



**ANALISIS TERHADAP MANAJEMEN RISIKO PADA USAHA
KULINER SOTO AYAM SURABAYA CAK SO**

M Aditya Pangestu

Program Studi Teknik Industri Universitas Udayana

adityapangestu0709@gmail.com

Abstrak:

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi dan menganalisis risiko-risiko yang dapat menghambat kelancaran operasional Rumah Makan Soto Ayam Surabaya Cak So. Selain risiko kontaminasi makanan dan kerusakan peralatan dapur, masalah ketidakhadiran karyawan dan fluktuasi jumlah pengunjung juga menjadi perhatian utama. Untuk mengantisipasi hal ini, Rumah Makan Soto Ayam Surabaya Cak So telah menerapkan berbagai strategi, seperti pelatihan rutin bagi karyawan terkait kebersihan dan keamanan pangan. Selain itu, perawatan berkala peralatan juga dilakukan secara rutin. Tidak hanya itu, Rumah Makan Soto Ayam Surabaya Cak So juga mengembangkan sistem kehadiran karyawan untuk meningkatkan disiplin kerja. Untuk menarik lebih banyak pelanggan, inovasi menu dan promosi juga dilakukan secara intensif. observasi langsung di lokasi usaha dan wawancara mendalam dengan pemilik. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa upaya-upaya tersebut sangat efektif dalam menjaga kualitas soto, kepuasan pelanggan, dan keberlangsungan bisnis Rumah Makan Soto Ayam Surabaya. Oleh karena itu, disarankan agar Rumah Makan Soto Ayam Surabaya Cak So terus meningkatkan sistem pemantauan risiko dan secara berkala mengevaluasi serta menyesuaikan strategi manajemen risikonya.

Kata Kunci: manajemen risiko; soto ayam Surabaya; strategi mitigasi

Abstract:

This research aims to identify and analyze the risks that can hinder the smooth operation of Cak So's Surabaya Chicken Soto Restaurant. the smooth operation of Cak So's Surabaya Chicken Soto Restaurant. In addition to the risks of food contamination and damage to kitchen equipment, the problem of employee absenteeism and fluctuations in the number of visitors are also a major concern. and fluctuations in the number of visitors are also a major concern. To anticipate this, Cak So's Surabaya Chicken Soto Restaurant has implemented various strategies, such as regular training for employees related to hygiene and food safety. food safety. In addition, periodic maintenance of equipment is also carried out regularly. routine. Not only that, Cak So Surabaya Soto Chicken Restaurant has also developed an employee attendance system to improve work discipline. an employee attendance system to improve work discipline. To attract more customers, menu innovations and promotions are

also carried out intensively. intensive. direct observation at direct observation at the business location and in-depth interviews with the owner. The results of this study The results of this study show that these efforts are very effective in maintaining soto quality, customer satisfaction, and business sustainability. soto, customer satisfaction, and business continuity of Soto Ayam Surabaya. Surabaya. Therefore, it is recommended that Cak Cak Surabaya Chicken Soto Restaurant continue to improve its risk monitoring system and periodically evaluate its business sustainability. So continue to improve its risk monitoring system and periodically evaluate and adjust its risk management strategy. and adjust its risk management strategy.

Keywords: *risk management; Surabaya chicken soup; mitigation strategy*

Pendahuluan

Bisnis adalah segala aktivitas yang bertujuan menghasilkan produk atau jasa untuk memenuhi kebutuhan masyarakat dan memperoleh keuntungan (Hasoloan, 2018). Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan salah satu bentuk bisnis yang memiliki peran krusial dalam perekonomian. UMKM tidak hanya mampu menciptakan lapangan kerja baru, tetapi juga berkontribusi signifikan terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) suatu negara. Di Indonesia, berdasarkan data Kementerian Koperasi dan UKM tahun 2021, UMKM telah menyerap 97% tenaga kerja dan berkontribusi sebesar 61,07% terhadap PDB (Sulastri, 2022). Hal ini menunjukkan bahwa UMKM menjadi tulang punggung perekonomian Indonesia, berperan dalam pemerataan ekonomi, dan menjadi motor penggerak pertumbuhan ekonomi baik di tingkat mikro maupun makro (Azzahra & Wibawa, 2021).

