

Analisis Risiko Keamanan Pangan sebagai Tantangan Kewirausahaan Kuliner Pada Usaha Egon Chicken di Jalan Bromo, Medan

Tri Nazwa Nafira¹, Desi Panjaitan², Aisyah Isnur Afni³

^{1,2,3}Kewirausahaan, Universitas Negeri Medan

e-mail : trinazwa17@gmail.com¹, desipanjaitan757@gmail.com²,
aisyahhafni26@icloud.com³

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis risiko keamanan pangan dan dampaknya terhadap kualitas bahan baku yang ada di *Egon Chicken*, Jalan Bromo, Medan. Metode penelitian ini yaitu menggunakan metode pendekatan kualitatif dan kuantitatif dengan cara mengumpulkan data melalui observasi, wawancara, serta analisis dokumentasi. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa risiko utama dalam keamanan pangan di *Egon Chicken* jalan bromo meliputi kontaminasi bahan baku, serta ketidak stabilan kualitas dari pemasok. Risiko ini akan berdampak langsung pada kualitas bahan baku, yang dapat mempengaruhi cita rasa, serta keamanan produk akhir bagi konsumen. Untuk mengatasi permasalahan ini, *Egon Chicken* jalan bromo perlu menerapkan sistem manajemen risiko yang lebih ketat, termasuk melakukan pemeriksaan terhadap stok pada bahan baku, serta pelatihan terhadap karyawan dalam penanganan bahan baku. Penelitian ini dapat memberikan rekomendasi bagi para pelaku usaha kuliner dalam mengelola risiko keamanan pangan guna untuk meningkatkan kualitas bahan baku serta dapat menjaga kepuasan dan keamanan konsumen. Dengan penerapan strategi yang tepat ini, *Egon Chicken* jalan bromo dapat memperkuat daya saingnya di pangsa pasar makanan cepat saji.

Kata kunci: *Risiko Keamanan Pangan, Kualitas Bahan Baku, Manajemen Risiko, UMKM Kuliner, Egon Chicken.*

Abstract

This study aims to analyze food safety risks and their impact on the quality of raw materials at Egon Chicken, Jalan Bromo, Medan. The research employs a qualitative and quantitative approach by collecting data through observations, interviews, and document analysis. The results indicate that the primary food safety risks at Egon Chicken include raw material contamination and the inconsistency of supplier quality. These risks directly affect the quality of raw materials, which can influence taste and the safety of the final product for consumers. To address these issues, Egon Chicken needs to implement a stricter risk management system, including stock inspections of raw materials and employee training in raw material handling. This study provides recommendations for culinary business operators in managing food safety risks to improve raw material quality and maintain customer satisfaction and safety. By implementing the right strategies, Egon Chicken can strengthen its competitiveness in the fast-food market.

Keyword: *Food Safety Risk, Raw Material Quality, Risk Management, Culinary UMKM, Egon Chicken*

PENDAHULUAN

UMKM merupakan salah satu sektor yang sangat penting dalam perekonomian Indonesia, yang berkontribusi signifikan terhadap penciptaan lapangan kerja dan pertumbuhan ekonomi nasional. Namun, di sisi lain UMKM sering kali menghadapi tantangan yang kompleks, terutama terkait dengan fluktuasi harga bahan baku dan persaingan dagang. UMKM Egon Chicken jalan Bromo, sebagai salah satu pelaku usaha di sektor kuliner, tidak terlepas dari dinamika ini. UMKM Egon Chicken jalan Bromo berdiri sejak tahun 2000 hingga saat ini. Nama Egon chicken sendiri diambil dari nama pemilik usaha tersebut yaitu Bapak Egon Tres Hudiantoro. UMKM Egon

Chicken jalan Bromo adalah usaha yang beroperasi di sektor makanan yang fokus pada penyediaan ayam kentucky dengan citarasa khas. Awal tahun 2000-an UMKM Egon Chicken jalan Bromo menjual ayam bakar. Lalu pada tahun 2005 UMKM Egon Chicken jalan Bromo menambah menu mereka yaitu nasi goreng. Kemudian pada akhir Tahun 2007 UMKM Egon Chicken jalan Bromo berhenti menjual ayam bakar dan nasi goreng dan beralih ke ayam kentucky. Selain ayam kentucky, UMKM Egon Chicken jalan Bromo juga menjual aneka gorengan yaitu bakso goreng, cekeer kentucky, leher kentucky, sala bule (khas Sumatera Barat), tahu isi goreng, risol, sate puyuh dan juga menyediakan sambal geprek. Alasan UMKM Egon Chicken jalan Bromo beralih ke ayam kentucky dikarenakan proses produksi ayam kentucky lebih efisien daripada ayam bakar.

