

## ANALISIS RISIKO KEGIATAN OPERASIONAL TERHADAP PENJUALAN KEBAB BANG AJI DI FLY OVER UNTUNG SUROPATI

Vikto Kurniawan<sup>1</sup>, Muhammad Faisal<sup>2</sup>, Reza Ansori<sup>3</sup>, Roni Yunus Pangaribuan<sup>4</sup>

<sup>1,2,3,4</sup>Manajemen, Institut Maritim Prasetya Mandiri

<sup>1</sup>[viktokurniawan47@gmail.com](mailto:viktokurniawan47@gmail.com), <sup>2</sup>[mf305046@gmail.com](mailto:mf305046@gmail.com), <sup>3</sup>[rezaansori989@gmail.com](mailto:rezaansori989@gmail.com)

### Abstrak

Usaha kuliner adalah jenis usaha yang bergerak di bidang penyediaan makanan dan minuman, baik dalam bentuk produk siap saji maupun yang memerlukan proses pengolahan terlebih dahulu. Penelitian ini menggunakan pendekatan penelitian deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah wawancara dan dokumentasi. Hasil penelitian ini adalah terdapat beberapa faktor khususnya dari risiko operasional yang memungkinkan terjadinya risiko yang mana dampaknya bervariasi dimulai dari rendah, sedang, bahkan besar. Begitu juga dengan frekuensi terjadinya risiko yang mana risiko tersebut cukup sering terjadi dan tidak pernah terjadi. Jadi untuk mengantisipasi kemungkinan terjadinya risiko-risiko pemilik usaha harus lebih peduli dan dengan tanggap mengidentifikasi risiko tersebut sehingga dapat meminimalisir kerugian yang dialami. Implikasi dan tindakan yang harus diambil untuk mengantisipasi dan menghindari risiko operasional di Penjualan Kebab Bang Aji di Fly Over Untung Suropati.  
**Kata kunci:** Risiko Operasional, UMKM, Kebab

### Article History

Received: Oktober 2024  
Reviewed: Oktober 2024  
Published: Oktober 2024

Plagiarism Checker No 234  
Prefix DOI : Prefix DOI :  
10.8734/Musytari.v1i2.365

**Copyright : Author**  
**Publish by : Musytari**



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

## PENDAHULUAN

### Latar belakang

UMKM merupakan salah satu penggerak perekonomian Indonesia. Sejak krisis nilai tukar tahun 1997-1998, hampir 80% perusahaan yang tergolong besar telah gulung tikar, bahkan UMKM pun telah melewati krisis dengan segala keterbatasan dan kemungkinannya. UMKM dianggap oleh sebagian kalangan sebagai sektor ekonomi yang tangguh, sehingga mampu bertahan dalam segala kondisi. Tak jarang, kemampuan dan keterbatasan juga bisa menciptakan lapangan kerja, meski tidak substansial.

Selain itu, sektor UMKM mencakup beberapa perusahaan padat karya, sehingga sektor ini dapat menampung tenaga kerja yang tersedia dalam jumlah besar. Dengan kata lain, sektor UMKM merupakan sektor penting bagi sumber daya ekonomi penduduk Indonesia. Jumlah unit UMKM mencapai 56.534.592 unit atau 99,9 dari total unit usaha di Indonesia. Tenaga kerja yang dapat ditampung oleh UMKM lebih dari 107.657.509 orang atau 97,16 tenaga kerja. Kontribusi

UMKM terhadap pembentukan PDB mencapai Rp 4.870 miliar atau 59,08%. Dari sisi kontribusi terhadap pembentukan nilai ekspor, UMKM memberikan kontribusi sebesar dari Rp167 miliar atau 14,06% (Amelia et al., 2017).

