



Analisis Manajemen Risiko Operasional

terhadap brand Bread Co, Roti'O, dan Roti Ghoni



Raissa Mutia Rohman
Lisna Nuraeni
M. Amsaludin Imsadi
Gustian Djuanda

Editor: Assoc Prof Dr. Gustian Djuanda, S.E., MM

ANALISIS MANAJEMEN RISIKO OPERASIONAL
TERHADAP BRAND BREAD.CO, ROTI'O,
DAN ROTI GHONI

Raissa Mutia Rohman
Lisna Nuraeni
M. Amsaludin Imsadi
Gustian Djuanda



Tahta Media Group

UU No 28 tahun 2014 tentang Hak Cipta

Fungsi dan sifat hak cipta Pasal 4

Hak Cipta sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 huruf a merupakan hak eksklusif yang terdiri atas hak moral dan hak ekonomi.

Pembatasan Pelindungan Pasal 26

Ketentuan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 23, Pasal 24, dan Pasal 25 tidak berlaku terhadap:

- i. penggunaan kutipan singkat Ciptaan dan/atau produk Hak Terkait untuk pelaporan peristiwa aktual yang ditujukan hanya untuk keperluan penyediaan informasi aktual;
- ii. Penggandaan Ciptaan dan/atau produk Hak Terkait hanya untuk kepentingan penelitian ilmu pengetahuan;
- iii. Penggandaan Ciptaan dan/atau produk Hak Terkait hanya untuk keperluan pengajaran, kecuali pertunjukan dan Fonogram yang telah dilakukan Pengumuman sebagai bahan ajar; dan
- iv. penggunaan untuk kepentingan pendidikan dan pengembangan ilmu pengetahuan yang memungkinkan suatu Ciptaan dan/atau produk Hak Terkait dapat digunakan tanpa izin Pelaku Pertunjukan, Produser Fonogram, atau Lembaga Penyiaran.

Sanksi Pelanggaran Pasal 113

1. Setiap Orang yang dengan tanpa hak melakukan pelanggaran hak ekonomi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf i untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 1 (satu) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp100.000.000 (seratus juta rupiah).
2. Setiap Orang yang dengan tanpa hak dan/atau tanpa izin Pencipta atau pemegang Hak Cipta melakukan pelanggaran hak ekonomi Pencipta sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf c, huruf d, huruf f, dan/atau huruf h untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 3 (tiga) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah).

Hak cipta dilindungi undang-undang
Dilarang keras menerjemahkan, memfotokopi, atau memperbanyak sebagian atau seluruh isi buku ini tanpa izin tertulis dari Penerbit.

**ANALISIS MANAJEMEN RISIKO OPERASIONAL TERHADAP BRAND
BREAD.CO, ROTI'O, DAN ROTI GHONI**

Penulis:
Raissa Mutia Rohman
Lisna Nuraeni
M. Amsaludin Imsadi
Gustian Djuanda

Desain Cover:
Ilham Kurnia Ramadhan

Editor:
Assoc Prof Dr. Gustian Djuanda, S.E., MM

Proofreader:
Tahta Media

Ukuran:
vi,86, Uk: 15,5 x 23 cm

QRCBN: 62-415-6156-609

Cetakan Pertama:
Januari 2026

Hak Cipta 2026, Pada Penulis

Isi diluar tanggung jawab percetakan

Copyright © 2026 by Tahta Media Group
All Right Reserved

PENERBIT TAHTA MEDIA GROUP

Perumahan Mitra Utama Residence 3 Blok A no 1, Sawahan, Tempel,
Kec. Gatak, Kabupaten Sukoharjo, Jawa Tengah 57557
email: tahtaliterasimedia@gmail.com
website: <http://store.tahtamedia.co.id/>
Anggota IKAPI (216/JTE/2021)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT atas rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan e-book ini dengan baik. E-book ini disusun sebagai sarana pembelajaran sekaligus referensi untuk memahami pentingnya penerapan manajemen risiko operasional pada sektor usaha kuliner, khususnya pada industri roti.

Melalui pembahasan yang disajikan, penulis berupaya memberikan gambaran mengenai bagaimana perbedaan model bisnis dan proses operasional dalam suatu usaha dapat memengaruhi jenis serta tingkat risiko operasional yang dihadapi. Dengan menjadikan beberapa pelaku usaha roti sebagai objek kajian, diharapkan e-book ini mampu menunjukkan bahwa pengelolaan risiko operasional yang tepat memiliki peran penting dalam menjaga efisiensi operasional, konsistensi kualitas produk, serta keberlanjutan usaha di tengah dinamika persaingan industri makanan dan minuman.

Penulis menyampaikan apresiasi dan terima kasih kepada seluruh pihak yang telah memberikan dukungan, bantuan, serta masukan selama proses penyusunan e-book ini. Penulis juga menyadari bahwa e-book ini masih memiliki keterbatasan, baik dari segi pembahasan maupun penyajian, sehingga kritik dan saran yang bersifat membangun sangat diharapkan guna penyempurnaan karya ini di masa yang akan datang.