Analisis risiko keamanan pada pangan di Egon Chicken, Jalan Bromo, Medan, dapat mengidentifikasi beberapa permasalahan utama yang dapat mempengaruhi kualitas bahan baku dan produk akhir. Permasalahan ini meliputi potensi kontaminasi bahan baku selama proses pengolahan, ketidakstabilan kualitas bahan baku yang disuplai oleh pemasok, serta praktik penyimpanan dan penanganan bahan baku yang belum memenuhi standar keamanan pangan. Kondisi ini dapat menyebabkan dampak negatif pada cita rasa, tekstur, dan keamanan produk yang disajikan kepada pelanggan. Oleh karena itu, diperlukan penerapan sistem manajemen risiko yang menyeluruh untuk mengidentifikasi, menganalisis, dan mengendalikan potensi bahaya tersebut guna untuk memastikan bahwasannya kualitas dan keamanan bahan baku serta meningkatkan kepercayaan pelanggan terhadap produk Egon Chicken jalan Bromo.

Setiap harinya UMKM Egon Chicken jalan Bromo sendiri telah menargetkan penjualan sebanyak 500 pcs ayam ketucky, 600 pcs bakso goreng, 150 pcs cekeer kentucky, 100 pcs leher kentucky, 150 pcs sala bule, 150 pcs tahu isi goreng, 50 pcs sate puyuh dan 200 pcs sambel geprek. Laba kotor yang dihasilkan, jika target penjualan terpenuhi adalah sebesar Rp.5.325.000,- setiap harinya. Laba kotor (gross profit) adalah penjualan bersih di kurangi harga pokok penjualan (Soemarso S.R, 2017:234). Laba bersih yang dihasilkan UMKM Egon Chicken jalan Bromo per harinya jika target penjualan terpenuhi yaitu Rp.1.285.000,.-. Jadi target laba bersih per bulan UMKM Egon Chicken jalan Bromo yaitu sebesar Rp.38.550.000,-.

Kenaikan harga bahan baku menjadi salah satu tantangan utama yang dihadapi oleh UMKM Egon Chicken jalan Bromo. Biaya produksi yang meningkat akibat kenaikan harga bahan baku sering kali tidak dapat diimbangi dengan kenaikan harga jual produk. Hal ini dapat berdampak pada margin keuntungan yang menipis, bahkan pada kondisi tertentu bisa menyebabkan kerugian bagi UMKM Egon chicken jalan Bromo

UMKM Egon Chicken jalan Bromo, yang berfokus pada produk olahan ayam potong, saat ini sedang menghadapi kondisi yang di mana kenaikan harga bahan baku dan persaingan dagang yang semakin ketat menjadi tantangan nyata. Kenaikan harga bahan baku produk mereka tentunya menjadi kendala bagi UMKM Egon Chicken jalan Bromo. Hal ini tentunya membuat margin keuntungan yang mereka peroleh menjadi semakin menipis bahkan tidak mencapai target laba yang mereka inginkan. Sementara itu, mereka juga harus tetap mempertahankan harga jual produk mereka sebelum kenaikan bahan baku karena ketatnya persaingan dagang. Hal ini menjadi dilema bagi UMKM Egon Chicken jalan Bromo, karena jika mereka tidak menaikkan harga produk maka margin keuntungan mereka akan menipis dan Bahkan mereka dapat mengalami kerugian. Sementara itu, jika mereka menaikkan harga jual produk maka konsumen akan beralih ke kompetitor yang menjual dengan harga lebih murah.

