

## MANAJEMEN RISIKO UMKM PANGSIT MIE AYAM DALAM IMPLEMENTASI SERTIFIKASI HALAL

Ardin Firmanto Dwi Aftara<sup>1)</sup>, Resti Prastika Destiarni<sup>2)</sup>\*

<sup>1)</sup> Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Trunojoyo Madura,  
email: 190321100102@student.trunojoyo.ac.id

<sup>2)</sup> Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Trunojoyo Madura,  
email: resti.destiarni@trunojoyo.ac.id

\* Penulis Korespondensi: E-mail: resti.destiarni@trunojoyo.ac.id

### ABSTRAK

Pada implementasi penerapan sertifikasi halal tentu banyak pertimbangan yang akan dilakukan oleh pengusaha karena memperoleh sertifikasi halal membutuhkan waktu yang tidak singkat sehingga terdapat potensi risiko dalam hal produksi, pemasaran, hingga keuangan dalam implementasi sertifikasi halal terhadap UMKM. Oleh sebab itu dilakukan penelitian untuk mengukur manajemen risiko usaha dalam implementasi sertifikasi halal. Penelitian ini difokuskan pada konsumen UMKM Pangsit Mie Ayam SAE yang dipilih secara purposive. Penelitian ini dilakukan melalui pendekatan kualitatif dan kuantitatif. Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode HOR (*House of Risk*) untuk mengidentifikasi dan menilai besaran risiko. Berdasarkan penelitian yang sudah dilaksanakan didapatkan bahwa risk event pada UMKM SAE yaitu berjumlah 28 risiko dengan kode E1 hingga E28 dan risk agent berjumlah 22 dengan kode A1 hingga A22. Dari risiko yang ada disarankan 6 tindakan mitigasi yang dapat dilakukan yaitu menambah tenaga kerja, menambah mesin pembuat mie, melakukan pengecekan stok kebutuhan bahan baku, melakukan koordinasi dengan supplier, melakukan pelatihan keselamatan kerja, membuat pelatihan penggunaan mesin dengan aman.

**Kata kunci:** *Halal, House of Risk, Manajemen Risiko, UMKM*

### PENDAHULUAN

Pada saat ini konsumen lebih selektif dalam mengambil keputusan membeli suatu barang. Dalam melakukan pembelian konsumen mempertimbangkan kualitas produk dalam hal ini makanan yang akan dibeli. Faktor kualitas produk merupakan salah satu faktor yang menentukan seberapa tingkat kepuasan konsumen setelah melakukan pembelian dan penggunaan terhadap suatu produk. Dengan kualitas produk yang baik maka kebutuhan dan keinginan konsumen terhadap suatu produk akan terpenuhi (Harahab et al., 2021). Hal tersebut akan membuka peluang bagi masyarakat serta penggiat usaha yang telah terjun dalam usaha pemenuhan pangan untuk membangun dan mengembangkan

usahanya. Salah satu usaha yang berpotensi berkembang sejalan dengan peningkatan konsumsi pangan masyarakat yaitu usaha di bidang kuliner. Inovasi dan kreasi baru terhadap produk - produk kuliner mulai banyak dimunculkan oleh para pengusaha serta masyarakat yang mencoba terjun pada bidang ini, khususnya produk usaha di bidang kuliner, mengingat UMKM merupakan salah satu sektor penyangga ekonomi negara, (Effendi, 2021).

UMKM sebagai penyangga ekonomi negara mampu menyerap lebih dari 99,45% tenaga kerja dan menyumbang penerimaan sekitar 30% terhadap PDB Indonesia (Yuli Rahmini Suci, 2017). UMKM Pangsit Mie Ayam SAE merupakan UMKM yang berada di Kabupaten Bangkalan. UMKM tersebut

memiliki keunikan tersendiri dalam hal pemasarannya, yaitu tidak menggunakan kedai atau ruko namun menggunakan sepeda roda tiga yang berjualan di pinggir jalan. UMKM Pangsit Mie Ayam SAE memasarkan produknya di daerah Bangkalan kota. Pemasaran tersebut dinilai cukup efektif karena hampir setiap hari UMKM tersebut dikunjungi oleh pembeli.