Sukabumi, Oktober 2025

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
BAB I PENDAHULUAN	1
BAB II MANAJEMEN RISIKO	7
A. Pengertian Risiko.....	7
B. Upaya Penanggulangan Risiko.....	11
C. Peranan Manajemen	12
D. Definisi Manajemen Risiko Keuangan.....	13
E. Pentingnya Manajemen Risiko Keuangan.....	14
F. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Efektivitas Manajemen Risiko	16
BAB III RISIKO OPERASIONAL.....	18
A. Pengertian Risiko Operasional	18
B. Karakteristik Risiko Operasional.....	19
C. Jenis Jenis Risiko Operasional	21
D. Penyebab Risiko Keuangan	23
E. Dampak Risiko Operasional	23
F. Identifikasi Risiko Operasional	25
G. Strategi Pengendalian Risiko Operasional.....	27
H. Contoh Penerapan Manajemen Risiko Operasional Berdasarkan Jurnal	30
BAB IV PROFIL PERUSAHAAN.....	38
A. Roti Ghoni Sukabumi	38
B. Profil Perusahaan Bread.Co (PT Akur Pratama)	40
C. Profil Perusahaan Roti'O (PT Sebastian Citra Indonesia).....	43
BAB V PEMBAHASAN.....	46
A. Risiko Operasional pada Roti Ghoni	52
B. Risiko Operasional pada Brand Bread co.....	60
C. Risiko Operasional pada Brand Roti'O.....	66
D. Perbandingan Risiko Operasional Roti Ghoni, Bread Co, dan Roti'O	74
BAB VI	78
A. Kesimpulan.....	78

B. Saran.....	79
DAFTAR PUSTAKA	81
PROFIL PENULIS.....	84

BAB I

PENDAHULUAN

Globalisasi yang semakin meluas serta pesatnya perkembangan teknologi telah mengubah lanskap dunia bisnis, termasuk pada industri makanan dan minuman. Perubahan ini terlihat dari semakin tajamnya persaingan antar pelaku usaha, cepatnya pengembangan produk baru, serta meningkatnya harapan konsumen terhadap mutu, keamanan, dan konsistensi produk. Di tengah persaingan yang kian kompetitif, perusahaan tidak hanya dituntut untuk menghadirkan produk berkualitas, tetapi juga memastikan kegiatan operasional tetap berjalan secara stabil agar keberlangsungan usaha dapat terjaga. Kestabilan operasional tersebut memegang peranan penting dalam membangun kepercayaan konsumen sekaligus menjaga keunggulan bersaing perusahaan.

Di tengah dinamika bisnis yang terus berkembang, risiko menjadi bagian yang tidak terpisahkan dari setiap aktivitas operasional perusahaan. Risiko dapat muncul dari berbagai aspek, baik internal maupun eksternal, dan berpotensi menghambat pencapaian tujuan organisasi apabila tidak dikelola dengan baik. Oleh karena itu, manajemen risiko operasional menjadi salah satu elemen strategis yang berperan penting dalam menjaga keseimbangan antara produktivitas, efisiensi, dan keberlanjutan usaha.

Risiko operasional merujuk pada potensi risiko yang muncul akibat lemahnya atau tidak berfungsinya proses internal, kesalahan yang dilakukan oleh sumber daya manusia, kegagalan sistem, maupun dampak dari faktor eksternal. Risiko tersebut dapat diwujudkan dalam berbagai peristiwa, seperti terjadinya cacat produksi, keterlambatan dalam proses distribusi, kerusakan mesin atau peralatan, hingga terganggunya rantai pasok. Tanpa pengelolaan yang terstruktur dan terencana, risiko operasional berpotensi menurunkan kinerja perusahaan, meningkatkan pemborosan biaya, menurunkan mutu produk, serta menimbulkan kerugian finansial yang besar. Dalam jangka panjang, kondisi ini tidak hanya berdampak pada reputasi perusahaan, tetapi

juga dapat mengancam kelangsungan usaha. Zaidah, K., Mahbubah, N. A., & Kurniawan, M. D. (2021).

Menurut Hanafi (2016), manajemen risiko operasional bukan hanya berfungsi sebagai alat pengendalian, tetapi juga sebagai dasar dalam pengambilan keputusan strategis. Dengan memahami risiko yang dihadapi, perusahaan dapat menentukan prioritas pengelolaan sumber daya dan menetapkan langkah mitigasi yang sesuai. Dalam industri roti, pendekatan ini sangat penting karena keputusan operasional yang diambil memiliki dampak langsung terhadap kualitas produk dan kepuasan konsumen. Hanafi (2016),

Menurut Muslich (2007), risiko operasional dapat dipahami sebagai potensi kerugian yang timbul akibat tidak berjalannya proses internal perusahaan secara efektif, adanya kesalahan yang dilakukan oleh sumber daya manusia, kegagalan sistem yang digunakan, serta dampak dari peristiwa eksternal dan ketidakpatuhan terhadap peraturan maupun ketentuan hukum yang berlaku.

