



PAPER – OPEN ACCESS

Perencanaan, Identifikasi, Analisis, dan Pengelolaan Risiko dengan Metode Risk Management pada UKM Mie Aceh X di Kota Medan

Author : Abdullah Taufiq Akbar Siregar, dkk
DOI : 10.32734/ee.v6i1.1886
Electronic ISSN : 2654-7031
Print ISSN : 2654-7031

Volume 6 Issue 1 – 2023 TALENTA Conference Series: Energy and Engineering (EE)



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

Published under licence by TALENTA Publisher, Universitas Sumatera Utara



Perencanaan, Identifikasi, Analisis, dan Pengelolaan Risiko dengan Metode *Risk Management* pada UKM Mie Aceh X di Kota Medan

Abdullah Taufiq Akbar Siregar^a, Fauzi Hilmi Yusuf^b, Friska Wulandari Sinurat^c, Liyas Ferdy Ray Tarigan^d, Nediari Hafiz^{e*}

^aDepartemen Teknik Perkapalan, Fakultas Teknik, Jl. Teknik Kimia, Keputih, Kec. Sukolilo, Kota SBY, Jawa Timur 60111, Indonesia

^bFakultas Hukum, Jln. Jawa, Kampus Bukit Indah, Jalan Jawa, Padang Sakti, Blang Pulo, Muara Satu, Blang Pulo, Kec. Muara Satu, Kota Lhokseumawe, Aceh 24355, Indonesia

^cDepartemen Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas Sumatera Utara, Jalan Dr. T. Mansur No.9, Padang Bulan, Kec. Medan Baru, Kota Medan, Sumatera Utara 20222,

^dDepartemen Teknik Nuklir dan Teknik Fisika, Fakultas Teknik, Jl. Grafika Jl. Kesehatan Sendowo No.2, Sendowo, Sinduadi, Kec. Mlati, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta 55281, Indonesia

^eFakultas Psikologi, Universitas Sumatera Utara, Jalan Dr. T. Mansur No.7, Padang Bulan, Kec. Medan Baru, Kota Medan, Sumatera Utara 20222, Indonesia

siregar.205018@mhs.its.ac.id , fauzi.200510192@mhs.unimal.ac.id, friskawulandari50@gmail.com, liyas.f.r@mail.ugm.ac.id, 21125nh@gmail.com

Abstrak

Risiko merupakan suatu kejadian dimana adanya kemampuan dalam mempengaruhi (dapat berupa menghambat, menyebabkan adanya keraguan, atau proses meningkatkan) sebuah misi, garis haluan, proyek, operasi yang rutin, *goals*, proses yang inti, sebuah kunci yang dependensi dan/atau sebuah harapan dari pemangku kepentingan yang ada. Risiko usaha dapat muncul baik dari dalam (internal) maupun dari luar usaha (eksternal). Bisnis kuliner menjadi usaha yang rentan terkena risiko jika melihat semakin pesatnya perkembangan usaha yang bergerak di bidang kuliner dengan variasi yang semakin beragam pula. Risiko usaha dapat menimbulkan adanya kegagalan pada sebuah usaha sehingga para pelaku usaha harus mampu untuk mengelola risiko sebuah usaha secara bijak dalam upaya mengurangi ataupun untuk menghindari adanya dampak dari risiko yang ada. Mie Aceh X yang merupakan kedai yang menjual kuliner khas Aceh di Kota Medan yang mengalami penurunan jumlah pengunjung setiap tahunnya menjadi perhatian bagi penulis untuk melakukan perencanaan, identifikasi, analisis, dan pengelolaan risiko dengan menerapkan metode *risk management*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat delapan risiko yang benar-benar terjadi pada UKM Mie Aceh X dengan pemberian usulan delapan pe pengendalian dan cara pengelolaan risiko yang ada. Hasil penerapan usulan memperoleh hasil bahwa UKM Mie Aceh X masih mampu bertahan mengatasi risiko yang ada dan telah terjadi.