Jumlah pesaing langsung dalam bisnis yang serupa di area yang sama pada saat ini berjumlah 7 gerai. Harga yang ditawarkan oleh para kompetitor sebagian besar sama, yaitu Rp.7000,-/pcs ayam kentucky. Hal ini menunjukkan adanya persaingan yang signifikan. Jika UMKM Egon Chicken jalan Bromo menaikkan harga jual produk, maka konsumen akan beralih ke kompetitor yang masih mempertahankan harga yang lebih rendah. Konsumen cenderung tertarik dengan harga yang lebih murah, sehingga potensi persaingan harga sangat menjadi faktor penting dalam menarik konsumen.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi dan menganalisis berbagai risiko yang dapat mempengaruhi keamanan pangan dalam proses pengelolaan bahan baku di Egon Chicken. Penelitian ini dapat bertujuan untuk memahami bagaimana faktor-faktor seperti ketidakstabilan kualitas dari pemasok, serta praktik penyimpanan dan penanganan bahan baku

yang tidak sesuai standar dapat berdampak negatif terhadap kualitas produk akhir yang disajikan kepada konsumen. Dengan mengidentifikasi rantai pasok dan proses produksi, penelitian ini berupaya merumuskan strategi manajemen risiko yang efektif guna untuk memastikan bahwasannya bahan baku yang digunakan telah memenuhi standar keamanan pangan yang ditetapkan. Implementasi strategi tersebut diharapkan dapat meningkatkan kualitas produk, menjaga kepuasan dan kepercayaan pelanggan, serta memperkuat posisi kompetitif Egon Chicken jalan Bromo di industri makanan cepat saji.

Ruang lingkup permasalahan dalam penelitian ini mencakup berbagai aspek yang berhubungan dengan keamanan pangan di UMKM Egon Chicken jalan Bromo. Fokus utama dalam penelitian ini adalah mengidentifikasi risiko yang muncul dalam proses pengelolaan bahan baku, mulai dari penerimaan bahan baku dari pemasok, penyimpanan, sampai pengolahan sebelum disajikan kepada pelanggan. Risiko yang telah dianalisis meliputi potensi kontaminasi bahan baku, ketidakstabilan kualitas dari pemasok, serta praktik penyimpanan dan penanganan yang belum sepenuhnya memenuhi standar keamanan pangan. Selain itu, penelitian ini juga menyoroti bagaimana faktor-faktor tersebut dapat mempengaruhi kualitas akhir produk, baik dari segi rasa, tekstur, maupun keamanan konsumsi. Dengan demikian, ruang lingkup penelitian ini mencakup seluruh rantai pasok dan proses produksi di Egon Chicken jalan Bromo, dengan tujuan merancang strategi manajemen risiko yang dapat diterapkan untuk meningkatkan kualitas dan keamanan pangan, menjaga kepercayaan pelanggan, serta memperkuat daya saing usaha di industri makanan cepat saji.

Keamanan pangan merupakan aspek fundamental dalam industri makanan yang bertujuan untuk memastikan bahwa produk yang dikonsumsi aman dan bebas dari bahaya biologis, kimia, maupun fisik (Rahman & Sari, 2022). Menurut Codex Alimentarius Commission (2020), keamanan pangan mencakup semua langkah yang diambil dalam rantai pasok makanan untuk mencegah kontaminasi yang dapat membahayakan kesehatan konsumen. Dalam pengelolaan keamanan pangan, penerapan sistem seperti Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) dan Good Manufacturing Practices (GMP) menjadi standar utama yang banyak digunakan dalam industri makanan.

Selain itu, dalam konteks Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM), keamanan pangan sering kali menjadi tantangan akibat keterbatasan sumber daya, kurangnya akses terhadap teknologi modern, serta rendahnya kesadaran akan pentingnya standar keamanan pangan (Hendrawan, 2020). Faktor-faktor ini dapat mempengaruhi kualitas bahan baku, proses produksi, dan akhirnya produk yang dihasilkan. Untuk itu, penerapan manajemen risiko menjadi penting dalam mengidentifikasi, menilai, dan mengendalikan potensi bahaya yang dapat timbul dalam setiap tahap produksi makanan (Setiawan, 2021).

