



Strategi Mitigasi Risiko Industri Rumahan Pembuatan Kue Basah dan Snackbox Untuk Meningkatkan Keberlanjutan Usaha Pada Mulia Snackbox & Cookies

**Fiqi Ardi Abdurahman Masdar¹, Fajar², Ari Assrishan Sosh Mantoro³,
Muhammad Irfan Fauzan⁴, Alfiana⁵**

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

Email Korespodensi 230313113@umbandung.ac.id

Diterima: 11-01-2026 | Disetujui: 21-01-2026 | Diterbitkan: 23-01-2026

ABSTRACT

The sustainability of home industries is often threatened by risk management that is still intuitive and reactive. This study aims to formulate a risk mitigation strategy at Mulia Snackbox & Cookies using the ISO 31000:2018 framework. Using a descriptive qualitative method, the study identified 35 risk events spread across seven operational segments. Evaluation through the Likelihood and Impact matrix maps a number of crucial risks at the priority level, consisting of 1 Extreme risk (utility disruption) and 12 High risks (dominated by fluctuations in raw material prices and operational techniques). The formulated mitigation strategies include Risk Reduction (provision of energy reserves and routine machine maintenance), Risk Sharing (negotiation of corporate contract clauses), and Risk Avoidance (disciplined financial segregation). The results of the study prove that ISO 31000 adaptation provides a structured approach to improving operational resilience and long-term business financial stability.

Keywords: Risk Management, ISO 31000, Risk Management

ABSTRAK

Keberlanjutan industri rumahan sering terancam oleh pengelolaan risiko yang masih bersifat intuitif dan reaktif. Penelitian ini bertujuan merumuskan strategi mitigasi risiko pada Mulia Snackbox & Cookies menggunakan kerangka kerja ISO 31000:2018. Menggunakan metode kualitatif deskriptif, penelitian mengidentifikasi 35 peristiwa risiko yang tersebar di tujuh segmen operasional. Evaluasi melalui matriks *Likelihood* dan *Impact* memetakan sejumlah risiko krusial pada level prioritas, yang terdiri dari 1 risiko Ekstrem (gangguan utilitas) dan 12 risiko Tinggi (didominasi fluktuasi harga bahan baku dan teknis operasional). Strategi mitigasi yang dirumuskan mencakup *Risk Reduction* (penyediaan cadangan energi dan pemeliharaan mesin rutin), *Risk Sharing* (negosiasi klausul kontrak korporat), dan *Risk Avoidance* (disiplin pemisahan keuangan). Hasil penelitian membuktikan bahwa adaptasi ISO 31000 memberikan pendekatan terstruktur untuk meningkatkan resiliensi operasional dan stabilitas finansial usaha jangka panjang.

Katakunci: Manajemen Risiko, ISO 31000, Mitigasi Risiko.

Bagaimana Cara Sitas Artikel ini:

Masdar, F. A. A., Fajar, F., Mantoro, A. A. S., Fauzan, M. I., & Alfiana, A. (2026). Strategi Mitigasi Risiko Industri Rumahan Pembuatan Kue Basah dan Snackbox Untuk Meningkatkan Keberlanjutan Usaha Pada Mulia Snackbox & Cookies. *Ekopedia: Jurnal Ilmiah Ekonomi*, 2(1), 2198-2216.
<https://doi.org/10.63822/xkz5p040>

PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) merupakan pilar fundamental perekonomian Indonesia, secara konsisten memberikan kontribusi signifikan terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) dan penyerapan tenaga kerja. sektor UMKM, industri kuliner khususnya sub-sektor pembuatan kue dan makanan ringan (*snack*), menunjukkan pertumbuhan yang dinamis dan persaingan sangat ketat. Industri ini didominasi usaha skala rumahan (*home industry*) yang memiliki fleksibilitas tinggi sekaligus rentan terhadap berbagai ketidakpastian. keberlanjutan usaha (*business sustainability*) menjadi isu krusial bagi industri rumahan. usaha ini seringkali dihadapkan berbagai risiko yang dapat mengancam kelangsungannya, baik risiko operasional, keuangan, pasar. tantangan umum meliputi fluktuasi harga bahan baku yang tajam (tepung, gula, dan telur), manajemen arus kas yang tidak terstruktur, tingginya tingkat persaingan, perubahan selera konsumen yang cepat, serta risiko operasional dalam menjaga konsistensi kualitas dan ketepatan waktu produksi. tanpa manajemen risiko yang efektif, banyak industri rumahan gagal mempertahankan usahanya dalam jangka panjang, meskipun memiliki produk yang berkualitas.

Untuk menjamin keberlanjutan usaha di masa depan, pendekatan manajemen risiko yang reaktif atau intuitif tidak lagi memadai. diperlukan kerangka kerja sistematis dan terstruktur. ISO 31000:2018 hadir sebagai standar internasional yang menyediakan prinsip dan panduan komprehensif untuk manajemen risiko, yang dapat diterapkan organisasi dalam berbagai skala. standar ini menawarkan pendekatan proaktif untuk mengidentifikasi, menganalisis, mengevaluasi, dan memperlakukan risiko secara efektif. penerapan standar formal seperti ISO 31000 dalam konteks industri rumahan di Indonesia masih sangat terbatas. terdapat kesenjangan penelitian (*research gap*) mengenai bagaimana prinsip-prinsip ISO 31000 dapat diadaptasi dan diimplementasikan secara praktis pada UMKM sektor kuliner skala rumahan.

Berdasarkan hasil wawancara (data primer) dengan pemilik, sejarah berdirinya Mulia Snackbox & Cookies berasal dari kegemaran (*hobby*) pemilik di dunia *pastry* yang telah ditekuni sejak remaja. Kegemaran ini kemudian dikembangkan melalui eksperimen untuk menciptakan produk kue kering. langkah awal komersialisasi usaha dirintis dengan strategi pemasaran sederhana, yakni melalui sistem konsinyasi atau "titip jual" pada warung-warung terdekat di lingkungan sekitar. seiring berjalanannya waktu, produk tersebut mendapatkan penerimaan yang positif dan diminati oleh masyarakat setempat.

Respon pasar yang baik ini mendorong didirikannya usaha "Mulia Snackbox & Cookies" secara resmi pada tahun 1992. Sejak formalisasi usaha tersebut, Mulia Snackbox & Cookies mulai mendapatkan kepercayaan dari segmen pasar yang lebih luas, termasuk klien korporat besar seperti PT. Telkom dan PT. Inti, yang kemudian menjadi pelanggan tetap. Hingga tahun 2025, usaha ini telah menunjukkan perkembangan pesat yang ditandai dengan adanya diversifikasi produk. Saat ini, Mulia Snackbox & Cookies tidak hanya memproduksi kue kering dan kue basah, tetapi juga telah berekspansi ke produksi roti dan aneka gorengan untuk memenuhi permintaan pasar yang semakin beragam.