Kata Kunci: Risiko; Bisnis Kuliner; Manajemen Risiko; Kedai Makan

Abstract

Risk is an event where there is the ability to influence (can be inhibiting, causing doubt, or process enhancing) a mission, policy, project, routine operations, goals, core processes, a key dependency and/or an expectation from existing stakeholders. Business risks can arise both from within (internal) and from outside the business (external). The culinary business is a business that is vulnerable to risk if you see the increasingly rapid development of businesses engaged in the culinary field with increasingly diverse variations. Business risk can lead to failure in a business so that business actors must be able to manage the risk of a business wisely in an effort to reduce or to avoid the impact of existing risks. Mie Aceh X, which is a shop that sells typical Acehnese culinary delights in Medan City, which has experienced a decrease in the number of visitors each year, is a concern for the authors to carry out planning, identification, analysis, and risk management by applying the risk management method. The results of the study show that there are eight risks that actually occur in UKM Mie Aceh X by proposing eight controls and ways of managing existing risks. The results of implementing the proposal obtained the result that UKM Mie Aceh X was still able to survive in overcoming the risks that existed and had occurred.

Keywords: Risk; Culinary Business; Risk Managemen; Restaurants

1. Pendahuluan

1.1. Latar Belakang

Risiko merupakan suatu kejadian dimana adanya kemampuan dalam mempengaruhi (dapat berupa menghambat, menyebabkan adanya keraguan, atau proses meningkatkan) sebuah misi, garis haluan, proyek, operasi yang rutin, goals, proses yang inti, sebuah kunci yang dependensi dan/atau sebuah harapan dari pemangku kepentingan yang ada [1].

Manajemen risiko adalah serangkaian dari aktivitas dalam sebuah organisasi dengan tujuan memberikan hasil yang paling menguntungkan dan untuk mengurangi kecenderungan mudah berubah atau keberagaman dari hasil tersebut [2].

Tipe-tipe risiko diklasifikasikan dalam lima kelompok, yaitu sebagai berikut [3].

- Dalam organisasi bisnis, "risiko sumber daya manusia" berfungsi sebagai modal (non-materi/non-finansial).
- Risiko produktivitas, yang terkait dengan varian dari hasil yang diantisipasi atau tingkat produktivitas.
- Risiko terkait penggunaan teknologi dan sistem, atau risiko teknologi dan sistem.
- Risiko proses, yang mengacu pada kemungkinan suatu proses menyimpang dari hasil yang diantisipasi karena kesalahan atau variasi dalam campuran sumber data (SDM, keahlian, prosedur, teknologi, peralatan, dan material), serta karena perubahan lingkungan .
- Risiko eksternalitas, atau kejadian yang dapat menimbulkan risiko operasional yang tidak secara langsung berada di bawah kendali perusahaan, seperti bencana alam atau ulah manusia, iklim bisnis, dan persaingan. Risiko sumber daya manusia, berfungsi sebagai modal (non material/non finansial) di dalam organisasi bisnis.

Tingkat risiko dikategorikan menjadi 3 kategori berdasarkan kemungkinan yang akan terjadi [4].

- Tingkat rendah, atau potensi risiko, yaitu sesuatu yang jarang terjadi dan hanya terjadi pada kondisi tertentu dengan frekuensi kejadian lebih dari dua bulan.
- Risiko tingkat menengah (moderat) adalah risiko yang sesekali muncul dengan frekuensi kejadian dalam waktu 2 bulan dan dapat terjadi secara bersamaan.
- Frekuensi terjadinya kurang dari satu bulan, yang terjadi pada sebagian besar keadaan, dan tingkat risiko yang (tinggi) yang sering terjadi .

Dampak (*impact*) yang ditimbulkan akibat risiko yang terjadi tergolong dalam tiga level dampak, yaitu sebagai berikut [5].

- Rendahnya dampak risiko yang membahayakan efektivitas dan efisiensi sejumlah komponen program.

- Tingkat menengah (medium) dalam hal seberapa besar risiko gangguan administrasi dapat menimbulkan biaya.
- Tingkat dampak risiko yang tinggi (tinggi) terhadap administrasi menyebabkan kerugian yang signifikan, yang sangat mengecewakan.

Risiko bisnis dapat dihasilkan dari penilaian yang dibuat selama aktivitas sehari-hari biasa maupun dari masalah yang terkait dengan pelaku bisnis itu sendiri. Memahami berbagai risiko bisnis sangat penting karena kepastian bahaya bisnis tergantung pada jenis bisnis yang dioperasikan dan metode yang digunakan untuk mengoperasikannya [6].