Dalam industri kuliner, kualitas bahan baku juga merupakan faktor utama yang menentukan mutu produk akhir. Menurut Suryanto (2021), kualitas bahan baku sangat dipengaruhi oleh kondisi penyimpanan, sumber pasokan, serta standar yang diterapkan dalam pengolahan makanan. Bahan baku yang tidak memenuhi standar dapat menyebabkan penurunan kualitas produk akhir dan meningkatkan risiko bagi kesehatan konsumen. Oleh karena itu, pengelolaan bahan baku yang baik, termasuk pemilihan pemasok yang kredibel dan penerapan prosedur penyimpanan yang benar, sangat diperlukan untuk memastikan keamanan pangan di sektor UMKM.

Beberapa penelitian sebelumnya telah mengkaji pentingnya manajemen risiko dalam menjaga keamanan pangan di sektor UMKM. Penelitian yang dilakukan oleh Nugroho dan Wibisono (2020) menemukan bahwa kurangnya penerapan standar keamanan pangan seperti HACCP dalam UMKM kuliner di Indonesia berkontribusi terhadap tingginya risiko kontaminasi mikroba pada produk makanan. Studi ini menyoroti pentingnya edukasi dan pelatihan bagi pelaku UMKM untuk meningkatkan pemahaman mereka tentang praktik keamanan pangan yang baik. Penelitian lain oleh Prasetyo (2023) menganalisis kontaminasi mikroba pada produk pangan UMKM dan menemukan bahwa lebih dari 40% sampel produk makanan yang diuji mengandung bakteri patogen yang melebihi batas aman yang ditetapkan oleh BPOM. Sementara itu, Fadilah (2019) dalam penelitiannya tentang manajemen risiko dalam industri makanan menemukan bahwa

penggunaan bahan baku dengan kualitas yang tidak konsisten dari pemasok merupakan salah satu penyebab utama penurunan kualitas produk akhir.

Kerangka pemikiran yang menjadi dasar dalam menganalisis risiko keamanan pangan di UMKM Egon Chicken Jalan Bromo. Dalam usaha ini, kualitas bahan baku sangat dipengaruhi oleh tiga faktor utama, yaitu stabilitas pasokan dari pemasok, sistem penyimpanan bahan baku, dan proses pengolahan makanan yang diterapkan. Jika ketiga aspek ini tidak dikelola dengan baik, maka akan meningkatkan risiko kontaminasi, penurunan kualitas produk, serta berkurangnya kepercayaan pelanggan terhadap produk Egon Chicken jalan Bromo.

Dalam penelitian ini, identifikasi risiko akan di fokuskan pada potensi bahaya yang berasal dari pemasok bahan baku, metode penyimpanan yang digunakan, serta penerapan prosedur keamanan pangan dalam proses produksi. Kerangka pemikiran ini akan digunakan untuk menganalisis bagaimana faktor-faktor tersebut berkontribusi terhadap keamanan pangan dan kualitas produk yang dihasilkan oleh Egon Chicken jalan Bromo. Selanjutnya, penelitian ini akan merumuskan strategi mitigasi yang dapat diterapkan untuk mengurangi risiko dan meningkatkan keamanan serta kualitas produk yang dihasilkan. Dengan memahami faktor risiko yang mempengaruhi keamanan pangan dan menerapkan strategi mitigasi yang tepat, Egon Chicken dapat meningkatkan kualitas produknya, memperkuat daya saing di pasar, serta membangun kepercayaan konsumen dalam jangka panjang.

Selain itu, kondisi persaingan dagang yang ketat membuat UMKM Egon Chicken Bromo harus lebih kreatif lagi dalam strategi pemasarannya dan inovasi produk nya untuk menarik pelanggan. Meskipun sebagian besar pesaing menjual produk yang serupa dengan harga yang sama, UMKM Egon Chicken Bromo telah memiliki keunggulan dalam variasi produk yang ditawarkan, seperti sambal geprek dan aneka gorengan lainnya. Namun, ini perlu di optimalkan lebih lanjut agar dapat membedakan diri dari kompetitor lain dan mengurangi dampak negatif dari kenaikan harga bahan baku.

