

Analisis Risiko Bisnis Pada *Café Vegetariano Sushi*

Nasar Buntu Laulita^{1✉}, Jenny Yang², Nicholas³, Jesslyn Larissa⁴, Oktris Susanti⁵, Narumi Yuki⁶

Fakultas Ekonomi, Universitas Internasional Batam, Batam

Abstrak

Dalam membangun sebuah bisnis, tentu memiliki risiko-risiko yang tidak dapat diprediksi dan dihindari, tetapi dapat dicegah dan diminimalkan dengan melakukan manajemen risiko. Pada penelitian ini, penulis mengambil *Vegetariano Sushi* sebagai objek penelitian untuk diterapkannya manajemen risiko. Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif yang menggunakan data-data hasil wawancara dan observasi penulis, kemudian diolah menggunakan analisis *bow-tie risk of management* dan analisis *risk matrix*. Hasil yang didapatkan dari analisis *bow-tie risk of management* yaitu *Vegetariano Sushi* memiliki banyak sekali risiko yang bersumber dari operasional dan risiko yang berdampak pada sektor finansial serta reputasi perusahaan. Sedangkan hasil yang didapatkan dari analisis *risk matrix* yaitu *Vegetariano Sushi* memiliki banyak risiko berkategori 2 dan 3.

Kata Kunci: *Vegetariano Sushi*, Risiko, Manajemen Risiko

Copyright (c) 2022 Hukma Ratu Purnama

✉ Corresponding author :

Email Address : nasar_bl@yahoo.com.sg

PENDAHULUAN

UMKM adalah singkatan dari kata Usaha Mikro Kecil Menengah. UMKM adalah salah satu usaha yang sedang populer di kalangan masyarakat saat ini. Secara umum, UMKM merupakan suatu kegiatan bisnis yang dijalankan oleh perorangan maupun rumah tangga dengan pendapatan dan kekayaan yang diperoleh tidak melebihi Rp 500.000.000,00 per tahun. Sehingga dapat diartikan bahwa pendapatan yang didapatkan oleh setiap pemilik UMKM yang menjalankannya juga masih tergolong kecil. Tidak heran jika banyak orang yang membuka usaha UMKM ini di rumah sendiri.

Selama ini, penggerak utama perekonomian di Indonesia merupakan sektor UMKM. Menurut data Menteri Koperasi dan UKM perkembangan terakhir per Juni 2022, sudah 19,5 juta pelaku UMKM atau sebesar 30,4 persen dari total UMKM telah hadir pada *platform e-commerce*. UMKM juga berperan dalam berbagai manfaat, seperti pembangunan dan menjadi motor penggerak pertumbuhan kegiatan ekonomi nasional. Pengembangan sektor UMKM memberikan bobot tersendiri bagi upaya penurunan angka kemiskinan negara. Pertumbuhan dan pengembangan sektor UMKM sering diartikan sebagai salah satu indikator keberhasilan pembangunan, khususnya bagi negara-negara yang memiliki pendapatan per kapita yang rendah (Primiana, 2009:49).

Dalam menjalankan suatu bisnis, tentunya tidak terlepas terhadap suatu ketidakpastian yang disebut risiko. Risiko dalam suatu bisnis merupakan hal yang harus dihadapi oleh setiap pelaku usaha dalam menjalankan suatu bisnis. Risiko dapat muncul dari faktor internal maupun faktor eksternal perusahaan, sehingga perusahaan harus lebih peduli dan lebih memperhatikan risiko-risiko yang sering terjadi supaya perusahaan dapat terhindar dari risiko tersebut. Risiko tidak hanya terjadi di perusahaan besar, tetapi risiko juga dapat terjadi di perusahaan-perusahaan kecil maupun bisnis kecil seperti UMKM. Secara harfiah, risiko adalah potensi terjadinya sesuatu yang berdampak buruk, baik bagi diri sendiri atau suatu entitas usaha. Menurut Bambang Rianto (2017), risiko adalah potensi kerugian akibat terjadinya suatu peristiwa tertentu. Oleh karena itu, sebelum kita bertemu dengan risiko yang besar maka perusahaan kita harus siap dalam menghadapi atau meminimalkan risiko tersebut dengan cara menerapkan manajemen risiko. Manajemen risiko adalah usaha guna menghindari risiko dengan cara memonitor sumber risiko, melacak, dan melakukan serangkaian upaya agar dampak risiko bisa diminimalisasi.