Rumah Makan Soto Ayam Surabaya Cak So, yang berlokasi di Jalan Raya Kuta No. 75B, Kuta, Badung, Bali, menawarkan beragam masakan khas Jawa Timur dengan soto ayam Surabaya sebagai menu andalannya. Sebagai bagian dari Usaha Mikro di sektor kuliner, Cak So memiliki potensi bisnis yang sangat menjanjikan (Muhammad, 2021). Industri makanan dan minuman terus berkembang pesat, terutama di daerah wisata seperti Bali (Putri & Alawi, 2024). Soto ayam, sebagai makanan yang populer di kalangan masyarakat Indonesia, menjadi pilihan yang tepat untuk memenuhi kebutuhan pasar. Namun, seperti halnya bisnis lainnya, usaha kuliner juga menghadapi berbagai risiko yang dapat menghambat pertumbuhannya.

Ketidakpastian dalam dunia bisnis menghadirkan berbagai risiko yang dapat mengancam keberlangsungan usaha (Jikrillah dkk., 2021), terutama bagi Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). Keterbatasan modal membuat UMKM lebih rentan terhadap dampak negatif dari risiko, seperti gangguan operasional dan kerugian finansial. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk memahami risiko yang dihadapi dan pengendalian risiko oleh Rumah Makan Soto Ayam Surabaya Cak So dan penanganan yang ada. Dengan mengidentifikasi, menilai, dan mengelola risiko secara proaktif, UMKM dapat meminimalkan kerugian dan meningkatkan ketahanan bisnis.

Risiko adalah kondisi yang melibatkan ketidakpastian, di mana suatu peristiwa dapat menghasilkan baik peluang maupun ancaman bagi organisasi (Kusvianti et al., 2023). Peluang merujuk pada kemungkinan terjadinya peristiwa positif yang dapat meningkatkan kinerja organisasi, sedangkan ancaman berkaitan dengan potensi

terjadinya peristiwa negatif yang dapat menyebabkan kerugian. Dalam konteks bisnis, risiko sering didefinisikan sebagai kemungkinan terjadinya peristiwa yang tidak diinginkan dan dapat menghambat pencapaian tujuan.

Manajemen risiko adalah proses sistematis yang bertujuan untuk mengidentifikasi, menilai, dan mengelola risiko yang dapat mengancam keberlangsungan dan kinerja suatu organisasi (Sarjana dkk., 2022). Proses ini melibatkan identifikasi semua potensi ancaman, penilaian terhadap tingkat keparahan dan kemungkinan terjadinya, serta pengembangan strategi pengendalian risiko (Safitri et al., 2024). Tujuan utamanya adalah untuk melindungi aset, pendapatan, dan reputasi perusahaan dari potensi kerugian.

Manajemen risiko adalah proses sistematis yang bertujuan untuk mengidentifikasi, menilai, dan mengelola risiko yang dapat mengancam keberlangsungan dan kinerja suatu organisasi (Kristiana dkk., 2022). Proses ini melibatkan beberapa tahapan, yaitu identifikasi risiko, penilaian risiko, dan pengendalian risiko. Tujuan utamanya adalah untuk meminimalkan dampak negatif dari risiko dan memaksimalkan peluang yang ada.

