

**ANALISIS PENERAPAN MANAJEMEN RISIKO BISNIS PADA BISCOTTI CAKERY & COFFEE**

Cindy, Cristina, Dennys Ng, Jeffrey Andelson, Thalia

Universitas Internasional Batam

Corresponding author: cristina.yen0406@gmail.com

**Keywords***Risk**Management**Strategy**Business Performance***ABSTRACT**

*Café is one of the popular businesses among the public because it offers a comfortable place to relax while enjoying drinks and snacks. However, like other businesses, cafes also face risks that need to be managed well to operate efficiently and generate optimal profits. One of the risks often faced by cafes is operational risk, such as stock loss, delayed orders, and product quality issues. These risks can lead to financial losses and damage the cafe's reputation if not handled properly. The purpose of this research is to analyze the implementation of business risk management at Biscotti Cakery and Coffee. Data will be collected through in-depth interviews with cafe owners, managers, and employees involved in risk management. Qualitative data will be analyzed using a thematic analysis approach. To ensure the validity of the data, the researcher will use data source triangulation and method triangulation. This will help ensure that the research findings are reliable and valid. The suggestions you've given regarding Biscotti Cakery are very good for improving service and managing risks. Having a strong leader and providing good service to customers are indeed key to success in the food and beverage business. Adding a warning if there is a mistake and offering attractive promotions can also increase customer interest. The use of digital promotions and expanding the menu are also good steps to reach more customers.*

**Article history***Received May 2023**Revised April 2024**Accepted April 2024***PENDAHULUAN**

Kebutuhan pokok setiap manusia merupakan makanan, manusia membutuhkan makanan untuk bertahan hidup dikehidupan sehari-hari, sehingga kebutuhan pokok makanan akan terus bertambah (Indrawati, 2013). Kebutuhan makanan sering meningkat dikarenakan jumlah populalitas yang semakin meningkat, sehingga peluang bisnis untuk membuka UMKM sangat besar dan menghadapi seluruh kegiatan operasional dan juga berbagai Risiko yang akan dihadapi untuk kedepannya dalam mengerjakan sebuah usaha (Agus Setyawan, 2012). Penting bagi pemerintah untuk terus mendukung UMKM untuk membangun ekonomi bangsa agar dapat berjalan dengan optimal (Sarfiyah, 2019).

Cafe merupakan salah satu bisnis yang populer di kalangan masyarakat karena menawarkan tempat yang nyaman untuk bersantai sambil menikmati minuman dan makanan ringan. Namun, seperti bisnis lainnya, cafe juga menghadapi risiko-risiko yang perlu dikelola dengan baik agar dapat beroperasi secara efisien dan menghasilkan keuntungan yang optimal. Salah satu risiko yang sering dihadapi oleh cafe adalah risiko operasional, seperti kehilangan stok, keterlambatan pemesanan, dan masalah kualitas produk. Risiko-risiko ini dapat mengakibatkan kerugian finansial dan merusak reputasi cafe jika tidak ditangani dengan baik.

Selain risiko operasional, cafe juga perlu mengelola risiko-risiko lain seperti risiko keuangan, risiko persediaan, risiko karyawan, dan risiko lingkungan. Manajemen risiko yang efektif dapat membantu cafe mengidentifikasi, mengevaluasi, dan mengendalikan risiko-risiko ini sehingga dapat mengurangi potensi kerugian dan meningkatkan keberhasilan bisnis secara keseluruhan. Dalam konteks ini, penelitian analisis penerapan manajemen risiko bisnis pada cafe menjadi penting untuk memberikan pemahaman yang lebih baik tentang bagaimana cafe mengelola risiko-risiko mereka dan sejauh mana penerapan manajemen risiko tersebut berdampak pada kinerja bisnis mereka. Penelitian ini juga dapat memberikan wawasan tentang praktik terbaik dalam manajemen risiko bagi cafe dan memberikan rekomendasi untuk perbaikan yang dapat meningkatkan efisiensi dan profitabilitas cafe.

