akhir ini.

Sukoharjo, 10 Maret 2026

Vera M. Buat Pernyataan,


Fatonah Nurjamilah

MOTO DAN PERSEMBAHAN

MOTO

Dengan ketekunan, disiplin, dan integritas, setiap proses yang dijalani akan menghasilkan pencapaian yang bermakna.

PERSEMBAHAN

Skripsi ini penulis persembahkan kepada:

1. Tuhan Yang Maha Esa, atas segala rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
2. Kedua orang tua tercinta, yang senantiasa memberikan doa, dukungan, serta pengorbanan yang tiada henti.
3. Keluarga besar penulis, yang selalu memberikan motivasi dan semangat dalam setiap langkah.
4. Ketua Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Surakarta dan Bapak/Ibu dosen Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Surakarta, khususnya dosen pembimbing Ibu Dianing Widya Kusumastuti, S. Ak., M. Ak., CAP, CTT atas bimbingan, arahan, dan ilmu yang telah diberikan selama proses penyusunan skripsi ini.
5. Teman-teman Program Studi Manajemen Bisnis, yang telah memberikan dukungan, kebersamaan, dan semangat.
6. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu, yang telah membantu dalam penyusunan skripsi ini.

Semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi pengembangan ilmu pengetahuan, khususnya di bidang Manajemen Bisnis.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul **“Analisis Manajemen Risiko Operasional pada Usaha Toko Roti 1918 Muallimin”**. Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana pada program studi yang penulis tempuh.

Penyusunan skripsi ini bertujuan untuk memberikan gambaran dan analisis mengenai penerapan manajemen risiko operasional pada usaha mikro kecil menengah (UMKM), khususnya pada usaha roti. Penulis menyadari bahwa dalam menjalankan aktivitas operasional sehari-hari, UMKM dihadapkan pada berbagai risiko yang dapat memengaruhi kelancaran usaha. Oleh karena itu, penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat baik secara teoritis maupun praktis bagi pelaku usaha dan pihak-pihak terkait.

Dalam proses penyusunan skripsi ini, penulis menyadari bahwa penyelesaian penelitian tidak terlepas dari bantuan, bimbingan, dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Allah SWT yang telah memberikan kesehatan, kekuatan, dan kemudahan dalam menyelesaikan skripsi ini.
2. Ketua Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Surakarta yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan.

3. Ibu dosen pembimbing Ibu Dianing Widya Kusumastuti, S. Ak., M. Ak., CAP, CTT telah memberikan arahan, bimbingan, serta masukan yang sangat berharga selama proses penyusunan skripsi ini.
4. Seluruh dosen dan staf akademik Sekolah Tinggi Ilmu Surakarta yang telah memberikan ilmu pengetahuan dan pelayanan selama penulis menempuh pendidikan.
5. Pemilik dan karyawan Toko Roti 1918 Muallimin yaitu Bapak Haryono dan Pihak Madrasah Muallimin Yogyakarta yang telah bersedia memberikan waktu, informasi, dan data yang dibutuhkan dalam penelitian ini.
6. Orang tua dan keluarga yaitu Bapak Ade dan Ibu Mimin juga kakak kakak saya dan adik saya yang tidak bisa saya sebutkan satu per satu yang senantiasa memberikan doa, dukungan moral, dan motivasi kepada penulis.
7. Teman-teman kuliah yaitu Thalita dan Indah dan semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu, dan juga sahabat saya Najwa Tsani yang telah membantu dan mendukung juga memberikan semangat untuk penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih memiliki keterbatasan dan kekurangan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun demi penyempurnaan penelitian ini. Semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat dan menambah wawasan bagi pembaca serta pihak-pihak yang berkepentingan.

Akhir kata, penulis berharap semoga Allah SWT senantiasa memberikan ridho-Nya dan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu

penyusunan skripsi ini dapat memberikan manfaat dan wawasan bagi yang membacanya.

DAFTAR IS

PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	i
PENGESAHAN PENGUJI	ii
SURAT PERNYATAAN	iii
MOTO DAN PERSEMBAHAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR IS	vii
ABSTRAK	x
ABSTRACT	xi
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian.....	5
D. Manfaat Penelitian.....	6
BAB II	8
TINJAUAN PUSTAKA	8
A. Pengertian Manajemen.....	8
B. Manajemen Risiko.....	8
C. Risiko Operasional	11
D. Manajemen Risiko Operasional pada UMKM Roti.....	13
E. Kerangka Pemikiran	20
BAB III.....	23
METODOLOGI PENELITIAN	23
A. Jenis Penelitian.....	23
B. Objek dan Lokasi Penelitian.....	23
C. Jenis dan Sumber Data	26
D. Teknik Pengumpulan Data	28
E. Teknik Analisis Data	30
BAB IV	33
HASIL DAN PEMBAHASAN	33
A. Gambaran Singkat Objek Penelitian	33
B. Identifikasi Risiko Operasional pada Toko Roti 1918 Muallimin	40
C. Penerapan Risiko Operasional pada Toko Roti 1918 Muallimin.....	52
D. Upaya Pengelolaan dan Meminimalkan Risiko Operasional.....	60
E. Pembahasan Hasil Penelitian.....	64
BAB V.....	68
PENUTUP.....	68