Menurut Kristiana dkk. (2022) Risiko yang dihadapi oleh perusahaan dapat berasal dari dalam organisasi (risiko internal) maupun dari lingkungan eksternal (risiko eksternal). Risiko internal seperti kesalahan manusia, kurangnya koordinasi, atau sistem yang tidak efektif dapat mengganggu operasional perusahaan. Contohnya, kesalahan dalam pencatatan akuntansi dapat menyebabkan laporan keuangan yang tidak akurat. Sementara itu, risiko eksternal seperti perubahan kebijakan pemerintah, bencana alam, atau persaingan bisnis yang ketat dapat mempengaruhi kinerja perusahaan secara keseluruhan. Salah satu jenis risiko eksternal yang perlu mendapat perhatian khusus adalah risiko finansial, yang terkait dengan fluktuasi pasar keuangan dan dapat menyebabkan kerugian yang signifikan.

Penelitian ini berlandaskan pada sejumlah penelitian terdahulu yang menyoroti pentingnya manajemen risiko dalam sektor UMKM dan industri kuliner. Jikrillah dkk. (2021) membahas identifikasi risiko operasional sebagai langkah meningkatkan ketahanan bisnis kuliner, sementara menyoroti risiko internal dan eksternal yang dihadapi UMKM, seperti kesalahan manusia dan perubahan kebijakan (Meilenda, 2024). Sarjana dkk. (2022) juga meneliti strategi mitigasi risiko dalam menjaga stabilitas keuangan dan operasional usaha kecil dan menengah. Penelitian ini memperkuat temuan sebelumnya dengan menegaskan bahwa manajemen risiko yang tepat dapat meningkatkan keberlangsungan bisnis di tengah ketidakpastian sektor kuliner.

Kebaruan dalam penelitian ini terletak pada analisis spesifik terhadap risiko operasional di Rumah Makan Soto Ayam Surabaya Cak So. Berbeda dari studi sebelumnya yang membahas manajemen risiko secara umum, penelitian ini memberikan studi kasus terperinci mengenai risiko kontaminasi makanan, kerusakan peralatan dapur, dan ketidakhadiran karyawan. Fokus pada penerapan strategi mitigasi yang telah dilakukan oleh pelaku usaha menjadikan penelitian ini lebih aplikatif dan relevan bagi UMKM lain yang bergerak di bidang kuliner (Sastradinata, 2024; Usniah & Alhifni, 2017).

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi dan menganalisis risiko operasional yang berpotensi menghambat kelancaran usaha di Rumah Makan Soto

Ayam Surabaya Cak So, serta mengevaluasi efektivitas strategi mitigasi yang telah diterapkan. Manfaat penelitian ini mencakup peningkatan pemahaman mengenai risiko dalam sektor kuliner, serta menyediakan panduan praktis bagi pelaku usaha dalam mengembangkan strategi mitigasi yang efektif. Selain itu, penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan kesadaran UMKM terhadap pentingnya manajemen risiko dalam menjaga keberlangsungan bisnis. Implikasi dari penelitian ini dapat digunakan oleh pelaku UMKM dan pemerintah dalam merancang program pelatihan dan pendampingan terkait manajemen risiko (Pangestuti et al., 2024; Wijayanto et al., 2023), sehingga meningkatkan daya saing UMKM dan memperkuat kontribusi mereka terhadap perekonomian nasional.

Metode

Penelitian ini bertujuan untuk memahami risiko yang dihadapi dan pengendalian risiko oleh Rumah Makan Soto Ayam Surabaya Cak So. Pendekatan yang digunakan adalah kualitatif deskriptif. Pengumpulan data dilakukan melalui dua metode utama, yaitu observasi langsung di lokasi usaha dan wawancara mendalam dengan pemilik. Penelitian ini difokuskan pada Rumah Makan Soto Ayam Surabaya Cak So yang berlokasi di Jalan Raya Kuta No. 75B, Kelurahan Kuta, Kecamatan Kuta, Kabupaten Badung, Provinsi Bali.