Salah satu UMKM yang ada yaitu yaitu Biscotti Cakery & Coffee yang berlokasi di Hans Inn Hotel, Jl. Imam Bonjol, Komplek Nagoya Newtown, Batam, Indonesia. Biscotti sudah berdiri sejak tahun 2016 dan juga sudah mendapatkan surat izin usaha. Biscotti Cakery & Coffee sendiri sangat cocok digunakan sebagai tempat berkumpul atau tempat nongkrong kalangan remaja maupun orang tua yang memiliki konsep kekinian atau modern cafe yang nyaman dengan fasilitas yang ada.

Biscotti Cakery & Coffee sendiri bergerak di bidang kuliner sehingga Biscotti menyediakan berbagai macam kue yang menarik dan minuman coffees serta berbagai jenis makanan yang berasal western maupun makanan lokal lainnya. Beberapa jenis kue yang tersedia yaitu Matcha Cheesecake, Redvelvet, Original Cheese Cake, Oreo cheesecake dan Taro Mille Crepes. Beberapa menu signature dari Biscotti yaitu Strawberry Shortcake, Taro Mille Crepe, Pasta Carbonara, dan Es Kopi Kampoeng. Biscotti Cakery & Coffee memiliki jam operasional pada pukul 08.00 WIB sampai dengan 22.00 WIB. Adapun omzet rata-rata Biscotti yang terdata selama 6 bulan terakhir adalah sekitar Rp.100.000.000 sampai dengan Rp.150.000.000.

Alasan penulis memilih Biscotti Cakery & Coffee sebagai objek penelitian karena UMKM ini merupakan salah satu dari sekian banyak UMKM yang dinilai cukup dikenal oleh remaja di Batam yang biasanya suka mengunjungi toko untuk sekedar memakan camilan atau untuk menghabiskan waktu dengan teman, saudara, ataupun keluarga mereka. Berdasarkan latar belakang yang dikemukakan, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah: Bagaimana penerapan manajemen risiko bisnis pada Biscotti Cakery and Coffee?

### **TINJAUAN PUSTAKA**

Manajemen risiko dalam bisnis adalah proses identifikasi, evaluasi, dan pengelolaan risiko yang dapat mempengaruhi pencapaian tujuan organisasi. Berbagai ahli telah memberikan pandangan dan kontribusi mereka terkait manajemen risiko dalam konteks bisnis. Peter F. Drucker mengemukakan bahwa manajemen risiko harus menjadi bagian integral dari manajemen keseluruhan organisasi. Menurutnya, manajer harus aktif mengidentifikasi risiko dan menciptakan strategi untuk mengatasi risiko tersebut.

Mengelola risiko dalam bisnis sangat penting karena dapat membantu organisasi mengidentifikasi, mengevaluasi, dan mengendalikan risiko yang dapat mempengaruhi pencapaian tujuan mereka. Berikut adalah beberapa alasan mengapa mengelola risiko penting dalam bisnis:

1. Melindungi Aset dan Sumber Daya: Mengelola risiko dapat membantu melindungi aset dan sumber daya penting organisasi dari kerugian atau kerusakan yang tidak diinginkan. Dengan mengidentifikasi risiko potensial, organisasi dapat mengambil langkah-langkah pencegahan atau mitigasi yang tepat.
2. Meningkatkan Keputusan Bisnis: Manajemen risiko yang efektif dapat memberikan informasi yang lebih baik kepada para pemimpin bisnis untuk membuat keputusan yang lebih baik. Dengan pemahaman yang lebih baik tentang risiko yang dihadapi, organisasi dapat mengambil keputusan yang lebih terinformasi dan lebih strategis.
3. Mengurangi Kerugian Finansial: Risiko bisnis yang tidak dikelola dengan baik dapat mengakibatkan kerugian finansial yang signifikan. Mengelola risiko dapat membantu mengurangi kemungkinan kerugian finansial dan melindungi keuntungan organisasi.
4. Meningkatkan Kepatuhan dan Reputasi: Manajemen risiko yang baik dapat membantu organisasi mematuhi peraturan dan standar industri yang berlaku.