Selain faktor perubahan lingkungan internal berupa faktor individu atau sumber daya manusia, masih terdapat kesalahan strategis dan pemasaran, pengambilan keputusan, manajemen, dan sistem yang kurang baik dan tidak bertanggung jawab yang dapat mengakibatkan munculnya risiko bisnis di lingkungan eksternal. Faktor-faktor tersebut antara lain faktor perubahan lingkungan, sosial, dan ekonomi, gaya hidup yang meliputi tren atau perkembangan pasar, kemajuan teknologi, dan budaya [7].

Mie Aceh X merupakan kedai yang menjual kuliner khas Aceh di Kota Medan tepatnya di Jalan Setia Budi No.17 D, Sei Sikambing B, Kec. Medan Sunggal, Kota Medan, Sumatera Utara 20122 yang telah berdiri sejak 1996.

Risiko usaha dapat menyebabkan terjadinya kegagalan usaha termasuk pada UKM Mie Aceh X. Oleh karena itu, setiap pelaku perusahaan harus mampu mengelola risiko bisnis secara efektif untuk mengurangi atau menghilangkan dampak risiko [8].

Manajemen risiko bisnis, sering dikenal sebagai manajemen risiko, adalah tindakan proaktif yang diambil jika suatu bisnis atau usaha komersial dapat mengakibatkan kebangkrutan. Manajemen risiko bagi pelaku usaha merupakan pola pikir optimis yang mampu menaklukkan segala bahaya untuk mengurangi risiko yang ada saat ini agar nantinya bisnis yang dijalankan berjalan sesuai dengan strategi dan tujuan perusahaan [9].

1.2. Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk melakukan perencanaan, identifikasi, analisis, dan pengeolaan risiko dengan metode *risk management* pada UKM Mie Aceh X di Kota Medan sehingga risiko yang mungkin terjadi, sedang terjadi, dan akan terjadi dapat dikelola dengan baik.

2. Metode Penelitian

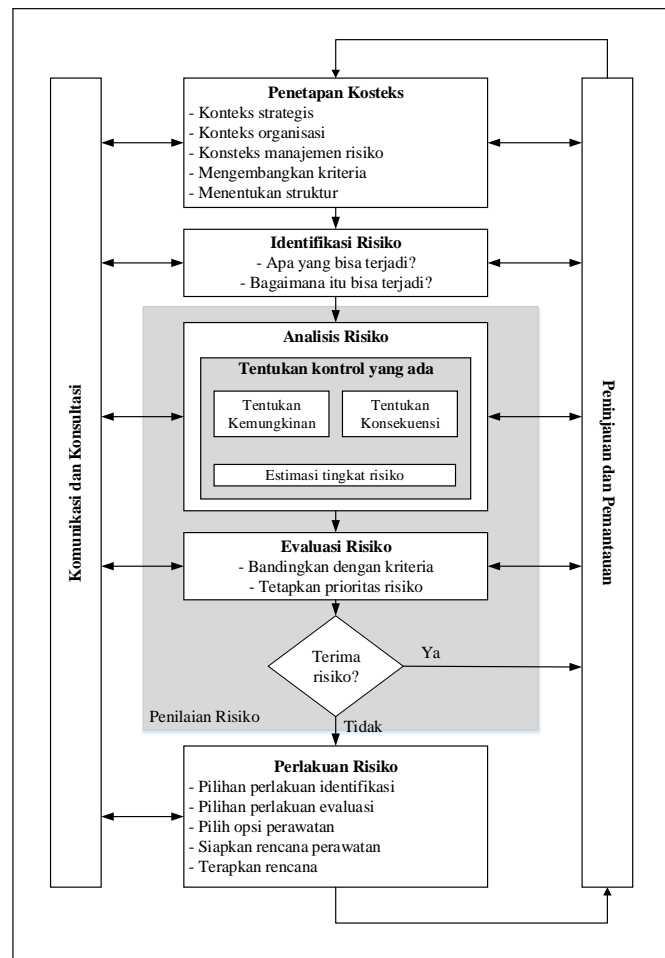
Penelitian dilakukan terhadap Mie Aceh X yang merupakan kedai yang menjual kuliner khas Aceh di Kota Medan tepatnya di Jalan Setia Budi No.17 D, Sei Sikambing B, Kec. Medan Sunggal, Kota Medan, Sumatera Utara 20122. Luas fasilitas Mie Aceh X adalah 312 m² yang terdiri atas 3 dapur, kasir, tempat parkir motor, tempat ruang bermain, dan tempat pelanggan di lantai 1 serta 1 dapur, musholla, gudang, dan tempat makan pelanggan di lantai 2.

Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini diperoleh berdasarkan pengamatan langsung di UKM Mie Aceh X Medan dan merupakan hasil pengolahan data yang terdiri dari:

- Data *layout* lantai produksi pada UKM Mie Aceh X Medan.
- Menu yang tersedia di UKM Mie Aceh X Medan.
- Rangkaian kegiatan pada UKM Mie Aceh X Medan.

Waktu penelitian dilakukan selama 7 hari yaitu dimulai pada hari Kamis, 16 Maret 2023 sampai dengan Kamis, 23 Maret 2023 pada pukul 12.00, 15.00, 18.00, dan 20.00

Tahapan manajemen risiko dilakukan dengan melalui tahapan perencanaan risiko, identifikasi risiko, analisis risiko, serta pengendalian dan monitoring risiko. *Flowchart* manajemen risiko Mie Aceh X Medan ditampilkan oleh Gambar 1.



Gambar 1. Flowchart Manajemen Risiko Mie Aceh X Medan

2.1. Perencanaan Risiko

Perencanaan risiko diawali dengan pengamatan risiko secara langsung di lapangan dengan memetakan risiko-risiko yang mungkin terjadi, sedang terjadi, dan akan terjadi. Tahap ini mencakup pembuatan daftar risiko yang nantinya diperoleh melalui identifikasi sumber-sumber risiko yang mungkin terjadi pada pelatihan ini, penyebab terjadinya sumber risiko, respons potensial yang dapat dilakukan, pihak yang akan menindaklanjuti risiko-risikotersebut (*risk owners*), hasil analisis risiko kualitatif maupun kuantitatif, dan *watch list* untuk risiko dengan prioritas rendah dalam daftar risiko [10].

2.2. Identifikasi Risiko

Identifikasi risiko adalah proses mencari, menemukan, dan memahami potensi risiko dalam aktivitas bisnis atau pribadi [11].

2.3. Analisis Risiko

Dengan memperhatikan operasi pengendalian yang telah dilakukan, analisis risiko dilakukan untuk mengetahui besarnya kemungkinan/frekuensi terjadinya risiko dan tingkat pengaruhnya terhadap pencapaian tujuan atau target. [12].