Hasil dan Pembahasan

Strategi Mengatasi Risiko Operasional: Tinjauan Kasus pada Rumah Makan Soto Ayam Surabaya Cak So

Rumah Makan Soto Ayam Surabaya Cak So, sebagai usaha kuliner, perlu menerapkan manajemen risiko yang baik untuk memastikan kelangsungan usahanya. Beberapa risiko yang perlu diperhatikan meliputi risiko terkait kualitas bahan baku, kebersihan makanan, kerusakan peralatan, ketidakhadiran karyawan, dan fluktuasi jumlah pelanggan. Dengan mengidentifikasi dan mengelola risiko-risiko ini secara proaktif, Cak So dapat menjaga kualitas produk, kepuasan pelanggan, dan efisiensi operasional (Prabowo, 2019).

1. Mengelola risiko kontaminasi makanan.

Salah satu risiko utama yang dihadapi Rumah Makan Soto Ayam Surabaya Cak So adalah potensi kontaminasi makanan. Risiko ini dapat terjadi akibat berbagai faktor, seperti kurangnya pengawasan terhadap kebersihan bahan baku ayam, sayuran, dan bumbu-bumbu. Selain itu, jika karyawan tidak menerapkan praktik kebersihan yang baik, seperti mencuci tangan dengan benar sebelum mengolah makanan atau tidak menggunakan peralatan masak yang bersih, risiko kontaminasi akan semakin tinggi. Konsekuensi dari risiko ini sangat serius, mulai dari pelanggan mengalami keracunan makanan hingga kerusakan reputasi rumah makan. Kejadian seperti ini dapat menyebabkan penurunan jumlah pelanggan dan kerugian finansial yang signifikan.

Untuk mencegah terjadinya risiko kontaminasi makanan, Rumah Makan Soto Ayam Surabaya Cak So telah menerapkan beberapa strategi. Pertama, perusahaan mengadakan pelatihan bagi seluruh karyawan terkait pentingnya menjaga kebersihan dan keamanan pangan. Pelatihan ini mencakup cara yang benar dalam mencuci tangan, mengolah bahan makanan, hingga menyimpan

makanan dengan suhu yang tepat (Noviastuti & Putranti, 2021). Kedua, perusahaan telah menetapkan jadwal pembersihan dan sanitasi yang ketat untuk seluruh area produksi, mulai dari area persiapan bahan hingga area penyajian. Terakhir, perusahaan secara berkala melakukan pemeriksaan dan perawatan terhadap seluruh peralatan masak untuk memastikan fungsinya optimal dan tidak menjadi sumber kontaminasi. Dengan menerapkan strategi-strategi ini, diharapkan Rumah Makan Soto Ayam Surabaya Cak So dapat menjaga kualitas makanan yang disajikan dan meminimalkan risiko kesehatan bagi pelanggan.

2. Mengelola risiko kerusakan peralatan.

Kerusakan peralatan masak merupakan salah satu risiko yang dapat menghambat operasional Rumah Makan Soto Ayam Surabaya Cak So. Jika kompor, panci, atau peralatan lainnya mengalami kerusakan, proses memasak soto ayam dan hidangan lainnya akan terganggu. Akibatnya, waktu penyajian pesanan menjadi lebih lama, kualitas rasa makanan bisa menurun, dan pelanggan merasa tidak puas. Selain itu, kerusakan peralatan juga dapat menimbulkan biaya perbaikan yang tidak terduga, sehingga mengganggu anggaran operasional.

Untuk meminimalkan risiko kerusakan peralatan dan dampaknya terhadap operasional, Rumah Makan Soto Ayam Surabaya Cak So telah menerapkan beberapa strategi. Pertama, perusahaan secara rutin melakukan pemeliharaan terhadap seluruh peralatan masak, mulai dari membersihkan, melumasi, hingga memeriksa komponen-komponen penting. Kedua, seluruh karyawan, terutama yang bertugas di dapur, diberikan pelatihan tentang cara penggunaan peralatan yang benar sesuai dengan petunjuk pabrik. Ketiga, perusahaan menyediakan peralatan cadangan untuk mengantisipasi kerusakan mendadak. Terakhir, dalam memilih peralatan baru, perusahaan selalu memprioritaskan produk dari merek terpercaya dengan kualitas yang terjamin dan dilengkapi dengan garansi. Dengan menerapkan strategi-strategi ini, diharapkan Rumah Makan Soto Ayam Surabaya Cak So dapat menjaga kinerja peralatan masak tetap optimal dan meminimalkan gangguan pada proses operasional.

