**BAB VIII**

**ANALISIS DAMPAK DAN RESIKO USAHA**

 Resiko menurut Ebert dan Griffin (2015:623), adalah setiap bisnis atau perusahaan secara konstan akan menghadapi berbagai resiko. Resiko didefinisikan sebagai ketidakpastian mengenai kejadian dimasa mendatang. Untuk bertahan dan berkembang dalam jangka panjang, perusahaan perlu menerapkan manajemen resiko yang didefinisikan sebagai sebuah proses melindungi aset dan daya penerimaan perusahaan dengan mengurangi ancaman kerugian yang dapat dialami sebagai hasil dari kejadian tidak terduga.

 Penilaian resiko menurut Hisrich, Peters, dan Shepherd (2017:203), adalah merupakan kegiatan mengidentifikasi resiko-resiko potensial dan strategi-strategi alternatif untuk memenuhi tujuan-tujuan dan sasaran-sasaran rencana bisnis. Dalam menjalankan bisnis, harus dapat mengelola bisnis dengan efisien dan efektif agar dalam kegiatan operasional sehari-hari bisnis dapat berjalan dengan baik. Menyusun strategi yang tepat, mengantisipasi setiap resiko yang dapat mungkin ditemui, bisnis dapat maju satu langkah lebih awal menuju kegiatan produksi yang lebih baik.

1. **Dampak Terhadap Masyarakat Sekitar**
2. **Dampak Pemasaran Terhadap Masyarakat**

 Pemasaran yang diadakan kedai kopi “Yuk Ngopi?!” dapat menimbulkan rasa penasaran pada masyarakat dan kemauan untuk membeli produk yang dijual. Dengan konsep desain interior yang bernuansa *street art* dan musik klasik, menambah rasa keingintahuan masyarakat untuk datang berkunjung dan merasakan langsung pengalaman pancaindra. Strategi pemasaran dengan adanya pemberian diskon pembukaan toko dan *influencer food blogger* yang memberikan *review* juga akan menarik masyarakat untuk datang dan mencicipi produk yang dijual.

1. **Dampak Produksi dan Teknologi Terhadap Masyarakat**

 Dengan semakin meningkatnya perkembangan teknologi dalam kegiatan bisnis, memberikan kemudahan bagi masyarakat dalam kehidupan sehari-hari. Kedai kopi “Yuk Ngopi?!” menggunakan banyak teknologi dalam kegiatan produksi dan dalam pelayanannya. Kedai kopi “Yuk Ngopi?!” yakin dengan penggunaan teknologi yang semakin cepat dapat mengurangi waktu produksi yang lama, sehingga masyarakat tidak perlu menunggu telalu lama untuk menikmati makanan dan minuman yang disajikan, serta fasilitas yang memudahkan kegiatan masyarakat yang datang berkunjung, seperti penggunaan *wi-fi* dan kemudahan dalam pilihan transaksi secara tunai maupun non tunai.

1. **Dampak Organisasi dan SDM Terhadap Masyarakat**

 Organisasi tidak terlepas dari adanya tenaga kerja yang menjalankannya. Sekecil apapun bisnis yang dijalankan pasti membentuk organisasi dan adanya kebutuhkan sdm didalamnya. Dengan hadirnya kedai kopi “Yuk Ngopi?!” memberikan peluang pekerjaan untuk mengisi setiap bagian yang ada diorganisasi bisnis ini. Lapangan pekerjaan yang dibuka tidak hanya untuk tenaga kerja yang handal saja, namun untuk yang belum berpengalaman juga diberikan kesempatan sehingga akan memberikan manfaat dan pengalaman baru.

1. **Dampak Terhadap Lingkungan**
2. **Dampak Produksi dan Teknologi Terhadap Lingkungan**
3. Memperluas lapangan pekerjaan sehingga perkembangan industri menjadi lebih baik dan meningkatkan devisa negara
4. Komunikasi dan informasi lebih *up to date* dan akurat karena proses cepat melalui internet.
5. Penyalahgunaan merek dan informasi karena kemudahan akses internet dan media sosial.
6. **Penanganan Limbah yang dihasilkan Akibat Proses Produksi**

 Kedai kopi “Yuk Ngopi?!” setiap harinya memberikan limbah padat kepada petugas kebersihan RT setempat dimana lokasi kedai kopi “Yuk Ngopi?!” berdiri. Sedangkan untuk limbah cair seperti bekas cucian gelas dan piring langsung dialirkan ke selokan.