ISO 31000 menyatakan bahwa manajemen risiko adalah pendekatan terkoordinasi untuk mengarahkan dan mengendalikan organisasi terkait risiko. Dalam konteks risiko operasional, manajemen risiko operasional dipahami sebagai penerapan prinsip, kerangka kerja, dan proses yang bertujuan untuk mengidentifikasi, menganalisis, mengevaluasi, serta menangani risiko yang muncul dari aktivitas operasional sehari-hari. Pendekatan ini membantu organisasi dalam meningkatkan kinerja, ketahanan, dan kualitas pengambilan Keputusan. Zaidah, Mahbubah, & Kurniawan (2021)

Industri makanan dan minuman termasuk ke dalam sektor usaha yang memiliki tingkat risiko operasional cukup tinggi. Kondisi ini dipengaruhi oleh sifat produk yang mudah mengalami kerusakan, memiliki batas waktu konsumsi yang relatif singkat, serta diwajibkan memenuhi standar kebersihan dan keamanan pangan yang ketat. Data dari Badan Pusat Statistik (BPS) menunjukkan bahwa industri makanan dan minuman secara berkelanjutan menjadi salah satu kontributor utama terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) sektor manufaktur di Indonesia. Besarnya kontribusi tersebut menegaskan peran strategis sektor ini dalam mendukung perekonomian nasional, namun sekaligus mencerminkan adanya kompleksitas dan tantangan operasional yang harus dihadapi oleh pelaku usaha di dalamnya.

Industri makanan dan minuman sangat bergantung pada kelancaran proses produksi dan distribusi. Gangguan kecil dalam proses operasional, seperti keterlambatan bahan baku, kesalahan pengolahan, atau gangguan distribusi, dapat berdampak langsung pada kualitas produk dan kepuasan konsumen. Selain itu, interaksi langsung dengan konsumen membuat sektor ini sangat rentan terhadap risiko reputasi. Kesalahan operasional yang berdampak pada kualitas atau keamanan produk dapat dengan cepat menyebar melalui media sosial dan memengaruhi citra merek secara luas.

Kementerian Perindustrian Republik Indonesia juga mencatat bahwa industri makanan dan minuman merupakan salah satu sektor yang paling adaptif terhadap perubahan pasar, namun sekaligus paling rentan terhadap gangguan operasional. Ketergantungan pada bahan baku, fluktuasi harga input produksi, serta tuntutan standar keamanan pangan menjadikan sektor ini membutuhkan sistem pengelolaan risiko yang matang. Tanpa pengelolaan risiko yang memadai, pertumbuhan industri yang pesat justru dapat menjadi sumber permasalahan baru bagi keberlanjutan usaha.

Industri roti sebagai bagian dari subsektor makanan dan minuman memiliki karakteristik risiko yang khas. Proses produksi roti sangat dipengaruhi oleh kualitas bahan baku, ketepatan takaran, pengaturan suhu, serta konsistensi waktu pemanggangan. Kesalahan kecil dalam satu tahapan produksi dapat menyebabkan produk tidak memenuhi standar kualitas atau bahkan tidak layak konsumsi. Selain itu, produk roti memiliki masa simpan yang relatif singkat, sehingga risiko kerugian akibat produk tidak terjual atau rusak menjadi lebih tinggi dibandingkan dengan produk makanan kering lainnya.

Data dari Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) menunjukkan bahwa pelanggaran standar higiene dan sanitasi masih menjadi salah satu penyebab utama permasalahan dalam industri pangan, termasuk produk bakery. Temuan tersebut mengindikasikan bahwa risiko operasional dalam industri roti tidak hanya berkaitan dengan aspek teknis produksi, tetapi juga dengan perilaku sumber daya manusia dan kepatuhan terhadap prosedur operasional. Oleh karena itu, manajemen risiko operasional harus mencakup pengawasan terhadap proses kerja, pelatihan karyawan, serta penerapan standar kebersihan yang konsisten.

Di sisi lain, data BPS mengenai UMKM menunjukkan bahwa sebagian besar pelaku usaha makanan dan minuman di Indonesia masih berada pada skala usaha kecil dan menengah. Banyak dari usaha tersebut belum memiliki sistem manajemen yang terdokumentasi secara formal, termasuk dalam hal pengelolaan risiko. Keputusan operasional sering kali diambil berdasarkan pengalaman atau intuisi pemilik usaha, bukan berdasarkan analisis risiko yang terstruktur. Kondisi ini membuat usaha kecil rentan terhadap gangguan operasional, terutama ketika terjadi peningkatan permintaan atau perubahan lingkungan bisnis yang signifikan.

Pertumbuhan usaha roti lokal sering kali diikuti oleh pembukaan cabang atau peningkatan volume produksi. Dalam kondisi tersebut, risiko operasional cenderung meningkat karena adanya perbedaan kualitas tenaga kerja, perbedaan kondisi peralatan, serta belum seragamnya penerapan prosedur operasional. Tanpa sistem manajemen risiko yang jelas, perusahaan dapat mengalami penurunan konsistensi kualitas produk, keterlambatan pelayanan, serta meningkatnya tingkat keluhan konsumen. Hal ini menunjukkan bahwa pertumbuhan usaha harus diiringi dengan penguatan sistem pengelolaan risiko operasional.