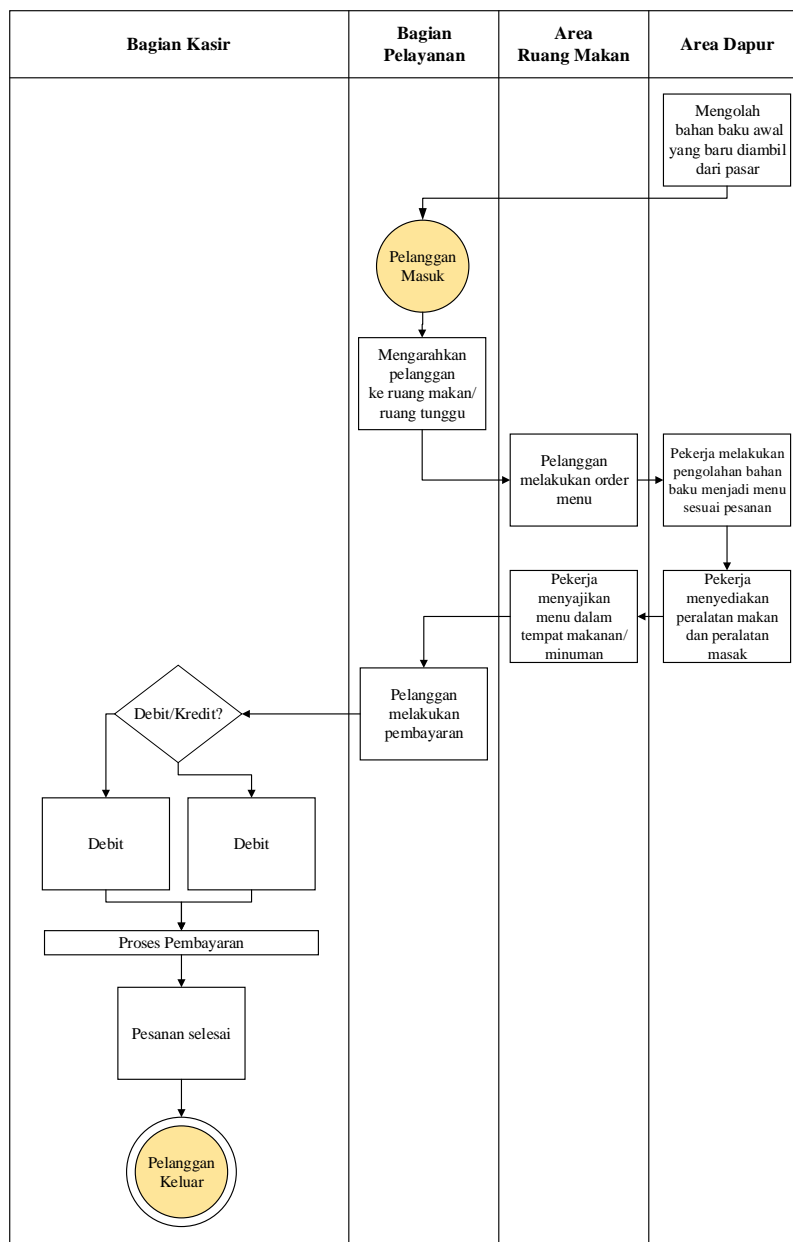
2.4. *Perencanaan Respons Risiko*

Pemangku kepentingan membuat keputusan sebagai bagian dari fase perencanaan dan pengambilan keputusan dari perencanaan respons risiko tentang cara menangani potensi bahaya. [13].

2.5. *Pengendalian dan Monitoring Risiko*

Kegiatan pemantauan berkelanjutan adalah bagian dari pemantauan risiko, yang melacak implementasi rencana dan memperkirakan kapan peristiwa risiko kemungkinan akan terjadi. Tahap pengendalian dilakukan untuk mengantisipasi jika risiko yang diperkirakan belum terjadi, sedang terjadi, atau bahkan sudah terjadi [14].

Alur kegiatan pemesanan di Mie Aceh X Medan dapat dilihat pada *Activity Flow Diagram (AFD)* yang disajikan dalam Gambar 2.



Gambar 2. *Activity Flow Diagram (AFD)* di Mie Aceh X Medan

3. Hasil dan Pembahasan

3.1. Proses Perencanaan Risiko

Pada tahap ini, dilakukan pembuatan daftar risiko yang nantinya diperoleh melalui identifikasi sumber-sumber risiko yang mungkin terjadi pada pelatihan ini, penyebab terjadinya sumber risiko, respons potensial yang dapat dilakukan, pihak yang akan menindaklanjuti risiko-risikotersebut (*risk owners*), hasil analisis risiko kualitatif maupun kuantitatif, dan *watch list* untuk risiko dengan prioritas rendah dalam daftar risiko digambarkan dalam Tabel 1 [15].

Tabel 1. Pembuatan Daftar Risiko

Kemungkinan Risiko	Penyebab Risiko	Respons Potensial	Pihak Penindaklanjuti	Hasil Analisis Risiko	Watch List Risiko
Mungkin Terjadi					
Sedang Terjadi					
Akan Terjadi					

3.2. Proses Identifikasi Risiko

Proses pengolahan bahan baku dan proses memasak di UKM Mie Aceh X Medan ditampilkan oleh Gambar 3.



Gambar 3. Proses Memasak pada UKM Mie Aceh X Medan

Kondisi area ruang makan pelanggan di UKM Mie Aceh X Medan dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Kondisi Area Ruang Makan Pelanggan UKM Mie Aceh X Medan

3.3. Proses Analisis Risiko dan Perencanaan Respons Risiko

Analisis risiko yang dilakukan terhadap Mie Aceh X Medan ditampilkan oleh Gambar 5.