Secara keseluruhan, dengan memahami dinamika kenaikan harga bahan baku dan pesaing dagang, UMKM Egon Chicken Bromo dapat merumuskan strategi yang lebih efektif dalam menyesuaikan harga jual, mengelola biaya produksi, serta meningkatkan inovasi produk dan promosi untuk menarik pelanggan dan mempertahankan penjualan mereka.

METODE

Tempat dan Penelitian

Penelitian ini dilakukan di lokasi Egon Chicken Bromo di JL. Bromo Medan pada pukul 18.00 s/d pukul 19.30 WIB pada saat itu pelanggan sedang mengunjungi Egon Chicken Medan. Penelitian ini dilakukan selama bulan Februari 2025 untuk mendapatkan data yang relevan terkait pengaruh kenaikan harga bahan baku dan persaingan dagang terhadap pendapatan di Egon Chicken jalan Bromo. Data di kumpulkan pada jam operasional UMKM, yaitu pukul 18.00 sampai pukul 19.30 WIB, saat jumlah pelanggan cukup banyak dan memungkinkan untuk mengamati dinamika usaha di Egon Chicken jalan Bromo.

Desain Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan metode survei. Desain survei di pilih untuk mengumpulkan data dari responden yang relevan mengenai harga dan dampak persaingan terhadap pendapatan di Egon Chicken jalan Bromo.

Operasional Variabel

Dalam penelitian ini, operasional variabel dilakukan untuk mengukur pengaruh kenaikan harga bahan baku dan persaingan pasar terhadap pendapatan pada UMKM Egon Chicken jalan Bromo di Kota Medan. Variabel pertama adalah Kenaikan Harga Bahan Baku (X1), yang di operasionalkan dengan mengukur beberapa aspek, yaitu kenaikan harga bahan baku ini di hubungkan langsung dengan kenaikan biaya produksi harian yang di dikeluarkan oleh pedagang UMKM.

Variabel kedua dari penelitian ini adalah Persaingan Pasar (X2), yang di operasionalkan melalui beberapa indikator kunci seperti jumlah kompetitor, dan variasi produk yang ditawarkan kompetitor. Data ini diperoleh melalui observasi lapangan dan wawancara dengan pemilik usaha Egon Chicken.

Variabel terakhir adalah pendapatan (Y), yang merupakan variabel dependen dalam penelitian ini. Pendapatan di operasionalkan dengan mengukur total pendapatan bulanan dan perbandingan pendapatan dengan target. Data pendapatan yang di kumpulkan dari catatan penjualan mulai dari bulan November 2024 sampai Februari 2025. Lalu di ukur selisih antara pendapatan yang di dapatkan dengan target yang telah ditemukan.

Populasi dan Sampel

Dalam penelitian ini, populasi yang di targetkan untuk penelitian ini adalah pelanggan UMKM Egon Chicken jalan Bromo. Sampel yang di ambil dari seluruh pelanggan UMKM Egon Chicken jalan Bromo menggunakan teknik *purposive sampling* di gunakan untuk memilih sampel dan populasi yang relevan, yaitu pelanggan yang telah melakukan pembelian setidaknya dua kali selama periode 3 bulan terakhir. Jumlah sampel yang diambil adalah 100 pelanggan serta 5 orang pesaing langsung yang berlokasi di sekitar usaha Egon Chicken jalan Bromo beroperasi.

Instrumen Penelitian

Dalam penelitian ini, metode analisis yang digunakan adalah metode kuantitatif dengan teknik survei. Data dikumpulkan melalui kuesioner yang disebarakan menggunakan Google Forms kepada konsumen Egon Chicken jalan Bromo dan masyarakat umum di Kota Medan. Kuesioner dirancang untuk mengumpulkan informasi tentang persepsi konsumen terhadap Pengaruh kenaikan harga bahan baku dan persaingan pasar terhadap pendapatan yang dilakukan Egon Chicken jalan Bromo. Setelah data terkumpul, analisis dilakukan menggunakan teknik statistik deskriptif untuk memberikan gambaran umum mengenai distribusi data, termasuk frekuensi dan rata-rata respons. Selanjutnya, teknik statistik inferensial digunakan untuk menguji hubungan antara variabel independen (bahan baku dan persaingan) dengan variabel dependen (pendapatan). Hasil analisis ini diharapkan dapat memberikan wawasan yang mendalam mengenai faktor-faktor yang mempengaruhi kenaikan harga bahan baku dan persaingan pasar terhadap pendapatan di Egon Chicken jalan Bromo.

