



Implementasi Sistem Manajemen Risiko Berbasis ISO 31000:2018 dalam Pengelolaan Risiko pada Katering Sekolah Non-MSG Dapur Vani

Putri Dewi Renggani¹, Amelia Rahmadani², Aisyah Humayyrah³, Lailafitri Pratiwi Kadmadi⁴, Alfiana⁵

Manajemen, Fakultas Ekonomi Bisnis, Universitas Muhammadiyah Bandung, Kota Bandung, Indonesia^{1,2,3,4,5}

*Email Korespondensi: 23031322@umbandung.ac.id

Diterima: 19-11-2025 | Disetujui: 29-11-2025 | Diterbitkan: 01-12-2025

ABSTRACT

Non-MSG catering is increasingly popular because it offers more natural, safe, and healthy food, especially for children who require nutritional intake without excessive use of additives. These advantages make non-MSG catering more valuable in providing food that meets the nutritional needs of school children. However, despite its good food quality, most catering businesses still lack structured risk management and tend to rely on experience to address operational challenges. Dapur Vani, a non-MSG catering business, has implemented basic risk management efforts, but has not adhered to standard standards. Therefore, this study focuses on the implementation of an ISO 31000:2018-based Risk Management System to strengthen risk control in operational processes. The study used qualitative descriptive methods through observation, interviews, and documentation. Field findings indicate that the most frequent risks include human error in the production process, delays in raw materials, and late deliveries. Overall, catering businesses also face potential risks related to finances, service quality, compliance, occupational safety, and reputation. Through the implementation of the ISO 31000 process, these risks can be identified and managed more systematically and comprehensively.

Keywords: ISO 31000, non-MSG catering, risk management.

ABSTRAK

Katering non-MSG semakin diminati karena menawarkan kualitas pangan yang lebih alami, aman, dan sehat, terutama bagi anak-anak yang membutuhkan asupan nutrisi tanpa penggunaan bahan tambahan berlebih. Keunggulan tersebut menjadikan katering non-MSG memiliki nilai lebih dalam menyediakan makanan yang sesuai dengan kebutuhan gizi anak sekolah. Namun, meskipun memiliki kualitas pangan yang baik, sebagian besar usaha katering masih kurang memperhatikan manajemen risiko secara terstruktur dan cenderung mengandalkan pengalaman dalam menangani kendala operasional. Katering non-MSG Dapur Vani telah memiliki upaya dasar dalam mengelola manajemen risiko, tetapi belum mengacu pada standar baku. Oleh karena itu, penelitian ini berfokus pada penerapan Sistem Manajemen Risiko berbasis ISO 31000:2018 untuk memperkuat pengendalian risiko pada proses operasional. Penelitian menggunakan metode deskriptif kualitatif melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Temuan lapangan menunjukkan bahwa risiko yang paling sering terjadi meliputi *human error* dalam proses produksi, keterlambatan bahan baku, serta keterlambatan pengiriman. Secara keseluruhan, usaha

katering juga berpotensi menghadapi risiko keuangan, kualitas layanan, ketaatan, keselamatan kerja, serta reputasi. Melalui penerapan tahapan ISO 31000, risiko-risiko tersebut dapat diidentifikasi dan dikelola secara lebih sistematis dan menyeluruh.

Kata Kunci: ISO 31000, katering non-MSG, manajemen risiko.

Bagaimana Cara Sitasi Artikel ini:

Putri Dewi Renggani, Amelia Rahmadani, Aisyah Humayyrah, Lailafitri Pratiwi Kadmadi, & Alfiana. (2025). Implementasi Sistem Manajemen Risiko Berbasis ISO 31000:2018 dalam Pengelolaan Risiko pada Katering Sekolah Non-MSG Dapur Vani. Ekopedia: Jurnal Ilmiah Ekonomi, 1(4), 2637-2654. <https://doi.org/10.63822/rmcs8r05>

PENDAHULUAN

Mayoritas orang tua murid pada sekolah-sekolah yang menjadi klien Dapur Vani memiliki aktivitas kerja penuh waktu, sehingga membutuhkan layanan katering untuk memastikan kebutuhan makan anak tetap terpenuhi selama berada di sekolah. Layanan katering dipandang lebih aman dan praktis karena mengurangi kebutuhan anak untuk membeli makanan di luar lingkungan sekolah, sekaligus memungkinkan pengaturan gizi yang lebih terstruktur. Melalui sistem katering, pihak sekolah dan orangtua dapat menyesuaikan menu dengan kebutuhan khusus anak, seperti alergi tertentu, preferensi makanan, atau kondisi kesehatan yang memerlukan perhatian nutrisi khusus.

Katering non-MSG memiliki peran penting dalam penyediaan makanan sehat bagi anak-anak sekolah yang membutuhkan asupan bergizi tanpa tambahan zat penguat rasa buatan. Orang tua murid yang semakin sadar akan kualitas nutrisi menganggap pilihan non-MSG sebagai bentuk upaya menjaga kesehatan anak, sekaligus mencegah potensi risiko yang dapat muncul dari konsumsi MSG berlebihan.

Hal ini menjadikan katering non-MSG sebagai nilai jual utama yang membedakannya dari katering konvensional. Meski demikian, penyedia layanan katering non-MSG menghadapi tantangan tersendiri, seperti menjaga cita rasa tanpa menggunakan MSG, memastikan kualitas bahan baku tetap baik, serta menerapkan kontrol proses produksi yang lebih ketat. Tantangan ini menjadi faktor penting yang menuntut adanya manajemen risiko yang kuat agar mutu pelayanan tetap konsisten.