Vegetariano Sushi merupakan salah satu usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) yang didirikan pada tanggal 1 Juni 2015 oleh Ibu Meiliana Ranti dan Ibu Jwesty selaku pemilik usaha. Vegetariano Sushi berlokasi di Kios Mitra Raya 2 Blok D No. 8-9, Batam, Kepulauan Riau. Vegetariano Sushi ini buka setiap hari dari pukul 10.00 hingga pukul 22.00 WIB. Vegetariano Sushi bergerak dalam bidang kuliner yang menjual berbagai jenis makanan Korea dan Jepang, seperti sushi, bento, ramen, *rice bowl* dan masih banyak lagi. Menu favorit dari Vegetariano Sushi yang paling disukai oleh para konsumen adalah sushi vegetarian. Sushi adalah salah satu makanan Jepang yang sangat populer di Indonesia yang dibentuk dari nasi dengan lauk berupa daging, sayuran yang sudah dimasak atau yang masih mentah, dan beberapa makanan laut lainnya (Firda Suci, 2017). Dengan visi misi yang dimiliki oleh pemilik Vegetariano Sushi, yaitu ingin memperkenalkan budaya vegetarian kepada semua orang, terlebih lagi kepada orang yang ingin belajar bervegetarian dengan mudah dan tentunya enak, Ibu Meiliana Ranti dan Ibu Jwesty memiliki inovasi dengan menciptakan makanan Korea dan Jepang dengan kandungan vegetarian atau yang tidak memiliki kandungan hewani sama sekali. Vegetariano Sushi telah merancang konsep makanan vegetarian yang lebih modern dan menarik dengan harga yang terjangkau agar para konsumen tertarik.

Dilihat dari perkembangan bisnis dari Vegetariano Sushi yang semakin pesat, dibutuhkan penerapan manajemen risiko. Manajemen risiko harus diterapkan supaya organisasi dapat mengetahui bagaimana cara mengelola risiko yang baik dan benar. Tidak hanya itu, dengan adanya manajemen risiko dapat membantu para pelaku bisnis dalam mempersiapkan pemangku kepentingan bisnis untuk menghadapi risiko yang akan mereka hadapi nanti. Menurut Darmawi (2010), manajemen risiko diartikan sebagai proses pengukuran atau penilaian serta pengembangan strategi pengolahannya. Strateginya dimulai dari mengidentifikasi risiko, mengukur, dan menentukan besarnya risiko lalu mencari jalan bagaimana menangani risiko tersebut.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi proses manajemen risiko yang lengkap, termasuk sumber risiko, melakukan penilaian potensi risiko, dan menganalisis strategi yang diterapkan UMKM saat menangani atau mengelola risiko

METODOLOGI

Objek penelitian merupakan sesuatu yang ingin diteliti secara menyeluruh. Tujuan penelitian adalah untuk meneliti sesuatu yang baru atau belum pernah maupun yang sudah pernah ada. Secara alami, dalam proses penelitian ini, seseorang perlu memiliki item atau objek utama yang ingin diperiksa. Objek penelitian kali ini yang penulis gunakan merupakan sebuah UMKM di Batam bernama Vegetariano Sushi. Penulis memilih Vegetariano karena *café* vegetarian jarang ditemukan di kota-kota, terutama dengan tema Jepang yang membuatnya lebih unik, dan juga pemiliknya yang mudah diajak berkolaborasi. Vegetariano Sushi ini bergerak di bidang minuman dan makanan yang bertema Jepang, sehingga hal ini dapat menarik minat masyarakat untuk mengunjungi Vegetariano Sushi.

Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif. Metode penelitian kualitatif adalah metode yang bertujuan untuk menjelaskan suatu fenomena dengan deskriptif dan detail. Data yang dianalisis dalam penelitian ini adalah risiko-risiko yang dihadapi oleh Vegetariano Sushi. Metode yang penulis gunakan dalam penelitian ini merupakan metode wawancara dan observasi langsung ke tempat. Langkah pertama yang dilakukan tentunya membuat janji bertemu dengan pemilik dari Vegetariano Sushi. Pada sesi pertanyaan ada beberapa pertanyaan yang diajukan untuk pemilik Vegetariano Sushi. Dengan melakukan interaksi langsung kepada pemilik dan para karyawan yang sedang bertugas, penulis menjadi lebih mudah mendapatkan data-data dan informasi yang dibutuhkan dalam proses penelitian. Penulis juga sempat melakukan wawancara langsung kepada beberapa konsumen yang sedang mengunjungi Vegetariano Sushi. Selain itu, penulis juga melakukan observasi langsung ke salah satu cabang Vegetariano Sushi untuk melihat kondisi dan mencoba produk-produk yang dihasilkan oleh Vegetariano Sushi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Risiko pasti akan muncul dalam setiap usaha, hal itu dikarenakan risiko merupakan sebuah ketidakpastian yang bakal terjadi. Oleh sebab itu, sebelum terjadinya risiko, perlu dilakukan diperlukan adanya manajemen risiko dalam suatu usaha agar dapat meminimalkan risiko yang dapat terjadi. Pada **Tabel 1.** menunjukkan analisis risiko pada usaha Vegetariano Sushi menggunakan analisis *bow-tie of risk management*.

Tabel 1. Analisis Bow-Tie of Risk Management

Risiko	Risk Source	Impact
Lokasi parkir kurang	<i>Strategic risk</i>	<i>Financial</i>
Banyaknya usaha pesaing	<i>Strategic risk</i>	<i>Marketplace</i>
Pasar yang kurang diminati masyarakat	<i>Strategic risk</i>	<i>Marketplace</i>
Taktik pemasaran yang kurang inovatif	<i>Tactical risk</i>	<i>Financial</i>

Keterlambatan pengiriman bahan baku	<i>Operational risk</i>	<i>Financial</i>
Kenaikan harga bahan baku	<i>Operational risk</i>	<i>Financial</i>
Pemadaman air/ listrik secara mendadak	<i>Operational risk</i>	<i>Financial</i>
Terjadi kecelakaan kerja saat memasak	<i>Operational risk</i>	<i>Reputational</i>
Kurangnya Sumber Daya Manusia (SDM)	<i>Operational risk</i>	<i>Reputational</i>
Lingkungan usaha kurang bersih	<i>Operational risk</i>	<i>Infrastructure</i>
Penyajian makan yang kurang bersih	<i>Compliance risk</i>	<i>Reputational</i>
Peralatan masak yang digunakan tidak khusus untuk makanan vegetarian.	<i>Compliance risk</i>	<i>Reputational</i>
Karyawan yang bersikap tidak sopan kepada pelanggan	<i>Compliance risk</i>	<i>Reputational</i>

Berdasarkan data yang didapatkan dari Tabel 1., risiko-risiko yang dapat ditemukan pada Vegetariano Sushi, antara lain:

- 1) Kurangnya area parkir dapat dikarenakan pemilihan lokasi tanpa memperhatikan hal tersebut. Dengan area parkir yang kurang, pelanggan akan kesusahan memarkirkan kendaraan mereka, bahkan dapat menyebabkan mereka tidak jadi mengunjungi Vegetariano Sushi. Hal ini tentunya dapat mengurangi potensi *financial* usaha.
- 2) Banyak usaha pesaing yang sejenis. Dengan adanya pesaing di bidang kuliner, dapat mengurangi pasar Vegetariano Sushi. Hal ini tergolong ke dalam *strategic risk* karena risiko dalam membangun bisnis tentunya terdapat pesaing, baik baru maupun lama. Vegetariano Sushi perlu bersaing dengan usaha-usaha sejenis karena bila tidak, usaha sejenis akan mengungguli Vegetariano Sushi dan akan mempengaruhi *marketplace* karena menurunkan jumlah potensi pelanggan.
- 3) Pasar yang kurang diminati masyarakat. Hal ini sudah menjadi risiko strategi dari ide awal pembuatan Vegetariano Sushi. Meskipun sekarang masyarakat sudah semakin banyak yang tertarik dengan makanan vegetarian, bila dibandingkan dengan masyarakat belum tertarik memakan makanan non-vegetarian, jumlah tersebut masih tergolong kecil. Ditambah lokasi Vegetariano Sushi yang berada di lokasi yang padat akan usaha kuliner, membuat calon pelanggan dapat memilih makanan non-vegetarian dari usaha sekitar. Hal ini tentunya berpengaruh pada *marketplace* perusahaan.