A. Kesimpulan.....	68
B. Saran	70
DAFTAR PUSTAKA	73
LAMPIRAN.....	75

ABSTRAK

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di bidang makanan, khususnya usaha roti, memiliki peran penting dalam memenuhi kebutuhan konsumsi masyarakat sekaligus menopang perekonomian lokal. Namun, dalam aktivitas operasionalnya, UMKM dihadapkan pada berbagai risiko yang dapat mengganggu kelancaran usaha, seperti kesalahan proses produksi, keterbatasan sumber daya manusia, kerusakan peralatan, keterlambatan bahan baku, serta fluktuasi permintaan konsumen. Risiko-risiko tersebut, apabila tidak dikelola dengan baik, berpotensi menimbulkan kerugian usaha dan menghambat keberlanjutan usaha.

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi jenis-jenis risiko operasional, menganalisis penerapan manajemen risiko operasional, serta mengetahui upaya yang dilakukan dalam mengelola dan meminimalkan risiko operasional pada Usaha Toko Roti 1918 Muallimin. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode deskriptif. Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara semi-terstruktur, observasi langsung, dan dokumentasi. Informan penelitian terdiri dari pemilik usaha dan karyawan yang terlibat langsung dalam kegiatan operasional. Teknik analisis data menggunakan model analisis kualitatif yang meliputi reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa risiko operasional yang dihadapi

Toko Roti 1918 Muallimin meliputi risiko proses produksi, risiko sumber daya manusia, risiko bahan baku, serta risiko penjualan dan distribusi. Penerapan manajemen risiko operasional telah dilakukan, namun masih bersifat sederhana, tidak terdokumentasi secara formal, dan lebih mengandalkan pengalaman serta kebiasaan kerja sehari-hari. Upaya pengelolaan risiko yang dilakukan meliputi pengecekan peralatan produksi, pengelolaan persediaan bahan baku, pengawasan proses produksi, serta penyesuaian jumlah produksi terhadap permintaan pasar. Penelitian ini menyimpulkan bahwa penerapan manajemen risiko operasional di Toko Roti 1918 Muallimin masih bersifat reaktif dan belum terstruktur, sehingga diperlukan pengembangan sistem manajemen risiko yang lebih sistematis dan terdokumentasi untuk mendukung efektivitas operasional dan keberlanjutan usaha.

Kata Kunci: Manajemen Risiko Operasional, UMKM, Risiko Produksi, Risiko Sumber Daya Manusia, Usaha Roti.

ABSTRACT

Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) in the food sector, particularly bakery businesses, play an important role in meeting community consumption needs and supporting the local economy. However, in their daily operations, MSMEs face various operational risks that can disrupt business activities, such as production process errors, limited human resources, equipment failure, delays in raw material supply, and fluctuations in consumer demand. If these risks are not properly managed, they may cause business losses and threaten business sustainability.

This study aims to identify types of operational risks, analyze the implementation of operational risk management, and examine the efforts undertaken to manage and minimize operational risks at Toko Roti 1918 Muallimin. This research employs a qualitative approach using a descriptive method. Data were collected through semi-structured interviews, direct observation, and documentation. The research informants consisted of the business owner and employees directly involved in operational activities. Data analysis was conducted using qualitative data analysis techniques, including data reduction, data presentation, and conclusion drawing.

The results of the study indicate that the operational risks faced by Toko Roti 1918 Muallimin include production process risk, human resource risk, raw material risk, and sales and distribution risk. The implementation of operational risk management has been carried out; however, it remains simple, informal, and undocumented, relying primarily on experience and daily work practices. Risk

management efforts include checking production equipment, managing raw material inventory, supervising the production process, and adjusting production volume to market demand. This study concludes that the implementation of operational risk management at Toko Roti 1918 Muallimin is still reactive and not yet systematic, therefore requiring the development of a more structured and documented operational risk management system to enhance operational effectiveness and business sustainability.

Keywords: Operational Risk Management, SMEs, Production Risk, Human Resource Risk, Bakery Business.