Dapur Vani merupakan penyedia katering yang berfokus pada layanan makanan sekolah dengan konsep non-MSG. Produk yang ditawarkan mencakup menu harian untuk anak sekolah, snack box, serta beberapa hidangan khusus seperti ayam kodok, cemilan dan lain-lain. Operasional usaha meliputi proses pengolahan, pengemasan, hingga distribusi makanan setiap hari sesuai kebutuhan sekolah. Fokus pada bahan tanpa MSG dan kualitas rasa menjadi ciri khas utama layanan Dapur Vani.

Berbagai bentuk risiko dapat muncul dalam proses operasional dan pelayanan katering sekolah non-MSG Dapur Vani. Risiko tersebut dapat memengaruhi kelancaran proses produksi dan kualitas layanan yang diberikan kepada pelanggan. Kehadiran risiko ini menuntut pengelolaan yang tepat agar usaha tetap berjalan lancar dan tingkat kepuasan pelanggan dapat terjaga. Selain itu, ada pula risiko pada bidang manajemen, sumber daya manusia, dan keuangan. Risiko di bidang ini dapat berdampak pada efektivitas pengelolaan usaha dan kestabilan bisnis secara keseluruhan. Keberadaan jenis risiko menekankan pentingnya penerapan manajemen risiko yang sistematis untuk menjaga kelangsungan operasional dan kualitas layanan.

Penerapan manajemen risiko menjadi hal yang sangat penting bagi kelangsungan usaha guna untuk membantu mengidentifikasi potensi masalah sebelum terjadi, menilai dampak dan probabilitasnya, serta menentukan langkah-langkah mitigasi yang tepat. Dengan pendekatan ini, usaha dapat meminimalkan kerugian, menjaga kualitas layanan, serta meningkatkan efisiensi operasional. Selain itu, manajemen risiko juga mendukung pengambilan keputusan yang lebih sistematis dan terukur, sehingga membantu usaha untuk tetap kompetitif dan mampu memenuhi ekspektasi pelanggan secara konsisten.

Manajemen risiko perlu diterapkan secara sistematis dalam setiap organisasi untuk menghadapi ketidakpastian dan melindungi nilai korporasi. ISO 31000:2018 menyediakan kerangka kerja yang komprehensif dan fleksibel untuk mengidentifikasi, menilai, dan menangani risiko secara efektif dalam berbagai konteks organisasi (Evodia Global:2025). Penerapan ISO 31000 juga meningkatkan kesadaran

risiko di semua level organisasi dan memfasilitasi perbaikan berkelanjutan (*continous improvement*) dalam mitigasi risiko (BINUS:2016).

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi risiko, penelitian ini merumuskan beberapa masalah utama. Pertama, bagaimana penerapan manajemen risiko dapat membantu mengelola risiko pada katering sekolah non-MSG Dapur Vani. Kedua, risiko apa saja yang paling signifikan dan bagaimana pengaruhnya terhadap operasional serta kualitas layanan. Ketiga, bagaimana strategi mitigasi risiko dapat diterapkan secara efektif untuk meningkatkan efisiensi dan kepuasan pelanggan.

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi dan menganalisis risiko yang terjadi pada katering sekolah non-MSG Dapur Vani, menilai tingkat dampak risiko tersebut, serta memberikan rekomendasi mitigasi yang sesuai dengan prinsip manajemen risiko. Selain itu, penelitian ini juga berupaya menunjukkan pentingnya penerapan sistem manajemen risiko secara terstruktur bagi keberlangsungan usaha.

Penelitian ini diharapkan memberikan manfaat teoritis dan praktis. Secara teoritis, hasil penelitian dapat menjadi referensi bagi pengembangan studi manajemen risiko pada usaha katering dan bisnis makanan. Secara praktis, penelitian ini dapat menjadi panduan bagi Dapur Vani dan usaha sejenis dalam mengelola risiko secara sistematis, meningkatkan kualitas layanan, serta menjaga kepuasan pelanggan dan keberlangsungan operasional.

KAJIAN TEORITIS

Konsep Manajemen Risiko

Manajemen risiko merupakan proses sistematis untuk mengidentifikasi, menganalisis, mengevaluasi, dan mengendalikan risiko yang memengaruhi tujuan organisasi. Dalam prosesnya, manajemen risiko adalah disiplin untuk menangani ketidakpastian secara terukur (Hubbard:2020). Selain itu, manajemen risiko juga membantu organisasi mengambil keputusan yang lebih baik melalui pemahaman menyeluruh atas potensi kerugian dan peluang (Institute of Risk Management). Dalam konteks katering sekolah, manajemen risiko sangat penting untuk menjaga operasional, keuangan, manajemen, dan kualitas layanan.

ISO 31000:2018 sebagai Kerangka Pengelolaan Risiko

ISO 31000:2018 merupakan standar global yang memberikan prinsip dan proses manajemen risiko yang dapat diterapkan pada berbagai jenis organisasi. International Organization for Standardization menjelaskan bahwa “*ISO 31000 provides structured guidelines that help organization manage risk effectively.*” Prinsip-prinsipnya mencakup integrasi, sistematis, berbasis informasi terbaik, dan berorientasi pada perbaikan berkelanjutan. Pada usaha katering sekolah, ISO 31000 membantu menata proses identifikasi risiko mulai dari pasokan bahan baku, proses memasak, kualitas produk, hingga distribusi.

Standar Keamanan Pangan

Katering sekolah bertanggung jawab besar dalam menyediakan makanan aman dan bergizi bagi anak-anak yang termasuk kelompok rentan. Makanan yang diberikan kepada anak sekolah harus mengikuti standar kebersihan dan keamanan pangan yang ketat (FAO dan WHO). Penyelenggara pangan juga wajib

menjamin keamanan, mutu, dan gizi pangan yang dihasilkan (UU No. 18 Tahun 2018: pasal 28 tentang Pangan). Pada katering sekolah non-MSG, tuntutan ini menjadi lebih tinggi karena setiap menu harus dipastikan bebas penyedap sintetis namun tetap memenuhi cita rasa yang sesuai preferensi anak. Dengan demikian standar keamanan pangan internasional dan nasional menegaskan pentingnya kontrol ketat pada seluruh proses produksi katering sekolah.