1. **Analisis Resiko Usaha**

 Jenis resiko menurut Crouhy, Galai, dan Mark (2014:24), resiko ada beberapa jenis yaitu, resiko pasar, resiko kredit, resiko likuiditas, resiko operasional, resiko hukum dan regulasi, resiko bisnis, resiko strategis, dan resiko reputasi. Berikut adalah resiko-resiko yang akan muncul dalam usaha kedai kopi “Yuk Ngopi?!”.

1. *Brand* yang belum dikenal masyarakat

 Kedai kopi “Yuk Ngopi?!” yang merupakan usaha baru belum dikenal oleh masyarakat luas, sehingga hal ini akan mempengaruhi tingkat penjualan di bulan-bulan awal karena masih sedikit pelanggan yang datang.

1. Kualitas Produk dan Pelayanan

 Kualitas produk dan pelayanan merupakan faktor yang sangat krusial dan penting dalm usaha di bidang kuliner karena secara tidak langsung berpengaruh terhadap reputasi bisnis tersebut. Apabila produk yang dihasilkan kualitasnya tidak konsisten dan pelayanan yang diberikan tidak memuaskan, maka akan menghasilkan kesan yang buruk dalam benak konsumen. Resiko bisnis yang dihadapi adalah ketidakpatuhan karyawan akan standar yang sudah ditetapkan sehingga merugikan bisnis itu sendiri.

1. Menu yang kurang variatif

 Menu yang tidak bervariasi dapat mempengaruhi konsumen dan menyebabkan mereka merasa cepat bosan. Hal ini disebabkan karena manajerial kurang responsif terhadap permintaan pasar yang mengakibatkan penurunan permintaan karena kejenuhan pelanggan terhadap produk yang ditawarkan.

1. Permasalahan pemasok

 Segala bentuk kerjasama pastinya akan muncul masalah, baik dalam skala besar maupun kecil, termasuk dengan masalah pemasok misalnya, keterlambatan pengiriman bahan baku atau kurangnya pasokan yang sudah dipesan sehingga mengganggu kegiatan operasional.

1. Munculnya pesaing baru dan inovasi produk dari pesaing

 Bisnis kuliner adalah suatu bidang bisnis yang mudah ditiru oleh siapapun. Munculnya pesaing baru dan inovasi pesaing yang sudah ada dapat memberikan inovasi dan menangkap permintaan konsumen dengan baik, terlebih lagi bisnis kedai kopi mudah untuk dijalankan. Hal ini mengakibatkan pangsa pasar menjadi berkurang sehingga perlu adanya strategi guna mengatasi dampak yang diberikan pesaing baru terhadap pasar yang kita miliki sekarang.

1. Bahan baku relatif fluktuatif

 Tingkat inflasi mempengaruhi semua kegiatan dalam menjalankan suatu bisnis, termasuk naiknya harga pasar. Harga bahan baku yang digunakan oleh kedai kopi “Yuk Ngopi?!” dapat berubah sewaktu-waktu mengikuti harga pasar. Yang menjadi ancaman adalah apabila harga bahan baku utama seperti kopi dan susu mengalami kenaikan, sehingga akan terjadi peningkatan pada biaya produksi. Perubahan harga yang tidak tentu ini adalah salah satu ancaman bagi kedai kopi “Yuk Ngopi?!” dalam menentukan harga jual dan ini sangat berpengaruh kepada pendapatan usaha.

1. Kualitas sumber daya manusia

 Sumber daya manusia atau karyawan yang tidak bekerja secara maksimal dapat mempengaruhi kinerja dan kualitas pelayanan terhadap konsumen. Tidak semua karyawan yang bekerja di kedai kopi “Yuk Ngopi?!” telah memiliki pengalaman dan memiliki perilaku yang baik. Kinerja karyawan yang tidak maksimal menjadikan hambatan untuk kedai kopi “Yuk Ngopi?!” dalam proses bisnisnya. Hal ini dapat merusak reputasi kedai kopi “Yuk Ngopi?!” jika kesalahan sampai pada konsumen.

1. Bangunan yang masih sewa

 Kedai kopi “Yuk Ngopi?!” masih menyewa bangunan milik orang lain. Hal ini menjadi ancaman jikalau penyewa tidak lagi menyewakan bangunannya atau masa sewa tidak dapat diperpanjang. Selain itu Kedai kopi “Yuk Ngopi?!” tidak dapat secara penuh merenovasi tempat sampai merubah bentuk bangunan yang ada sesuai keinginan.