- 4) Taktik pemasaran yang kurang inovatif. Vegetariano Sushi melakukan promosi melalui *Instagram* mereka. Namun, kini setiap orang dapat melakukan promosi melalui media sosial, bahkan usaha-usaha kuliner lainnya juga banyak yang menggunakan taktik ini. Hal ini membuat taktik pemasaran yang dilakukan tidak terlalu efektif. Tentunya hal ini dapat berpengaruh pada *financial* usaha.
- 5) Keterlambatan pengiriman bahan baku. Dalam mengoperasikan sebuah usaha kuliner, bahan baku merupakan kunci utama penggerak usaha tersebut. Hal ini dikarenakan usaha hanya dapat menghasilkan produknya apabila memiliki bahan baku. Oleh sebab itu, bila terjadi keterlambatan pengiriman (kelalaian penjual) ataupun pembelian bahan baku (kelalaian karyawan usaha), dapat mengakibatkan stok suatu produk pada hari tertentu kurang atau bahkan kosong. Potensi *financial* Vegetariano Sushi dapat berkurang karena target penjualan yang tidak tercapai karena kurangnya bahan baku.
- 6) Naiknya harga bahan baku. Sebelumnya, penulis telah membahas terkait risiko keterlambatan pengiriman atau pembelian bahan baku, sekarang bila harga bahan baku tersebut naik. Ketika hal ini terjadi, tentu saja akan berpengaruh pada operasional usaha karena sebuah usaha perlu menjaga harga dari produk mereka stabil. Bila usaha tidak menjaga harga produknya, pelanggan dapat pindah ke tempat kuliner lain yang tergolong enak tapi murah. Hal ini tentu mengurangi potensi pendapatan Vegetariano Sushi.
- 7) Terjadinya pemadaman air atau listrik secara mendadak pada waktu operasional. Hal ini terlihat tidak terlalu berdampak, tetapi tetap memiliki risiko. Bila terjadi pemadaman air dan tidak ada persediaan air bersih, usaha akan kesulitan dalam membersihkan peralatan makan yang telah digunakan sehingga tidak dapat digunakan sementara kepada pelanggan lain. Vegetariano Sushi merupakan sebuah *café*, pelanggan datang tidak hanya datang untuk makan, tetapi juga untuk menikmati suasana yang khusus hanya dimiliki oleh *café* tersebut. Bila terjadi pemadaman listrik, pelanggan bisa saja kehilangan ketertarikan untuk makan di sana karena suasananya hanya akan terasa panas. Dengan demikian, pendapatan usaha akan berkurang.
- 8) Terjadi kecelakaan kerja saat memasak merupakan hal yang tidak dapat dihindari oleh setiap juru masak, baik dikarenakan oleh kelalaian pribadi maupun alat yang sudah kurang baik. Bila kecelakaan yang terjadi cukup parah, dapat mengurangi kinerja juru masak. Hal ini tentunya dapat berpengaruh pada reputasi usaha karena produk yang dihasilkan kurang memuaskan dan membutuhkan waktu lebih lama.
- 9) Kurangnya Sumber Daya Manusia (SDM) pada waktu operasional. Dalam menjalankan usaha kuliner, karyawan sangat diperlukan untuk membantu melayani pelanggan ataupun mempersiapkan makanan dan minuman yang dipesan oleh pelanggan. Bila terjadi kekurangan karyawan, maka kinerja usaha akan berkurang dan pelayanan dapat terjadi secara lambat pula. Hal ini mengakibatkan reputasi usaha dapat jatuh karena usaha kuliner dapat berkembang/ bangkrut dengan bantuan masyarakat melalui *word of mouth* (WOM) atau dari mulut ke mulut.
- 10) Lingkungan usaha yang kurang bersih dapat mengganggu kenyamanan bekerja bagi karyawan di Vegetariano Sushi. Selain itu, lokasi yang kurang bersih juga

membuat pelanggan tidak tertarik untuk mengunjungi lokasi usaha. Hal ini tentunya dapat berdampak buruk bagi reputasi usaha.