Usaha kuliner adalah jenis usaha yang bergerak di bidang penyediaan makanan dan minuman, baik dalam bentuk produk siap saji maupun yang memerlukan proses pengolahan terlebih dahulu. Usaha kuliner dapat mencakup berbagai bentuk bisnis, mulai dari restoran, kafe, warung, hingga usaha makanan kaki lima. Usaha kuliner biasanya berfokus pada penyajian makanan dengan cita rasa, kualitas, dan pelayanan yang memuaskan konsumen. Selain itu, inovasi dalam variasi menu, penyajian, dan promosi juga menjadi kunci dalam kesuksesan usaha kuliner. Faktor penting dalam usaha kuliner meliputi kualitas bahan baku, keterampilan memasak, manajemen operasional, serta strategi pemasaran.

Kebab Bang Aji yang bertempat di fly over Untung Suropati, seperti halnya usaha kuliner, sangat dipengaruhi oleh berbagai risiko operasional. Beberapa risiko yang mungkin terjadi di antaranya adalah fluktuasi harga bahan baku, kesalahan dalam manajemen persediaan, penurunan kualitas produk, atau masalah dalam pelayanan pelanggan. Risiko-risiko ini jika tidak dikelola dengan baik dapat menurunkan daya saing bisnis dan mengurangi minat pelanggan, yang pada akhirnya menurunkan volume penjualan.

Dengan melakukan analisis risiko operasional, Kebab Bang Aji dapat mengetahui potensi ancaman, mengukur dampaknya,. Pendekatan ini bertujuan untuk meminimalkan risiko kerugian dan menjaga stabilitas penjualan di tengah persaingan pasar yang kompetitif. Sehingga, Kebab Bang Aji dapat terus berkembang dan mempertahankan posisinya sebagai pilihan favorit konsumen di kawasan Fly Over Untung Suropati.

Studi ini bertujuan untuk menganalisis dan mengidentifikasi risiko-risiko operasional yang mempengaruhi volume penjualan di usaha Kebab Bang Aji. Dengan memahami risiko tersebut, dapat lebih efektif untuk meminimalisir dampaknya serta memastikan pertumbuhan penjualan yang berkelanjutan.

Penjualan Kebab Bang Aji merupakan salah satu usaha kecil menengah (UKM) yang beroperasi di sekitar Fly Over Untung Suropati. Dengan lokasi strategis ini, kebab Bang Aji dapat menarik banyak pelanggan yang berlalu-lalang di fly over. Namun, kegiatan operasional di lokasi ini juga dihadapi dengan berbagai risiko, seperti telatnya membuka gerai kebab dan lamanya saat menyajikan menu saat kegiatan operasional penjualan kebab.

## METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan desain survei deskriptif melalui pendekatan kualitatif yang bertujuan untuk menyelidiki risiko operasional melalui proses manajemen risiko. Data primer dari wawancara sedangkan data sekunder berasal dari buku teknis dan jurnal yang digunakan sebagai sumber data. Teknik pengumpulan data dengan mengadakan wawancara studi literatur dan dokumentasi.

Metode penelitian ini menggunakan teknik pengumpulan data dengan wawancara secara langsung di lokasi UKM (Usaha Kecil Menengah) Kebab Bang Aji sebagai informan yaitu salah satu pemilik mitra atau friendcise tersebut. Lama waktu wawancara dapat berlangsung hingga 1

jam, karena informan juga sedang melakukan kegiatan operasional sehingga data yang di dapatkan secara bertahap menunggu waktu informan senggang untuk menjawab pertanyaan secara mendalam.

Penelitian tentang metode pemetaan risiko menggunakan Enterprise Risk Management (ERM) dimulai dengan pengumpulan data primer dan data sekunder. Setelah data dikumpulkan, dilakukan identifikasi risiko pada setiap tahap proses bisnis dan risiko dianalisis probabilitas dan dampaknya. Setelah itu, risiko dievaluasi dan ditentukan tingkat risikonya, dan memetakan risikonya. Ketika risiko tersebut dapat diterima oleh perusahaan hanya dilakukan pengawasan dan pemantauan risiko. Namun, jika risiko tersebut tidak dapat diterima perusahaan maka disiapkan strategi mitigasi risiko dan implikasi manajerial dalam bentuk pengawasan dan pemantauan oleh perusahaan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### HASIL