Fenomena menarik terlihat pada Mulia Snackbox & Cookies, di mana sebagai entitas industri rumahan yang telah mampu menembus pasar korporat strategis (BUMN) dan bertahan lebih dari tiga dekade, usaha ini justru menghadapi eksposur risiko yang semakin kompleks—mulai dari volatilitas harga bahan baku hingga ketatnya persaingan—namun pengelolaannya masih bergantung pada pendekatan intuitif dan reaktif yang rentan, sehingga mengancam stabilitas dan keberlanjutan usaha di tengah dinamika pasar yang tidak pasti.

Beberapa penelitian sebelumnya telah membahas manajemen risiko pada UMKM sektor kuliner dan makanan ringan serta strategi mitigasi yang diterapkan untuk meningkatkan keberlanjutan usaha. Namun, penelitian ini memiliki keunikan dengan fokus pada penerapan kerangka kerja manajemen risiko berdasarkan standar internasional ISO 31000:2018 dalam konteks industri rumahan pembuatan kue basah dan snackbox Mulia Snackbox & Cookies yang telah beroperasi selama lebih dari tiga dekade dan melayani klien korporat. Pendekatan ini memberikan kontribusi baru berupa integrasi standar global dalam manajemen risiko di skala usaha rumahan yang spesifik secara geografis dan segmen pelanggan, sehingga memberikan kerangka yang lebih sistematis dan terstruktur untuk mendukung keberlanjutan usaha.

KAJIAN PUSTAKA

Manajemen Risiko

(Sitanggang & Sitanggang, 2022) Manajemen risiko didefinisikan sebagai proses sistematis yang melibatkan penerapan kebijakan, prosedur, dan praktik untuk mengidentifikasi, menganalisis, mengevaluasi, dan mengendalikan risiko agar organisasi dapat mencapai tujuan dengan aman dan efektif (ISO 31000:2018). Proses ini meliputi kegiatan komunikasi dan konsultasi risiko, penetapan lingkup, konteks dan kriteria risiko, penilaian risiko yang terdiri dari identifikasi, analisis dan evaluasi risiko, pengelolaan risiko (risk treatment), serta pemantauan dan tinjauan berkala terhadap risiko yang ada.

(Geofanny & Tanaamah, 2022) bahwa manajemen risiko adalah seni dan ilmu dalam mengelola ancaman terhadap aset dan kegiatan organisasi dengan tujuan memaksimalkan peluang keberhasilan dan meminimalkan potensi kerugian. Tujuan utamanya adalah memberikan jaminan bahwa risiko yang dikelola tidak menghambat tercapainya sasaran organisasi secara efisien dan efektif.

Standar ISO 31000:2018

(ISO 31000, 2018) Standar ISO 31000 merupakan panduan internasional yang memberikan kerangka kerja dan proses manajemen risiko yang terintegrasi, sistematis, dan berkelanjutan untuk membantu organisasi mencapai tujuannya dengan efektif. Kerangka kerja inti ISO 31000 menempatkan kepemimpinan dan komitmen sebagai pusat penggerak seluruh proses, yang meliputi integrasi manajemen risiko dalam seluruh aktivitas organisasi, perancangan sistem manajemen risiko, implementasi, evaluasi, serta peningkatan berkelanjutan.

Framework ISO 31000:2018

(ISO 31000, 2018) Prinsip manajemen risiko menurut ISO 31000:2018 menegaskan bahwa

Strategi Mitigasi Risiko Industri Rumahan Pembuatan Kue Basah dan Snackbox Untuk Meningkatkan Keberlanjutan Usaha Pada Mulia Snackbox & Cookies

(Masdar, et al.)

manajemen risiko harus menjadi bagian integral dari seluruh aktivitas organisasi dan menjadi tanggung jawab semua pihak yang terlibat. Pendekatan yang sistematis dan menyeluruh penting untuk memastikan konsistensi dan efektivitas pengelolaan risiko, di mana proses ini harus disesuaikan dengan kebutuhan, konteks, dan kompleksitas organisasi. Manajemen risiko harus melibatkan seluruh pemangku kepentingan secara inklusif untuk mendapatkan seluruh informasi relevan dan perspektif yang beragam. Selain itu, proses manajemen risiko harus bersifat dinamis dan adaptif terhadap perubahan baik dari dalam organisasi maupun lingkungan eksternal. Pengambilan keputusan harus didasarkan pada informasi terbaik yang tersedia, menggunakan data akurat dan tepat waktu untuk memberikan landasan yang kuat. Tujuan utama dari manajemen risiko adalah menciptakan nilai bagi organisasi dengan melindungi dan meningkatkan kinerja serta keberlanjutan usaha. Oleh karena itu, manajemen risiko harus dijalankan secara terstruktur, tepat waktu, dan terus-menerus dilakukan evaluasi dan peningkatan agar proses pengelolaan risiko selalu relevan dan efektif. Prinsip-prinsip ini menjadi fondasi penting dalam membangun sistem manajemen risiko yang kokoh dan berkesinambungan sesuai standar ISO 31000:2018.

Proses Manajemen Risiko

(Gina Patriani Manuputty, 2022) Proses manajemen risiko terdiri dari tahapan yang saling terkait, termasuk penetapan lingkup, konteks, dan kriteria risiko, identifikasi, analisis, evaluasi risiko, perlakuan risiko, serta pemantauan dan tinjauan risiko secara berkelanjutan. Penerapan ISO 31000:2018 menekankan prinsip-prinsip seperti terintegrasi, terstruktur dan komprehensif, disesuaikan dengan kebutuhan organisasi, inklusif, dinamis, menggunakan informasi terbaik yang tersedia, memperhatikan aspek manusia dan budaya, serta peningkatan berkelanjutan untuk menciptakan dan melindungi nilai organisasi secara optimal

Keberlanjutan Usaha

(Putri Kholisoh et al., 2025) keberlanjutan usaha dalam konteks UMKM merujuk pada kemampuan usaha untuk mempertahankan dan mengembangkan operasionalnya secara berkelanjutan dengan memperhatikan aspek ekonomi, sosial, dan lingkungan. UMKM berkelanjutan tidak hanya fokus pada keuntungan finansial, tetapi juga efisiensi penggunaan sumber daya, pengelolaan dampak sosial, dan kepatuhan terhadap regulasi lingkungan, sehingga mampu bersaing dan beradaptasi dalam jangka panjang