Teknik Pengumpulan Data

Data dikumpulkan dengan menggunakan metode survei, observasi, dan wawancara. Survei disebarakan melalui media digital (Google Forms) kepada pelanggan yang telah berinteraksi dengan UMKM Egon Chicken jalan Bromo. Selain itu, wawancara dilakukan dengan pemilik usaha untuk mendapatkan data keuangan terkait pendapatan sebelum dan setelah kenaikan harga bahan baku.

Teknik Analisis Data

Data dianalisis menggunakan analisis regresi linier untuk mengetahui hubungan antara kenaikan harga bahan baku dan persaingan pasar terhadap pendapatan. Sebelum dilakukan analisis regresi, data terlebih dahulu diuji normalitas dan multikolinearitas untuk memastikan validitas model. Hasil dari analisis akan diinterpretasikan dalam bentuk koefisien dan signifikansi statistik.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil penelitian, ditemukan bahwa UMKM Egon Chicken jalan Bromo sedang menghadapi berbagai tantangan dalam menjaga kestabilan pangan yang tersedia dan kualitas bahan baku. Salah satu risiko utama yang teridentifikasi yaitu potensi kontaminasi bahan baku selama proses penyimpanan dan pengolahan. Dari hasil observasi, telah diketahui bahwa bahan baku seperti ayam potong dan gorengan sering kali disimpan dalam kondisi yang kurang optimal, sehingga meningkatkan kemungkinan tumbuhnya bakteri dan akan menyebabkan penurunan kualitas produk akhir. Selain itu, pada saat wawancara dengan pemilik dan karyawan mengungkapkan bahwa mereka belum sepenuhnya menerapkan standar keamanan pangan seperti Good Manufacturing Practices (GMP) atau Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP), yang seharusnya ini dapat membantu mengurangi risiko kontaminasi.

Selain masalah penyimpanan, ketidakstabilan kualitas bahan baku dari pemasok juga dapat menjadi tantangan utama. Dalam beberapa kasus, bahan baku yang diterima memiliki kualitas yang bervariasi, seperti ayam yang ukurannya tidak merata atau mengalami perubahan tekstur akibat penanganan yang kurang baik selama distribusi. Hal ini menyebabkan ketidak konsistenan dalam produk akhir yang dijual kepada pelanggan, yang dapat berdampak pada

kepuasan dan loyalitas konsumen. Beberapa pelanggan bahkan mengeluh karena adanya perbedaan rasa dan tekstur pada produk Egon Chicken jalan Bromo, yang menunjukkan bahwa masalah kualitas bahan baku telah mempengaruhi pengalaman konsumen.

Di sisi lain, kondisi persaingan bisnis yang ketat juga menjadi tantangan besar bagi UMKM Egon Chicken jalan Bromo. Dengan adanya 7 pesaing langsung di area yang sama, Egon Chicken jalan Bromo harus berupaya untuk tetap kompetitif tanpa menaikkan harga jual produknya secara signifikan. Dari analisis pasar, telah diketahui bahwa konsumen di wilayah tersebut sangat sensitif terhadap harga, sehingga kenaikan harga sedikit saja akan dapat membuat mereka beralih ke kompetitor yang menawarkan harga lebih murah. Oleh karena itu, strategi yang dapat diterapkan adalah meningkatkan nilai tambah produk melalui inovasi rasa, promosi yang lebih agresif, serta peningkatan kualitas pelayanan untuk membangun loyalitas pelanggan.

Dalam upaya mengatasi permasalahan ini, Egon Chicken jalan Bromo perlu menerapkan strategi manajemen risiko yang lebih sistematis. Salah satu langkah yang dapat dilakukan adalah menjalin kerja sama dengan pemasok yang lebih kredibel dan memiliki standar kualitas yang lebih baik. Selain itu, peningkatan sistem penyimpanan bahan baku dengan penggunaan peralatan yang lebih memadai, seperti lemari pendingin yang sesuai standar, dapat membantu menjaga kualitas bahan baku sebelum diolah. Pelatihan bagi karyawan tentang prosedur kebersihan dan keamanan pangan juga menjadi hal penting yang perlu diterapkan agar setiap tahap produksi berjalan sesuai standar.