#### A. Identifikasi Risiko Operasional pada Kebab Bang Aji

Dalam pelaksanaan sehari-hari, Kebab Bang Aji kemungkinan akan menghadapi beberapa risiko operasional yang mungkin akan terjadi adalah :

##### 1. Risiko Internal

Adalah risiko yang terjadi dalam internal organisasi yang disebabkan salah prosedur dalam pengelolaannya. Adapun beberapa risiko yang terjadi didalam risiko internal di UMKM Kebab Bang Aji adalah :

- a. Pesanan kebab yang salah.
- b. Perkelahian antar karyawan.

##### 2. Risiko SDM

Adalah risiko yang disebabkan oleh manusia. Risiko tersebut bisa saja terjadi akibat kelalaian yang disengaja maupun tidak disengaja. Adapun beberapa risiko yang terjadi didalam risiko SDM di UMKM Kebab Bang Aji adalah :

- a. Pemangangan yang terlalu lama.
- b. Kesalahan dalam pencatatan laporan keuangan.
- c. Pengambilan uang penjualan oleh karyawan.

##### 3. Risiko Sistem

Biasanya berkaitan dengan teknologi ataupun proses terjadinya pelaksanaan sehari-hari. Adapun risiko system yang kemungkinan terjadi di UMKM Kebab Bang Aji adalah:

- a. Bahan baku kebab terlambat datang.
- b. Naik turunnya harga Bahan baku.

##### 4. Risiko Eksternal

Adalah risiko yang datang diluardari UMKM itu sendiri. Risiko eksternal biasanya terjadi tiba-tiba. Adapun beberapa risiko yang terjadi di dalam risiko eksternal pada UMKM Kebab Bang Aji adalah :

- a. Bahan baku seperti sayuran yang cepat layu
- b. Kebakaran akibat api penggorengan

## B. Dampak yang Bisa Timbul dari Risiko Operasional

Beberapa dampak yang akan timbul akibat adanya risiko operasional pada UMKM Kebab Bang Aji adalah :

1. Naik turunnya harga Bahan baku

Naik turunnya harga bahan baku menjadi berpengaruh pada kemasan kebab bang aji. Naik turunnya harga adalah dampak yang akan terjadi jika, pelaksanaan usaha sehari-hari mengalami risiko.

2. Kerugian Usaha

Kerugian usaha adalah hal yang paling akhir dirasakan dan jelas akan dialami oleh UMKM Kebab Bang Aji ketika semua risiko menghadang pada proses pelaksanaan kegiatan usaha.

## C. Penilaian Risiko Operasional pada UMKM Kebab Bang Aji

Dalam penilaian risiko, penulis menggunakan frekuensi yang diambil dari angka 1-5, dan dapat dilihat sebagai berikut :

Tabel 1. Tingkatan Frekuensi Kejadian

| Tingkat | Kejadian      |
|---------|---------------|
| 1       | Tidak Pernah  |
| 2       | Jarang        |
| 3       | Cukup Sering  |
| 4       | Sering        |
| 5       | Sangat Sering |

Begitu juga dengan dampak yang diambil dalam angka 1-5 dan dapat dilihat sebagai berikut :

Tabel 2. Tingkatan Dampak

| Tingkat | Kejadian     |
|---------|--------------|
| 1       | Sangat Kecil |
| 2       | Kecil        |
| 3       | Sedang       |
| 4       | Besar        |
| 5       | Sangat Besar |

Berdasarkan tabel frekuensi dan tabel dampak, berikut adalah identifikasi risiko berdasarkan frekuensi dan dampak yang dapat ditimbulkan:

Tabel 3. Identifikasi Risiko Operasional pada UMKM Bu Mitro

| No. | Risiko Operasional | Identifikasi Risiko                              | Frekuensi | Dampak |
|-----|--------------------|--|-----------|--------|
| 1   | Risiko Internal    | Pesanan kebab yang salah (R1)                    | 1         | 2      |
|     |                    | Perkelahian antar karyawan (R2)                  | 1         | 3      |
| 2   | Risiko SDM         | Pemangangan yang terlalu lama (R3)               | 3         | 4      |
|     |                    | Kesalahan dalam pencatatan laporan keuangan (R4) | 3         | 4      |
|     |                    | Pengambilan uang penjualan oleh karyawan (R5)    | 3         | 5      |
| 3   | Risiko Sistem      | Bahan baku kebab terlambat datang (R6)           | 2         | 4      |
|     |                    | Kebakaran akibat api penggorengan (R7)           | 2         | 3      |
| 4   | Risiko Eksternal   | Bahan baku seperti sayuran yang cepat layu (R8)  | 1         | 3      |
|     |                    | Kebakaran akibat api penggorengan (R9)           | 1         | 3      |

Sumber : Data sekunder yang diolah (2024)

Berdasarkan hasil identifikasi risiko dari frekuensi dan dampak, maka untuk mengetahui tingkat keparahan rendah (*low*), sedang (*medium*), tinggi (*high*) penulis menggunakan *Likelihood-Impact Matrix* dengan membagi frekuensi dan dampak menjadi sumbu x dan sumbu y.

|           |   |    |         |         |         |
|-----------|---|----|---------|---------|---------|
| Frekuensi | 1 |    |         |         |         |
|           | 2 |    |         |         |         |
|           | 3 |    |         | R5      | R4, R7  |
|           | 4 |    |         | R6, R10 | R9, R11 |
|           | 5 | R1 | R2, R12 |         | R3      |
|           |   | 1  | 2       | 3       | 4       |

Dampak Gambar 1.

### Likelihood-Impact Matrix

Berdasarkan matriks di atas, berikut penjelasannya:

1. Setiap kotak hijau berarti lebih sedikit risiko.
2. Kotak kuning berarti tingkat risikonya sedang.
3. Kotak merah berarti risiko tinggi.

### D. Mitigasi Risiko Operasional pada UMKM Kebab Bang Aji

Selanjutnya, berdasarkan temuan yang penulis dapatkan di lapangan, maka rekomendasi penanganan risiko, yaitu sebagai berikut:

1. **R1 (Pesanan kebab yang salah)** merupakan risiko dengan tingkat keparahan rendah yang artinya dampak yang ditimbulkan kecil dan tingkat frekuensi kejadiannya pun jarang. Dan apabila terjadi proses retur lama, pemilik usaha tetap memproses kebab tersebut dan dijual, selanjutnya memesan ulang kebab yang diinginkan. Hal yang dapat dilakukan agar terhindar dari pemesanan kebab yang salah adalah dengan sering melakukan komunikasi dengan cara pengecekan pemesanan.
2. **R2 (Perkelahian antar karyawan)** merupakan risiko dengan tingkat keparahan rendah yang artinya dampak yang ditimbulkan sangat kecil dan tingkat frekuensi kejadiannya cukup sering. Tetapi apabila terjadi menimbulkan ketidaknyamanan saat bekerja. Hal yang dapat dilakukan agar terhindar dari perkelahian antar karyawan adalah dengan menciptakan lingkungan kerja yang kondusif melalui motivasi dan komunikasi yang baik antara pemilik dengan karyawan.
3. **R3 (Pemanggangan yang terlalu lama)** merupakan risiko dengan tingkat keparahan tinggi yang artinya dampak yang ditimbulkan besar dan tingkat frekuensi kejadiannya pun cukup sering. Dengan adanya risiko ini, maka kebab akan sedikit kecoklatan yang mana konsumen akan menganggap kerupuk tersebut sedikit gosong. Hal yang dapat dilakukan agar terhindar dari Pemanggangan yang terlalu lama adalah fokus saat Pemanggangan,
4. **R4 (Kesalahan dalam pencatatan laporan keuangan)** merupakan risiko dengan tingkat keparahan tinggi yang artinya dampak yang ditimbulkan besar dan tingkat frekuensi kejadiannya pun cukup sering. Dengan kesalahan dalam pencatatan laporan keuangan memungkinkan terjadinya perselisihan antara laba ataupun rugi, hal ini bisa berpeluang mendatangkan risiko lain seperti kecurangan dalam pembuatan laporan keuangan. Hal yang dapat dilakukan agar terhindar dari kesalahan dalam pembuatan laporan

keuangan adalah dengan rutin bagi pemilik usaha memeriksa laporan keuangannya sehari sekali jika perlu dan memberikan karyawan pelatihan dalam melakukan pencatatan laporan keuangan.

