

Perancangan dan Penerapan Sistem Manajemen Resiko pada UMKM Menantea Mitra Dua

¹⁾Hendry Setiawan, ²⁾Nasar Buntu Laulita

¹⁾²⁾Manajemen, Bisnis dan Manajemen, Universitas Internasional Batam, Indonesia
Email: ¹1941225.hendry@uib.edu

INFORMASI ARTIKEL	ABSTRAK
KataKunci: Manajemen Risiko Menantea Mitra dua Pengendalian Mitigasi	<i>Penelitian ini meneliti penggunaan Manajemen Risiko pada perusahaan Waralaba Menantea yang berspesialisasi dalam penjualan makanan dan minuman. Ini meneliti bagaimana penggunaan Manajemen Risiko dapat membantu dalam pengelolaan dan pengurangan potensi bahaya perusahaan. Hal ini menekankan perlunya memiliki Rencana Manajemen Risiko, yang mencakup identifikasi dan analisis risiko, menetapkan strategi mitigasi risiko, dan menerapkan rencana tersebut ke dalam tindakan. Penelitian ini juga membahas bagaimana Manajemen Risiko dapat membantu melindungi perusahaan dari kerugian finansial, litigasi, dan kemungkinan ancaman lainnya. Terakhir, studi ini meneliti bagaimana Manajemen Risiko dapat membantu menjamin bahwa perusahaan tetap sukses dan menguntungkan dalam jangka panjang. Menurut temuan penelitian ini, manajemen risiko dapat bermanfaat. Untuk melindungi perusahaan waralaba Menantea dari potensi bahaya dan untuk menjamin kesuksesan dan profitabilitas jangka panjang, studi berikut ini harus berkonsentrasi pada pembentukan kerangka kerja yang lebih lengkap untuk implementasi manajemen risiko yang mempertimbangkan tuntutan khusus dari berbagai perusahaan. Menganalisis berbagai teknik dan prosedur manajemen risiko yang digunakan dalam berbagai situasi, serta mengidentifikasi praktik-praktik terbaik dan area-area yang memungkinkan untuk dikembangkan, harus disertakan.</i>
Keywords: Risk management Menantea, mitra dua Control Mitigation	ABSTRACT <i>This abstract investigates the use of Risk Management to a Menantea Franchise firm that specialized in the sale of food and drinks. It examines how the use of Risk Management might aid in the management and reduction of potential company hazards. It emphasizes the necessity of having a Risk Management Plan in place, which includes identifying and analyzing risks, establishing risk-mitigation strategies, and putting those plans into action. It also looks at how Risk Management may assist safeguard a company from financial losses, litigation, and other possible threats. Finally, it examines how Risk Management may assist guarantee that the firm stays successful and profitable in the long run. According to the findings of this study, risk management can be beneficial. To safeguard a Menantea franchise firm from potential hazards and to assure long-term success and profitability, The following study should concentrate on establishing a more complete framework for risk management implementation that takes into consideration the particular demands of various companies. Analyzing the various risk management techniques and procedures utilized in diverse situations, as well as identifying best practices and possible areas for development, should be included.</i>
	This is an open access article under the CC-BY-SA license.
	

I. PENDAHULUAN

Menantea adalah perusahaan yang bergerak di bidang makanan dan minuman yang didirikan oleh Hendy Setiono, Sylvia Surya dan Bisma Adi Putra dengan Jerome polin sebagai manajer dalam bidang *Talent* (Jerome, 2020). Menantea ingin mengubah bagaimana cara orang Indonesia menikmati minuman teh dengan teknologi makanan dan minuman yang eksklusif dan pemasaran digital yang kuat, menantea telah menjadi

salah satu merek teh dengan pertumbuhan yang cepat dengan memiliki 420 ribu pengikut di media sosial dan 109 franchise di Indonesia, hingga kini Menantea memiliki dua franchise yang berlokasi di Pulau Batam, Indonesia dan yang menjadi lokasi pengabdian adalah di salah satu franchise Menantea yang berlokasi di Jl. Mitra 2 No.30, Tlk. Tering, Kec. Batam Kota, Kota Batam, Kepulauan Riau.

Risiko dapat dimengertikan sebagai sesuatu yang bersifat negatif; misalnya, kerugian, bahaya, dan konsekuensi lainnya. Kerugian tersebut merupakan bentuk ketidakpastian yang dapat dipelajari dan dikelola secara efektif oleh suatu organisasi sebagai bagian dari strategi sehingga menjadi nilai tambah dan penunjang tujuan organisasi (Darma, E., 2018).