(Zuhra & Eka Fitria, 2024) Hubungan manajemen risiko dengan keberlanjutan usaha sangat erat karena manajemen risiko memungkinkan UMKM mengidentifikasi dan mengendalikan berbagai ketidakpastian yang dapat mengancam kelangsungan bisnis, seperti risiko keuangan, operasional, dan pasar. Dengan menerapkan manajemen risiko yang sistematis, UMKM dapat mengurangi dampak negatif risiko dan memanfaatkan peluang secara optimal untuk memperkuat daya tahan usaha serta mencapai tujuan keberlanjutan

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif yang bertujuan untuk menggambarkan dan menganalisis fenomena penerapan manajemen risiko dan strategi mitigasi pada industri rumahan pembuatan kue basah dan snackbox secara mendalam dan sistematis. Data yang

diperoleh dianalisis dengan metode deskriptif melalui tahapan reduksi data, penyajian data dalam bentuk narasi, serta penarikan kesimpulan sebagai interpretasi hasil observasi dan wawancara yang menjawab rumusan masalah penelitian. Sumber data terdiri dari data primer yang diperoleh melalui wawancara langsung dengan pemilik usaha Mulia Snackbox & Cookies, serta data sekunder yang diperoleh dari buku, jurnal, dan sumber lain yang relevan dengan konsep manajemen risiko dan usaha tersebut.

PEMBAHASAN

Analisis SWOT

Analisis SWOT dilakukan untuk menggambarkan kondisi aktual Mulia SnackBox and Cookies. berdasarkan hasil observasi, wawancara mendalam, serta pengamatan langsung terhadap kegiatan operasional Mulia SnackBox And Cookies .(Zianah Safitri et al., 2024) Analisis ini berfungsi untuk mengidentifikasi kekuatan (strength), kelemahan (weakness), peluang (opportunities), dan ancaman (threats) yang dapat memengaruhi kinerja dan keberlanjutan usaha

Strengths	Weakness	Opportunities	Threats
<p>1. Reputasi & Pengalaman: Berdiri sejak 1992, membuktikan resiliensi dan pengalaman lebih dari tiga dekade.</p> <p>2. Portofolio Klien Korporat: Kepercayaan dari klien besar (PT. Telkom, PT. Inti) yang menunjukkan standar kualitas.</p> <p>3. Diversifikasi Produk: Mampu memproduksi kue kering, kue basah, snackbox, roti, dan gorengan.</p> <p>4. Keahlian Inti Pemilik: Berawal dari hobi dan <i>passion</i> yang menjamin terjaganya kontrol kualitas dan resep</p>	<p>1. Manajemen Risiko Informal: Penanganan risiko masih bersifat reaktif dan intuitif, belum terstruktur.</p> <p>2. Ketergantungan pada Pemilik: Risiko operasional tinggi jika pemilik (sebagai <i>key person</i>) berhalangan.</p> <p>3. Manajemen Arus Kas: Potensi gangguan arus kas akibat termin pembayaran yang panjang dari klien korporat.</p> <p>4. Keterbatasan Skala: Status "industri rumahan" mungkin memiliki keterbatasan kapasitas produksi dibandingkan pabrik.</p>	<p>1. Digitalisasi Pemasaran: Peluang ekspansi ke pasar ritel melalui media sosial (Instagram, TikTok) dan <i>marketplace</i>.</p> <p>2. Ekspansi Pasar B2B: Menggunakan portofolio klien (Telkom/Inti) sebagai <i>leverage</i> untuk menawarkan ke perusahaan lain.</p> <p>3. Kemitraan Strategis: Bekerja sama dengan <i>Event Organizer</i> (EO), <i>Wedding Organizer</i> (WO), dan katering di Bandung.</p> <p>4. Standardisasi: Proses sertifikasi (Halal, P-IRT/BPOM) dan implementasi manajemen risiko (ISO 31000) sebagai nilai jual baru.</p>	<p>1. Persaingan Sangat Ketat: Tingginya jumlah pesaing di Bandung, dari skala rumahan hingga <i>bakery</i> modern.</p> <p>2. Fluktuasi Harga Bahan Baku: Kenaikan harga komoditas (telur, tepung, gula, minyak) yang tidak terduga.</p> <p>3. Perubahan Selera Konsumen: Munculnya tren-tren kuliner baru yang dapat menggeser permintaan produk</p> <p>4. Risiko Konsentrasi Pelanggan: Ketergantungan pada beberapa klien besar. Jika 1 klien berganti vendor, dampak pendapatan signifikan.</p>

--	--	--	--

Analisis Risiko

Dalam rangka mengelola risiko secara sistematis pada Mulia Snackbox & Cookies, dilakukan analisis risiko menggunakan metode risk scoring yang menilai setiap risiko berdasarkan dua dimensi utama, yakni likelihood (frekuensi kemunculan risiko) dan impact (tingkat dampak yang ditimbulkan). Pendekatan ini memungkinkan pengkategorian risiko berdasarkan tingkat prioritas sehingga upaya mitigasi dapat difokuskan pada risiko dengan skor tertinggi yang berpotensi paling mengganggu kelangsungan usaha. Melalui evaluasi risiko secara kuantitatif ini, perusahaan dapat mengambil langkah-langkah strategis yang tepat untuk meminimalisasi dampak negatif dan meningkatkan keberlanjutan bisnis.

Tabel Identifikasi Risiko Mulia SnackBox and Cookies

Jenis Risiko	Kode Risiko	Peristiwa	Dampak
RISIKO PASAR Kehilangan Klien Korporat	R1	Klien besar (PT. Telkom, PT. Inti) memutus kontrak atau beralih ke vendor lain.	Penurunan pendapatan yang drastis dan mendadak, mengancam arus kas.
Persaingan Harga (Perang Harga)	R2	Munculnya pesaing baru di sekitar lokasi atau <i>marketplace</i> yang menawarkan harga jauh lebih murah.	Penurunan margin keuntungan atau kehilangan pelanggan sensitif harga.
Perubahan Tren Kuliner	R3	Pergeseran selera konsumen ke makanan kekinian (misal: <i>croffle</i> , <i>dessert box</i>) meninggalkan kue tradisional.	Produk lama menjadi <i>slow moving</i> dan potensi <i>waste</i> meningkat.
Penurunan Daya Beli	R4	Inflasi atau kondisi ekonomi makro yang menyebabkan masyarakat menunda pembelian kudapan.	Penurunan volume pesanan dan omzet penjualan ritel.
Kejemuhan Pasar Lokal	R5	Konsumen di area sekitar (radius pengiriman terdekat) mulai bosan dengan varian menu yang sama.	Stagnasi pertumbuhan pelanggan dan sulit mendapatkan pelanggan baru.
RISIKO PEMASARAN Ulasan Negatif	R6	Pelanggan yang tidak puas memviralkan keluhan di media sosial (Google Review/Instagram).	Rusaknya reputasi merek dan penurunan kepercayaan pelanggan.
Kesalahan Target Pasar	R7	Fokus promosi di media sosial tidak menjangkau target pasar (misal: menargetkan anak muda, padahal produk disukai orang tua).	Biaya iklan terbuang percuma, pertumbuhan pelanggan lambat.