5. **R5 (Pengambilan uang penjualan oleh karyawan)** merupakan risiko dengan tingkat keparahan tinggi yang artinya dampak yang ditimbulkan besar meskipun tingkat frekuensi kejadiannya pun jarang. Tetapi patut diwaspadai, apalagi dengan laporan keuangan yang minim atau seadannya pencurian bisa saja terjadi yang pastinya akan mengurangi keuntungan pemilik usaha.

Hal yang dapat dilakukan agar terhindar dari pengambilan uang penjualan oleh karyawan adalah dengan memperbaiki laporan keuangan, serta memperketat atau pemilik usaha langsung turun tangan atas pembayaran-pembayaran yang dilakukan konsumen serta melakukan pengawasan.

6. **R6 (Bahan baku terlambat datang)** merupakan risiko dengan tingkat keparahan sedang yang artinya dampak yang ditimbulkan besar tetapi tingkat frekuensi kejadiannya jarang. Namun apabila pemilik usaha tidak mengantisipasi melihat dari dampaknya yang besar, maka ini akan menghambat keuntungan usaha.

Hal yang dapat dilakukan agar terhindar dari bahan baku kerupuk mentah terlambat datang yaitu menggunakan strategi dalam pemesanan, seperti yang diketahui keterlambatan bisa saja terjadikarena kondisi alam, yang mana diketahui pengiriman bahan kerupuk mentah dikirim melalui jalur laut. Jadi pemilik usaha harus benar-benar memperhatikan stock salah satunya dengan metode EOQ (*Economic Order Quantity*).

7. **R7 (Kebakaran akibat api penggorengan)** merupakan risiko dengan tingkat keparahan sedang yang artinya dampak yang ditimbulkan sedang tetapi tingkat frekuensi kejadiannya jarang. Hal yang ini dapat berpengaruh karena juru masak kurang memperhatikan penggorengan, apabila ada kebocoran gas atau salah dalam penggunaan penggorengan.

8. **R8 (Bahan baku seperti sayuran yang cepat layu)** merupakan risiko dengan tingkat keparahan sedang yang artinya dampak yang ditimbulkan besar tetapi tingkat frekuensi kejadiannya jarang. Tetapi jika hal demikian terjadi berdasarkan dampak yang dihasilkan besar walaupun frekuensi kejadian jarang hal ini pastinya akan menimbulkan kerugian. Hal yang dapat dilakukan agar terhindar apabila pada penyimpanan bahan baku seperti sayuran disimpan dengan benar seperti menyimpan pada lemari pendingin menyimpan ditempat yang sejuk juga dapat menjaga kesegaran pada sayuran.

9. **R9 (Kebakaran akibat api penggorengan)** merupakan risiko dengan tingkat keparahan sedang yang artinya dampak yang ditimbulkan sangat besar tetapi tingkat frekuensi kejadiannya bisa dikatakan tidak pernah. Namun pemilik usaha harus tetap waspada akan adanya kemungkinan risiko ini, karena berdasarkan dampaknya sangat besar bagi kelangsungan usaha. Hal yang dapat dilakukan agar terhindar dari kebakaran akibat api penggorengan adalah dengan menjauhkan bahan atau benda-benda yang mudah terbakar dari jangkauan api.