Profil Operasional Katering Sekolah

Dapur Vani merupakan penyedia katering sekolah dengan konsep makanan sehat dan non-MSG. Operasionalnya mencakup pemilihan bahan segar, proses memasak harian, penyusunan menu ramah anak, serta pengiriman tepat waktu ke sekolah-sekolah mitra. Sebagai katering yang bergantung pada kualitas bahan alami tanpa penyedap sintesis, Dapur Vani memiliki risiko tambahan terkait kestabilan rasa, ketersediaan bahan berkualitas, serta konsistensi menu. Selain itu, pola produksi harian juga membuat Dapur Vani rentan pada kesalahan pencatatan pesanan, perubahan jumlah konsumsi secara tiba-tiba, dan masalah logistik.

Analisis SWOT

Analisis SWOT digunakan untuk memahami kondisi internal dan eksternal Dapur Vani dalam rangka mendukung perumusan strategi dan mitigasi risiko. SWOT memberikan gambaran objektif mengenai kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman organisasi (Rangkuti:2016). Dalam konteks Dapur Vani, analisis SWOT dapat dijelaskan sebagai berikut:

1. Strengths (Kekuatan)

Dapur Vani memiliki konsep makanan sehat non-MSG yang menjadi daya tarik utama bagi orang tua yang sadar betapa pentingnya pemilihan makanan yang tepat untuk anak. Pengolahan harian dengan memperhatikan bahan baku yang selalu terjamin kualitasnya, serta selalu memperhatikan keseimbangan gizi pada makanan membuat citra positif sebagai katering yang ramah anak menjadi keunggulan yang kompetitif.

2. Weakness (Kelemahan)

Keterbatasan tenaga kerja dan kapasitas produksi membuat operasi sangat bergantung pada efektivitas tim kecil. Ketergantungan pada pemasok tertentu menyebabkan produksi rentan terganggu ketika terjadi keterlambatan bahan baku. Selain itu kurangnya pelatihan terhadap karyawan juga membuat seringnya terjadi kesalahan/*human error* saat kegiatan produksi.

3. Opportunities (Peluang)

Mayoritas orang tua yang sadar akan pentingnya makanan sehat sejalan dengan tren sekolah yang mulai mendorong program kantin sehat. Peluang juga muncul dari kebijakan pendidikan yang menekankan keamanan pangan dan pembiasaan pola makan sehat pada siswa.

4. Threats (Ancaman)

Ancaman bagi Dapur Vani meliputi meningkatnya kompetisi katering sehat lainnya, fluktuasi bahan baku, serta perubahan regulasi pangan. Kondisi eksternal seperti gangguan rantai pasok dapat meningkatkan risiko keterlambatan pengiriman.

Berdasarkan hasil analisis SWOT, Dapur Vani memiliki kekuatan utama pada konsep makanan sehat non-MSG, kualitas bahan baku, dan perhatian terhadap gizi anak yang membangun citra positif di mata orang tua dan sekolah. Namun, operasional masih memiliki kelemahan berupa keterbatasan tenaga kerja, ketergantungan pada pemasok, dan kurangnya pelatihan sehingga memicu *human error*. Dengan memahami faktor-faktor tersebut, Dapur Vani dapat merumuskan strategi yang lebih tepat, memperkuat keunggulan, mengurangi kelemahan, serta meningkatkan ketahanan operasional dalam menghadapi dinamika pasar katering sekolah.

Matriks Manajemen Risiko

Tingkat risiko dapat diukur melalui matriks risiko yang diperoleh dari peristiwa yang mungkin saja terjadi mungkin muncul dalam kegiatan produksi, penyimpanan, dan distribusi makanan di Dapur Vani. Penggunaan matriks ini membantu mengidentifikasi risiko secara objektif berdasarkan seberapa sering risiko dapat terjadi dan seberapa besar dampaknya pada layanan katering sekolah non-MSG.

1. Kriteria Probabilitas (Kemungkinan Terjadi)

Probabilitas kejadian risiko dinilai berdasarkan frekuensi kejadian sebelumnya, pola operasional harian, dan kondisi pendukung seperti pasokan bahan baku serta stabilitas tenaga kerja.

Tabel 1. Kriteria Probabilitas

Nilai	Kategori	Deskripsi
1	Jarang sekali	Risiko hampir tidak mungkin terjadi secara praktis mustahil dalam kondisi operasional normal.
2	Jarang	Risiko dapat terjadi sesekali dalam kondisi tertentu atau situasi tidak biasa.
3	Sedang	Risiko memiliki kemungkinan wajar untuk terjadi dalam kondisi operasional umum.
4	Sering	Risiko sangat mungkin terjadi dalam periode waktu pendek.
5	Hampir pasti	Risiko diperkirakan terjadi atau berulang pada sebagian siklus operasional.

(Sumber: Data diolah peneliti, 2025)

2. Kriteria keparahan (Dampak/konsekuensi)

Kriteria keparahan mengacu pada tingkat kerugian atau konsekuensi negatif yang timbul apabila suatu risiko terjadi. Penilaian dampak mencakup berbagai dimensi, seperti kerugian finansial, gangguan operasional, penurunan reputasi, hingga implikasi hukum dan keselamatan, tergantung pada karakteristik perusahaan dan jenis risikonya.

Tabel 2. Kriteria Keparahannya

Nilai	Kategori	Deskripsi
1	Insignificant	Tidak berdampak pada kualitas makanan atau pengiriman, dapat dikendalikan sepenuhnya tanpa kerugian berarti.