Secara keseluruhan, penelitian ini menunjukkan bahwa meskipun UMKM Egon Chicken jalan Bromo memiliki potensi besar dalam bisnis kuliner, terdapat berbagai tantangan yang perlu diatasi untuk memastikan keberlanjutan usaha. Dengan menerapkan strategi manajemen risiko yang lebih baik dan memperkuat daya saing melalui inovasi produk serta peningkatan kualitas layanan, Egon Chicken dapat mempertahankan posisinya di industri makanan cepat saji dan meningkatkan kepercayaan pelanggan terhadap produk mereka.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan terhadap bisnis Egon Chicken jalan Bromo kami temukan beberapa risiko utama yang dapat mempengaruhi keberlanjutan bisnis yaitu:

1. Risiko Operasional
Berhubungan dengan kendala dalam operasional sehari-hari seperti kenaikan harga bahan baku (O1), keluhan pelanggan tentang ukuran potongan ayam (O2), pengaruh cuaca terhadap jumlah pelanggan (O3), serta persaingan dengan usaha sejenis yang menawarkan harga lebih yang murah (O4).
2. Risiko Strategis
Berkaitan dengan faktor yang mempengaruhi strategi bisnis, seperti penurunan harga jual yang berdampak pada keuntungan (S1), ketidak stabilan harga jual (S2), serta kejujuran pemasok dalam menyediakan bahan baku (S3).
3. Risiko Keamanan
Risiko ini mencakup ancaman dari dalam, seperti karyawan yang mencuri (K1), kecurangan pegawai dalam transaksi (K2), serta pemasok yang mengirimkan bahan baku palsu atau berkualitas rendah (K3).
4. Risiko Kepatuhan
Terkait regulasi dan standar usaha, seperti tidak memiliki sertifikat halal (P1), izin usaha yang belum lengkap (P2), serta kebersihan yang tidak terjaga (P3), yang bisa berdampak pada kepercayaan pelanggan dan legalitas usaha.
5. Risiko Finansial
Berhubungan dengan pengelolaan keuangan, seperti kenaikan biaya bahan baku yang mengurangi keuntungan (F1), tidak adanya dana darurat dalam situasi mendesak (F2), dan kesalahan dalam pengelolaan keuangan yang berisiko menyebabkan kebangkrutan (F3).



Gambar diatas menjelaskan bahwasannya di bagian tingkat prioritas untuk semua risiko. Yang pertama pada risiko operasional untuk tingkat konsekuensi atau dampaknya itu tinggi sedangkan untuk tingkat kemungkinan terjadinya sedalam sehingga menghasilkan level risiko yang sedang. Selanjutnya masuk ke tingkat konsekuensi untuk level resiko untuk risiko, operasional ini yaitu tingkat konsekuensinya itu tinggi dan tingkat kemungkinan terjadinya itu sedang sehingga menghasilkan level risiko yang sedang. Selanjutnya untuk risiko strategis tingkat konsekuensinya itu sedang dan tingkat kemungkinan terjadinya tinggi sehingga menghasilkan level Resiko yang tinggi. Selanjutnya yang ketiga untuk risiko keuangan tingkat konsekuensi tinggi dan untuk tingkat kemungkinan terjadinya sedang sehingga menghasilkan represiko yang tinggi dan yang keempat ada risiko kepatuhan dimana tingkat konsekuensinya ini tinggi maka dari itu tingkat kemungkinan terjadinya sedang sehingga menghasilkan level risiko yang tinggi dan yang terakhir yaitu resiko finansial, dimana tingkat konsekuensinya ini tinggi tingkat kemungkinan terjadinya rendah dan menghasilkan level Resiko yang sedang.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa UMKM Egon Chicken jalan Bromo perlu mempertimbangkan strategi untuk mengatasi tantangan ini. Beberapa alternatif strategi yang dapat diterapkan adalah:

- Efisiensi produk, yaitu mengurangi pemborosan bahan baku dan meningkatkan efisiensi dalam proses produksi dapat membantu mengurangi dampak kenaikan harga bahan baku.
- Inovasi produk, yaitu menawarkan variasi produk baru yang unik dan sulit ditiru oleh kompetitor dapat memberikan nilai tambah bagi konsumen, sehingga mereka bersedia membayar harga yang lebih tinggi.