- 11) Penyajian makanan yang kurang bersih. Selain rasa yang enak dan penampilan yang menarik, bersih dan higienis juga menjadi hal yang cukup penting dalam menjalankan bisnis kuliner. Hal ini termasuk ke dalam *compliance risk*, karena pada bagian produksi makanan atau minuman perlu mengikuti aturan atau ketentuan tertentu yang memenuhi standar di Vegetariano Sushi. Bila pelanggan mendapatkan penyajian yang kurang bersih, pelanggan tersebut mungkin tidak datang kembali dan yang lebih buruk lagi menyebarkan informasi tersebut ke orang lain sehingga menyebabkan reputasi usaha menurun.
- 12) Peralatan masak yang digunakan tidak khusus untuk makanan vegetarian. Sebagai usaha kuliner di bidang vegetarian, Vegetariano Sushi perlu mempertahankan produk yang dibuat tidak ada mengandung unsur non-vegetarian, baik dari proses pengolahan bahan baku, memasak, hingga penyajian makanan. Hal ini juga termasuk dalam *compliance risk* dan bila risiko ini terjadi, maka reputasi Vegetariano Sushi akan jatuh, bahkan berpotensi untuk tutup karena menyajikan makanan vegetarian yang mengandung unsur non-vegetarian.
- 13) Karyawan yang bersikap tidak sopan kepada pelanggan termasuk ke dalam *compliance risk*. Pelayanan juga berpengaruh terhadap penilaian pelanggan untuk mengunjungi kembali ataupun merekomendasikan suatu produk kepada orang lain. Bila pelanggan mendapatkan pelayanan yang buruk, maka reputasi usaha akan menurun.

Setelah menganalisis risiko dengan menggunakan analisis *bow-tie of risk management*, selanjutnya penulis melakukan analisis risiko berdasarkan *risk matrix* yang dapat dilihat pada Tabel 2. di bawah.

Tabel 2. Analisis Risk Matrix

Risiko	Kategori Risiko
Lokasi parkir kurang	Risiko 3
Banyaknya usaha pesaing	Risiko 1
Pasar yang kurang diminati masyarakat	Risiko 3
Taktik pemasaran yang kurang inovatif	Risiko 3
Keterlambatan pengiriman bahan baku	Risiko 2
Kenaikan harga bahan baku	Risiko 4
Pemadaman air/ listrik secara mendadak	Risiko 4
Terjadi kecelakaan kerja saat memasak	Risiko 3

Kurangnya Sumber Daya Manusia (SDM)	Risiko 2
Lingkungan usaha kurang bersih	Risiko 3
Penyajian makanan yang kurang bersih	Risiko 2
Peralatan masak yang digunakan tidak khusus untuk makanan vegetarian.	Risiko 5
Karyawan yang bersikap tidak sopan kepada pelanggan	Risiko 2

Berdasarkan Tabel 2., risiko-risiko yang berada pada kategori risiko 1, seperti banyaknya usaha pesaing. Hal ini dikarenakan usaha pesaing memang cukup banyak di lokasi dan hal tersebut membawa dampak yang cukup signifikan bagi Vegetariano Sushi. Risiko ini tidak dapat dihindari, tetapi Vegetariano Sushi dapat meningkatkan kualitas dan inovasi produk mereka agar *strength* usaha dapat lebih dilihat calon pelanggan.

Selanjutnya pada kategori risiko 2, seperti keterlambatan pengiriman atau pembelian bahan baku, kurangnya SDM, penyajian makanan yang kurang bersih, dan karyawan yang bersikap kurang sopan. Risiko ini cukup jarang terjadi, tetapi dapat menimbulkan dampak yang dapat menurunkan kinerja usaha. Untuk bahan baku, dapat dicegah dengan melakukan pencatatan stok, agar dapat memantau jumlah stok dan kapan stok tersebut perlu dibeli kembali. Untuk kurangnya SDM, bila dikarenakan terdapat karyawan yang mengambil cuti, maka hanya dapat menerima risiko tersebut. Namun bila memang kekurangan SDM, maka sebaiknya merekrut SDM baru lagi. Pada penyajian makanan, karyawan perlu dilatih dan diawasi agar produk yang dihasilkan tetap sesuai standar. Serta perlu dilakukannya *training* pada karyawan pada saat perekrutan dan menegur atau memberikan peringatan kepada karyawan yang bersikap tidak ramah, serta meminta maaf kepada pelanggan tersebut.