Implementasi Sistem manajemen risiko berbasis ISO 31000:2018 dalam pengelolaan risiko pada katering sekolah non-MSG Dapur Vani
(Renggani, et al.)

2	Minor	Dampak kecil, tidak mengganggu fungsi inti dan membutuhkan penanganan minimal.
3	Sedang	Berpotensi mengancam operasional ringan dan memerlukan mitigasi dengan alokasi sumber daya tertentu.
4	Mayor	Menyebabkan terhambatnya sebagian besar operasi utama dan menimbulkan kerugian material yang signifikan.
5	Kritis	Dampak sangat besar, menyebabkan kegagalan operasional total, kerugian finansial parah, atau mengancam keberlangsungan dan reputasi perusahaan.

(Sumber: Data diolah peneliti, 2025)

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan metode studi kasus. Penelitian kualitatif bertujuan menggali makna, konsep, serta proses yang terjadi dalam suatu konteks alami (Creswell: 2018). Pendekatan deskriptif dipilih karena penelitian ini bermaksud menggambarkan secara sistematis bagaimana Dapur Vani mengelola risiko sesuai prinsip ISO 31000: 2018, mulai dari identifikasi hingga pengendalian risiko. Pendekatan ini juga memungkinkan peneliti menjelaskan kondisi kerja aktual. Faktor penyebab risiko, serta persepsi pelaku usaha secara lebih holistik.

Objek Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada katering sekolah non- MSG Dapur Vani, meliputi seluruh aktivitas yang berpotensi menimbulkan risiko operasional maupun non-operasional. Fokus observasi meliputi proses produksi, pelayanan, pengadaan bahan baku, keuangan, manajerial. Sampai pendistribusian. Pemilihan Dapur Vani sebagai objek didasarkan karena karakteristiknya sebagai katering sekolah non-MSG sehingga memiliki kebutuhan standar higiene, ketepatan waktu, dan konsistensi kualitas yang tinggi. Kondisi ini yang menjadikan Dapur Vani relevan untuk dikaji menggunakan kerangka ISO 31000 yang menekankan sistem manajemen risiko secara terstruktur.

Metode Pengumpulan Data

Penelitian ini menggunakan pengumpulan data kualitatif melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi, sehingga data yang diperoleh bersiat kontekstual dan mendalam. Ketiga metode ini dipilih karena kombinasi pengumpulan data kualitatif mampu menghasilkan pemahaman komprehensif terhadap situasi nyata di lapangan (Sugiyono: 2019).

Teknis Analisis Data

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu implementasi manajemen risiko dengan framework ISO 31000 yang sudah terstandarisasi internasional. Terdapat 4 langkah yang akan dilalui untuk memperoleh hasil yang sesuai, diantaranya:

1. Identifikasi Risiko

Peneliti mengolah data hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi untuk menemukan seluruh potensi risiko. Proses ini mencakup pencatatan peristiwa yang dapat mengganggu operasional, seperti *human error*, keterlambatan bahan baku, kontaminasi pangan, dan kendala distribusi. Identifikasi dilakukan dengan menelusuri sumber risiko, area terdampak, serta kondisi yang memicunya sesuai panduan ISO 31000.

2. Analisis Risiko

Data yang telah diidentifikasi dianalisis berdasarkan dua parameter utama yaitu probabilitas (kemungkinan terjadi) dan keparahan (besarnya dampak). Penilaian dilakukan menggunakan matriks risiko 5x5 untuk menentukan level risiko rendah, sedang, tinggi, atau ekstrem. Untuk menilai dampak risiko yang terjadi dapat diperoleh berdasarkan 5 kriteria yang terdiri dari insignificant, minor, sedang, mayor, kritis.

3. Evaluasi Risiko

Hasil analisis dibandingkan dengan kriteria risiko yang telah ditetapkan berdasarkan konteks operasional Dapur Vani. Tujuannya adalah menentukan prioritas penanganan, yaitu risiko mana yang harus segera ditangani, mana yang dapat diterima, dan mana yang memerlukan pemantauan berkala. Tahap ini memastikan keputusan pengendalian risiko bersifat terukur dan selaras dengan kapasitas organisasi.

4. Penanganan Risiko (Risk Treatment)

Peneliti merumuskan strategi mitigasi berdasarkan prioritas risiko yang telah dinilai. Bentuk penanganan dapat berupa pencegahan, pengurangan, pemindahan, atau penerimaan risiko.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Identifikasi Risiko

Berikut adalah identifikasi risiko yang diklasifikasikan berdasarkan jenis risikonya, yaitu risiko produksi, risiko pemasaran, risiko keuangan, risiko sumber daya manusia, risiko hukum dan reputasi, risiko operasional logistik, risiko *food safety* atau kesehatan dan keselamatan. Tersaji dalam tabel dibawah.

Tabel 3. Identifikasi Risiko

Kategori Risiko	ID	Jenis Risiko
Produksi	R1	Keterlambatan bahan baku
	R2	Bahan baku tidak segar
	R3	Human error penyiapan menu
	R4	Kesalahan penimbangan bahan