3.4. Proses Pengendalian dan Monitoring Risiko

Monitoring telah dilakukan selama tujuh hari oleh peneliti dan diperoleh bahwa terdapat beberapa risiko yang diperkirakan dan benar-benar terjadi pada Mie Aceh X Medan, yaitu:

- Kualitas masakan berkurang.
- Hilangnya pelanggan akibat rasa masakan yang berubah
- Ketergantungan kepada *supplier*
- Kelebihan persediaan bahan baku seperti sayuran
- Kurangnya kehygienisan dalam penanganan pemindahan bahan baku
- Material handling yang kurang tepat saat memindahkan barang
- Kebersihan yang kurang dijaga dan kurang diperhatikan
- Kurangnya jam operasional dikarenakan suasana bulan Ramadhan

Kemungkinan Risiko	Penyebab Risiko	Respons Potensial	Pihak Penindaklanjuti	Hasil Analisis Risiko	Watch List Risiko
--------------------	-----------------	-------------------	-----------------------	-----------------------	-------------------

Mungkin Terjadi	Kesalahan operasional kasir dalam pembayaran debit-kredit	Peningkatan keterampilan dan keahlian dalam operasional	Bagian keuangan	Kesalahan operasional menyebabkan terjadinya kesalahan pada pembukuan yang dicatat	High Level
	Pelayanan yang kurang baik pada pelanggan	Pembekalan pengetahuan dan motivasi pada pekerja	Bagian pelayanan	Pelayanan yang kurang baik akan mengakibatkan pelanggan enggan datang kembali	Low Level
	Bahan-bahan pembuatan makanan dan minuman jatuh akibat penanganan yang kurang tepat	Pengadaan alat pengangkut yang aman	Bagian produksi	Penanganan yang kurang tepat pada bahan-bahan akan mengakibatkan tidak terpakainya dan terjadi pemborosan pada bahan baku	High Level
	Kebakaran akibat penanganan material yang tidak tepat	Pelengkapan alat-alat K3 dan pelatihan pada pekerja	Bagian produksi	Kebakaran dapat menyebabkan kerugian khususnya material pada usaha	High Level
	Adanya peraturan tidak langsung dari situasi sosial yang mengharuskan jam operasional berkurang	Memaksimalkan jam operasional dengan waktu kerja yang ada	Pihak manajemen	Jam operasional yang berkurang menyebabkan peluang untuk mendapatkan pelanggan semakin sedikit	Low Level
Kemungkinan Risiko	Penyebab Risiko	Respons Potensial	Pihak Penindaklanjutan	Hasil Analisis Risiko	Watch List Risiko
Sedang Terjadi	Kualitas masakan berkurang	Mempertahankan takaran bumbu pada masakan dan mempertahankan kualitas rasa sesuai resep sebenarnya.	Bagian produksi	Kualitas yang berkurang pada masakan akan mengakibatkan pelanggan kecewa dan berhenti untuk mengunjungi tempat usaha mie.	Low Level
	Hilangnya pelanggan akibat rasa masakan yang berubah	Mempertahankan ciri khas masakan dan melakukan inovasi	Bagian produksi	Hilangnya pelanggan akan menyebabkan pemasukan berkurang	Medium Level
	Ketergantungan kepada <i>supplier</i>	Membuat opsi lain <i>supplier</i> dengan kualitas yang mirip	Bagian bahan baku	Ketergantungan pada <i>supplier</i> akan mengakibatkan usahanya usaha untuk menyesuaikan perubahan-perubahan bahan baku yang ada di <i>supplier</i> utama	High Level
	Kelebihan persediaan bahan baku seperti sayuran	Mencatat kebutuhan bahan baku dengan tepat	Bagian bahan baku	Kelebihan bahan baku akan menyebabkan kerugian pada usaha mie karena menghasilkan <i>waste</i> yang seharusnya dapat digunakan	High Level
	Kurangnya higienitas dalam penanganan pemindahan bahan baku	Memastikan bahan makanan tertutup saat dipindahkan dari satu tempat ke tempat yang lain.	Bagian produksi	Kurangnya higienitas mengakibatkan kesehatan pada pelanggan dan pekerja terganggu	High Level
	<i>Material handling</i> yang kurang tepat saat memindahkan barang	Menyediakan alat <i>material handling</i> dan menggunakannya dengan tepat	Bagian produksi	<i>Material handling</i> yang kurang tepat akan mengakibatkan risiko kecelakaan kerja seperti terjatuh, tergelincir, dsb	High Level
Akan Terjadi	Hilangnya pangsa pasar akibat pelanggan yang hilang	Melakukan inovasi pada tempat atau masakan	Pihak manajemen	Hilangnya pangsa pasar menyebabkan tingkat kepercayaan terhadap usaha berkurang. Akibatnya, usaha semakin berkurang pelanggannya.	High Level
	Banyak perlengkapan yang hilang akibat manajemen logistik yang kurang baik	Melakukan pendataan dengan pemanfaatan sistem komputer	Bagian logistik	Perlengkapan yang hilang menyebabkan kerugian <i>cost</i> dan kurang terpenuhinya kebutuhan sehingga menghambat proses produksi	Medium Level
	Kuangan jatuh akibat pengelolaan yang buruk	Pengadaan sistem keuangan yang terstruktur dan detail serta pengadaan laporan keuangan per bulan	Bagian keuangan	Kuangan yang jatuh akan mengakibatkan usaha mengalami kerugian	High Level
	Banyaknya pekerja dan pelanggan yang sakit akibat kurangnya kebersihan	Penanaman budaya hidup sehat	Bagian manajemen	Sakit pada pekerja dan pelanggan akan menurunkan tingkat kepercayaan terhadap usaha	High Level
	Bangunan atau fasilitas yang rusak akibat kecelakaan kerja yang terjadi	Pemberian edukasi tentang K3 pada pekerja	Bagian manajemen	Bangunan yang rusak akibat kecelakaan kerja akan mengakibatkan kerugian yang besar pada usaha.	High Level