## PEMBAHASAN

Studi empiris ini menemukan bahwa proses manajemen risiko belum diimplementasikan dengan baik, sehingga masih banyaknya kemungkinan risiko khususnya risiko operasional yang dihadapi oleh UMKM Kebab Bang Aji. Keterbatasan dalam mengelola risiko dapat dihasilkan dari fakta bahwa masih kurangnya pemahaman akan mengelola risiko. Keputusan tentang bagaimana menanggapi risiko dan menetapkan kontrol perlu mempertimbangkan biaya dan manfaat relatif, kerusakan dapat terjadi karena kegagalan manusia, seperti kesalahan atau kesalahan sederhana, kontrol dapat dielakkan oleh kolusi dua orang atau lebih (Crovini et al., 2020).

Setelah analisis empiris, kami telah merancang proses manajemen risiko operasional pada UMKM Kebab Bang Aji yang diuraikan (Gambar 1), yang menggambarkan pemetaan risiko operasional. Yang tergolong dalam risiko high risk adalah Kesalahan dalam pencatatan laporan keuangan (R4), Kebakaran akibat api penggorengan (R7) dan pengambilan uang penjualan oleh karyawan (R8). Risiko yang tergolong high risk ini harus diperhatikan oleh UMKM Kerupuk Bu Mitro dan harus dilakukan penanganan dengan cepat. Karena risiko ini memiliki dampak yang sangat besar bagi kegiatan serta kelangsungan hidup perusahaan.

Risiko yang tergolong dalam kategori medium risk adalah Pengambilan uang penjualan oleh karyawan (R5), Bahan baku terlambat datang (R6), Kebakaran akibat api penggorengan (R9), Risiko golongan ini merupakan risiko yang harus diperhatikan setelah high risk, dampak yang ditimbulkan tidak terlalu signifikan tetapi harus dilakukan penanganan secepatnya juga agar tidak menjadi golongan risiko high risk.

Risiko yang tergolong low risk adalah Pesanan kebab yang salah (R1), perkelahian antar karyawan (R2). Merupakan risiko yang mendapat prioritas terakhir dari beberapa risiko yang ada. Risiko ini memiliki dampak yang sangat kecil dan jarang terjadi. Namun, risiko ini juga tidak boleh dianggap remeh karena perusahaan juga harus mengelola risiko ini.

Penemuan ini sejalan dengan hasil penelitian sebelumnya dimana risiko operasional yang biasa dialami pelaku UMKM yaitu risiko SDM, risiko sistem dan risiko internal yang dapat menyebabkan kerugian finansial maupun non finansial bagi pelaku UMKM. Tentunya memerlukan strategi mitigasi yang tepat agar dapat meminimalisir potensi kerugian. Pengetahuan yang diperlukan untuk mengelola risiko secara memadai oleh para pelaku usaha khususnya UMKM harus diperbarui secara teratur melalui kegiatan pengembangan keterampilan, yang memainkan peran penting dalam perusahaan (St-Pierre et al., 2018). Hal tersebut didukung oleh pernyataan Ellegaard (2008) bahwa pendekatan terbaik untuk menerapkan manajemen risiko adalah dengan memberikan pengetahuan dan kesadaran kepada manajemen dan karyawan (Mustapha & Adnan, 2015).

Penelitian ini tentunya memiliki keterbatasan. Desain penelitian kualitatif memungkinkan untuk wawasan mendalam, metode ini tidak memanfaatkan sampel yang representatif dan tidak berusaha untuk generaliser secara statistik. Artinya temuan

dari analisis kami bersifat khusus dan hanya valid dalam konteks khusus ini. Dengan demikian, studi masa depan mereplikasi studi kami dalam konteks yang berbeda dan dengan pendekatan kuantitatif didorong untuk menguatkan temuan kami.

## PENUTUP

Dari hasil penelitian di UMKM Kebab Bang Aji, dari langkah awal yang telah dilakukan adalah mengidentifikasi risiko yang terdapat dua belas risiko operasional yang mungkin terjadi di UMKM Kebab Bang Aji tersebut. Adapun risikonya bersumber dari risiko internal, risiko SDM, risiko sistem dan risiko eksternal. Pada awalnya UMKM Kerupuk UMKM Kebab Bang Aji belum pernah melakukan penilaian risiko yang mungkin muncul dari kegiatan operasional sehari-hari sehingga perusahaan tidak mengetahui secara pasti mengenai risiko-risiko yang memiliki probabilitas serta dampak yang ditimbulkan mulai dari low risk, medium risk dan high risk.