Hal ini dapat meningkatkan reputasi organisasi dan membangun kepercayaan dengan para pemangku kepentingan.

5. Mendorong Inovasi dan Pertumbuhan: Dengan mengelola risiko, organisasi dapat merasa lebih nyaman untuk mengambil risiko yang dikendalikan yang dapat menghasilkan inovasi dan pertumbuhan jangka panjang. Mengelola risiko dengan baik dapat membantu menciptakan lingkungan yang kondusif untuk eksperimen dan pengembangan baru.
6. Meningkatkan Daya Saing: Organisasi yang mampu mengelola risiko dengan baik cenderung lebih kompetitif karena mereka dapat mengantisipasi dan menanggapi perubahan pasar dan lingkungan bisnis dengan lebih baik daripada pesaing mereka.

Secara keseluruhan, mengelola risiko dalam bisnis sangat penting untuk mencapai keberhasilan jangka panjang dan berkelanjutan.

## **METODE PENELITIAN**

Pada bagian ini dijelaskan pendekatan dan strategi yang digunakan dalam penelitian kualitatif untuk menganalisis penerapan manajemen risiko bisnis pada Biscotti Coffee and Cakery yang berada di Kota Batam. Penelitian kualitatif digunakan untuk mendapatkan pemahaman mendalam tentang bagaimana cafe mengelola risiko mereka dan bagaimana penerapan manajemen risiko tersebut berdampak pada kinerja bisnis mereka. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan pendekatan studi kasus. Studi kasus dipilih karena memungkinkan peneliti untuk mendapatkan pemahaman yang mendalam tentang penerapan manajemen risiko pada tempat yang sudah ditentukan. Cafe yang dipilih harus memiliki pengalaman yang cukup dalam mengelola risiko dan representatif untuk memperoleh pemahaman yang komprehensif.

Data akan dikumpulkan melalui wawancara mendalam dengan pemilik cafe, manajer, dan karyawan yang terlibat dalam manajemen risiko. Observasi langsung juga akan dilakukan untuk memahami praktik sehari-hari dalam mengelola risiko. Data kualitatif akan dianalisis menggunakan pendekatan analisis tematik. Data dari wawancara dan observasi akan dianalisis untuk mengidentifikasi pola-pola dan tema-tema utama terkait penerapan manajemen risiko pada cafe. Untuk memastikan keabsahan data, peneliti akan menggunakan triangulasi sumber data dan triangulasi metode. Hal ini akan membantu memastikan bahwa temuan penelitian dapat dipercaya dan valid. Hasil penelitian akan dieksplorasi dengan mempertimbangkan teori-teori yang relevan dalam manajemen risiko dan literatur terkait lainnya. Temuan akan diinterpretasikan untuk memberikan pemahaman yang lebih baik tentang penerapan manajemen risiko pada cafe dan implikasinya terhadap kinerja bisnis.

Metode wawancara merupakan metode untuk mengumpulkan data yang diarahkan kepada sumber informasi atau orang yang sedang diwawancarai melalui komunikasi tatap muka langsung, informasi yang didapatkan melalui metode ini bisa juga berupa fakta akurat responden atau narasumber dengan tidak menggunakan unsur-unsur non fakta atau bersifat perasaan. Hasil wawancara yang dilakukan sudah dicatat dalam buku wawancara sebagai Informasi yang bisa di jamin. Wawancara dilakukan kepada *owner* Biscotti Cakery & Coffee yang terlibat dalam pengumpulan data sebagai subjek atau sumber penelitian. Pada tahap penelitian ini, dilakukan dengan menganalisis kembali laporan dari hasil wawancara dengan narasumber sebagai bahan analisis, tujuannya agar data tersebut dapat dipahami secara mudah, dan agar dapat menyelesaikan permasalahan dalam penelitian yang dikerjakan.