Gambar 5. Analisis Risiko pada UKM Mie Aceh X Medan

Berdasarkan risiko tersebut, diusulkan beberapa pengendalian dan cara pengelolaan risiko yang meliputi:

- Kualitas masakan berkurang.
- Mempertahankan takaran bumbu pada masakan dan mempertahankan kualitas rasa sesuai resep sebenarnya.
- Mempertahankan ciri khas masakan dan melakukan inovasi
- Membuat opsi lain *supplier* dengan kualitas yang mirip
- Mencatat kebutuhan bahan baku dengan tepat
- Memastikan bahan makanan tertutup saat dipindahkan dari satu tempat ke tempat yang lain.
- Menyediakan alat *material handling* dan menggunakannya dengan tepat
- Lebih memperhatikan kebersihan dalam segala kegiatan

- Memaksimalkan jam kerja dengan pemanfaatan jam operasional yang telah ditentukan

4. Kesimpulan

Berdasarkan perolehan data serta proses perhitungan yang telah dilalui, maka didapatkan simpulan bahwa dari pelaksanaan tahapan *risk management* yang dilakukan dengan melewati tahapan perencanaan risiko, identifikasi risiko, analisis risiko, dan hasil monitoring selama tujuh hari opeh peneliti, diperoleh bahwa terdapat delapan risiko yang benar-benar terjadi pada UKM Mie Aceh X dengan pemberian usulan delapan pengendalian dan cara pengelolaan risiko yang ada. Dari kedelapan usulan, diterapkan tiga usulan yaitu mencatat kebutuhan bahan baku dengan tepat, mempertahankan ciri khas masakan dan melakukan inovasi, serta memaksimalkan jam kerja dengan pemanfaatan jam operasional yang telah ditentukan. Hasil penerapan ketiga usulan memperoleh hasil bahwa UKM Mie Aceh X Medan masih mampu bertahan mengatasi risiko yang ada dan telah terjadi.