Usaha di bidang kuliner erat dikaitkan dengan higienitas serta kehalalannya. Produk makanan atau minuman halal telah menjadi tren pada saat ini pasca diterpa pandemic covid-19. Pertimbangan dalam memilih makanan halal adalah karena produk yang telah tersertifikasi halal telah dipastikan higienitasnya baik dalam pengadaan bahan baku serta dalam pengolahannya. Dari sisi penjual tentu sertifikasi halal akan menjadi nilai tambah, karena akan meningkatkan kepercayaan masyarakat terhadap produk yang dijual. Selain itu target konsumen juga tidak menasar pada masyarakat muslim saja, melainkan masyarakat dengan keyakinan lain tetap dapat mengonsumsi dengan asumsi produk yang telah tersertifikasi halal sudah terjamin kualitasnya. Namun, menurut Data Kementerian Keuangan (2021) menyebutkan bahwa hanya 1 persen UMKM di Indonesia yang memiliki sertifikasi halal, padahal *Halal Center* UTM didirikan dengan tujuan untuk memfasilitasi UMKM yang ada di Pulau Madura untuk dapat bersertifikasi halal. Pada implementasi penerapan sertifikasi halal tentu banyak pertimbangan yang akan dilakukan oleh pengusaha, karena sertifikasi halal membutuhkan waktu yang tidak singkat. Selain itu apabila terdapat bahan yang digunakan berasal dari pabrik namun belum tersertifikasi halal harus dilihat komposisinya terlebih dahulu. Sehingga terdapat potensi risiko dalam hal produksi, pemasaran, hingga keuangan dalam implementasi sertifikasi halal terhadap UMKM. Oleh sebab itu dilakukan penelitian untuk mengukur manajemen risiko usaha dalam

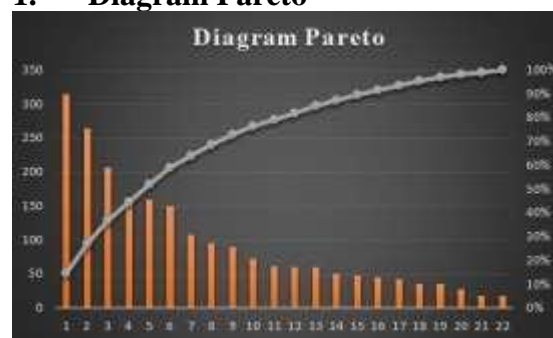
implementasi sertifikasi halal. Berdasarkan latar belakang tersebut penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi sumber risiko yang ada pada UMKM SAE serta bertujuan untuk menilai risiko tertinggi pada UMKM SAE.

## METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan terhadap UMKM Pangsit Mie Ayam SAE di Bangkalan, Jawa Timur. Pemilihan lokasi dipilih secara *purposive* atau disengaja karena UMKM tersebut merupakan UMKM yang bergerak di bidang kuliner dengan sistem pemasaran yang unik, serta pemilik UMKM tersebut yang berasal dari luar Kabupaten Bangkalan berhasil menjual produk mie ayam sesuai dengan selera masyarakat lokal. Pemasaran UMKM Mie Ayam SAE cukup unik yaitu menggunakan sepeda roda tiga. Penelitian ini adalah penelitian kualitatif dan kuantitatif, dimana kualitatif akan menjelaskan sumber sumber risiko, sedangkan kuantitatif akan menilai sumber risiko. Jenis data yang digunakan adalah data primer yaitu data yang didapatkan langsung melalui wawancara dan observasi. Teknik analisis yang digunakan adalah HOR (*House Of Risk*) untuk mengidentifikasi risiko dan menilai tingkat risiko.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### 1. Diagram Pareto



**Tabel 1. Aksi Mitigasi**

Aksi Mitigasi	Kode Mitigasi (PA)
Menambah tenaga kerja	PA 1
Menambah mesin pembuat mie	PA 2
Melakukan pengecekan stok kebutuhan bahan baku	PA 3
Melakukan koordinasi dengan <i>supplier</i>	PA 4
Melakukan pelatihan keselamatan kerja	PA 5
Membuat pelatihan penggunaan mesin dengan aman	PA 6