Ketidakakuratan Foto Produk	R8	Foto produk di katalog terlihat lebih bagus daripada aslinya (<i>misleading</i>).	Komplain pelanggan, permintaan pengembalian dana, dan <i>brand trust</i> menurun.
Respon Admin Lambat	R9	Admin terlambat merespons pesanan/pertanyaan pelanggan melalui <i>chat</i> online.	Potensi pelanggan lari ke kompetitor yang lebih responsif.
Kemasan Tidak Kompetitif	R10	Desain kemasan <i>snackbox</i> atau <i>toples</i> kue kering terlihat kuno atau kurang higienis.	Kalah bersaing saat <i>bidding</i> pesanan korporat atau event formal.
RISIKO KEUANGAN			
Gangguan Arus Kas	R11	Kesenjangan waktu antara pembayaran ke <i>supplier</i> (tunai) dan penerimaan piutang klien korporat (lama).	Kesulitan memutar modal kerja untuk produksi harian.
Tercampurnya Keuangan	R12	Pemilik menggunakan uang modal usaha untuk keperluan pribadi tanpa pencatatan.	Kekurangan modal saat belanja bahan baku dan laporan laba-rugi bias.
Piutang Tak Tertagih	R13	Klien/reseller gagal membayar hutang setelah barang diterima.	Kerugian finansial langsung dan pengurangan modal kerja.
Kesalahan Pencatatan	R14	Lupa mencatat pengeluaran kecil-kecil yang jika diakumulasi bernali besar.	Laba terlihat besar di kertas (<i>phantom profit</i>), namun kas di tangan tidak ada.
Tidak Adanya Dana Darurat	R15	Terjadi kejadian mendadak (mesin rusak/karyawan sakit) namun tidak ada cadangan kas.	Terpaksa berhutang dengan bunga tinggi atau menghentikan produksi sementara.
RISIKO OPERASIONAL			
Kerusakan Mesin Produksi	R16	Oven atau <i>mixer</i> utama rusak saat sedang mengejar target pesanan besar.	Terhentinya produksi, keterlambatan pengiriman, dan penalti dari klien.
Kerusakan Barang saat Pengiriman	R17	Kue hancur atau tumpah saat diantar kurir karena <i>packaging</i> atau penanganan yang salah.	Retur produk, kerugian penggantian barang, dan citra buruk.

Kontaminasi Makanan	R18	Ditemukannya benda asing (rambut/kerikil) atau kasus keracunan makanan.	Tuntutan hukum, denda, dan potensi penutupan usaha oleh dinas kesehatan.
Keterlambatan Pasokan	R19	<i>Supplier</i> terlambat mengirim bahan atau stok bahan utama kosong di pasar lokal.	Jadwal produksi mundur dan risiko gagal kirim pesanan tepat waktu.
Gangguan Utilitas	R20	Pemadaman listrik mendadak atau gas habis di tengah proses pemanggangan.	Kualitas roti/kue menjadi bantat atau gagal total, kerugian bahan.
RISIKO SDM			
Ketergantungan pada Pemilik	R21	Pemilik sakit atau berhalangan, dan tidak ada karyawan yang bisa memegang resep/mengambil keputusan.	Operasional usaha lumpuh total
Inkonsistensi Kualitas Produk	R22	Rasa atau tekstur kue berubah-ubah karena tidak ada SOP dan karyawan kurang terampil.	Komplain pelanggan dan hilangnya kepercayaan terhadap merek.
Kelelahan Kerja (<i>Burnout</i>)	R23	Jam kerja yang terlalu panjang saat <i>peak season</i> (Lebaran/Natal) tanpa lembur yang memadai.	Penurunan konsentrasi, risiko kecelakaan kerja, dan karyawan sakit
Turnover Karyawan Tinggi	R24	Karyawan sering keluar-masuk dalam waktu singkat karena gaji tidak kompetitif atau lingkungan kerja buruk.	Biaya dan waktu habis untuk melatih karyawan baru.
Pencurian Resep	R25	Mantan karyawan keluar dan membuka usaha sejenis dengan resep yang sama persis.	Munculnya kompetitor langsung dengan kualitas produk yang serupa.
RISIKO HUKUM			
Sertifikasi Halal Bermasalah	R26	Belum memiliki sertifikat Halal resmi atau sertifikat habis masa berlaku.	Kehilangan kepercayaan konsumen Muslim dan potensi sanksi pemerintah.
Pelanggaran Kontrak Kerjasama	R27	Gagal memenuhi jumlah pesanan atau spesifikasi sesuai kontrak dengan klien korporat.	Pemutusan hubungan kerja (Blacklist vendor) dan tuntutan denda.
Sengketa Merek Dagang	R28	Nama "Mulia Snackbox" ternyata mirip dengan merek lain yang sudah terdaftar HAKI.	Tuntutan hukum dan dipaksa ganti nama (<i>re-branding</i>).

Masalah Perpajakan	R29	Tidak melaporkan omzet usaha dengan benar atau menunggak pajak UMKM.	Denda administrasi pajak yang besar dan pembekuan rekening.
Masalah Izin Lokasi	R30	Protes tetangga karena kebisingan, bau, atau limbah usaha di area perumahan.	Teguran RT/RW hingga paksaan penutupan/pindah lokasi usaha.
RISIKO BAHAN BAKU			
Fluktuasi Harga Bahan Baku	R31	Kenaikan harga komoditas utama (telur, tepung, gula) secara tajam dan tidak terduga.	Peningkatan HPP yang menggerus margin keuntungan secara signifikan.
Kegagalan Kualitas Bahan	R32	Bahan baku yang dibeli (misal: telur pecah, tepung berbau apek, buah tidak segar) ternyata di bawah standar.	Produk gagal (<i>batch failure</i>) dan harus dibuang.
Ketergantungan Satu Supplier	R33	Hanya mengandalkan satu <i>supplier</i> untuk bahan baku utama.	Jika <i>supplier</i> bermasalah, produksi Mulia Snackbox ikut terhenti.
Kebusukan Bahan Baku	R34	Bahan baku segar (<i>susu, butter</i>) busuk atau <i>expired</i> karena penyimpanan yang salah atau mati lampu.	Kerugian material (<i>waste</i>) dan biaya pembuangan.
Keterbatasan Mutu Bahan Baku	R35	Kualitas bahan baku di pasar lokal (Bandung) tidak seragam, atau sulit mendapatkan bahan premium.	Inkonsistensi rasa atau tampilan produk yang berulang, mengancam citra kualitas