Pada kategori risiko 3 sering terjadi, tetapi tidak terlalu berdampak kepada usaha, seperti lokasi parkir yang kurang, pasar yang kurang diminati, taktik pemasaran yang kurang inovatif, kecelakaan kerja, dan lingkungan yang kurang bersih. Selain kecelakaan kerja dan taktik pemasaran, semua risiko yang disebutkan terjadi sejak mendirikan usaha, maka tidak dapat dihindari lagi. Namun, karena keunikan Vegetariano Sushi, usaha ini dapat bertahan meski menghadapi risiko-risiko ini. Sedangkan pada taktik pemasaran yang kurang inovatif, dapat dihadapi dengan menggunakan taktik pemasaran yang lebih unik, seperti mendatangkan *food vlogger*. Untuk kecelakaan kerja, dapat dikurangi lagi dengan lebih berhati-hati saat mengolah makanan, mengganti alat yang sudah tidak layak dipakai, dan menyediakan kotak P3K.

Berikutnya pada risiko 4 yaitu risiko yang jarang terjadi dan tidak terlalu berdampak pada bisnis usaha, seperti kenaikan harga bahan baku dan pemadaman air/ listrik yang mendadak. Untuk kenaikan harga baku, risiko ini tidak dapat dihindari, tetapi terdapat solusi yang memungkinkan untuk menahan harga produk

naik, seperti mengurangi porsi bahan yang digunakan. Sedangkan pada pemadaman air/ listrik dapat diatasi dengan mempersiapkan cadangan air dan mesin genset.

Kategori terakhir pada analisis *risk matrix* yaitu kategori risiko 5. Risiko 5 hampir tidak mungkin terjadi dan dampaknya tidak terlalu berpengaruh. Penulis memasukkan risiko peralatan masak yang digunakan tidak khusus untuk makanan vegetarian karena pemilik tentu mengawasi dan menjaga keunikan yang dimiliki bisnis tersebut. Namun, hal ini dapat dilanggar oleh karyawan sehingga sebaiknya hanya menyediakan peralatan masak yang khusus untuk makanan vegetarian.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil analisis sebelumnya, dapat disimpulkan bahwa Vegetariano Sushi memiliki beberapa risiko. Melalui analisis *bow-tie of risk management*, penulis mendapatkan bahwa secara sumber risiko, Vegetariano Sushi memiliki lebih banyak *operational risk* dibandingkan risk source lainnya. Hal ini wajar karena dalam membuka usaha kuliner, produk dan layanan yang dihasilkan pada saat operasional sangatlah penting. Sedangkan secara dampak (*impact*), Vegetariano Sushi memiliki banyak risiko yang dapat berdampak pada finansial dan reputasi usaha, seperti lokasi parkir yang kurang, taktik pemasaran yang kurang inovatif, keterlambatan pengiriman bahan baku, pemadaman air/listrik secara mendadak, terjadi kecelakaan kerja, kurangnya SDM, peralatan masak yang khusus untuk makanan vegetarian, dan karyawan yang bersikap tidak sopan.

Lalu dengan analisis *risk matrix*, didapatkan bahwa risiko-risiko yang terjadi dan mungkin terjadi di Vegetariano Sushi paling banyak dalam kategori risiko 2 dan 3. Sehingga terdapat risiko-risiko yang jarang terjadi, tetapi dapat menimbulkan dampak yang cukup signifikan dan terdapat risiko-risiko yang sering terjadi, tetapi tidak terlalu berdampak kepada Vegetariano Sushi. Tentunya risiko-risiko di atas dapat diatasi dengan solusi yang telah disediakan penulis.

Referensi :

- Apa Itu Arti, Yang Dimaksud Pengertian UMKM Artinya Adalah Berikut!* (n.d.). Retrieved October 12, 2022, from <https://www.jurnal.id/id/blog/apa-itu-arti-yang-dimaksud-pengertian-umkm-artinya-adalah/>
- Berliana, M., Sajjad, A., Salsabila, U. J., Kalista, D., Jember, U., Zidan, M., & Christian, J. (2020). ANALISIS MANAJEMEN RISIKO BISNIS (Studi pada Cuanki Asoy Jember) BUSINESS RISK MANAGEMENT ANALYSIS (Study at Cuanki Asoy Jember). In *Jurnal Akuntansi Universitas Jember* (Vol. 18, Issue 1).
- Nurofik, A., Rahajeng, E., Munti, N. Y. S., Hardiansyah, A., Firmansyah, H., Sani, A., ... & Wiyono, A. S. (2021). PENGANTAR TEKNOLOGI INFORMASI. Penerbit Insania.
- Sani, A. (2017). Sistem Manajemen Otomasi Perpustakaan Berbasis Open Source Senayan Library Management System (SLiMS)(Studi Kasus Perpustakaan H. Bata Ilyas STIE AMKOP Makassar). *SEIKO: Journal of Management & Business*, 1(1), 47-65.
- SYARIFUDDIN, S., ILYAS, J. B., & SANI, A. (2021). PENGARUH PERSEPSI PENDIDIKAN & PELATIHAN SUMBER DAYA MANUSIA PADA KANTOR DINAS DIKOTA MAKASSAR. *Bata Ilyas Educational Management Review*, 1(2).
- Boediman, S. F., Hendriarto, P., Satmoko, N. D., Sulistiyani, S., & Sani, A. (2021). The Relevance of Using Social Media Applications Strategies to Increase Marketing Potential of Indonesian Maritime Tourism (Analytical Study of Tourism Journals and Online