Menurut Sajjad (2020), Manajemen Risiko adalah metodologi dan pendekatan dalam mengelola ketidakpastian yang berkaitan dengan ancaman suatu rangkaian aktivitas manusia termasuk: penilaian risiko, tujuan manajemen risiko adalah agar dapat melindungi perusahaan yang dari ancaman yang berpotensi menghambat kegiatan operasional bisnis.

Manajemen risiko dapat digunakan dan dimanfaatkan manajer UMKM untuk mengidentifikasi risiko signifikan yang dapat membahayakan keberhasilan atau keberadaan perusahaan pada waktunya untuk mengatasinya secara efisien (Brustbauer, 2014). Salah mengidentifikasi risiko dapat terjadi bisa menciptakan konsekuensi yang bersifat bencana, mulai dari kerusakan tempat bisnis, luka pada karyawan dan kebangkrutan

Usaha dalam industri makanan dan minuman dapat berbahaya karena potensi kontaminasi makanan, kontaminasi silang, dan praktik pengelolaan yang tidak aman. Industri ini berurusan dengan barang-barang yang cepat rusak dan jumlah pelanggan yang besar, yang berarti bahwa prosedur sanitasi dan higienis yang tepat harus ada untuk mencegah penyebaran penyakit dan penyakit makanan (Pandey, 2022). Implementasi manajemen risiko di dapur saat ini mencakup identifikasi bahaya potensial dan langkah-langkah proaktif untuk meminimalkan dampaknya. Ini mungkin termasuk pengembangan rencana untuk menangani liabilitas produk dan bisnis, implementasi prosedur keamanan, melakukan evaluasi risiko secara teratur, dan menggunakan tindakan pencegahan untuk mengurangi kemungkinan kecelakaan dan insiden lainnya.

Tujuan yang ingin dicapai dalam pengabdian ini adalah:

1. Melakukan sebuah pencatatan potensi risiko yang bisa terjadi di dalam bisnis yang berurusan dengan makanan dan minuman yang bisa membahayakan karyawan dan konsumen
2. Menciptakan sebuah sistem pencatatan kejadian yang terjadi dan pengkategorisasian sesuai dengan kemungkinan dan dampak kejadian
3. Mendidik karyawan agar bisa menggunakan sistem yang telah diciptakan dan mencatat *feedback* bagaimana untuk mengembangkan sistem
4. Menciptakan sebuah lingkungan kerja yang aman dan manajemen risiko yang efektif dan efisien

II. MASALAH

Mempertahankan bisnis yang sukses membutuhkan manajemen risiko yang hati-hati. Risiko dapat datang dalam berbagai bentuk, seperti risiko keuangan, risiko operasional, atau risiko peraturan, dan dapat berdampak signifikan pada keuntungan perusahaan jika tidak dikelola dengan baik



Gambar 1. Kejadian yang terjadi di umkm menantea mitra dua

Karyawan yang bekerja di bidang pengelolaan dan penyediaan makanan dan minuman seringkali terekspos dalam bahaya yang bisa menyebabkan luka pada fisik dikarenakan mereka menghabiskan hampir seluruh waktunya berurusan dengan benda panas dan benda tajam, tanpa pengendalian dan peringatan yang tepat, karyawan bisa berpotensi terkena luka yang sama lagi

Sama seperti bisnis lainnya, perusahaan Menantea membutuhkan manajemen risiko agar sukses dan menjaga stabilitas. Risiko dapat berasal dari banyak sumber dan dapat berdampak signifikan pada bisnis jika tidak dikelola dengan baik. Perusahaan Menantea perlu mengidentifikasi dan menilai potensi risiko, dan mengembangkan strategi untuk memitigasi atau mengelola risiko tersebut. Ini mungkin termasuk diversifikasi investasi, menerapkan kontrol internal, atau membeli asuransi. Manajemen risiko yang efektif sangat penting untuk kesuksesan dan stabilitas jangka panjang dari setiap perusahaan Menantea.

III. METODE

Proses penerapan manajemen risiko di restoran melibatkan beberapa tahapan.