Analisis Risiko

Kriteria penilaian likelihood

Nilai	Kategori	Deskripsi
1	Rare	Hampir tidak pernah terjadi
2	Unlikely	Jarang terjadi
3	Possible	Kadang terjadi
4	Likely	Sering terjadi
5	Certain	Sangat sering terjadi

Kriteria penilaian impact

Nilai	Kategori	Dampak
1	Insignificant	Tidak mengganggu operasional
2	Minor	Sedikit menghambat, tidak signifikan
3	Moderate	Menganggu operasional
4	Major	Menghambat besar operasional

5	Catastrophic	Menghentikan operasional utama
---	--------------	--------------------------------

Penilaian Likelihood x Impact Mulia SnackBox and Cookies

Kode R	Peristiwa	L	I	Level Risiko
R1	Klien besar (PT. Telkom, PT. Inti) memutus kontrak atau beralih ke vendor lain.	1	3	Rendah
R2	Munculnya pesaing baru di sekitar lokasi atau <i>marketplace</i> yang menawarkan harga jauh lebih murah.	4	2	Tinggi
R3	Pergeseran selera konsumen ke makanan kekinian (misal: <i>croffle</i> , <i>dessert box</i>) meninggalkan kue tradisional.	4	1	Rendah
R4	Inflasi atau kondisi ekonomi makro yang menyebabkan masyarakat menunda pembelian kudapan.	2	4	Tinggi
R5	Konsumen di area sekitar (radius pengiriman terdekat) mulai bosan dengan varian menu yang sama.	3	2	Sedang
R6	Pelanggan yang tidak puas memviralkan keluhan di media sosial (Google Review/Instagram).	2	2	Rendah
R7	Fokus promosi di media sosial tidak menjangkau target pasar (misal: menargetkan anak muda, padahal produk disukai orang tua).	3	3	Tinggi
R8	Foto produk di katalog terlihat lebih bagus daripada aslinya (<i>misleading</i>)	2	2	Rendah
R9	Admin terlambat merespons pesanan/pertanyaan pelanggan melalui <i>chat</i> online.	3	2	Sedang
R10	Desain kemasan <i>snackbox</i> atau toples kue kering terlihat kuno atau kurang higienis.	1	1	Rendah
R11	Kesenjangan waktu antara pembayaran ke <i>supplier</i> (tunai) dan penerimaan piutang klien korporat (lama).	2	3	Sedang
R12	Pemilik menggunakan uang modal usaha untuk keperluan pribadi tanpa pencatatan.	1	4	Rendah
R13	Klien/reseller gagal membayar hutang setelah barang diterima.	2	3	Sedang
R14	Lupa mencatat pengeluaran kecil-kecil yang jika diakumulasi bernilai besar.	1	3	Rendah
R15	Terjadi kejadian mendadak (mesin rusak/karyawan sakit) namun tidak ada cadangan kas.	2	4	Tinggi
R16	Oven atau <i>mixer</i> utama rusak saat sedang mengejar target pesanan besar.	2	4	Tinggi
R17	Kue hancur atau tumpah saat diantar kurir karena <i>packaging</i> atau penanganan yang salah.	3	3	Tinggi
R18	Ditemukannya benda asing (rambut/kerikil) atau kasus keracunan	2	4	Tinggi

	makanan.				
R19	<i>Supplier</i> terlambat mengirim bahan atau stok bahan utama kosong di pasar lokal.	2	5	Tinggi	
R20	Pemadaman listrik mendadak atau gas habis di tengah proses pemanggangan.	3	5	Ekstrem	
R21	Pemilik sakit atau berhalangan, dan tidak ada karyawan yang bisa memegang resep/mengambil keputusan.	3	3	Tinggi	
R22	Rasa atau tekstur kue berubah-ubah karena tidak ada SOP dan karyawan kurang terampil.	2	3	Sedang	
R23	Jam kerja yang terlalu panjang saat <i>peak season</i> (Lebaran/Natal) tanpa lembur yang memadai.	2	2	Rendah	
R24	Karyawan sering keluar-masuk dalam waktu singkat karena gaji tidak kompetitif atau lingkungan kerja buruk.	1	1	Rendah	
R25	Mantan karyawan keluar dan membuka usaha sejenis dengan resep yang sama persis.	4	1	Rendah	
R26	Belum memiliki sertifikat Halal resmi atau sertifikat habis masa berlaku.	1	2	Rendah	
R27	Gagal memenuhi jumlah pesanan atau spesifikasi sesuai kontrak dengan klien korporat.	1	3	Rendah	
R28	Nama "Mulia Snackbox" ternyata mirip dengan merek lain yang sudah terdaftar HAKI.	1	3	Rendah	
R29	Tidak melaporkan omzet usaha dengan benar atau menunggak pajak UMKM.	1	3	Rendah	
R30	Protes tetangga karena kebisingan, bau, atau limbah usaha di area perumahan.	2	2	Rendah	
R31	Kenaikan harga komoditas utama (telur, tepung, gula) secara tajam dan tidak terduga.	4	3	Tinggi	
R32	Bahan baku yang dibeli (misal: telur pecah, tepung berbau apek, buah tidak segar) ternyata di bawah standar.	2	3	Sedang	
R33	Hanya mengandalkan satu <i>supplier</i> untuk bahan baku utama.	2	3	Sedang	
R34	Bahan baku segar (susu, <i>butter</i>) busuk atau <i>expired</i> karena penyimpanan yang salah atau mati lampu.	2	4	Tinggi	
R35	Kualitas bahan baku di pasar lokal tidak seragam, atau sulit mendapatkan bahan premium.	2	3	Sedang	

Ringkasan Hasil Evaluasi Risiko Mulia Snackbox & Cookies

Dari matriks diatas ditemukan **1 risiko ekstrim, 12 risiko tingkat tinggi, 8 risiko tingkat sedang, 14 risiko rendah**

Setelah proses Identifikasi dan analisis risiko dilakukan, langkah selanjutnya dalam kerangka ISO 31000 adalah Evaluasi Risiko. Tahap ini bertujuan untuk menentukan tingkat signifikansi dan prioritas risiko melalui skoring *Likelihood* (Kemungkinan) dikali *Impact* (Dampak). Hasil evaluasi ini kemudian diklasifikasikan ke dalam empat kategori—Ekstrem, Tinggi, Sedang, dan Rendah—untuk memetakan di mana fokus upaya mitigasi Mulia Snackbox & Cookies harus diarahkan. Berdasarkan

hasil perhitungan terhadap 35 peristiwa risiko, berikut adalah ringkasan distribusi risiko yang menunjukkan kondisi kerentanan usaha saat ini

1. Kategori Risiko Ekstrem (Skor 15-25)

Jumlah Risiko: 1 Risiko

Peristiwa Kunci: R20 (Gangguan Utilitas / Mati Lampu).