Berikut ini adalah pertanyaan dari wawancara yang dilakukan:

1. Apakah Biscotti Cakery & Coffee ada menerapkan *material resource planning* ?
2. Apakah Biscotti Cakery & Coffee ada *Financial Resources* ?
3. Apakah Biscotti ada *Human Resources Development* ? jika tidak ada, siapa yang bertanggung jawab atas kinerja perusahaan ?
4. Apasajakah tugas manajer ?
5. Bagaimana Biscotti Cakery & Coffee mendapatkan *supplier* ?
6. Jika kue yang diproduksi tidak habis dijual, bagaimana solusinya ?
7. Darimanakah sumber dana usaha Biscotti Cakery & Coffee ? pribadi, kredit, atau *partnership* ?
8. Disaat terjadi kenaikan harga atau inflasi apakah ada terjadi keterhambatan barang baku ?
9. Apa yang dilakukan oleh *owner* atau *pastry chef* Biscotti apa bila terjadi kesalahan meng*design* kue atau kesalahan *order*? bagaimana cara mengatasinya?
10. Pada saat pandemi, apakah ada berkurangnya jumlah *consumer* ? bagaimana cara menghadapinya ?
11. Kalau barang baku seperti roti yang digunakan saat proses pembuatan kue sudah kadarluarsa dibagaimanakan ?
12. Apa yang membuat *iscotti* berbeda dari *cakery* usaha lain ?
13. Apakah *Biscotti* ada mengeluarkan *menu* baru ?

14. Apakah *pastry chef* Biscotti ada jaminan keselamatan kerja ? jika terjadi sebuah Risiko kebakaran?
15. Apakah Biscotti ada mengalami keterhambatan dalam mengimpor barang baku dari luar negeri?

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam menjalankan sebuah bisnis tentu ada berbagai Risiko atau ketidakpastian yang akan dihadapi (Dea Kalista, 2020), tidak terkecuali bagi Biscotti Cakery. Sebuah UMKM yang bergerak di bidang Industri Makanan dan Minuman yang tidak terluput dari ketidakpastian atau Risiko bisnis mereka (Jikrillah, 2021). Berikut adalah hasil analisa Risiko dari wawancara yang dilakukan beberapa waktu lalu bersama dengan salah satu staff dari Biscotti Cakery.

### Risiko Strategik

Risiko ini dapat disimpulkan sebagai Risiko atau ketidakpastian yang diakibatkan dari kurang matangnya strategi dalam menjalankan bisnis (Mukhlisin, 2021). Jika dilihat dari *survey* dan juga hasil wawancara. Biscotti Cakery sudah melakukan berbagai strategi promosi untuk produk – produk mereka. Contohnya seperti mempromosikan atau memperkenalkan produk mereka di sosial media seperti *Instagram* ataupun dengan selalu mencoba untuk melakukan inovasi produk dengan tujuan untuk menambah minat konsumen atau untuk memperbesar peluang mereka untuk mendapatkan konsumen baru. Pemilik usaha Biscotti serta manajemen dalam usaha selalu berdiskusi setiap pencapaian yang dilakukan dan setiap karyawan. Dan akan berusaha memberikan layanan yang baik untuk konsumen dan menerima keluhan dan saran dari konsumen untuk merevisi menu untuk menjadi lebih baik lagi kedepannya.

### Risiko Kepatuhan

Risiko yang satu ini bisa diartikan sebagai Risiko atau ketidakpastian yang disebabkan oleh ketidakpatihan terhadap peraturan, regulasi atau hukum (Novita, 2019). Peraturan kerja diciptakan untuk membangun kedisiplinan kerja dan memudahkan karyawan mengetahui apa saja yang menjadi tanggung jawab mereka (Nurchahyo, 2021). Dan juga untuk menjamin keseimbangan hak dan kewajiban karyawan. Biscotti Cakery & Coffee menerapkan beberapa peraturan sebagai berikut:

- 1) Saling menghargai sesama baik atasan maupun bawahan.
- 2) Mengeluarkan inovasi baru dan kreativitas dalam memodifikasi varian menu yang dapat meningkatkan kinerja yang akan menjadi poin plus bagi usaha.
- 3) Menerima berbagai masukan dari segala perspektif dengan sikap lapang dada.