- Marketing). Budapest International Research and Critics Institute (BIRCI-Journal): Humanities and Social Sciences, 4(4), 8791-8799.
- Majid, A., & Sani, A. (2016). Pengaruh Pelatihan dan Supervisi Kepala Ruangan terhadap Kinerja Perawat Pelaksana Diruang Rawat Inap Bedah Rumah Sakit TK. II Pelamonia Makassar. *Jurnal Mirai Management*, 1(2), 310-412.
- Sani, A., & Hafidah, A. (2020). Pengaruh Shopping Life Style Dan Fashion Involvement Terhadap Impulse Buying Behavior Masyarakat High Income Makassar. *Jurnal Ilmiah Ecosystem*, 20(3), 231-238.
- Irsan, I., & Sani, A. (2018). Praktik Manajemen Pengetahuan Pustakawan Dalam Mengembangkan Koleksi Lokal Makassar Di Dinas Perpustakaan Kota Makassar. *Jurnal Mirai Management*, 3(1), 121-135.
- Munir, M., Fachmi, M., & Sani, A. (2020). Pengaruh Disiplin Dan Komunikasi Terhadap Kinerja Pegawai Dengan Kepuasan Kerja Sebagai Variabel Mediasi. *Jurnal Mirai Management*, 5(3), 161-170.
- Syarifuddin, U., Ilyas, G. B., Misbahuddin, M., Mustafa, H., & Sani, A. (2022). Strategi Pengembangan Usaha Kerajinan Anyaman Rotan dan Bambu melalui Pemasaran Online di Kecamatan Ma'rang Kabupaten Pangkep. *Bata Ilyas Educational Management Review*, 2(2), 1-24.
- Boediman, S. F., Hendriarto, P., Satmoko, N. D., Sulistiyani, S., & Amar Sani, A. S. (2021). Relevance of social media applications as a marketing strategy for Indonesian tourism destinations (literature analysis study). *Budapest International Research and Critics Institute-Journal (BIRCI-Journal)*, 4(3), 5705-5712.
- Makkira, M., Syakir, M., Kurniawan, S., Sani, A., & Ngandoh, A. M. (2022). Pengaruh Stres Kerja, Komunikasi Kerja dan Kepuasan Kerja terhadap Prestasi Kerja Karyawan pada PT. Prima Karya Manunggal Kabupaten Pangkep. *Amkop Management Accounting Review (AMAR)*, 2(1), 20-27.
- Asriani, A., Putri, N., Kurniawan, S., & Sani, A. (2022). Pengaruh Personal Selling terhadap Peningkatan Penjualan Alat Tulis pada CV. Etalase Mitra Jaya di Wajo pada Masa Lockdown Pandemi Covid 19. *Amkop Management Accounting Review (AMAR)*, 2(1), 13-19.
- Ferry, N. I. (2006). *Manajemen Risiko Perbankan. Pemahaman Pendekatan*. 3.
- Hanafi, M. (2006). *Manajemen Risiko*. Yogyakarta: YKPN.
- Marsevani, M., Dewi, S., Tan, C., Mega, A., Handayani, D., Enjelica, E., & Wiranata, W. (n.d.). *Prosiding National Conference for Community Service Project (NaCosPro) Penerapan Strategi Promosi Pada Vegetariano Sushi Dengan Memanfaatkan Media Sosial*. <http://journal.uib.ac.id/index.php/nacospro>
- Riadi, M. (2017). *Pengertian, Jenis dan Sumber Risiko*. <https://www.kajianpustaka.com/2017/11/pengertian-jenis-dan-sumber-risiko.html>