3. Mengelola risiko ketidakhadiran karyawan

Ketidakhadiran karyawan tanpa pemberitahuan sebelumnya merupakan salah satu risiko yang dapat mengganggu operasional Rumah Makan Soto Ayam Surabaya Cak So. Jika seorang koki atau pelayan tiba-tiba tidak masuk kerja, proses memasak, penyajian, dan pelayanan pelanggan akan terhambat. Akibatnya, waktu tunggu pesanan menjadi lebih lama, kualitas layanan menurun, dan pelanggan mungkin merasa tidak puas. Beban kerja yang bertambah juga dapat menyebabkan kelelahan pada karyawan yang tetap bekerja, sehingga berpotensi menurunkan produktivitas dan kualitas makanan yang dihasilkan.

Untuk mengatasi masalah ketidakhadiran karyawan, Rumah Makan Soto Ayam Surabaya Cak So telah menerapkan beberapa strategi. Pertama, perusahaan juga memiliki kebijakan kehadiran yang jelas, termasuk sanksi bagi karyawan yang sering absen tanpa alasan yang valid dan insentif bagi karyawan yang memiliki rekor kehadiran yang baik. Kedua, perusahaan secara rutin melakukan pelatihan bagi karyawan untuk meningkatkan kemampuan mereka dalam berbagai tugas. Dengan demikian, jika ada karyawan yang tidak hadir, tugasnya dapat dialihkan kepada karyawan lain yang memiliki kompetensi yang sesuai. Terakhir,

perusahaan juga memperhatikan kesejahteraan karyawan dengan menyediakan fasilitas kesehatan dan program olahraga. Karyawan yang sehat dan merasa dihargai cenderung memiliki tingkat kehadiran yang lebih baik.

4. Mengelola larisikope ngunduran diri karyawan berpengalaman

Adanya pengunduran diri karyawan secara mendadak merupakan tantangan serius yang dihadapi oleh Rumah Makan Soto Ayam Surabaya Cak So. Kehilangan karyawan berpengalaman dapat mengganggu operasional, menurunkan produktivitas, dan menghambat kualitas layanan. Proses rekrutmen dan pelatihan karyawan baru membutuhkan waktu dan biaya yang signifikan, sehingga berdampak pada efisiensi bisnis.

Untuk mengatasi risiko resign karyawan, Cak So perlu menerapkan beberapa strategi. Pertama, melakukan survei kepuasan karyawan secara berkala untuk mengetahui faktor-faktor yang menyebabkan karyawan ingin keluar. Dengan mengetahui akar masalahnya, Cak So dapat mengambil tindakan perbaikan. Kedua, menciptakan lingkungan kerja yang positif dan menyenangkan, misalnya dengan mengadakan acara sosial atau memberikan penghargaan kepada karyawan berprestasi. Ketiga, menawarkan benefit yang kompetitif seperti tunjangan kesehatan, bonus, atau program pensiun. Terakhir, membangun hubungan yang baik dengan karyawan melalui komunikasi yang terbuka dan jujur.