Yang mana dalam hal ini dampak yang ditimbulkan bervariasi baik dari yang kecil, sedang bahkan besar. Begitu juga dengan frekuensi kejadiannya. Untuk menghindari terjadinya risiko-risiko yang telah diteliti maka pemilik usaha harus bisa mengatur skala prioritas atas penyelesaian risiko tersebut. likelihood-impact matrix dapat membantu pemilik usaha dalam menentukan skala prioritas dalam penyelesaian masalah.

Berdasarkan hasil penelitian, penulis sarankan kepada UMKM Kebab Bang Aji agar fokus untuk mengelola risiko berdasarkan prioritas dari yang memiliki dampak paling besar, selanjutnya dapat membangun budaya risiko dengan cara memperbaiki prosedur kerja agar dapat meminimalisir kerugian khususnya risiko SDM. Selanjutnya untuk penelitian selanjutnya diharapkan untuk meneliti di aspek risiko yang lainnya selain risiko operasional, misalnya risiko keuangan, risiko strategis dan risiko pasar.

## DAFTAR PUSTAKA

- Amelia, M. N., Prasetyo, Y. E., & Maharani, I. (2017). Fakultas Teknik – Universitas Muria Kudus. Prosiding SNATI F Ke-4 Tahun 2017, 11–16.
- Botero, I. C., Cruz, C., Massis, A. De, & Nordqvist, M. (2015). Family business research in the European context. *European Journal of International Management*, 9(2), 139– 159. <https://doi.org/10.1504/EJIM.2015.067858>
- Brustbauer, J. (2014). Enterprise risk management in SMEs: Towards a structural model. *International Small Business Journal*, 34(1), 70–85. <https://doi.org/10.1177/0266242614542853>
- Crovini, C., Santoro, G., & Ossola, G. (2020). Rethinking risk management in entrepreneurial SMEs: towards the integration with the decision-making process. *Management Decision*, 59(5), 1085–1113. <https://doi.org/10.1108/MD-10-2019-1402>
- Faghfour, P., Kraiczy, N. D., Hack, A., & Kellermanns, F. W. (2015). Ready for a crisis? How supervisory boards affect the formalized crisis procedures of small and medium-sized family firms in Germany. *Review of Managerial Science*, 9(2), 317– 338. <https://doi.org/10.1007/s11846-014-0158-0>

- Falkner, E. M., & Hiebl, M. R. W. (2015). Risk management in SMEs: a systematic review of available evidence. *Journal of Risk Finance*, 16(2), 122–144. <https://doi.org/10.1108/JRF-06-2014-0079>
- Haryani, D. S. (2019). Analisis Risiko Kegagalan Budidaya Jamur Tiram Pada Bintang Cendawan. *Jurnal Ekonomi Dan Bisnis Indonesia*, 4(1), 1–5.
- Haryani, D. S., Ilyas, I., & Fauzar, S. (2018). the Analysis of Potato Chips Product Damaged Risk in Widuri Joint Venture Group. *Proceeding International Seminar on Accounting for Society*, 48–56.
- Mustapha, M., & Adnan, A. (2015). A Case Study of Enterprise Risk Management Implementation in Malaysian Construction Companies. *International Journal of Economics and Financial Issues*, 5, 70–76. <http://www.econjournals.com>
- St-Pierre, J., Lacoursière, R., & Veilleux, S. (2018). Québec SME Risk Management and Exports to Asian Countries. *International Business & Management*, 34, 175–193. <https://doi.org/10.1108/s1876-066x20180000034010>
- Temel, S., & Durst, S. (2020). Knowledge risk prevention strategies for handling new technological innovations in small businesses. *VINE Journal of Information and Knowledge Management Systems*, 51(4), 655–673. <https://doi.org/10.1108/VJIKMS-10-2019-0155>