1. Tahap pertama adalah dengan survey lokasi restoran dan mengamati operasinya secara langsung. Hal ini memungkinkan peneliti untuk melihat berbagai risiko yang dihadapi restoran setiap hari dan memahami praktik manajemen risiko saat ini.
2. Tahap selanjutnya adalah melakukan wawancara dengan karyawan dan pemangku kepentingan lainnya. Hal ini memungkinkan peneliti untuk mengumpulkan wawasan tentang perspektif dan pengalaman mereka yang bekerja di restoran, serta memahami tantangan dan peluang yang mereka hadapi dalam mengelola risiko.
3. Setelah wawancara, tim manajemen risiko harus belajar lebih banyak tentang manajemen risiko di industri restoran. Ini mungkin melibatkan meninjau standar industri dan praktik terbaik, berkonsultasi dengan pakar industri, atau membaca penelitian dan literatur yang relevan tentang topik tersebut. Dengan pengetahuan ini, tim manajemen risiko dapat mengembangkan rencana manajemen risiko untuk restoran. Rencana ini harus menguraikan risiko spesifik yang dihadapi restoran, strategi untuk mengelola risiko ini, dan peran serta tanggung jawab pemangku kepentingan yang berbeda dalam mengimplementasikan rencana tersebut.
4. Terakhir, rencana manajemen risiko harus diterapkan di restoran. Ini mungkin melibatkan pelatihan karyawan tentang praktik manajemen risiko, penerapan kontrol untuk mengurangi risiko, dan secara teratur meninjau dan memperbarui rencana sesuai kebutuhan.

Secara keseluruhan, proses penerapan manajemen risiko di restoran melibatkan serangkaian langkah, termasuk mengunjungi restoran, melakukan wawancara, mempelajari manajemen risiko di industri, mengembangkan rencana manajemen risiko, dan menerapkan rencana tersebut di restoran

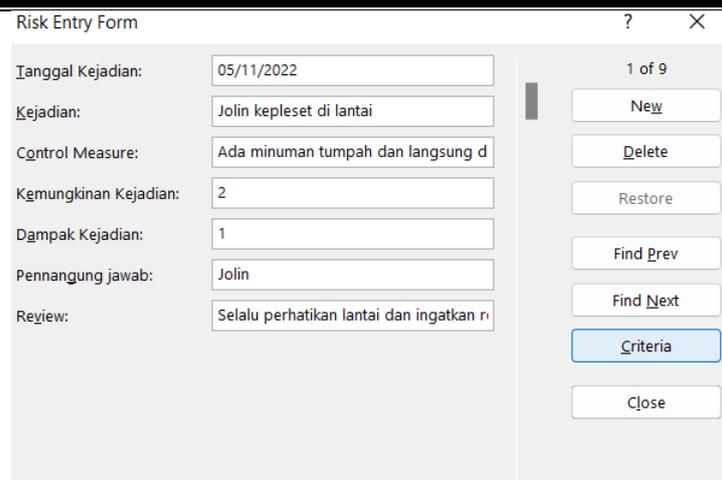
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Melalui hasil observasi dan wawancara dengan karyawan dan operasional umkm Menantea di mitra dua dan melalui studi literatur dapat dibuat sebuah pencatatan tentang semua potensi risiko yang terjadi di dapur dan contoh kejadian. Dengan adanya tabel risiko, karyawan dan pemangku kepentingan dapat mempelajari potensi risiko dan menciptakan sebuah strategi pengendalian sehingga kejadian tersebut tidak terjadi dan apabila kejadian tersebut terjadi semua bagian dalam bisnis mengetahui cara pengendaliannya

Kategori	Contoh Kejadian
Kecelakaan terpeleset dan jatuh	Karyawan restoran mungkin berisiko mengalami kecelakaan terpeleset dan jatuh karena tumpahan atau bahaya lain di lantai.
Luka bakar	Karyawan restoran mungkin berisiko mengalami luka bakar dan luka karena menangani peralatan panas atau benda tajam.
Penyakit bawaan makanan	Karyawan restoran mungkin berisiko terkena penyakit bawaan makanan jika mereka menangani makanan dengan tidak benar atau jika makanan tidak dimasak atau disimpan pada suhu yang sesuai.
Luka tulang	Karyawan restoran mungkin berisiko mengalami cedera regangan berulang karena tuntutan fisik pekerjaan, seperti mengangkat barang berat atau berdiri dalam waktu lama.
Kekerasan	Karyawan restoran mungkin menghadapi risiko kekerasan dari pelanggan atau individu lain.
Stress	Pekerjaan restoran bisa sangat menuntut dan serba cepat, yang dapat menyebabkan stres dan masalah kesehatan mental lainnya.
Alergi	Karyawan restoran mungkin berisiko terpapar alergi jika mereka tidak terlatih dengan baik untuk menangani dan menyajikan alergen, atau jika restoran tidak memiliki protokol yang sesuai untuk mencegah kontaminasi silang alergen.
Bahaya listrik	Karyawan restoran mungkin berisiko terkena sengatan listrik atau kebakaran jika restoran memiliki kabel yang rusak atau peralatan yang tidak dirawat dengan baik.
Pestisida	Karyawan restoran mungkin berisiko terpapar pestisida jika restoran menggunakan pestisida di area penanganan makanan atau di lokasinya.
Pelecehan dan perundungan	Karyawan restoran mungkin berisiko mengalami perundungan atau pelecehan dari rekan kerja atau pelanggan.
Gangguan Pendengaran	Karyawan restoran mungkin berisiko mengalami gangguan pendengaran yang disebabkan oleh kebisingan jika mereka terpapar suara keras dalam jangka waktu yang lama.
Kecelakaan Peralatan	Karyawan restoran mungkin berisiko mengalami kecelakaan dengan peralatan jika peralatan tersebut tidak dirawat dengan baik atau jika karyawan tidak dilatih dengan benar untuk menggunakannya.
Kontaminasi bahan kimia	Karyawan restoran mungkin berisiko terpapar bahan kimia jika mereka tidak dilatih dengan benar untuk menangani dan menggunakan bahan kimia, atau jika restoran tidak memiliki protokol keselamatan yang sesuai.