5. Mengelola risiko fluktuasi pelanggan

Fluktuasi jumlah pelanggan merupakan tantangan besar yang dihadapi oleh Rumah Makan Soto Ayam Surabaya Cak So. Perubahan musim, tren kuliner, dan adanya acara di sekitar lokasi dapat menyebabkan jumlah pengunjung naik turun secara signifikan. Jika jumlah pelanggan menurun, pendapatan rumah makan akan berkurang dan dapat mengganggu stabilitas keuangan. Selain itu, sulitnya memprediksi jumlah pelanggan yang akurat dapat menyebabkan masalah dalam perencanaan operasional, seperti kelebihan atau kekurangan bahan baku. Akibatnya, pelanggan mungkin harus menunggu lama untuk mendapatkan pesanan atau bahkan kehabisan menu favorit.

Untuk mengatasi fluktuasi jumlah pelanggan, Rumah Makan Soto Ayam Surabaya Cak So telah menerapkan beberapa strategi. Pertama, perusahaan menganalisis data penjualan historis untuk mengidentifikasi pola kunjungan pelanggan, seperti hari-hari ramai dan sepi, serta pengaruh musim terhadap jumlah pengunjung. Data ini digunakan untuk membuat perencanaan yang lebih baik. Kedua, perusahaan menerapkan jadwal kerja yang fleksibel dan menyesuaikan jumlah staf sesuai dengan perkiraan jumlah pelanggan. Ketiga, perusahaan menggunakan sistem pemesanan bahan baku yang efisien untuk menghindari kelebihan atau kekurangan stok. Selain itu, Rumah Makan Soto Ayam Surabaya Cak So juga aktif mengadakan promosi dan diskon pada waktu-waktu yang sepi untuk menarik lebih banyak pelanggan.

6. Mengelola risiko kenaikan harga bahan baku dan sewa tempat

Kenaikan harga bahan baku dan sewa tempat merupakan tantangan signifikan yang dihadapi oleh Rumah Makan Soto Ayam Surabaya Cak So. Fluktuasi harga bahan baku seperti ayam, beras, dan bumbu-bumbu, serta kenaikan biaya sewa dapat menekan margin keuntungan dan menghambat pertumbuhan bisnis. Jika tidak dikelola dengan baik, risiko ini dapat berdampak pada kualitas

makanan yang disajikan, kenaikan harga jual, dan bahkan penurunan jumlah pelanggan.

Untuk mengatasi risiko kenaikan harga bahan baku dan sewa tempat, Rumah Makan Soto Ayam Surabaya Cak So perlu menerapkan beberapa strategi. Pertama, melakukan diversifikasi pemasok untuk mendapatkan harga yang lebih kompetitif dan memastikan ketersediaan bahan baku. Kedua, mengoptimalkan penggunaan bahan baku dengan mengurangi limbah makanan dan mencari alternatif bahan baku yang lebih murah tanpa mengorbankan kualitas rasa. Ketiga, menegosiasikan ulang kontrak sewa dengan pemilik tempat untuk mendapatkan harga yang lebih baik atau mempertimbangkan relokasi ke tempat yang lebih terjangkau. Selain itu, perusahaan dapat mempertimbangkan untuk menaikkan harga jual secara bertahap, namun tetap memperhatikan daya beli konsumen. Terakhir, inovasi menu dengan menggunakan bahan-bahan alternatif yang lebih murah dapat menjadi solusi untuk menjaga margin keuntungan tanpa mengurangi daya tarik menu.

Kesimpulan

Rumah Makan Soto Ayam Surabaya Cak So, seperti bisnis kuliner lainnya, menghadapi berbagai risiko yang dapat mengganggu operasionalnya. Beberapa risiko utama yang diidentifikasi adalah masalah keamanan dan kebersihan makanan, kerusakan peralatan, ketidakhadiran karyawan, dan fluktuasi jumlah pelanggan. Risiko-risiko ini dapat berdampak signifikan pada kualitas soto yang dihasilkan, kepuasan pelanggan, dan keberlangsungan bisnis secara keseluruhan.