	R5	Kerusakan peralatan dapur
	R6	Kebersihan area produksi tidak konsisten
	R7	Menu tidak sesuai porsi standar
	R8	Stok bahan tidak stabil
Pemasaran	R9	Ketidakpuasan orang tua
	R10	Perubahan selera anak
	R11	Promosi digital tidak efektif
	R12	Ketergantungan pada <i>word of mouth</i>
	R13	Menu yang kurang variatif
Keuangan	R14	Kenaikan harga bahan baku
	R15	Arus kas tidak efisien
	R16	Kesalahan pencatatan transaksi
	R17	Pembayaran orang tua terlambat
	R18	Tidak ada dana darurat
Sumber Daya Manusia	R19	Kurangnya kerja sama tim
	R20	Minimnya pelatihan
	R21	Burnout pegawai
	R22	Pembagian tugas tidak sesuai
	R23	Absensi mendadak
Risiko Hukum dan Reputasi	R24	Tidak sesuai standar BPOM/Higiene
	R25	Pengaduan dari orang tua
	R26	Perizinan tidak diperbarui
	R27	Informasi negatif di media sosial
Risiko Logistik	R28	Keterlambatan pengiriman
	R29	Makanan rusak saat perjalanan
	R30	Kendaraan pengantar bermasalah
	R31	Kesalahan distribusi
	R32	Suhu makanan tidak terjaga
Risiko <i>Food Safety</i>	R33	Kesalahan prosedur sanitasi peralatan
	R34	Kontaminasi ringan saat persiapan bahan
	R35	Suhu penyimpanan tidak stabil
Risiko Teknologi	R36	Kesalahan input pesananan
	R37	Kendala aplikasi
	R38	Kerusakan alat digital pendukung
	R39	Gangguan internet saat pemesanan
	R40	<i>Misscommunication</i> dengan orang tua murid

(Sumber: Data diolah peneliti, 2025)

Tabel 4. Identifikasi Dampak Risiko

ID	Jenis Risiko	Dampak Risiko
R1	Keterlambatan bahan baku	Produksi terganggu dan pengiriman ke sekolah terlambat.

R2	Bahan baku tidak segar	Penurunan kualitas makanan dan komplain orang tua.
R3	Human error penyiapan menu	Cacat pada menu, salah gizi, dan menurunkan kepercayaan pelanggan.
R4	Kesalahan penimbangan bahan	Keseimbangan gizi tidak sesuai standar sekolah.
R5	Kerusakan peralatan dapur	Proses memasak terhenti, biaya perbaikan meningkat.
R6	Kebersihan area produksi tidak konsisten	Risiko kontaminasi dan pelanggaran standar higiene.
R7	Menu tidak sesuai porsi standar	Anak tidak kenyang/berlebihan kalori.
R8	Stok bahan tidak stabil	Biaya meningkat dan jadwal produksi tidak efisien.
R9	Ketidakpuasan orang tua	Penurunan reputasi dan potensi kehilangan pelanggan.
R10	Perubahan selera anak	Menu tidak habis dimakan dan pemborosan bahan.
R11	Promosi digital tidak efektif	Meinimnya pelanggan baru dan kompetito lebih unggul.
R12	Ketergantungan pada <i>word of mouth</i>	Pertumbuhan pelanggan lambat dan sulit bersaing.
R13	Menu yang kurang variatif	Timbulnya bosan pada anak dan pesanan menurun.
R14	Kenaikan harga bahan baku	Margin laba menurun signifikan.
R15	Arus kas tidak efisien	Sulit memenuhi kebutuhan operaional.
R16	Kesalahan pencatatan transaksi	Laporan keuangan tidak akurat dan potensi salah perhitungan.
R17	Pembayaran orang tua terlambat	Modal kerja terganggu dan produksi terhambat.
R18	Tidak ada dana darurat	Operasional tidak siap menghadapi kejadian mendadak.
R19	Kurangnya kerja sama tim	Produksi terhambat dan kualitas menu menurun.
R20	Minimnya pelatihan	<i>Human error</i> meningkat dan standar produk tidak konsisten.
R21	Burnout pegawai	Penurunan produktivitas dan absensi meningkat.
R22	Pembagian tugas tidak sesuai	Konflik internal dan efesiensi kerja menurun.
R23	Absensi mendadak	Produksi tidak optimal dan distribusi terganggu.
R24	Tidak sesuai standar BPOM/Higiene	Sanksi administrasi dan hilangnya kepercayaan sekolah.

R25	Pengaduan dari orang tua	Citra perusahaan menurun potensi kehilangan kontrak.
R26	Perizinan tidak diperbarui	Risiko denda dan penghentian operasi.
R27	Informasi negatif di media sosial	Reputasi rusak dan penurunan jumlah pelanggan.
R28	Keterlambatan pengiriman	Anak tidak mendapat makanan tepat waktu dan komplain sekolah.
R29	Makanan rusak saat perjalanan	Menu tidak layak konsumsi, pemborosan, dan kerugian finansial.
R30	Kendaraan pengantar bermasalah	Pengiriman terhenti dan waktu tidak sesuai jadwal.
R31	Kesalahan distribusi	Salah menu/kelas menyebabkan keluhan dan risiko alergi.
R32	Suhu makanan tidak terjaga	Risiko bakteri meningkat dan makanan tidak aman.
R33	Kesalahan prosedur sanitasi peralatan	Mengakibatkan kontaminasi ringan yang dapat memengaruhi higienitas.
R34	Kontaminasi ringan saat persiapan bahan	Kualitas makanan menurun, rasa kurang konsisten, dan potensi komplain kecil.
R35	Suhu penyimpanan tidak stabil	Sayuran dan protein lebih cepat layu atau kurang segar.
R36	Kesalahan input pesananan	Jumlah porsi tidak sesuai komplain orang tua
R37	Kendala aplikasi	Informasi pesanan terlambat diterima sehingga berdampak pada produksi.
R38	Kerusakan alat digital pendukung	Proses pencatatan menjadi tidak akurat.
R39	Gangguan internet saat pemesanan	Pesanan sulit diproses, komunikasi dengan pelanggan terlambat, dan koordinasi internal lambat.
R40	Misscommunication dengan orang tua murid	Risiko salah alamat, pesanan ganda, atau hilang riwayat pesanan.