Manajemen risiko operasional merupakan aspek esensial dalam aktivitas bisnis karena berhubungan langsung dengan upaya organisasi atau usaha untuk mengidentifikasi, mengevaluasi, serta mengendalikan kemungkinan-kemungkinan kejadian yang dapat mengganggu kelancaran kegiatan operasional sehari-hari. Secara mendasar, risiko operasional dapat dipahami sebagai kemungkinan terjadinya kerugian finansial atau non-finansial akibat kegagalan elemen internal seperti proses, sistem, atau sumber daya manusia, maupun akibat faktor eksternal seperti gangguan pasokan bahan baku dan peristiwa alam yang tidak terduga. Risiko ini tidak hanya sebatas masalah teknis tetapi berkaitan dengan keseluruhan proses operasional yang jika tidak dikelola dengan baik dapat menyebabkan kegagalan produksi, penurunan mutu produk, gangguan pelayanan, dan pada akhirnya merusak reputasi bisnis serta menurunkan profitabilitas usaha. Berbagai studi akademik menunjukkan bahwa tanpa pendekatan manajemen risiko yang sistematis, UMKM terutama di sektor makanan seperti bakery dapat menghadapi dampak yang signifikan misalnya penurunan kualitas dan keterlambatan produk roti yang akhirnya mengurangi kepuasan pelanggan. Penelitian semacam ini menekankan perlunya strategi mitigasi risiko yang terencana untuk membantu usaha

bertahan di tengah dinamika pasar yang terus berubah. Michell Patricia, Fahsya, F., & Hamijaya, P. D. N. (2025)

Risiko operasional di sektor bakery pada dasarnya berakar dari karakteristik proses produksi yang sangat bergantung pada ketepatan waktu, kualitas bahan baku, dan konsistensi prosedur kerja. Usaha roti harus mengelola stok bahan baku seperti tepung terigu, ragi, mentega, dan isian produk secara akurat agar produksi harian dapat berjalan tanpa hambatan. Apabila terjadi kesalahan dalam pengaturan stok atau keterlambatan pasokan bahan baku, proses produksi bisa terhenti, memengaruhi jumlah stok produk harian yang tersedia untuk dijual, dan berimbas langsung pada pendapatan usaha. Selain itu, gangguan pada peralatan produksi seperti oven atau mixer yang rusak juga dapat menghambat kemampuan produksi untuk memenuhi permintaan pelanggan suatu risiko operasional yang umum dijumpai di bakery. Tanpa mitigasi risiko yang tepat, gangguan-gangguan ini dapat terakumulasi menjadi kerugian yang berdampak pada kelangsungan operasi bisnis secara keseluruhan.

Roti Ghoni adalah salah satu bakery lokal yang berkembang di Sukabumi dan terkenal melalui produk-produk roti artisan berkualitas dengan varian topping yang menarik. Usaha ini menghadapi risiko operasional seperti kebutuhan untuk mempertahankan kualitas bahan baku lokal yang segar, menjaga konsistensi produksi harian, dan memastikan proses produksi berjalan sesuai standar untuk menjaga kepuasan konsumen dari hari ke hari.

Bread.Co, yang merupakan bagian dari Yogya Group yang dikenal menyajikan produk roti berkualitas dengan harga terjangkau menggunakan bahan-bahan yang baik untuk konsumsi harian. Data yang tersedia menunjukkan bahwa Bread.Co hadir dalam beragam konsep toko roti di bawah payung Yogya Group, termasuk kemungkinan outlet di lingkungan Toserba Yogya Sukabumi, yang menyediakan berbagai pilihan roti segar dan produk bakery untuk pelanggan di Sukabumi. keterkaitan Bread.Co dengan Yogya Group memberikan gambaran bahwa brand ini merupakan bagian dari jaringan bakery yang tersedia di beberapa cabang toko Yogya di Jawa Barat, termasuk kemungkinan di Sukabumi dengan produk-produk roti yang dijual di dalam supermarket atau toko roti yang terintegrasi. Risiko operasional yang dihadapi oleh Bread.Co di lokasi seperti Sukabumi mencakup pengaturan logistik bahan baku, konsistensi produk antar outlet, serta pemantauan kualitas roti agar sesuai standar perusahaan di setiap gerai.

Roti'O adalah salah satu brand bakery yang lebih besar dan tersebar luas di berbagai kota di Indonesia. Roti'O dikenal dengan roti beraroma kopi yang khas serta isian mentega yang lembut, yang banyak diburu pelanggan sebagai camilan atau bekal saat bepergian. Sebagai brand yang memiliki jaringan distribusi yang luas, Roti'O menghadapi tantangan operasional yang lebih kompleks seperti penyesuaian pasokan bahan baku di berbagai cabang untuk memenuhi permintaan pasar yang berbeda-beda, pemeliharaan standar kebersihan dan keamanan pangan pada setiap titik penjualan, serta koordinasi proses produksi yang harus seragam untuk menjaga reputasi brand di seluruh wilayah operasionalnya. Tantangan-tantangan ini menegaskan pentingnya praktik manajemen risiko operasional yang terpadu agar Roti'O tetap dapat menjaga kualitas produknya secara konsisten di berbagai outletnya.

Secara keseluruhan, penerapan manajemen risiko operasional secara sistematis dalam bisnis bakery seperti Roti Ghoni, Bread.Co, dan Roti'O merupakan upaya yang krusial untuk menjaga kelangsungan kegiatan usaha mereka. Identifikasi terhadap ancaman yang mungkin terjadi, penilaian dampak risiko, serta perencanaan strategi mitigasi yang tepat adalah langkah-langkah penting bagi pelaku usaha untuk menghadapi perubahan kondisi operasional dan eksternal. Dengan demikian, manajemen risiko operasional tidak hanya membantu usaha dalam menghadapi gangguan harian tetapi juga memperkuat ketahanan bisnis terhadap tantangan di masa depan, menjaga kepuasan konsumen, dan mendukung pertumbuhan yang berkelanjutan.