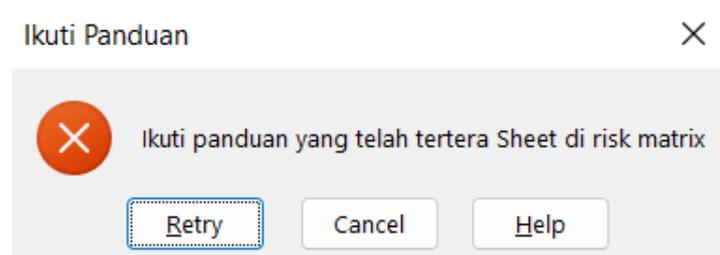
Gambar 2. Pencatatan Kategori Risiko

Untuk memudahkan pencatatan kejadian yang terjadi, sebuah formulir diciptakan untuk bisa diisi oleh karyawan yang berurusan, adapun dalam formulir disediakan pengisian untuk tanggal kejadian, kejadian, pengendalian, kemungkinan, dampak, penanggung jawab dan saran untuk bagian yang bisa ditingkatkan atau diperbaiki



Gambar 3. Risk Entry Form

Adapun sistem juga dilengkapi dengan peringatan apabila pengisi tidak mengikuti format yang disediakan, papan peringatan diciptakan untuk meminimalisasikan kesalahan dalam pengisian data yang berpotensi menciptakan kesalahpahaman dalam mengakss data ketika dibutuhkan, panduan pengisian juga telah disediakan di samping sistem pengisian



Gambar 4. Papan Peringatan

Setelah semua kejadian telah diisi, pemangku kepentingan UMKM Menantea, mitra dua dapat menilai kejadian apakah diperlukannya strategi pengendalian dan kontrol yang baru, tabel juga dapat disortir sesuai dengan tanggal kejadian atau kategori lain yang tersedia

Tanggal Kejadian	Kejadian	Control Measure	Kemungkinan Kejadian	Dampak Kejadian	Pennanggung jawab	Review
05/11/2022	Jolin kepeleset di lantai	Ada minuman tumpah dan langsung di pel	2	1	1 Jolin	Selalu perhatikan lantai dan ingatkan rekan kerja
11/10/2022	Adi kepotong jari	Pengobatan ringan dan peringatan	1	1	1 adi	Ingatkan untuk hati hati
11/08/2022	Jolin luka infeksi karena cabe	Pengobatan ringan dan pemakaian sarung tangan	1	2	2 Sherly	Pakai sarung tangan
07/08/2022	Benzi luka punggung karena pegang benda berat	Ingatkan tidak maksa	1	1	1 Jolin	Hati-hati
14/03/2022	Kaki Lusi Kena air panas karena benzi bercanda	Benzi dimarahi	2	2	2 Lusi	Perhatikan benzi supaya tidak bercanda dengan benda berbahaya
14/12/2021	Anya menumpahkan bahan kue	Anya janji berhati-hati	1	1	1 Joyor	Selalu fokus ketika berkerja
			3	3		
			2	2		
			1	1		

Gambar 5.Laporan Kejadian

Setelah menciptakan sebuah sistem manajemen resiko, pihak amanjer dan karyawan sekarang memiliki panduan untuk mengenali risiko dan mengontrol bencana yang mungkin terjadi dan menciptakan kesadaran diantara karyawan dan bisa digunakan sebagai alat pelatihan.