- 4) Tidak diperkenankan untuk melakukan Tindakan korupsi, kolusi dan nepotisme dalam usaha.
- 5) Bekerja sama dalam team untuk mencapai kinerja yang optimal.
- 6) Memberi tahu atau menginformasikan jika ada keadaan atau kendala dalam perjalanan menuju café.
- 7) Menjaga sikap profesional saat melakukan pekerjaan sesuai bidang masing-masing.
- 8) Mau bekerja dibawah tekanan dan belajar untuk meningkatkan kinerja usaha yang optimal.
- 9) Memakai atribut kerja yang lengkap saat jam operasional usaha berlangsung

Etika yang diterapkan dalam sebuah perusahaan yang menjadi dasar penilaian dalam kinerja dengan menerapkan moral etika dalam bekerja (Dwipayani Bhastary, 2020). Biscotti Cakery & Coffee juga menerapkan etika kerja dengan hal dasar yaitu dengan melayani konsumen dengan baik dan ramah, memakai atribut yang lengkap saat bertugas. Menerima berbagai masukan dari segala perspektif dengan sikap lapang dada dan tepat waktu sesuai dengan jam operasional yang sudah ditentukan oleh perusahaan.

### **Risiko Operasional**

Risiko operasional adalah Risiko yang mengarah pada kesalahan atau kegagalan yang mungkin bisa terjadi saat menjalankan sebuah bisnis ataupun usaha (Nuriant, 2022). Risiko operasional ini juga bisa terjadi dalam berbagai kegiatan operasional dalam menjalankan sebuah bisnis (Syamsia, 2022). Contohnya bisa seperti pembuatan produk, pemanfaatan fasilitas, pengelolaan kantor, dan lainnya. Risiko tersebut kemungkinan bisa muncul ketika ada suatu kejadian yang dinilai bisa mengancam berjalannya kegiatan operasional tersebut (Anam, 2023). Dan hal ini juga bisa terjadi pada segala jenis bisnis dan bisa dari dalam berbagai jenis sektor juga.

Contoh Risiko operasional yang pernah dihadapi Biscotti Cakery adalah kesalahan pada pemesanan kue contohnya mungkin ada desain kue atau hal lainnya yang tidak sesuai dengan keinginan atau *request* dari konsumen. Dimana hal ini tentu pernah dialami oleh Biscotti Cakery yang mana terjadi karena adanya *miss communication*. Saat menghadapi kejadian ini, tentunya pihak dari Biscotti Cakery akan meminta maaf atas kesalahan yang terjadi dan setelah itu mereka akan segera memperbaiki pesanan tersebut hingga benar – benar sesuai dengan keinginan *customer* mereka. Untuk memperoleh kinerja yang baik dalam sebuah perusahaan tentunya harus memiliki sumber daya manusia yang baik untuk proses rekrutmen Biscotti akan disediakan lamaran lowongan pekerja seperti *pastry chef*.

Setelah mengetahui lowongan kerja yang ditawarkan Biscotti Cakery & Coffee melalui media sosial maka calon pekerja yang akan melamar harus memenuhi syarat yang tertera dengan mengirimkan kualifikasi berupa CV dan dokumen-dokumen lainnya yang diperlukan kemudian mengirimnya ke email Biscotti Cakery & Coffee untuk diseleksi oleh pihak Biscotti kemudian dikualifikasi akan dipanggil oleh pihak Biscotti yaitu manajer Biscotti untuk melakukan proses interview sesuai posisi yang dilamar untuk menilai kemampuan pelamar yang harus dimiliki. Kemampuan untuk mengetahui standar pembuatan café dan *latte art*.