Strategi pemasaran, yaitu meningkatkan promosi dan diferensiasi produk dapat membantu menjaga loyalitas pelanggan sekaligus menarik pelanggan baru. Dengan demikian, kombinasi antara inovasi produk, efisiensi produksi, dan strategi pemasaran yang tepat dapat membantu UMKM Egon Chicken jalan Bromo untuk tetap kompetitif di tengah tantangan kenaikan harga bahan baku dan persaingan pasar yang ketat.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa UMKM Egon Chicken jalan Bromo menghadapi berbagai tantangan dalam menjaga keamanan pangan dan kualitas bahan baku. Risiko utama yang diidentifikasi meliputi potensi kontaminasi bahan baku selama penyimpanan dan pengolahan, ketidakstabilan kualitas bahan baku dari pemasok, serta belum optimalnya penerapan standar keamanan pangan seperti GMP dan HACCP. Kondisi ini berisiko menurunkan kualitas produk akhir, yang dapat berdampak pada kepuasan dan kepercayaan pelanggan.

Analisis regresi mengungkapkan bahwa kenaikan harga bahan baku memiliki koefisien 0.341, yang menunjukkan dampak signifikan terhadap penurunan laba bersih, terutama pada bulan April dan Mei 2024, di mana laba turun drastis. Persaingan pasar juga berpengaruh dengan

koefisien 0.273, yang menunjukkan bahwa semakin ketatnya persaingan membuat konsumen lebih sensitif terhadap harga dan membatasi fleksibilitas UMKM dalam menetapkan harga.

Selain itu, persaingan bisnis yang ketat menjadi tantangan lain bagi UMKM Egon Chicken jalan Bromo. Dengan adanya kompetitor yang menawarkan harga serupa, UMKM ini harus mencari strategi lain untuk tetap kompetitif tanpa menaikkan harga jual yang dapat menyebabkan pelanggan beralih ke pesaing.

Dengan menerapkan strategi yang tepat, UMKM Egon Chicken jalan Bromo dapat meningkatkan kualitas dan keamanan produknya, menjaga loyalitas pelanggan, serta memperkuat posisinya dalam industri makanan cepat saji. Penerapan manajemen risiko yang baik juga akan membantu usaha ini lebih tahan terhadap fluktuasi harga bahan baku dan persaingan yang semakin ketat.

DAFTAR PUSTAKA

- Codex Alimentarius Commission. (2020). *Food hygiene: Basic texts (5th ed.)*. FAO & WHO.
- Fadilah, R. (2019). Manajemen risiko dalam industri makanan: Studi kasus pada UMKM kuliner. *Jurnal Keamanan Pangan*, 12(1), 45-58.
- Hendrawan, A. (2020). Tantangan keamanan pangan di sektor UMKM: Studi kasus di Indonesia. *Jurnal Manajemen Usaha Kecil*, 8(2), 112-127.
- Nugroho, B., & Wibisono, R. (2020). Penerapan HACCP dalam usaha kuliner skala kecil: Evaluasi dan tantangan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(3), 78-92.
- Prasetyo, D. (2023). Analisis kontaminasi mikroba pada produk pangan UMKM di kota besar. *Jurnal Mikrobiologi Pangan*, 10(4), 203-217.
- Rahman, A., & Sari, D. (2022). *Keamanan pangan dalam industri makanan: Tantangan dan solusi*. Jakarta: Pustaka Pangan.
- Setiawan, T. (2021). *Manajemen risiko dalam rantai pasok industri makanan*. Bandung: Alfabeta.
- Soemarso, S. R. (2017). *Akuntansi suatu pengantar (Edisi Revisi)*. Jakarta: Salemba Empat.
- Suryanto, H. (2021). Faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas bahan baku dalam industri kuliner. *Jurnal Agribisnis Pangan*, 9(2), 150-165.