BAB II

MANAJEMEN RISIKO

Dalam proses menjalankan aktivitas usaha, perusahaan tidak terlepas dari berbagai bentuk ketidakpastian yang berpotensi menimbulkan dampak merugikan. Ketidakpastian tersebut dikenal sebagai risiko. Untuk itu, diperlukan suatu sistem pengelolaan yang mampu mengidentifikasi, menilai, dan mengendalikan risiko secara terstruktur agar pencapaian tujuan perusahaan dapat berlangsung secara optimal dan efisien. Bab ini menguraikan konsep dasar manajemen risiko, mencakup definisi, jenis-jenis risiko, serta penerapan prinsip-prinsip manajemen risiko dalam praktik bisnis, khususnya pada sektor kuliner seperti Roti Gembong Gembul. Pemahaman terhadap konsep ini menjadi penting guna memastikan kelancaran aktivitas operasional, meminimalkan gangguan yang berarti, serta meningkatkan kesiapan perusahaan dalam menghadapi berbagai potensi risiko yang bersumber dari lingkungan internal maupun eksternal organisasi.

A. PENGERTIAN RISIKO

Menurut Hanafi (2016:1), Risiko adalah bahaya, akibat atau konsekuensi yang dapat terjadi akibat sebuah proses yang sedang berlangsung atau kejadian yang akan datang. Risiko dapat diartikan sebagai suatu keadaan ketidakpastian, di mana jika terjadi suatu keadaan yang tidak dikehendaki dapat menimbulkan suatu kerugian. Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) mengartikan risiko sebagai akibat yang kurang menyenangkan (merugikan, membahayakan) dari suatu perbuatan atau tindakan. Jika kaitkan pengertian risiko secara terminologi adalah suatu kejadian atau peristiwa dari pengambilan keputusan yang bisa atau tidak bisa diantisipasi, dan sebagian besar memiliki dampak negatif bagi seseorang atau beberapa orang terhadap suatu tujuan yang ingin dicapai.

Pendapat lainnya diungkapkan oleh Herman Darmawi (2004:18) yang menafsirkan kata risiko sebagai penyebaran atau penyimpangan hasil aktual dari hasil yang diharapkan. Adanya penyimpangan hasil tidak terlepas dari faktor-faktor seperti perencanaan yang kurang matang sampai lingkungan yang kurang mendukung. Selain itu Vaughan sebagaimana yang dikutip oleh Herman Darawi (2004:19) dalam bukunya yang berjudul manajemen Risiko mengutarakan beberapa pengertian dari Risiko, yaitu sebagai berikut:

Risiko adalah potensi kerugian akibat terjadinya suatu peristiwa (events) tertentu, Risiko adalah kemungkinan kerugian dan Risiko adalah ketidakpastian. Risiko secara umum dimaknai setidaknya menjadi lima macam pengertian, yaitu:

1. Risiko dipahami sebagai peluang terjadinya suatu kerugian, baik yang dinyatakan dalam persentase tertentu maupun sekadar kemungkinan terjadinya tanpa memperhitungkan besarnya peluang tersebut.
2. Risiko juga dimaknai sebagai kondisi ketidakpastian terhadap terjadinya kerugian. Ketidakpastian ini dapat bersifat semu akibat keterbatasan pengetahuan, maupun bersifat objektif karena adanya perbedaan antara perkiraan dan kondisi nyata yang terjadi.
3. Dalam pendekatan statistik dan asuransi, risiko didefinisikan sebagai perbedaan antara hasil yang diharapkan dengan hasil aktual yang diperoleh.
4. Risiko dapat dirangkum sebagai suatu kondisi nyata yang mengandung kemungkinan terjadinya kerugian akibat adanya penyimpangan antara hasil yang direncanakan dan hasil yang terjadi.

Dari beberapa definisi risiko, memiliki beberapa pengertian dimana yang satu dengan lainnya saling melengkapi, persamaan diantaranya adalah adanya unsur - unsur kondisi yang tidak pasti. Unsur - unsur ketidakpastian ini disebabkan oleh:

1. Jarak waktu dimulainya perencanaan atas kegiatan sampai kegiatan itu berakhir. Makin panjang rentang waktu antara perencanaan dengan akhir kegiatan maka akan semakin besar risiko terjadi.
2. Keterbatasan tersedianya informasi yang diperlukan.
3. Keterbatasan pengetahuan/keterampilan/teknik mengambil keputusan.

Dapat disimpulkan bahwa Manajemen Risiko adalah “suatu usaha untuk mengetahui, menganalisis serta mengendalikan risiko dalam setiap kegiatan perusahaan dengan tujuan untuk memperoleh efektivitas dan efisiensi yang lebih tinggi “. Herman Darawi (2004:19)

Risiko dapat dibedakan dengan berbagai macam cara tergantung dari tujuan kita. Setidaknya ada empat cara mengategorikan risiko, yaitu menurut sumbernya, sifatnya, dampaknya, dan cara menanggulangnya. Suseno, P. (n.d.).