References

- [1] G.M. Husein and R.V. Imbar, "Analisis Manajemen Resiko Teknologi Informasi Penerapan Pada Document Management System di PT. Jabar Telematika (JATEL)", *Jurnal Teknik Informatika dan Sistem Informasi*, vol. 1, no. 2, pp. 77, 2015, doi: 10.28932/jutisi.v8i1.
- [2] N.M.I.P. Dewi and I.B.P. Sedana, "Efektivitas Manajemen Risiko dalam Mengendalikan Risiko Kredit di PT Bank Rakyat Indonesia", *E-Jurnal Manajemen Unud*, vol. 6, no. 8, pp. 431, 2017, doi: 10.24843/EEB.2023.v12.i03.p01.
- [3] Sungadi, "Keamanan Informasi dan Manajemen Risiko Perpustakaan", *Buletin Perpustakaan Universitas Islam Indonesia*, vol. 3, no. 1, pp. 108, 2020. Available: <https://journal.uui.ac.id/Buletin-Perpustakaan>
- [4] A. Lokobal and M.D.J.S.B.F. Sompie, "Manajemen Risiko pada Perusahaan Jasa Pelaksana Konstruksi di Propinsi Papua (Study Kasus di Kabupaten Sarmi)", *Jurnal Ilmiah Media Engineering*, vol. 4, no. 2, pp. 3746, 2014, Available: <https://www.neliti.com/id/journals/jurnal-ilmiah-media-engineering>.
- [5] N.M. Suastini, "Analisis Manajemen Risiko untuk Meminimalkan Dampak Force Majeure di The Ritz-Carlton, Bali", *Jurnal Kepariwisata*, vol. 17, no. 3, pp. 8, 2018, doi: 10.52352/jpar.v22i1.
- [6] R. Sugiharto, "Analisis Faktor-Faktor Dominan manajemen Risiko terhadap Kinerja Keuangan Proyek Tahap Konstruksi", *Jurnal Teknik Sipil dan Lingkungan Universitas Nusa Putra (J-TESLINK)*, vol. 1, no. 3, pp. 3, 2021, Available: <https://teslink.nusaputra.ac.id>.
- [7] R. Vikaliana, "Faktor-Faktor Risiko Risiko dalam Perusahaan Jasa Pengiriman", *Jurnal Logistik Indonesia*, vol. 1, no. 1, pp. 70, 2017, doi: 10.31334/jli.v1i1.128.
- [8] A. Widjaja, Andi, and P. Nugraha, "Tingkat Kepentingan Risiko dan Respon Risiko Pada Tahap Pelaksanaan Proyek Konstruksi", *Dimensi Utama Teknik Sipil*, vol. 4, no. 2, pp. 32, 2022, doi: 10.9744/duts.4.2.31-39.
- [9] A.A. Soetopo, D. Wilar, and F.J. Manoppo, "Pemodelan Pengelolaan Risiko Proyek Pembangunan Jaringan Irigasi Sangkub Kiri Kabupaten Bolaang Mongondow Utara", *Jurnal Ilmiah Media Engineering*, vol. 7, no. 3, pp. 820, 2017, Available: <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/jime/issue/view/2464>.
- [10] Muhaimin, M.R. Mubarak, and L. Aisyah, "Analisis Manajemen Risiko Pada Pengelolaan Bisnis Perumahan Syariah Al Mumtaz Residence Banjarmasin", *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, vol. 8, no. 3, pp. 6, 2022, Available: <https://jurnal.stie-aas.ac.id/index.php/jei/article/download/5400/2888>.
- [11] Heriyanto and Sunreni, "Mengidentifikasi Risiko Bisnis dengan Sistem Database Komputerisasi Pada Mela Kosmetik (Grosir dan Eceran) Pasar Raya Padang", *Jurnal Matua*, vol. 2, no. 4, pp. 438, 2020, Available: <https://ejournal-unespadang.ac.id/index.php/MJ>.
- [12] M.Z. Fathoni, "Analisis Risiko Pada Proyek Pembuatan Lintel Set Point dengan Metode Kualitatif (Studi Kasus : PT. XYZ)", *Jurnal Penelitian dan Aplikasi Sistem & Teknik Industri (PASTI)*, vol. 14, no. 2, pp. 115, 2020, doi: 10.22441/pasti.
- [13] Y. Sopyiah and A. Salimah, "Implementasi Pengendalian Risiko Untuk Meminimalisasi Kerugian", *Jurnal Riset Mahasiswa Ekonomi (RITMIK)*, vol. 4, no. 2, pp. 65, 2020, Available: <http://jurnal.pnj.ac.id/index.php/cmj>.
- [14] F.N. Izami, "Analisis Line Balancing Untuk Meningkatkan Efisiensi Lintasan Produksi Perakitan", *Rang Tenik Journal*, vol. 5, no. 2, pp. 296, 2022. Available: <https://journal.stieken.ac.id/index.php/ritmik/article/view/603>.

- [15] A. Maulana, S.W. Pratiwi, A.M.S. Emyus, B.P. Aulia, R.F.J.Sakti, and D.D. Kania, "Analisis Risiko Penerapan Warehouse Management System pada Proses Inbound di Gudang Cold Storage", *Jurnal Sistem Transportasi & Logistik*, vol. 2, no. 1, pp. 3, 2022, Available: <https://journal.itltrisakti.ac.id/index.php/jstl>.