Setelah itu beberapa pelamar yang terbaik akan dihubungi pihak Biscotti dan diberikan *offering letter* mengenai pekerjaan yang ditawarkan, seperti peraturan kerja dan gaji yang akan diterima calon karyawan. Calon karyawan akan menjalani masa training selama 3 bulan untuk mengetahui potensi calon karyawan tersebut. Untuk mempertahankan nilai-nilai perusahaan untuk berorientasi untuk masa depan usaha Biscotti membangun visi untuk memenuhi layanan yang baik serta membangun interaksi yang bagus dengan konsumen untuk mendapat kesan yang positif dari konsumen.

### **Risiko Finansial**

Risiko finansial sering dikaitkan dengan biaya ekstra atau kerugian yang harus ditanggung oleh perusahaan (Sari, 2020). Yang mana hal ini biasanya lebih mengacu secara khusus terhadap arus masuk dan keluar uang dalam perputaran bisnis. Rata - rata umur penyimpanan kue Biscotti Cakery adalah sekitar tiga hari. Setelah lebih dari tiga hari dan kue - kue tersebut masih tersisa, pihak dari Biscotti Cakery tentunya akan langsung membuang produk mereka tersebut. Hal ini dikarenakan oleh kondisi kue yang sudah tidak layak untuk dikonsumsi. Hal ini juga memiliki pengaruh pada masalah finansial yang mana tentunya akan menjadi sebuah masalah juga untuk Biscotti karena jika kue tersebut dibuang, otomatis UMKM ini juga akan rugi. Contohnya rugi atas biaya bahan - bahan, biaya operasional untuk membuat kue, dan berbagai biaya lainnya. Terutama Biscotti Cakery didanai oleh dana pribadi yang mana jika perusahaan mengalami kerugian, hal ini tentunya juga akan berdampak pada dana pribadi *owner* ataupun modal untuk meneruskan usaha ini.

### **Risiko Reputasional**

Reputasi bisa disebut dengan nama baik perusahaan, yang mana nama yang kurang baik juga akan berakibat pada Risiko reputasi (Shereen, 2022). Contoh kerugian seperti ketidakpercayaan konsumen terhadap bisnis ini adalah ketidaksesuaian pesanan atau kurang ramahnya layanan yang diberikan. Biscotti selalu meminta maaf dan memperbaiki juga ada pesanan kue yang tidak sesuai

yang terjadi karena kesalahan mereka atau karena *miss communication*, karena salah satu hal yang ingin Biscotti Cakery berikan kepada pelanggan mereka adalah kepuasan konsumen. UMKM ini juga berusaha semaksimal mungkin untuk memberikan pelayanan yang memuaskan untuk mendapatkan reputasi yang baik di mata konsumen-konsumen mereka, dengan terwujudnya dua hal ini bisa membuat konsumen akan merasa puas dan akan melakukan berbagai pemesanan di kemudian hari.

### **Risiko Keamanan**

Dengan melindungi dan menjamin keselamatan setiap pekerja/ karyawan Biscotti dan orang lain ditempat kerja dengan menjamin setiap sumber produksi dapat digunakan secara aman belum diterapkan dalam Biscotti Cakery & Coffee. Dikarenakan perusahaan Biscotti Cakery & Coffee masih kurang dalam memberi pelayanan K3 untuk karyawannya. Saran kepada pihak Biscotti untuk menerapkan K3 (Keamanan dan Keselamatan Kerja) dengan perusahaan menggerakkan program K3 itu dengan baik dan benar. Perusahaan harus senantiasa memelihara kondisi perlengkapan dalam kondisi yang baik. Karena jika ada yang salah dalam sebagian perlengkapan kerja karyawan, dapat memberi dampak yang buruk pada karyawan itu. Hal semacam ini bermanfaat untuk mengetahui mana sebagian perlengkapan yang mengalami kerusakan agar dapat diperbaiki supaya tidak memberi bahaya pada karyawannya.