1. Menurut sumber atau penyebab timbulnya risiko dapat dibedakan menjadi:
 - a. Risiko intern (Internal) yaitu risiko yang berasal dari dalam perusahaan itu sendiri, seperti: kerusakan aktiva karena ulah karyawannya sendiri, kecelakaan kerja, mismanajemen atau yang berhubungan dengan faktor-faktor yang memengaruhi pasaran produk. Risiko ini juga sering disebut risiko bisnis.
 - b. Risiko ekstern (Eksternaal) yaitu risiko yang berasal luar perusahaan, seperti: risiko pencurian, penipuan, persaingan, fluktuasi harga, perubahan policy pemerintah dan sebagainya. Salah satu jenis risiko eksternal yang penting adalah risiko finansial, yaitu yang muncul dari kemungkinan kerugian dalam pasar keuangan, yaitu akibat adanya perubahan pada variabel-variabel keuangan. Risiko ini biasanya berhubungan dengan leverage dan risiko di mana kewajiban dan liabilitas tidak bisa dipertemukan dengan aset lancar
2. Menurut sifatnya risiko dapat dibedakan ke dalam:
 - a. Risiko Murni, yaitu risiko yang terjadinya tanpa disengaja, dimana kemungkinan kerugiannya ada namun kemungkinan keuntungannya tidak ada. Beberapa contoh misalnya risiko terjadinya kebakaran rumah, bencana alam, pencurian, penggelapan, pengacauan dan sebagainya. Secara umum ada empat macam risiko murni berpengaruh terhadap bisnis, yaitu:
 - 1) Risiko penurunan nilai aset perusahaan akibat kerusakan fisik, pencurian atau pengambil-alihan (seperti penyitaan oleh pemerintah)
 - 2) Risiko kewajiban legal karena kerusakan yang merugikan konsumen, supplier, pemegang saham dan pihak lainnya.

- 3) Risiko terkait dengan pembayaran manfaat atau ganti rugi atas kecelakaan pegawai sesuai peraturan ketenagakerjaan yang berlaku ataupun sesuai dengan konvensi (misalnya kesepakatan dengan serikat pekerja).
 - 4) Risiko kematian, sakit atau cacat permanen dari pegawai (dan terkadang juga keluarga pegawai) yang telah disetujui oleh perusahaan untuk diberikan manfaat atau kompensasi.
- b. Risiko Spekulatif, yaitu risiko yang sengaja ditimbulkan oleh yang pihak tertentu, agar terjadinya ketidakpastian memberikan keuntungan dan di dalamnya terkandung risiko spekulatif. Misalnya adalah risiko naik turunnya harga saham, bisa memberikan keuntungan ataupun kerugian bagi pihak-pihak tertentu. Secara keseluruhan, masyarakat tidak dirugikan oleh adanya risiko spekulatif ini.
3. Menurut kondisi terjadinya risiko dapat dikategorikan menjadi dua, yaitu:
- a. Risiko dinamis, yaitu risiko yang timbul karena perkembangan dan kemajuan (dinamika) masyarakat di bidang ekonomi, ilmu dan teknologi. Misalnya ketika masyarakat semakin sadar manfaat uang, maka mereka semakin mampu melakukan perhitungan dalam hutang-piutang, termasuk keberanian dalam menunda pembayaran utang. Contoh lainnya adalah risiko penerbangan luar angkasa ketika orang semakin paham teknologi luar angkasa.
 - b. Risiko statis, yaitu risiko yang muncul dalam kondisi tertentu yang jarang sekali berubah. Karakteristiknya tidak banyak berubah dari waktu ke waktu. Contohnya adalah risiko kesehatan yang muncul di hari tua, risiko terkena petir yang muncul pada iklim tertentu, dan sebagainya.
4. Menurut cakupan dampaknya Risiko dapat dibedakan menjadi dua, yaitu:
- a. Risiko sistematis (systematic risk), yaitu risiko yang diakibatkan oleh adanya kondisi atau situasi tertentu yang bersifat makro, seperti perubahan situasi politik, perubahan kebijakan ekonomi pemerintah, perubahan situasi pasar, situasi krisis atau resesi, dan sebagainya yang berdampak pada kondisi ekonomi secara umum; Meskipun awalnya risiko terjadi pada suatu perusahaan, namun dampak risiko ini dapat dirasakan oleh perusahaan lain yang sejenis (industri)

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad Dahlan, Eko Budi Leksono, dan M. Zainuddin Fathoni, “*Identifikasi dan Analisis Risiko*”
- Afriana, A. L., Nurhasanah, S. R., & Agustin, R. (2024). *Analisis risiko operasional terhadap kinerja perusahaan pada Bank BRI Unit Umbulsari. Gudang Jurnal Multidisiplin Ilmu*, 2(3), 81–87
- Anggita Legian Afriana, Selvina Risqi Nurhasanah, dan Rizza Agustin, “Analisis Risiko Operasional Terhadap Kinerja Perusahaan Pada Bank BRI Unit Umbulsari,” *Gudang Jurnal Multidisiplin Ilmu*, Vol. 2, No. 3, Maret 2023
- Corry Yohana, *Manajemen Risiko* (Buku Digital, Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Jakarta:Samudra Biru, 2019)
- Dewi Cahyani Pangestuti, Heni Nastiti, dan Renny Husniaty, “Failure Mode and Effect Analysis (FMEA) for Mitigation of Operational Risk,” *INOVASI: Jurnal Ekonomi, Keuangan, dan Manajemen* 17, no. 3 (2021): n.p.,
- Jobstreet tim konten*, “Plan Do Check Act (PDCA): Siklus, Contoh, dan Penerapannya,” diperbarui 24 Juni 2024
- John C. Hull, “*Options, Futures, and Other Derivatives*” edisi kesepuluh yang diterbitkan tahun 2007
- John C. Hull, *Options, Futures, and Other Derivatives*, ed. ke-10 (Upper Saddle River, NJ: Pearson Education, 2017)
- Karnila, K., Irsyad, I., & Ningrum, T. A. (2025). Manajemen risiko operasional dalam perspektif good corporate governance dan good public governance. *Jurnal Ilmu Manajemen dan Pendidikan*, 2(3), 1098–1101.
- Khoiratus Zaidah, Nina Aini Mahbubah, dan Moh. dian kurniawan, “Analisis Manajemen Operasional dengan Pendekatan ISO 31000 pada Perusahaan Supplier General Trading di UD. Hasta Jaya,” *JUSTI (Jurnal Sistem dan Teknik Industri)* 2, no. 1 (2021)