(Sumber: Data diolah peneliti, 2025)

2. Analisis Risiko

Analisis risiko pada Dapur Vani dilakukan untuk menilai besar kecilnya risiko yang mungkin muncul dalam proses operasional, mulai dari persiapan bahan, produksi, penyimpanan, hingga distribusi. Penilaian dilakukan dengan mengukur likelihood atau kemungkinan terjadinya suatu peristiwa risiko dan impact atau besar dampak terhadap kualitas layanan, keberlanjutan operasional, dan kepuasan pelanggan.

Setiap risiko dihitung menggunakan rumus: **Level Risiko = Likelihood x Impact**. Ketika nilai telah diperoleh, risiko kemudian diklasifikasikan menggunakan kategori tingkat risiko yang disesuaikan dengan karakter operasional Dapur Vani.

Tabel 5. Level Risiko

Level Risiko = Likelihood x Impact	
Nilai	Kategori Risiko
1-5	Rendah
6-10	Sedang
11-15	Tinggi
16-25	Sangat tinggi

(Sumber: Data diolah peneliti, 2025)

Tabel 6. Penilaian Likelihood dan Impact

ID	Jenis Risiko	Likelihood (1-5)	Impact (1-5)	Level Risiko (LxI)
R1	Keterlambatan bahan baku	4	4	16
R2	Bahan baku tidak segar	3	4	12
R3	Human error penyiapan menu	4	3	12
R4	Kesalahan penimbangan bahan	3	3	9
R5	Kerusakan peralatan dapur	3	4	12
R6	Kebersihan area produksi tidak konsisten	3	4	12
R7	Menu tidak sesuai porsi standar	4	3	12
R8	Stok bahan tidak stabil	3	4	12
R9	Ketidakpuasan orang tua	3	4	12
R10	Perubahan selera anak	3	3	9
R11	Promosi digital tidak efektif	2	3	6
R12	Ketergantungan pada <i>word of mouth</i>	3	3	9
R13	Menu yang kurang variatif	3	3	9
R14	Kenaikan harga bahan baku	4	4	16
R15	Arus kas tidak efisien	2	4	8
R16	Kesalahan pencatatan transaksi	3	3	9
R17	Pembayaran orang tua terlambat	4	4	16
R18	Tidak ada dana darurat	3	4	12
R19	Kurangnya kerja sama tim	3	3	9
R20	Minimnya pelatihan	3	3	9
R21	Burnout pegawai	3	3	9
R22	Pembagian tugas tidak sesuai	2	3	6
R23	Absensi mendadak	3	3	9
R24	Tidak sesuai standar BPOM/Higiene	2	5	10
R25	Pengaduan dari orang tua	2	4	8
R26	Perizinan tidak diperbarui	2	4	8
R27	Informasi negatif di media sosial	3	4	12
R28	Keterlambatan pengiriman	2	4	8
R29	Makanan rusak saat perjalanan	2	4	8

R30	Kendaraan pengantar bermasalah	2	4	8
R31	Kesalahan distribusi	2	4	8
R32	Suhu makanan tidak terjaga	3	4	12
R33	Kesalahan prosedur sanitasi peralatan	3	4	12
R34	Kontaminasi ringan saat persiapan bahan	3	3	9
R35	Suhu penyimpanan tidak stabil	3	4	12
R36	Kesalahan input pesananan	4	4	16
R37	Kendala aplikasi	2	3	6
R38	Kerusakan alat digital pendukung	2	3	6
R39	Gangguan internet saat pemesanan	3	3	9
R40	Misscommunication dengan orang tua murid	3	3	9

(Sumber: Data diolah peneliti, 2025)

3. Evaluasi Risiko

Evaluasi risiko pada Dapur Vani menunjukkan bahwa sebagian risiko berada pada kategori sangat tinggi dan tinggi, terutama terkait bahan baku, proses produksi, dan pengendalian suhu makanan sehingga membutuhkan penanganan prioritas. Risiko kategori sedang umumnya terkait layanan, serta kendala teknis. Hasil ini menjadi dasar untuk menentukan fokus mitigasi dalam tabel selanjutnya.

Tabel 7. Pengelompokkan Risiko Berdasarkan Likelihood dengan Impact

ID	Jenis Risiko	Likelihood (1-5)	Impact (1-5)	Level Risiko (LxI)
R1	Keterlambatan bahan baku	4	4	16
R14	Kenaikan harga bahan baku	4	4	16
R17	Pembayaran orang tua terlambat	4	4	16
R36	Kesalahan input pesananan	4	4	16
R2	Bahan baku tidak segar	3	4	12
R3	Human error penyiapan menu	4	3	12
R5	Kerusakan peralatan dapur	3	4	12
R6	Kebersihan area produksi tidak konsisten	3	4	12
R7	Menu tidak sesuai porsi standar	4	3	12
R8	Stok bahan tidak stabil	3	4	12
R9	Ketidakpuasan orang tua	3	4	12
R18	Tidak ada dana darurat	3	4	12
R27	Informasi negatif di media sosial	3	4	12
R32	Suhu makanan tidak terjaga	3	4	12
R33	Kesalahan prosedur sanitasi peralatan	3	4	12
R35	Suhu penyimpanan tidak stabil	3	4	12
R24	Tidak sesuai standar BPOM/Higiene	2	5	10

Implementasi Sistem manajemen risiko berbasis ISO 31000:2018 dalam pengelolaan risiko pada katering sekolah non-MSG Dapur Vani (Renggani, et al.)