Daftar Pustaka

- Kristiana, R., Syafi'ur, A., Muhammad, R., Sedyanto, Y., Lawa, K., Sutikno, B., Tyas, A. H., Tatan, W., Aep, S., & Afriansyah, S. (2022). *Manajemen Risiko* Cv. Mega Press Nusantara. www.megapress.co.id
- Sarjana, S., Nardo, R., & Hartono, R. (2022). *MANAJEMEN RISIKO*. CV. MEDIA SAINS INDONESIA.
- Sulastri. (2022, Desember 6). Peran Penting UMKM dalam Ancaman Isu Resesi. Kementerian Keuangan Republik Indonesia.
- Azzahra, B., & Wibawa, I. G. A. R. P. (2021). Strategi optimalisasi standar kinerja UMKM sebagai katalis perekonomian indonesia dalam menghadapi middle income trap 2045. *Inspire Journal: Economics and Development Analysis*, 1(1), 75–86.
- Hasoloan, A. (2018). Peranan etika bisnis dalam perusahaan bisnis. *Warta Dharmawangsa*, 57.
- Kusvianti, P., Ashari, A. P. R., & Izzah, A. N. (2023). Pandangan Ulrich Beck Tentang Risiko dan Ketidakpastian yang Dialami Oleh Masyarakat Modern. *Jurnal Ilmiah*

Ecosystem, 23(1), 149–163.

- Meilenda, A. (2024). Pengaruh Dukungan Sosial dan Qonaah terhadap Penyesuaian Akademik Mahasiswa Magister Lintas Jurusan dengan Self Esteem sebagai Mediator [Fakultas Psikologi UIN Syarif Hidayatullah Jakarta]. <https://repository.uinjkt.ac.id/dspace/handle/123456789/81734>
- Muhammad, M. (2021). Analisis Penerapan Ekonomi Digital Dalam Meningkatkan Pendapatan Pelaku Usaha Mikro Kecil Menengah (Umkm)(Kuliner Di Kecamatan Sukarame Bandar Lampung Perspektif Ekonomi Islam). Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung.
- Noviastuti, N., & Putranti, R. E. (2021). Penerapan Hygiene dan Sanitasi Dalam Proses Penyimpanan dan Pengolahan Bahan Baku Makanan Di Dapur Cakra Kusuma Hotel Yogyakarta. *Jurnal Nusantara*, 4(2), 33–43.
- Pangestuti, D. C., Nastiti, H., Husniati, R., & Sumilir, S. (2024). Pendampingan Pengelolaan Risiko Usaha Mikro Kecil Menengah untuk Keberlanjutan Bisnis. *TAAWUN*, 4(01), 11–33.
- Prabowo, E. (2019). *On Inspiring Minds*. Elex Media Komputindo.
- Putri, A. Z., & Alawi, M. (2024). Pariwisata Halal dan Persepsi Loyalitas Wisatawan Muslim terhadap Bali. *Jurnal Kajian Pariwisata Dan Bisnis Perhotelan*, 5(2), 89–94.
- Safitri, A., Mafulla, D., Nichlah, M. W., Roykhan, R. M., Devi, S., & Absor, U. (2024). Analisis Identifikasi Risiko, Penilaian Risiko Dan Pengendalian Risiko Pada CV Sinar Jaya Mandiri. *Jurnal Ilmiah Keuangan Akuntansi Bisnis*, 3(2), 513–518.
- Sastradinata, B. L. N. (2024). *Strategi UMKM dan Bisnis Kreatif*. Bumi Aksara.
- Usniah, S., & Alhifni, A. (2017). Karakteristik Entrepreneur Syariah pada Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) di Bogor. *Jurnal Syarikah: Jurnal Ekonomi Islam*, 3(1), 372–390.
- Wijayanto, G., Nursanti, A., Pramadewi, A., Rifqi, A., Roesdi, R., & Pratiwi, D. (2023). Knowledge Wirausaha dalam menciptakan ekosistem: Kebijakan Pemerintah, Pelatihan dan Pendampingan. *Jurnal Pengabdian West Science*, 2(07), 605–615.