- Kori Puspita Ningsih, Loso Judijanto, & Sigit Widiyanto, *Buku Manajemen Risiko* (Yogyakarta: CV. Tripe Konsultan Journal Corner and Publishing, 2024),
- Kumparan. (2023, 5 Mei). *Pengertian risiko operasional, jenis dan cara mengatasinya*. Diakses 7 Januari 2026
- Manajemen Risiko*, Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Jakarta, (UNJ), Fakultas Ekonomi, Universitas Negeri Jakarta,
- Maulana, T. R., Kamila, C. R., Maulidiyah, E. P., & Bastomi, M. (2025). *Analisis manajemen risiko operasional pada UMKM Kebab "Fardil" Cabang Dinoyo*. *Jurnal Ekonomi Akuntansi & Manajemen (JEAM)*, 1(2), 135–148.
- Michell Patricia, Fahsyah, F., & Hamijaya, P. D. N. (2025). *Analisis risiko pada UMKM Hobby Donut & Bakery menggunakan metode Business Impact Analysis (BIA)*. *Jurnal Manajemen Risiko*, 6(1), 41–52
- Operasional pada Divisi Produksi Perusahaan Vulkanisir Ban Menggunakan Metode Risk Management dengan Pendekatan FMEA dan FTA*, JUSTI (Jurnal Sistem dan Teknik Industri), E-ISSN 2746-0835, Vol. —, No. —, hlm. 44–61.
- Operational Risk Management Flashcards*, Brainscape, "Operational Risk Management," diakses 7 Januari 2026,
- Prasanna Chandra (2011) *Sebagaimana terungkap dalam bukunya "Financial Management: Theory and Practice" edisi ketujuh tahun 2011*
- Prasanna Chandra, *Financial Management: Theory and Practice*, ed. ke-7 (New Delhi: Tata McGraw-Hill Education, 2011).
- Priyonggo Suseno, *Modul 1: Konsep Dasar Manajemen Risiko* (Jakarta: Universitas Terbuka, 2014), diakses dari *Manajemen Risiko dan Asuransi Syariah*, Universitas Terbuka Repository
- Redaksi Bara-News*, "Siapakah Mayang Putri Utami, Pencetus Roti Ghoni

Roti'O Indonesia. (n.d.). Tentang Roti'O. 8 Januari 2026,

RotiO.id, "About," RotiO.id

Ruswaji, Buku Ajar Manajemen Risiko (Universitas Islam Lamongan, 2023), diakses dari e-prints UNISLA

Sahabat Pegadaian, "Risiko Operasional: Pahami Penyebab, Contoh, & Manajemennya," Sahabat Pegadaian (28 Jan. 2024), diakses 11 Jan. 2026

Sinaga, E. M., & Jayanti, S. E. (2022). *Manajemen risiko: Buku ajar* (Cet. I). PT Inovasi Pratama Internasional.

Sri Sarjana, Rio Nardo, Rudi Hartono, Zufri Hasrudy Siregar, Irmal, Muhammad Irfai Sohilauw, Sri Wahyuni, Abdul Rasyid, Zainudin Adang, & Yuan Badrianto, *Manajemen Risiko*, disunting oleh Harini Fajar Ningrum (Bandung: CV. Media Sains Indonesia, November 2022), diakses dari Repository Universitas Binawan,

Suseno, P. (n.d.). *Konsep dasar manajemen risiko* (Modul 1). Universitas Teuku Umar Repository. Diakses 8 Januari 2026

Tinjauan Pustaka, dalam Identifikasi dan Analisis Risiko Operasional pada Divisi Produk Perusahaan Vulkanisir Ban Menggunakan Metode Risk Management dengan Pendekatan FMEA dan FTA, Universitas Muhammadiyah Gresik, 2021, hlm

Wikipedia bahasa Indonesia, "Yogya Group,"

YOGYA Group. (n.d.). *Food & Beverages*. [8 Januari 2026]

Zaidah, K., Mahbubah, N. A., & Kurniawan, M. D. (2021). *Analisis manajemen operasional dengan pendekatan ISO 31000 pada UD. Hasta Jaya*. JUSTI (Jurnal Sistem dan Teknik Industri).