R10	Perubahan selera anak	3	3	9
R12	Ketergantungan pada <i>word of mouth</i>	3	3	9
R13	Menu yang kurang variatif	3	3	9
R16	Kesalahan pencatatan transaksi	3	3	9
R19	Kurangnya kerja sama tim	3	3	9
R20	Minimnya pelatihan	3	3	9
R21	Burnout pegawai	3	3	9
R23	Absensi mendadak	3	3	9
R34	Kontaminasi ringan saat persiapan bahan	3	3	9
R39	Gangguan internet saat pemesanan	3	3	9
R40	<i>Misscommunication</i> dengan orang tua murid	3	3	9
R15	Arus kas tidak efisien	2	4	8
R25	Pengaduan dari orang tua	2	4	8
R26	Perizinan tidak diperbarui	2	4	8
R28	Keterlambatan pengiriman	2	4	8
R29	Makanan rusak saat perjalanan	2	4	8
R30	Kendaraan pengantar bermasalah	2	4	8
R31	Kesalahan distribusi	2	4	8
R11	Promosi digital tidak efektif	2	3	6
R22	Pembagian tugas tidak sesuai	2	3	6
R37	Kendala aplikasi	2	3	6
R38	Kerusakan alat digital pendukung	2	3	6

(Sumber: Data diolah peneliti, 2025)

4. Perlakuan Risiko

Perlakuan risiko pada Dapur Vani difokuskan pada upaya mengurangi kemungkinan terjadinya risiko maupun dampaknya melalui tindakan pencegahan dan pengendalian yang terstruktur. Risiko dengan level sangat tinggi dan tinggi ditangani melalui langkah mitigasi segera, seperti peningkatan kontrol kualitas bahan baku, penguatan SOP produksi, pengawasan higienitas, serta perbaikan sistem distribusi. Risiko kategori sedang dikelola dengan perbaikan administratif, pelatihan rutin, dan pemantauan berkala. Sementara itu, risiko rendah cukup dikontrol melalui monitoring berkelanjutan. Pendekatan ini memastikan setiap risiko ditangani secara proporsional agar operasional Dapur Vani tetap aman, efisien, dan sesuai standar.

Tabel 8. Mitigasi Risiko

ID	Jenis Risiko	LxI	Mitigasi Risiko
R1	Keterlambatan bahan baku	16	Menetapkan supplier cadangan; melakukan pemesanan lebih awal; membuat sistem reminder pemesanan.
R14	Kenaikan harga bahan baku	16	Melakukan negosiasi harga, mencari alternatif bahan setara,

Implementasi Sistem manajemen risiko berbasis ISO 31000:2018 dalam pengelolaan risiko pada katering sekolah non-MSG Dapur Vani
(Renggani, et al.)

			serta menyesuaikan menu berbiaya stabil.
R17	Pembayaran orang tua terlambat	16	Menyediakan sistem pengingat otomatis, kebijakan jatuh tempo jelas, dan opsi pembayaran fleksibel.
R36	Kesalahan input pesananan	16	Menggunakan formulir pemesanan standar, pelatihan staf, dan verifikasi ganda sebelum produksi.
R2	Bahan baku tidak segar	12	Membuat standar penerimaan bahan, inspeksi harian, dan rotasi stok (FIFO).
R3	<i>Human error</i> penyiapan menu	12	SOP memasak detail, pelatihan berkala, dan supervisi saat jam sibuk.
R5	Kerusakan peralatan dapur	12	Jadwal maintenance rutin dan penyediaan alat cadangan untuk fungsi kritis.
R6	Kebersihan area produksi tidak konsisten	12	Checklist kebersihan harian dan audit sanitasi mingguan.
R7	Menu tidak sesuai porsi standar	12	Penimbangan menggunakan alat ukur tetap dan kartu resep per porsi.
R8	Stok bahan tidak stabil	12	Sistem monitoring stok digital dan perencanaan kebutuhan mingguan.
R9	Ketidakpuasan orang tua	12	Menyediakan kanal feedback formal dan evaluasi rutin terhadap menu/layanan.
R18	Tidak ada dana darurat	12	Menyisihkan dana cadangan tiap bulan dan mengatur struktur biaya lebih efisien.
R27	Informasi negatif di media sosial	12	Membuat SOP respon cepat, klarifikasi terbuka, dan peningkatan kualitas layanan.
R32	Suhu makanan tidak terjaga	12	Menggunakan insulated box, pengecekan suhu sebelum distribusi.
R33	Kesalahan prosedur sanitasi peralatan	12	SOP cuci peralatan, penggunaan sanitiser food grade, pengecekan supervisor.
R35	Suhu penyimpanan tidak stabil	12	Kalibrasi lemari pendingin dan pemasangan thermometer digital.

R24	Tidak sesuai standar BPOM/Higiene	10	Penyesuaian SOP sesuai regulasi, audit internal kebersihan, dan pelatihan higiene.
R10	Perubahan selera anak	9	Survei preferensi berkala dan penyusunan menu variatif.
R12	Ketergantungan pada <i>word of mouth</i>	9	Beralih pada strategi promosi digital rutin.
R13	Menu yang kurang variatif	9	Rotasi menu mingguan dan eksplorasi resep baru.
R16	Kesalahan pencatatan transaksi	9	Penggunaan aplikasi pencatatan otomatis dan rekonsiliasi harian.
R19	Kurangnya kerja sama tim	9	Briefing harian dan pembagian tugas jelas.
R20	Minimnya pelatihan	9	Jadwal pelatihan teratur sesuai kebutuhan operasional.
R21	Burnout pegawai	9	Pengaturan shift dan pembagian beban kerja seimbang.
R23	Absensi mendadak	9	Menyediakan tenaga cadangan (backup staff).
R34	Kontaminasi ringan saat persiapan bahan	9	Penerapan higiene tangan, penggunaan sarung tangan, dan pemisahan bahan mentah-matang.
R39	Gangguan internet saat pemesanan	9	Menyediakan provider cadangan atau hotspot alternatif.
R40	<i>Misscommunication</i> dengan orang tua murid	9	SOP komunikasi, template pesan, dan klarifikasi dua arah sebelum produksi.
R15	Arus kas tidak efisien	8	Pengaturan cash flow mingguan dan pembatasan pengeluaran tidak mendesak.
R25	Pengaduan dari orang tua	8	Sistem penanganan aduan cepat dan tindak lanjut maksimal 24 jam.
R26	Perizinan tidak diperbarui	8	Sistem reminder perizinan dan penanggung jawab khusus legalitas.
R28	Keterlambatan pengiriman	8	Manajemen rute dan buffer waktu pengantaran.
R29	Makanan rusak saat perjalanan	8	Penggunaan container tahan guncangan dan pengecekan kondisi sebelum berangkat.
R30	Kendaraan pengantar bermasalah	8	Servis rutin dan menyediakan motor cadangan.