### **Analisis Hasil Pemetaan Proses Bisnis UMKM Pangsit Mie Ayam SAE**

Pemetaan proses bisnis menjadi suatu tahap awal untuk mengidentifikasi aliran proses pada rantai pasok sebuah usaha. Dalam penelitian ini menggunakan model SCOR untuk melakukan pemetaan proses bisnis. Penggunaan model SCOR ini dikarenakan model SCOR memiliki keunggulan yaitu dapat dapat memberikan gambaran rinci dari setiap proses bisnis pada rantai pasok sehingga proses penghubungan antar aktivitas menjadi lebih mudah (Sutawijaya & Marlapa, 2016). Dalam model SCOR proses bisnis dibagi menjadi 5 bagian utama, yaitu plan, source, make, delivery, dan return (Cash & Wilkerson, 2003). Dari kelima proses utama tersebut, kemudian diidentifikasi aktivitas-aktivitas yang ada pada masing-masing proses bisnis.

Dalam penelitian ini proses bisnis yang pertama adalah *plan*. *Plan* merupakan proses perencanaan usaha yang didalamnya meliputi dua aktivitas yaitu yang pertama adalah melakukan perkiraan permintaan dan perencanaan produksi. Aktivitas perkiraan permintaan dilakukan dengan tujuan agar produksi yang dilakukan dapat memenuhi permintaan konsumen. Biasanya UMKM pangsit mie ayam sae mengalami masalah dalam

memenuhi permintaan buka cabang luar daerah karena keterbatasan kapasitas produksi dan tenaga kerja sehingga masih berjualan di daerah Bangkalan kota saja. Perencanaan produksi dilakukan untuk menghitung jumlah bahan baku yang dibutuhkan, dana yang dibutuhkan dan waktu yang dibutuhkan dalam produksi. Perencanaan produksi juga disesuaikan dengan perkiraan permintaan dari konsumen.

Proses yang kedua adalah proses source. Dalam penelitian ini terdapat tiga aktivitas dalam proses source. Aktivitas pertama adalah pengadaan tepung terigu. Tepung terigu tinggi protein untuk membuat produk utamanya yaitu mie. Aktivitas kedua adalah pengadaan ayam. Ayam menjadi salah satu bahan baku utama dari produk mie ayam selain mie itusendiri. Ayam didapatkan dari pemasok langganan UMKM yang sehari bisamenghabiskan 70 kg ayam. Sedangkan aktivitas yang terakhir adalah pengadaan bahan baku pendukung. Bahan baku pendukung ini meliputi sayuran sawi, jamur, ceker yang didapatkan dari pasar.

Proses bisnis yang ketiga adalah make. Pada proses pembuatan terdapat tujuh aktivitas. Pertama, pembuatan mie basah dengan menggunakan bahan utama tepung terigu. Mie basah ini yang menjadi kebutuhan pokok dari produk mie ayam. Kedua, adalah aktivitas pembuatan ayam bumbu. Dalam proses ini bahan baku utamanya adalah ayam yang sudah direbus hingga empuk. Setelah ayam direbus kemudian ayam disuwir dan dipotong dadu agar terlihat menarik dan lebih mudah ketika dimakan. Ayam yang sudah disuwir dan dipotong dadu kemudian dimasak dengan bumbu dari resep rahasia pemilik. Ketiga adalah pembuatan topping dari mie ayam seperti sayuran, jamur, pentol dan ceker. Aktivitas selanjutnya dilakukan di tempat pangkal mie ayam sae yaitu adalah melayani pelanggan atau pembeli. Pembeli yang memesan mie ayam kemudian akan langsung dibuatkan dengan proses pertama yaitu merebus mie dan sayur. Setelah mie

dan sayur matang kemudian dilakukan proses penataan atau penyajian makanan ke atas mangkuk. Mie yang sudah diletakkan di atas mangkuk diberi sayuran sawi, diberi ayam yang sudah dibumbui dan diberikan *topping* sesuai pesanan. Aktivitas terakhir dalam proses *make* adalah penyajian produk yaitu menyajikan produk yang sudah siap dihidangkan kepada pelanggan.