Risk matrix merupakan strategi yang murah untuk dibuat karena lebih bersifat proaktif daripada reaktif dan berpotensi membantu mengurangi pembiayaan yang tidak efektif yang disebabkan karena karyawan dan manajer tidak siap untuk menghadapi masalah yang terjadi

1. Proses manajemen risiko yang ditingkatkan: Matriks risiko dapat membantu mengidentifikasi dan memprioritaskan risiko, memungkinkan organisasi Anda untuk berfokus pada risiko yang paling signifikan terlebih dahulu dan mengalokasikan sumber daya yang sesuai.
2. Pengambilan keputusan yang ditingkatkan: Matriks risiko dapat membantu organisasi Anda membuat keputusan yang lebih tepat tentang cara menanggapi risiko, seperti memutuskan risiko mana yang harus dimitigasi atau diterima.
3. Peningkatan ketahanan organisasi: Dengan mengidentifikasi dan menangani risiko secara proaktif, matriks risiko dapat membantu organisasi Anda menjadi lebih tangguh dan lebih siap untuk menanggapi potensi ancaman atau tantangan.
4. Komunikasi yang lebih baik: Matriks risiko dapat membantu mengomunikasikan dengan jelas potensi risiko dan kemungkinannya serta dampaknya kepada semua pemangku kepentingan, termasuk manajemen, karyawan, dan pihak eksternal.
5. Peningkatan efisiensi: Dengan mengidentifikasi dan memprioritaskan risiko, matriks risiko dapat membantu merampingkan proses manajemen risiko dan menjadikannya lebih efisien.

V. KESIMPULAN

Pengaplikasian manajemen resiko untuk waralaba Menantea di mitra dua ini dapat meningkatkan pengendalian kejadian yang terjadi di bisnis sehingga dapat menciptakan lingkungan kerja yang aman bagi bisnis, secara keseluruhan menciptakan sebuah manajemen resiko bagi bisnis dapat meningkatkan keuntungan dan keberlanjutan bisnis selain itu dengan mengintegrasikan manajemen resiko dalam operasional bisnis dapat membuat bisnis lebih siap untuk ancaman masa depan

UCAPAN TERIMA KASIH

Penelitian ini akan mengalami kesulitan dalam proses pengumpulan dan implementasi tanpa bantuan dari manajer dan karyawan dalam menyediakan data dan tempat sebagai lokasi pengabdian, oleh karena itu penulis ingin berterimakasih kepada Sherly Putri Diana, S.A.k sebagai manajer dalam memberikan izin untuk pengabdian dan jolin sebagai karyawan dari UMKM Menantea dalam memberikan testimoni dan feedback untuk peningkatan sistem, Selain itu pula dengan bimbingan dan edukasi dari dosen bimbingan Dr. Nasar Buntu Lulita, S.T., M.M., CISCIP pengabdian ini dapat mengikuti referensi materi yang tersedia

DAFTAR PUSTAKA

- Brustbauer, J. (2014). Enterprise risk management in smes: Towards a structural model. *International Small Business Journal: Researching Entrepreneurship*, 34(1), 70–85. <https://doi.org/10.1177/0266242614542853>
- Darma, E. (2018). Analisis Manajemen Risiko Dan Pengendalian intern Pada Pengadaan Jasa Konstruksi (studi kasus pengadaan Jasa Konstruksi Pada skpd di Lingkungan Pemerintah provinsi Sumatera Barat). *Jurnal Pembangunan Nagari*, 2(2), 189. <https://doi.org/10.30559/jpn.v2i2.39>
- Dinanti, M. P., Soputra, A. N., Sampurno, G., & Chan, A. (2022). Evaluation of Instagram social media marketing to plan new strategy formulation in Menantea. *International Journal of Business Studies*, 6(3), 193-205. doi:10.32924/ijbs.v6i3.226
- Lavenia, G., & Erdiansyah, R. (2022). Analisis Pengaruh Influencer marketing Dan perceived trust TERHADAP impulsive buying Menantea. *Prologia*, 6(2), 328-333. doi:10.24912/pr.v6i2.15523
- Pandey, S., & Kumari, N. (2022). Sustainable utilization and management of agricultural and kitchen waste. *Agricultural and Kitchen Waste*, 127–163. <https://doi.org/10.1201/9781003245773-7>
- Polin, J. (n.d.). Menantea | LinkedIn. Retrieved December 22, 2022, from <https://www.linkedin.com/company/menantea>
- Sajjad, M., & Chan, J. C. L. (2019). Risk assessment for the sustainability of Coastal Communities: A preliminary study. *Science of The Total Environment*, 671, 339–350. <https://doi.org/10.1016/j.scitotenv.2019.03.326>
- Solozhentsev, E. D. (2012). Risks management technologies of restaurant. *Risk Management Technologies*, 231–239. https://doi.org/10.1007/978-94-007-4288-8_19