R31	Kesalahan distribusi	8	Label pesanan jelas dan verifikasi sebelum berangkat.
R11	Promosi digital tidak efektif	6	Evaluasi konten, jadwal posting, dan pemanfaatan visual yang menarik.
R22	Pembagian tugas tidak sesuai	6	Review struktur tugas dan penyusunan jobdesk lebih jelas.
R37	Kendala aplikasi	6	Update aplikasi rutin dan menyediakan alternatif manual.
R38	Kerusakan alat digital pendukung	6	Pengecekan perangkat dan menyediakan alat cadangan.

(Sumber: Data diolah peneliti, 2025)

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil identifikasi, analisis, evaluasi, dan perlakuan risiko pada Dapur Vani, dapat disimpulkan bahwa seluruh aktivitas operasional usaha catering sekolah memiliki beragam potensi risiko yang mencakup produksi, pemasaran, keuangan, sumber daya manusia, reputasi–hukum, logistik/distribusi, keamanan pangan (food safety), dan teknologi. Melalui penerapan kerangka ISO 31000, risiko-risiko tersebut berhasil dipetakan ke dalam level sangat tinggi, tinggi, sedang, hingga rendah, sehingga memudahkan penentuan prioritas penanganan.

Risiko dengan kategori sangat tinggi umumnya terkait keterlambatan bahan baku, kenaikan harga, kesalahan input pesanan, dan keterlambatan pembayaran, sehingga membutuhkan tindakan mitigasi segera dan terstruktur. Sementara itu, risiko kategori tinggi dan sedang banyak berkaitan dengan kualitas bahan, higiene, stabilitas operasional, serta kepuasan orang tua sebagai pengguna layanan.

Secara keseluruhan, penerapan manajemen risiko ini membantu Dapur Vani meningkatkan kontrol operasional, memperkuat kualitas layanan, menjaga keamanan pangan, serta memastikan keberlanjutan usaha melalui tindakan mitigasi yang terarah dan dapat diterapkan secara konsisten.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2022). *Pedoman higiene sanitasi jasa boga*. Jakarta: BPOM RI.
- Badan Standardisasi Nasional. (2018). *SNI ISO 31000:2018 Manajemen Risiko—Pedoman*. Jakarta: BSN.
- Codex Alimentarius Commission. (2020). *General principles of food hygiene (CXC 1-1969)*. FAO & WHO.
- Permana, D., & Wulandari, S. (2023). Penerapan manajemen risiko pada UMKM catering untuk meminimalkan kerugian operasional. *Jurnal Manajemen Kinerja*, 55-67.
- Ramdani, R., Fadillah, M., & Nurhayati, F. (2023). Penerapan manajemen risiko berbasis ISO 31000 pada industri fashion kreatif: Studi kasus Uniquelymozdaily. *Jurnal Industri Kreatif*, 2278–2300.
- Republik Indonesia. (2012). *Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan*. Jakarta: Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 227.
- Sugiyono. (2019). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.

Implementasi Sistem manajemen risiko berbasis ISO 31000:2018 dalam pengelolaan risiko pada catering sekolah non-MSG Dapur Vani
(Renggani, et al.)

- Syafaruddin, S., & Rahmah, A. (2020). Analisis risiko rantai pasok industri kuliner menggunakan metode FMEA. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 12-21.
- World Health Organization. (2020). *Food safety manual*. Geneva: WHO Press.
- Alfiana, A, H Hendrawan, & H Siddiqa. (2024), Assessing The Role Of Financial Risk Management In Corporate Decision-Making, *COSTING : Journal of Economic, Bussines and Accounting* Vol 7 No 6 , 5843-5850
- Alfiana, IC Dewi, I Harsono (2024). Manajemen Risiko Dalam Pengambilan Keputusan Bisnis. Penerbit PT Arunika Aksa Karya ,Sukabumi Jawa barat ISBN 978-623-09-9149-3
- Erwin, TA Safitri, Alfiana, M Syahrin.(2024) Financial Risk Management Strategies For Startups In The Digital Era, *International Journal of Economic Literature (INJOLE)*, Vol. 2 No. 9 September 2024, page., 2669-2682
- Alfiana, A., Lubis, R. F., Suharyadi, M. R., Utami, E. Y., & Sipayung, B. (2023). Manajemen Risiko dalam Ketidakpastian Global: Strategi dan Praktik Terbaik. *Jurnal Bisnis Dan Manajemen West Science*, 2(03), 260–271. <https://doi.org/10.58812/jbmws.v2i03.576>
- Putri PAAN, Amalo, F, Azizi M, Alfiana, CAkranegara,PA (2024) Manajemen risiko keuangan : membangun kesiapan dan ketahanan finansial dalam menghadapi krisis dan perubahan ekonomi, *Community Development Journal, Jurnal Pengabdian Masyarakat* Vol 5 (2) 3126-3132
- Linna Ismawati dkk ,(2023) Bunga rampai manajemen risiko era digital, penerbit Media Sains Indonesia, Bandung, Jawa barat, ISBN 978-623-195-576-0
- Sita Deliyana Firmialy dkk (2023), Manajemen Risiko Pada Berbagai Bidang, Penerbit Mesia Sains Indonesia, Bandung Indonesia ISBN 978-623-195-581-4