Proses bisnis selanjutnya adalah proses *deliver*. Bahan baku produk setengah jadi yang terdiri dari mie basah, ayam yang sudah dibumbui, sayuran dan bahan pendukung lain kemudian dibawa menggunakan sepeda motor roda tiga menuju ke tempat pangkal. Kegiatan yang dilakukan setelah sampai di tempat pangkal adalah persiapan berjualan, pertama yang dilakukan adalah menyiapkan tempat dsb hingga dasar berjualan siap. Aktivitas yang terjadi adalah *deliver* atau pemasaran produk mie ayam kepada konsumen.

Proses bisnis yang terakhir adalah *return* atau pengembalian. Pada proses ini pemasar atau karyawan UMKM pangsit mie ayam sae akan membawa pulang bahan apabila masih terdapat bahan yang tersisa. Pengembalian tersebut kemudian memungkinkan untuk bahan yang tersisa disimpan pada lemari es agar dapat digunakan kembali di hari berikutnya.

### **Analisis Kejadian Risiko dan Agen Risiko**

Sebuah risiko biasanya dipandang sebagai sesuatu yang negatif, seperti kehilangan, menimbulkan kerugian, bahaya, dan konsekuensi lainnya. Ketidakpastian pada aktivitas sebuah usaha harus dihindari agar dapat mengurangi dampak kerugian yang mungkin muncul.

Identifikasi kejadian risiko (*risk event*) dan agen risiko (*risk agent*) dilakukan dengan melalui wawancara dengan pihak *expert*. Pihak *expert* yang dipilih disini adalah tiga orang yang memenuhi kriteria *expert* akan tetapi yang dijadikan sebagai acuan utama dalam

identifikasi risiko adalah pemilik UMKM SAE yaitu Bapak Ratriyono.

Berdasarkan hasil identifikasi risiko yg sudah dilakukan, dalam kelima proses usaha, didapatkan 28 *risk event* yg mungkin terjadi. Pada proses *plan* atau perencanaan masih ada 2 kegiatan & 3 *risk event* menggunakan kode E1, E2 & E3. Pada proses *source* atau pengadaan masih ada 3 kegiatan & 7 *risk event* yg mempunyai kode E4 sampai E12. Pada proses *make* atau pembuatan masih ada 4 kegiatan & mempunyai *risk event* paling banyak yaitu 10 dengan menggunakan kode E13 sampai E22. Pada proses *deliver* terdapat 2 kegiatan menggunakan 4 *risk event* yg mempunyai kode E23, E24, E25 dan E26. Terakhir, dalam proses *return* masih ada 1 kegiatan & 2 *risk event* menggunakan kode E26 dan E27. Dari output wawancara bisa diidentifikasi 22 *risk agent* yg diberi kode A1- A22.

### **Analisis Hasil House of Risk Fase 1**

House of Risk adalah sebuah metode hasil kombinasi metode Failure Mode and Effect Analysis (FMEA) dan House of Quality (HOQ). HOR fase 1 digunakan untuk menentukan tingkat prioritas agen risiko yang harus diberikan sebagai tindakan pencegahan. Penentuan agen risiko dominan dilakukan berdasarkan nilai Aggregate Risk Potential (ARP) yang melibatkan severity, occurrence, dan correlation dari masing-masing agen risiko. Semakin besar nilai ARP, maka *risk agent* semakin memiliki pengaruh besar terhadap usaha sehingga dianggap dominan dan perlu segera dilakukan penanganan. Dalam penelitian ini, konsep diagram pareto yang digunakan adalah 80:20 yang mempunyai arti bahwa dengan melakukan penanganan 20% *risk agent* prioritas diharapkan dapat memperbaiki 80% *risk agent* lainnya.

Terdapat tiga agen risiko yaitu A1, A3, dan A13. Kode A5 memiliki nilai ARP tertinggi yaitu 314, mewakili produksi yang kurang karena tenaga kerja sedikit. Kekurangan tenaga kerja tersebut

yang membuat produksi tidak berjalan maksimal. Padahal terdapat orang-orang di beberapa daerah yang siap menjalin kerja sama menjadi cabang dari mie ayam sae.