PROFIL PENULIS



Raissa Mutia Rohman lahir di Sukabumi pada 24 Maret 2004 dan saat ini berdomisili di Parungkuda, Sukabumi. Raissa merupakan mahasiswa semester V Program Studi Manajemen di Universitas Nusa Putra. Pendidikan menengah ditempuh di SMA Negeri 1 Cicurug dengan jurusan Ilmu Pengetahuan Alam (IPA). Selain aktif dalam kegiatan akademik, Raissa memiliki minat dalam bidang seni menggambar dan olahraga. Ketertarikannya pada pelajaran matematika membentuk kemampuan berpikir logis dan analitis yang mendukung proses pembelajaran di bidang manajemen. Dalam bidang nonakademik, Raissa pernah meraih Juara II Lomba Tanding Putri tingkat Kabupaten, yang mencerminkan kedisiplinan, semangat kompetitif, serta kemampuan kerja keras yang dimiliki.



Lisna Nuraeni lahir di Sukabumi pada 7 November 2004 dan saat ini berdomisili di Sukabumi. Ia merupakan mahasiswa Program Studi Manajemen di Universitas Nusa Putra. Pendidikan menengah ditempuh di MAN 1 Sukabumi, yang memberikan dasar pengetahuan serta pengalaman organisasi selama masa sekolah. Dalam bidang akademik, Lisna Nuraeni memiliki minat pada pengelolaan sumber daya manusia (SDM), khususnya terkait pengembangan individu dan peran kepemimpinan dalam organisasi. Pengalaman organisasi yang pernah dijalani sebagai Ketua Keputrian di MAN 1 Sukabumi menjadi salah satu bentuk pencapaian nonakademik yang mencerminkan kemampuan kepemimpinan, tanggung jawab, dan komunikasi. Selain aktivitas akademik, Lisna memiliki ketertarikan pada kegiatan membaca cerpen, yang mendukung kemampuan berpikir reflektif dan kreativitas.



M. Amtsaludin Imsadi lahir di Sukabumi pada 30 Desember 2002 dan saat ini berdomisili di Sukabumi. Ia berstatus sebagai mahasiswa Program Studi Manajemen. Latar belakang pendidikan menengah ditempuh di Sekolah Menengah Atas (SMA), yang menjadi dasar dalam membentuk pemahaman awal terhadap dunia bisnis dan manajemen. Dalam bidang akademik, M. Amtsaludin Imsadi memiliki minat yang kuat pada bidang pemasaran (marketing), khususnya terkait strategi penjualan dan pengelolaan hubungan dengan pelanggan. Minat tersebut juga tercermin dalam pengalaman praktis yang telah dijalani, di mana ia pernah meraih prestasi sebagai salesman terbaik pada bulan Agustus dan September. Selain aktivitas akademik dan profesional, ia memiliki ketertarikan pada bidang olahraga yang membantunya menjaga kedisiplinan, kerja sama tim, serta semangat kompetitif. Ketertarikan dan pengalaman tersebut menjadi bekal penting dalam pengembangan kompetensi di bidang manajemen dan pemasaran.



Assoc Prof DR. Gustian Djuanda, S.E., M.M menyelesaikan Program S1 Ekonomi pada tahun 1986 pada Universitas Jenderal Soedirman Purwokerto dan Program S2 di bidang Keuangan pada tahun 1995 di Universitas Indonesia. Program Doktor di bidang Ekonomi Islam dari Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta pada tahun 2010. Awal karirnya bermula sebagai Asisten Dosen pada Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Keuangan dan Perbankan Indonesia (STEKPI) pada 2 January 1988 hingga 25 Oktober 2010. Selain menyelesaikan Program Akademik Dia juga menyelesaikan Program Sertifikasi Profesi Pendidikan Lanjutan Kader Perbankan dari Institut Bankir Indonesia pada tahun 1992 and Sertifikat Brevet Pajak AB dari Yayasan Artha Bhakti pada tahun 1999 Pada Institusi Pendidikan berpengalaman memegang jabatan di bidang Manajemen di STEKPI School of Business and Management. Pada tahun 2000, beliau dipercaya menjadi Wakil Ketua bidang Kemahasiswaan kemudian Pada Tahun 2001, dipercaya menjadi Kepala Pusat Penelitian dan Pengabdian

Masyarakat. Dari Tahun 2003 sampai 2006, memegang jabatan sebagai Ketua Konsorsium Lembaga Pengabdian Masyarakat Perguruan Tinggi Swasta DKI Jakarta. Pada Tahun 2006 beliau bergabung menjadi Senior Tax Partner Kantor Akuntan Publik Gatot Permadi Joewono dan menjadi Konsultan Pajak pada beberapa perusahaan. Pada Tahun 2009 Dia diangkat menjadi Kepala Tax Center STEKPI

Analisis Manajemen Risiko Operasional

terhadap brand Bread Co, Roti'O, dan Roti Ghoni

Melalui pembahasan yang disajikan, penulis berupaya memberikan gambaran mengenai bagaimana perbedaan model bisnis dan proses operasional dalam suatu usaha dapat memengaruhi jenis serta tingkat risiko operasional yang dihadapi. Dengan menjadikan beberapa pelaku usaha roti sebagai objek kajian, diharapkan e-book ini mampu menunjukkan bahwa pengelolaan risiko operasional yang tepat memiliki peran penting dalam menjaga efisiensi operasional, konsistensi kualitas produk, serta keberlanjutan usaha di tengah dinamika persaingan industri makanan dan minuman.



IKAPI
IKATAN PENERBIT INDONESIA

CV. Tahta Media Group
Surakarta, Jawa Tengah
Web : www.tahtamedia.com
Ig : tahtamediagroup
Telp/WA : +62 896-5427-3996



ORCBN : 62-415-6156-609