Risiko ini memiliki skor Ekstrem karena Likelihood (L=3, Possible) dan Impact (I=5, Catastrophic) yang tertinggi. Meskipun frekuensi kejadiannya tidak terlalu sering, dampaknya dapat menyebabkan **kegagalan produksi massal**, hilangnya bahan baku, dan penalti dari klien korporat. Risiko ini menjadi prioritas utama (*Top Priority*) untuk mitigasi.

Kategori Risiko Tinggi (Skor 8-14)

Jumlah Risiko: 12 Risiko

Peristiwa Kunci: R31, R16, R15, R17, R18, R19, R34 (Operasional/Bahan Baku), R02, R04, R07 (Pasar/Pemasaran).

Kelompok risiko ini didominasi oleh isu **Operasional** dan **Harga Bahan Baku (R31)**. Hal ini menunjukkan bahwa ancaman terbesar bagi Mulia Snackbox & Cookies adalah faktor internal (kerusakan mesin, higienitas) dan eksternal yang berhubungan dengan biaya input (R31). Risiko-risiko ini memerlukan alokasi sumber daya dan perencanaan mitigasi yang jelas.

Kategori Risiko Sedang (Skor 5-7)

Jumlah Risiko: 8 Risiko

Peristiwa Kunci: R11, R13 (Keuangan), R22, R32, R33.

Risiko-risiko ini berada di kuadran **Toleransi** dan dapat dikelola dengan SOP. Namun, risiko **Arus Kas (R11)** dan **Piutang (R13)** yang berada di level Sedang tetap harus dipantau ketat, karena jika frekuensi keterlambatan pembayaran meningkat, level risikonya dapat melonjak ke kategori Tinggi.

Kategori Risiko Rendah (Skor 1-4)

Jumlah Risiko: 14 Risiko

Peristiwa Kunci: R10, R24, R28, R29 (Legalitas/SDM Sederhana).

Analisis: Risiko ini dapat diterima (*accepted*) tanpa memerlukan intervensi atau biaya mitigasi yang signifikan. Risiko-risiko Hukum dan SDM Sederhana sebagian besar berada di sini, menunjukkan bahwa kepatuhan dasar dan manajemen SDM harian Mulia Snackbox cukup stabil.

Berdasarkan ringkasan hasil evaluasi risiko yang mengklasifikasikan 1 peristiwa pada level Ekstrem dan 12 peristiwa pada level Tinggi, menunjukkan bahwa Mulia Snackbox & Cookies dihadapkan pada ancaman yang memerlukan intervensi terstruktur dan segera. tahap selanjutnya dalam kerangka ISO 31000 adalah **Perlakuan Risiko (Risk Treatment)** yang berfokus pada perumusan strategi mitigasi. Strategi yang diusulkan dirancang untuk **mengurangi (reduction)**, **menghindari (avoidance)**, atau **mentransfer (transfer)** risiko-risiko prioritas tersebut, sehingga dapat meningkatkan daya tahan operasional dan menjamin keberlanjutan usaha dalam jangka panjang.

PASAR	Peristiwa risiko	Perlakuan iso 31000	Strategi mitigasi
	Perubahan Tren Kuliner	Reduction	Melakukan inovasi produk 1-2 kali setahun (misal: <i>dessert box</i> sederhana) dan memanfaatkan <i>testing market</i> melalui media sosial.
	Kehilangan Klien Korporat Utama	Reduction & Acceptance	Menjaga relasi yang kuat (CRM) dengan klien korporat. Mengalokasikan dana marketing kecil untuk mencari 2-3 klien korporat baru (diversifikasi).
	Persaingan Harga (Perang Harga)	Reduction	Fokus pada <i>Unique Selling Proposition</i> (USP) rasa dan kualitas/packaging. Menghindari perang harga dengan segmen <i>low-cost</i> .
	Penurunan Daya Beli Konsumen	Reduction	Membuat paket <i>bundling</i> atau <i>budget series</i> dengan harga yang lebih terjangkau, tanpa mengurangi kualitas produk inti.
	Kejemuhan Pasar Lokal	Reduction	Memperluas area pemasaran melalui <i>online food delivery</i> atau <i>reseller</i> di luar Kota Bandung.

PEMASARAN	Peristiwa risiko	Perlakuan iso 31000	Strategi mitigasi
	Ulasan Negatif di Media Sosial	Reduction	Segera merespons ulasan negatif secara publik dan menawarkan solusi ganti rugi/produk baru secara pribadi (<i>private message</i>).
	Kesalahan Target Pasar	Reduction	Analisis performa iklan digital bulanan, pastikan demografi target sesuai dengan produk yang dijual (misal: menargetkan usia 30+ untuk kue tradisional).
	Ketidakakuratan Foto Produk	Reduction	Melakukan pemotretan produk secara profesional (<i>real pict</i>) dan menjamin konsistensi warna produk di setiap <i>batch</i> produksi.
	Respon Admin Lambat	Reduction	Menggunakan fitur <i>auto-reply</i> di WhatsApp Business dan menetapkan target waktu respons (SLA) maksimal 10 menit.
	Kemasan Tidak Kompetitif	Reduction	<i>Upgrade</i> desain kemasan (dus/toples) menjadi lebih premium, rapi, dan mencantumkan logo/izin edar dengan jelas.

KE	Peristiwa risiko	Perlakuan iso 31000	Strategi mitigasi
	Gangguan Arus	Transfer	Negosiasi termin pembayaran (TOP) lebih singkat

	Kas (TOP Lama)	& Reduction	dengan klien korporat. Menerapkan <i>Down Payment</i> (DP) minimal 30-50% di awal kontrak.
	Tercampurnya Keuangan Pribadi & Usaha	Avoidance	Wajib memisahkan rekening bank pribadi dan usaha. Pemilik menerima gaji bulanan yang tetap.
	Piutang Tak Tertagih	Reduction	Selektif memilih klien/reseller yang diberikan hutang. Buat perjanjian tertulis sederhana untuk setiap piutang besar.
	Kesalahan Pencatatan	Reduction	Menggunakan aplikasi pencatatan keuangan sederhana (misal: Excel/aplikasi POS UMKM) untuk pembukuan harian.
	Tidak Adanya Dana Darurat	Reduction	Menyisihkan 5-10% dari laba bersih bulanan ke rekening terpisah sebagai dana cadangan (untuk <i>backup</i> mesin rusak/gaji).