Kode A3 dengan nilai ARP 264 mewakili kesalahan perhitungan dari pekerja. Kesalahan perhitungan dari pekerja ini menjadi kebanyakan penyebab dari terjadinya risiko yang muncul. Kesalahan perhitungan tersebut meliputi kesalahan perhitungan kebutuhan bahan baku, pencampuran bahan tidak merata, perebusan ayam kurang lama, dan waktu buka yang tidak konsisten. Hal ini dikarenakan tidak adanya pelatihan bagi pekerja sehingga masih terus dibutuhkan *improvement* untuk memperbaiki manajemen sumber daya manusia.

Kode A13, dengan nilai ARP 207 mewakili kesalahan pekerja karena tidak fokus, hal ini menimbulkan dampak yang cukup besar karena dapat menyebabkan kecelakaan kerja. Kecelakaan kerja yang pernah terjadi yaitu tangan teriris pisau, tangan masuk ke dalam mesin penggiling mie, dan terserempet kendaraan lain ketika memasarkan produk. Terlebih hal ini masih cukup sering terjadi di usaha ini. Setelah berdiskusi dengan *expert*, disepakati bahwa ketiga agen risiko tersebut memang yang paling dominan atau menjadi permasalahan prioritas yang harus segera ditangani pada usaha ini.

### **Analisis Hasil *House of Risk* Fase 2**

Dalam upaya penanganan risiko atau upaya menghindari risiko diperlukan tindakan atau aksi mitigasi. Berdasarkan agen risiko yang ada, terdapat agen risiko dominan yang teridentifikasi, maka selanjutnya langkah-langkah mitigasi dapat ditentukan dan dilaksanakan setelah dilakukan analisis rinci terlebih dahulu. Analisis dilakukan dengan mencari referensi dari jurnal dan melakukan diskusi dengan para ahli untuk memastikan bahwa langkah-langkah mitigasi yang disarankan relevan dan dapat diterapkan..

Pada penelitian ini terdapat tiga agen risiko yang dominan dari usaha

tersebut. Berdasarkan tiga agen risiko dominan dapat disarankan enam strategi penanganan atau aksi mitigasi. Di antara enam mitigasi, dilakukan analisis nilai ETD untuk membandingkan kesulitan penerapan dan tingkat hubungan dengan agen risiko guna menentukan skor efektivitas. Tindakan mitigasi dengan nilai ETD tertinggi berarti bahwa nilaiefektivitas tindakan mitigasi tersebut dirasa paling efektif.

Aksi mitigasi pada prioritas pertama adalah menambah tenaga kerja. Hal ini dilakukan karena banyak orang yang siap menjadi *stakeholder* bagi pebisnis UMKM SAE. Orang tersebut menawarkan kerja sama menjadi pemasar dari produk UMKM SAE, namun karena masih kurangnya tenaga kerja khususnya dibagian produksi, sehingga produk yang dapat dihasilkan belum mampu memenuhi permintaan. Penambahan tenaga kerja khususnya tenaga kerja bagian produksi disarankan karena dapat meningkatkan produksi, sehingga dapat mengantisipasi risiko orang-orang yang menawarkan kerja sama tersebut berpindah untuk bekerja sama dengan pebisnis lain. Selain itu juga hal tersebut berpotensi mampu mengembangkan bisnis dari UMKM SAE. Saran tersebut didukung oleh penelitian yang dilakukan oleh (Sulistiana, 2013) dimana jumlah tenaga kerja berpengaruh secara signifikan terhadap hasil produksi.

Aksi mitigasi di prioritas kedua adalah menambah mesin pembuat mie. Penambahan mesin pembuat mie dirasa akan mampu meningkatkan produksi mie sehingga dapat memenuhi permintaan konsumen. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Ula et al., (2019) dimana tenaga kerja mekanik atau mesin dapat menghasilkan produksi lebih banyak.