### **SIMPULAN**

Biscotti cakery merupakan termasuk UMKM yang sukses yang didanai oleh ownernya sendiri. Biscotti cakery juga memiliki strategi yang baik dimana produk-produk mereka di promosi di social media untuk menawarkan kepada pelanggan dan juga mengadakan event event dan bazaar yang menarik dan juga Biscotti sangat terkenal di kalangan muda usia 16 sampai dengan 35 tahun. Kemudian Biscotti cakery juga sering memikirkan inovasi yang baru sehingga menarik perhatian pelanggan. Selain itu Biscotti cakery memiliki operasional yang bagus seperti memperbaiki kesalahan tersebut sesuai dengan keinginan customer. Biscotti cakery menjaga nama baik nya sangat bagus dengan memberikan pelayanan yang baik dan ramah terhadap pelanggan dan memiliki pemimpin yang kuat untuk mengarahkan operasional usaha dengan baik dan juga mengantisipasi Risiko yang akan terjadi. Saran selanjutnya terkait *miss communication* tersebut adalah membuat peringatan jika terjadi kesalahan akan direvisi kembali tetapi dibebankan uang sejumlah sekian rupiah. Menambahkan promo promo lainnya contohnya seperti membuat paket kue beli satu gratis satu ataupun diskon sekian persen.

Mengupgrade pemasaran seperti menggunakan digital promotion contohnya papan iklan digital yang dapat dilihat di sekitar lingkungan atau sekitar lampu merah kota Batam. Kemudian dikarenakan Biscotti akan melakukan ekspansi tentunya akan semakin banyak pelanggan yang mengunjunginya dan membuat menu baru lagi untuk merasakan varian rasa yang baru di mata konsumen.

### DAFTAR PUSTAKA

- Chaer. (2012, 5 12). *Tata Bahasa Baku Bahasa Indoneisa*. Retrieved from Balai Pustaka: <https://repositori.kemdikbud.go.id/>
- Emely. (2019, Desember 9). *MAKALAH MERDEKA*. Retrieved from Penulisan Makalah: <https://www.merdeka.com>
- HALUANSA, N. A. (2018). Analisis Fundamental dan Teknikal untuk Menentukan Keputusan. 90-100.
- Agus Setyawan, A. (2012). *Manajemen Risiko Bisnis UMKM*.
- Anam, H. (2023). *Manajemen Risiko Operasional Bank Syariah: Teori dan Manfaat*.
- Dea Kalista, S. (2020). *Analisis Manajemen Risiko Binsis*.
- Dwipayani Bhastary, M. (2020). Pengaruh Etika Kerja dan Stres Kerja terhadap Kepuasan Kerja Karyawan .
- Indrawati, T. (2013). *ANALISIS PERILAKU PEDAGANG DALAM PEMBENTUKKAN HARGA BARANG KEBUTUHAN POKOK*.
- Jikrillah, S. (2021). *Analisis Manajemen Risiko Terhadap Keberlangsungan Usaha UMKM*.
- Mukhlisin, A. (2021). *Analisis Manajemen Risiko, Jenis, dan Bentuk Risiko*.
- Novita, D. (2019). *Manajemen Risiko Kepatuhan pada Perbankan Syariah di Indonesia*.
- Nurchahyo. (2021). *Perlindungan Hukum Tenaga Kerja Berdasarkan Peraturan Perundang - Undangan di Indonesia*.
- Nuriant, U. (2022). *Konsep Signifikan Manajemen Risiko Operasional Perbankan Syariah*.
- Sarfiah, S. N. (2019). *UMKM Sebagai Pilar Membangun Ekonomi Bangsa*.
- Sari, D. (2020). *Pengaruh Risiko Keuangan terhadap Risiko Finansial*.
- Shereen. (2022). *Anaisis Risiko yang Dihadapi McDonald's Corporation saat Perang Rusia-Ukraina*.
- Syamsia. (2022). *Kajian Konseptual Analisis Risiko Operasional di Perguruan Tinggi*.