OPERASIONAL	Peristiwa risiko	Perlakuan iso 31000	Strategi mitigasi
	Kerusakan Mesin Produksi	Transfer & Reduction	Jadwal <i>maintenance</i> rutin (servis) mesin oven/mixer. mengasuransikan mesin atau memiliki kontak teknisi darurat 24 jam.
	Kerusakan Barang saat Pengiriman	Reduction	Memperbaiki <i>packaging</i> (penggunaan sekat, <i>bubble wrap</i> yang tebal). Pelatihan kurir internal tentang penanganan produk rentan.
	Kontaminasi Makanan	Reduction	Pengetatan standar higiene (wajib APD: masker, sarung tangan, penutup kepala). Menjaga area dapur bebas hama.
	Keterlambatan Pasokan	Reduction	Memiliki 2-3 <i>supplier</i> cadangan untuk bahan baku utama. Lakukan pemesanan stok 3-4 hari sebelum persediaan habis.
	Gangguan Utilitas (Mati Lampu/Gas)	Reduction & Acceptance	Menyediakan Genset kecil untuk <i>backup</i> daya mesin esensial (mixer, kulkas) atau memiliki oven gas cadangan. Acceptance: Komunikasi segera ke klien jika produksi terhambat.

SDM	Peristiwa risiko	Perlakuan iso 31000	Strategi mitigasi
	Ketergantungan pada Pemilik (<i>Key Person</i>)	Reduction	Melatih karyawan senior/keluarga terdekat untuk menguasai resep dan dapat mengambil keputusan minor. Dokumentasi resep kunci.
	Inkonsistensi Kualitas Produk	Reduction	Membuat <i>Standard Operating Procedure</i> (SOP) resep dan penimbangan bahan baku secara terperinci.
	Kelelahan Kerja	Reduction	Pengaturan jam kerja yang fleksibel. Merekrut tenaga

Strategi Mitigasi Risiko Industri Rumahan Pembuatan Kue Basah dan Snackbox Untuk Meningkatkan Keberlanjutan Usaha Pada Mulia Snackbox & Cookies
(Masdar, et al.)

	(Burnout)		kerja lepas (<i>freelance</i>) saat <i>peak season</i> (Lebaran/Natal).
	Turnover Karyawan Tinggi	Reduction	Menciptakan lingkungan kerja yang nyaman. Memberikan bonus kinerja kecil atau <i>reward</i> bulanan.
	Pencurian Resep	Reduction	Memastikan resep inti hanya diketahui pemilik/karyawan terpercaya. Kontrol ketat pada area penimbangan bahan rahasia.

HUKUM	Peristiwa risiko	Perlakuan iso 31000	Strategi mitigasi
	Sertifikasi Halal Bermasalah	Reduction	Segera mengurus dan mempertahankan perizinan Halal. Memastikan semua bahan baku dan proses telah tersertifikasi.
	Pelanggaran Kontrak Kerjasama	Reduction	Memastikan kapasitas produksi sanggup memenuhi volume kontrak. <i>Review</i> klausul kontrak denda sebelum ditandatangani.
	Sengketa Merek Dagang	Avoidance	Daftarkan segera merek "Mulia Snackbox & Cookies" ke DJKI (Direktorat Jenderal Kekayaan Intelektual).
	Masalah Perpajakan	Reduction	Mencatat omzet dengan rapi (R14) dan berkonsultasi dengan petugas pajak terkait kewajiban UMKM.
	Masalah Lokasi Izin	Reduction	Mengelola limbah usaha dengan baik (minyak/sampah) dan menjalin komunikasi yang baik dengan tetangga sekitar.

BAHAN BAKU	Peristiwa risiko	Perlakuan iso 31000	Strategi mitigasi
	Fluktuasi Harga Bahan Baku	Sharing & Reduction	Negosiasi harga jual produk ke klien korporat dengan klausul penyesuaian harga. pembelian grosir (<i>stockpiling</i>) bahan kering saat harga stabil.
	Kegagalan Kualitas Bahan	Reduction	<i>Quality Check</i> (QC) bahan baku saat diterima. Mengembalikan bahan yang tidak memenuhi standar kepada <i>supplier</i> .
	Ketergantungan Satu Supplier	Reduction	Mencari dan menjalin kerjasama dengan 2-3 <i>supplier</i> cadangan untuk bahan utama.
	Kebusukan Bahan Baku	Reduction	Implementasi sistem FIFO (<i>First In First Out</i>) di gudang/kulkas. Memastikan suhu penyimpanan sesuai standar.
	Keterbatasan Inovasi Resep	Reduction	Mencari <i>supplier</i> bahan premium melalui <i>e-commerce</i> atau distributor besar di luar Bandung untuk mendukung inovasi produk.

KESIMPULAN

Penelitian ini berhasil mengidentifikasi 35 peristiwa risiko yang relevan dengan operasional Mulia Snackbox & Cookies sebagai industri rumahan yang melayani klien korporat. Risiko-risiko

Strategi Mitigasi Risiko Industri Rumahan Pembuatan Kue Basah dan Snackbox Untuk Meningkatkan Keberlanjutan Usaha Pada Mulia Snackbox & Cookies
(Masdar, et al.)

tersebut terdistribusi ke dalam tujuh segmen utama, yaitu: Pasar, Pemasaran, Keuangan, Operasional, SDM, Hukum, dan Bahan Baku. Temuan ini mengonfirmasi bahwa meskipun berskala rumahan, kompleksitas risiko yang dihadapi cukup tinggi, terutama yang berkaitan dengan fluktuasi harga bahan baku dan ketergantungan pada stabilitas operasional.

Melalui analisis matriks *Likelihood* dan *Impact*, peta risiko perusahaan menunjukkan bahwa 37% risiko berada pada level waspada yang memerlukan penanganan prioritas. Secara spesifik, teridentifikasi 1 risiko level Ekstrem (Gangguan Utilitas/Mati Lampu) dan 12 risiko level Tinggi (didominasi oleh Fluktuasi Harga Bahan Baku, Kerusakan Mesin, dan Keterlambatan Pasokan). Sementara itu, terdapat 8 risiko level Sedang dan 14 risiko level Rendah. Hal ini menyimpulkan bahwa ancaman terbesar bagi keberlanjutan Mulia Snackbox saat ini bersumber dari faktor teknis operasional dan volatilitas biaya input.