Aksi mitigasi di prioritas ketiga adalah pengecekan stok dan kondisi bahan baku. Pengendalian kualitas sangat penting karena dapat menentukan berhasil tidaknya suatu perusahaan dalam mencapai tujuannya. Kontrol kualitas yang tidak

memadai mengakibatkan banyak produk yang cacat atau rusak, dan target produksi baik kualitas maupun kuantitas tidak tercapai Al Choir, (2018).

Prioritas keempat yaitu melakukan koordinasi dengan *supplier*. Koordinasi yang dimaksudkan adalah pelaksanaan kerja sama antara pebisnis dengan pihak *supplier*. Kerja sama dibutuhkan untuk memastikan bahan baku yang dibutuhkan dapat dipenuhi dan disediakan. Selain itu kerja sama ini juga dapat memudahkan pebisnis mengontrol kualitas bahan baku yang digunakan untuk produksi.

Prioritas kelima yaitu melakukan pelatihan keselamatan kerja. Kecelakaan kerja rawan terjadi dimanapun seseorang melakukan pekerjaan. Kecelakaan kerja pada usaha makanan juga dapat terjadi, diantaranya teriris pisau, terkena minyak, kebakaran, kecelakaan mesin kerja dsb. Berdasarkan hal tersebut dan risiko dari usaha yang sudah dijabarkan, maka perlu dilakukan pelatihan mengenai K3 dengan tujuan untuk menciptakan lingkungan kerja yang aman dan nyaman, sehingga resiko kecelakaan kerja dan penyakit akibat kerja dapat dikendalikan Mindhayani, (2019).

Terakhir, aksi mitigasi yang diusulkan adalah membuat pelatihan penggunaan mesin penggiling mie. Pelatihan ini penting dilaksanakan karena sudah terjadi kecelakaan kerja, meskipun seandainya belum terjadi kecelakaan juga perlu dilakukan pelatihan untuk mengantisipasi kecelakaan tersebut. Pelatihan kerja adalah keseluruhan kegiatan untuk memberi, memperoleh, meningkatkan, serta mengembangkan kompetensi kerja, produktivitas, disiplin, sikap, dan etos kerja pada tingkat keterampilan dan keahlian tertentu sesuai dengan jenjang dan kualifikasi jabatan dan pekerjaan (Undang - Undang RI No 13, 2003).

## KESIMPULAN

Berdasarkan penelitian yang sudah dilaksanakan didapatkan bahwa *risk event*

pada UMKM SAE yaitu berjumlah 28 risiko dengan kode E1 hingga E28 dan *risk agent* berjumlah 22 dengan kode A1 hingga A22. Dari risiko tersebut kemudian diidentifikasi risiko tertinggi pada usaha, dimana didapatkan tiga risiko dominan diantaranya risiko dengan kode A1 yaitu risiko produksi produk yang kurang karena tenaga kerja yang sedikit, A3 yaitu kesalahan perhitungan dari pekerja, dan A13 kesalahan serta kelalaian pekerja karena tidak fokus. Dari risiko yang ada disarankan 6 tindakan mitigasi yang dapat dilakukan yaitu menambah tenaga kerja, menambah mesin pembuat mie, melakukan pengecekan stok kebutuhan bahan baku, melakukan koordinasi dengan *supplier*, melakukan pelatihan keselamatan kerja, membuat pelatihan penggunaan mesin dengan aman.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Akhirnya penulisan artikel dengan judul "Manajemen Risiko UMKM pangsit mie ayam (Studi Kasus: UMKM Mie Ayam SAE, Bangkalan) telah selesai, beribu ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada seluruh pihak yang terlibat. Penulis mengucapkan terima kasih setulus tulusnya kepada bapak Ratriyono selaku pemilik usaha yang sudah mengizinkan penulis melakukan penelitian ini. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada ibu dosen, bu Resti yang sudah membimbing penulisan artikel ini, serta kepada seluruh pihak yang terlibat penulis ucapkan terima kasih. Besar harapan penulis bahwa artikel ini dapat dimanfaatkan sebaik baiknya, khususnya oleh UMKM sebagai wujud saran dan masukan bagi pengembangan UMKM. Penulis juga berharap bahwa tulisan ini dapat dijadikan bahan bacaan bagi seluruh masyarakat secara umum. Akhir kata dengan hormat disampaikan terima kasih.