Penerapan kerangka kerja ISO 31000:2018 memungkinkan perumusan strategi mitigasi yang terstruktur menggantikan pendekatan intuitif sebelumnya. Strategi utama yang dirumuskan meliputi *Risk Reduction* (Pengurangan) dilakukan untuk risiko operasional melalui penyediaan cadangan energi (genset), jadwal pemeliharaan mesin rutin, dan penerapan *stockpiling* bahan baku. *Risk Sharing* (Berbagi) diterapkan untuk risiko fluktuasi harga melalui negosiasi klausul kontrak dengan klien korporat. *Risk Avoidance* (Penghindaran) dilakukan pada risiko keuangan dengan memisahkan rekening pribadi dan usaha secara tegas. Strategi ini dirancang untuk meningkatkan resiliensi operasional dan stabilitas finansial demi keberlanjutan usaha jangka panjang.

Lampiran

Berikut foto dokumentasi rumah pada dapur mulia snackbox and cookies





DAFTAR PUSTAKA

- Denik Rukmawati, & Dewi Deniaty Sholihah. (2025). Optimalisasi Pemasaran Berkelanjutan UMKM Kuliner Melalui Pendampingan Digital Marketing. *Journal of Innovation and Sustainable Empowerment*, 4(2), 39–45. <https://doi.org/10.25134/jise.v4i2.144>
- Dharma, B., & Syarbaini, A. M. B. (2022). Perancangan Mitigasi Risiko Krusial Pada UMKM Keripik di Sumatera Utara Dengan Pendekatan Transdisipliner. *Ad-Deenar: Jurnal Ekonomi Dan Bisnis Islam*, 6(01), 107. <https://doi.org/10.30868/ad.v6i01.2260>
- Geofanny, G. K., & Tanaamah, A. R. (2022). Sistem Manajemen Risiko Berbasis ISO 31000:2018 Di PT. Bawen Mediatama. *Jurnal Teknik Informatika Dan Sistem Informasi* , 9(4), 2870–2878. <http://jurnal.mdp.ac.id>
- Gina Patriani Manuputty. (2022). Analisis Manajemen Risiko Berbasis Iso 31000 Pada Aspek Operasional Teknologi Informasi Pt. Schlumberger Geophysics Nusantara. *Paper Knowledge . Toward a Media History of Documents*, 3(April), 49–58.
- ISO 31000. (2018). *BS ISO 31000:2018(E) SECOND EDITION BS ISO 31000:2018(E) SECOND EDITION BS ISO 31000: 2018 (E) EDISI KEDUA Contents*. 2018. www.iso.org/directives
- Liani Nestiti, I., Lestari, A., & Suria Manda, G. (2025). *Peranan Strategi Mitigasi dalam Menghadapi Risiko Operasional Pada Perusahaan dan UMKM*. 5 nomor 3, 5334–5345.
- Maidatata, A., Destiarni, R. P., Widodo, S., & Sugiarti, T. (2024). Mitigasi Risiko Operasional UMKM Pengelolaan Talas Desa Lenteng Timur Kabupaten Sumenep Pendekatan House of Risk. *Benefit: Jurnal Manajemen Dan Bisnis*, 9(2), 58–75. <https://doi.org/10.23917/benefit.vi.4137>
- Prihamdani, D., Pattihihuan, A., Hernanda, A., Kharisma, B., Irmansah, I., Maulana, I., Retno Febriani, K., Abdul Majid, L., Fauziah, L., Nur Azizah, M., Aliyah, N., Nuryati, N., Maulida, N., Herman, S., & Tri Atmojo, W. (2023). Analisis Sumberdaya Manusia Pelaku UMKM Terhadap Inovasi Dan Digitalisasi Usaha. *Prosiding Konferensi Nasional Penelitian Dan Pengabdian Universitas Buana Perjuangan Karawang*, 915–923.
- Putri Kholisoh, F., Mahmud, A., & Suria Manda, G. (2025). Manajemen Risiko Rantai Pasok Pada UMKM Pangan: Tinjauan Literatur Berbasis ISO 31000. *EKOMA : Jurnal Ekonomi*, 4(6), 8916–8924.
- Rahman, S. N., & Destiarni, R. P. (2024). Mitigasi risiko umkm bongko melalui pendekatan house of risk (studi kasus: UMKM bongko bo' limah Arosbaya). *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 18(3), 678–692. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v18i3.19843>
- Saragih Manihuruk, H. V., Riswana, E., Valentine, T. N. P., & Zahran, A. N. (2025). Analisis Manajemen Risiko pada UMKM Kerupuk Adie Mandiri Menggunakan Metode HOR. *Jurnal Strategi Mitigasi Risiko Industri Rumahan Pembuatan Kue Basah dan Snackbox Untuk Meningkatkan Keberlanjutan Usaha Pada Mulia Snackbox & Cookies* (Masdar, et al.)

- Surya Teknika*, 12(1), 87–94. <https://doi.org/10.37859/jst.v12i1.9139>
- Sari, L., Nazaruddin, N., Isnaini Hadiyul Umam, M., Surayya Lubis, F., & Nur, M. (2024). Mitigasi Risiko Untuk Meningkatkan Kualitas Produk Pada Proses Produksi Pinting Cup. *Matrik : Jurnal Manajemen Dan Teknik Industri Produksi*, 24(2), 161. <https://doi.org/10.30587/matrik.v24i2.6808>
- Sitanggang, P. A., & Sitanggang, F. A. (2022). Analisis Implementasi Manajemen Risiko Berdasarkan SNI ISO 31000:2018 (Studi Kasus: Sparepart Personal Computer Second Jambi). *Eksis: Jurnal Ilmiah Ekonomi Dan Bisnis*, 13(1), 12. <https://doi.org/10.33087/eksis.v13i1.293>
- Zianah Safitri, Wendi El, Viona Paskreyanti Sitorus, & Indah Noviyanti. (2024). Analisis SWOT terhadap Pengembangan Strategi Bisnis Pada Warung Makan Asyik Desa Balunijk. *Jurnal Manuhara : Pusat Penelitian Ilmu Manajemen Dan Bisnis*, 2(3), 140–153. <https://doi.org/10.61132/manuhara.v2i3.967>
- Zuhra, F. C., & Eka Fitria, S. (2024). *Pengaruh Model Bisnis Terhadap Keberlanjutan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Studi Pada Usaha Kuliner di Kota Bandung*. 11(5), 4726.