## DAFTAR PUSTAKA

Al Choir, F. (2018). Pelaksanaan Quality Control Produksi Untuk Mencapai

- Kualitas Produk yang Meningkatkan (Studi Kasus PT. Gaya Indah Kharisma Kota Tangerang). *Manajemen Pemasaran*, 1(4), 2598–2893.
- As Sajjad, M. B., Kalista, S. D., Zidan, M., & Christian, J. (2020). Analisis Manajemen Risiko Bisnis. *Jurnal Akuntansi Universitas Jember*, 18(1), 51. <https://doi.org/10.19184/jauj.v18i1.18123>
- Effendi, N. I. (2021). Model Peningkatan Kinerja Wirausaha UMKM Etnis Non-Melayu Melalui Modal Sosial di Kabupaten Bungo ( A Preliminary Research). *Jurnal Manajemen Sains*, 1(2), 166–177. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.36355/jms.v1i2.558>
- Fitri, S. D., Setyowati, D. L., & Duma, K. (2019). Implementasi Manajemen Risiko Berdasarkan ISO 31000 : 2009 pada Program Perawatan Mesin di Area Workshop PT . X. *Faalehan Health Journal*, 6(1), 16–24.
- Harahab, D. F., Mryanti, Y., & Herawati, H. (2021). Pengaruh Kualitas Produk, Harga Dan Lokasi Terhadap Keputusan Pembelian (Studi Konsumen Umkm Mie Ayam Dan Bakso Barokah Ina Kabupaten Bungo). *National Conference on Applied Business, Education, & Technology (NCABET)*, 1(1), 533–546. <https://doi.org/10.46306/ncabet.v1i1.42>
- Undang - Undang RI No 13, Ketenagakerjaan (2003). Mindhayani, I. (2019). Penyuluhan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) di UD. Barokah Bantul. *Jurnal Berdaya Mandiri*, 1(1), 78–83.
- Oktariyanti, D., Anita, E., Isma, A., & Anita, E. (2021). Analisis Risiko Dalam Meningkatkan Pendapatan. *Journal of Islamic Financial Management*, 01(01), 18–31.
- Qintharah, Y. N. (2019). Perancangan Penerapan Manajemen Risiko. *JRAK: Jurnal Riset Akuntansi Dan Komputerisasi Akuntansi*, 10(1), 67–86. <https://doi.org/10.33558/jrak.v10i1.1645>
- Sulistiana, S. D. (2013). Pengaruh Jumlah Tenaga Kerja dan Modal Terhadap Hasil Produksi Industri Kecil Sepatu dan Sandal Di Desa Sambiroto Kecamatan Sooko Kabupaten Mojokerto. *Jurnal Mahasiswa Teknologi*, 1(3), 1–18.
- Syafrida. (n.d.). Sertifikat Halal Pada Produk Makanan dan Minuan Memberi Perlindungan dan Kepastian Hukum Hak-Hak Konsumen Muslim. *Jurnal Hukum*, 7(2), 160–173. <https://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:BDsuQOHoCi4J:https://media.neliti.com/media/publications/9138-ID-perlindungan-hukum-terhadap-anak-dari-konten-berbahaya-dalam-media-cetak-dan-ele.pdf+&cd=3&hl=id&ct=clnk&gl=i>
- Ula, L. H., Permai, N. M. S. Y., & Utami, H. H. (2019). Analisis Risiko Produksi Daun Teh Basah Berdasarkan Pemetikan Mekanik Dan Manual Pada Pt Perkebunan Nusantara IX Kebun Semugih Kabupaten Pematang. *Jurnal Dinamika Sosial Ekonomi*, 20(1), 81–95. <https://doi.org/10.31315/jdse.v20i1.3253>
- Yuli Rahmini Suci. (2017). Perkembangan UMKM (Usaha Mikro, Kecil dan Menengah) di Indonesia. *Jurnal Ilmiah Cano Ekonomos*, 6(1), 1–31.