1. Kurangnya pengalaman bisnis

 Pendiri dan pemilik kedai kopi “Yuk Ngopi?!” belum memiliki pengalaman berbisnis dibidang kedai kopi, sehingga perlu memperluas pengetahuan dan wawasan lebih lanjut.

1. **Antisipasi Resiko Usaha**

 Tujuan perusahaan melakukan analisis resiko pada usahanya adalah untuk menemukan dan menyusun perencanaan antisipasi dan menentukan strategi yang tepat untuk mengatasi resiko tersebut. Antisipasi dilakukan untuk meminimalisir kemungkinan yang ada dan dapat menghambat serta mengancam operasional bisnis dan pertumbuhan serta eksistensi bisnis kedepannya. Berikut adalah antisipasi resiko usaha yang dilakukan oleh kedai kopi “Yuk Ngopi?!”.

1. Dalam mengatasi resiko *brand* yang belum terlalu dikenal masyarakat, maka kedai kopi “Yuk Ngopi?!” melakukan kegiatan pemasaran untuk menyebarluaskan bisnis, dengan cara pemberian promosi lewat sosial media sesuai dengan hari-hari besar seperti paket buka puasa dan Hari Kuliner Nasional, pemberian *reward card* setiap pembelian minimum, mengadakan *grand opening promo*, mengundang *influencer food blogger* untuk memberikan *review* atau ulasan terhadap kedai kopi “Yuk Ngopi?!” untuk menambah ketertarikan konsumen.
2. Dalam mengatasi resiko kualitas produk dan pelayanan, kedai kopi “Yuk Ngopi?!” menetapkan standarisasi produk untuk menjaga mutu produk, seperti penetapan resep secara tertulis sehingga kualitas produk tetap konsisten. Kedai kopi “Yuk Ngopi?!” akan selalu melakukan *monitoring* rutin agar kualitas bahan baku setiap produk tetap terjaga. Selain itu kedai kopi “Yuk Ngopi?!” akan meningkatkan mutu pelayanan untuk menjaga loyalitas pelanggan, sehingga pelanggan yang puas diharapkan akan memberikan testimonial positif kepada publik, hal ini akan berdampak positif pada merek bisnis.
3. Dalam mengatasi resiko menu yang kurang bervariasi, kedai kopi “Yuk Ngopi?!” akan selalu melakukan eksperimen pada menu baru, aktif mengikuti kegiatan *event* kopi, konsultasi dengan orang-orang yang telah menekuni bidang *food and beverage.*
4. Dalam mengatasi resiko masalah pemasok, dapat dilakukan dengan mengadakan perjanjian secara tertulis saat melakukan transaksi sehingga apabila ada keterlambatan, barang rusak ataupun barang yang dipesan kurang maka pemasok harus membayarkan sejumlah kompensasi yang telah disepakati bersama. Selain itu nota pembelian dan daftar barang yang dibeli akan direkapitulasi untuk diarsipkan. Antisipasi ini diharapkan akan meminimalisir tindak kecurangan baik dari pemasok maupun dari karyawan.
5. Dalam mengatasi resiko pesaing baru dan inovasi produk pesaing, kedai kopi “Yuk Ngopi?!” akan terus meningkatkan kualitas pelayanan dan produk dengan melakukan diferensiasi produk dengan memunculkan menu baru minimal setahun 2 kali, aktif dalam mengikuti promosi hari-hari besar, aktif dalam penggunaan sosial media sehingga selalu ada yang baru untuk ditampilkan, dan melakukan *feedback* kepada pelanggan untuk menilai produk yang dibuat oleh kedai kopi “Yuk Ngopi?!” apakah sesuai dengan selera konsumen atau tidak.
6. Dalam mengatasi resiko harga bahan baku yang fluktuatif, kedai kopi “Yuk Ngopi?!” akan membeli lebih banyak bahan baku. Harga bahan baku banyak yang naik saat mendekati hari raya, sehingga untuk mencegah hal tersebut kedai kopi “Yuk Ngopi?!” melakukan stok bahan baku untuk mencegah kenaikan pengeluaran yang signifikan.
7. Dalam mengatasi resiko kualitas sumber daya manusia, kedai kopi “Yuk Ngopi?!” akan memberikan pelatihan dengan baik, proses seleksi awal yang ketat, mengupayakan lingkungan kerja yang nyaman dan asik, *monitoring* untuk standar operasi kerja guna menjaga konsistensi para karyawan, memberikan *test* setiap 6 bulan sekali kepada barista agar *skill* setiap barista yang bekerja meningkat, melakukan *briefing* setiap pagi dan evaluasi setiap sebulan sekali agar dapat mengontrol kinerja para karyawan, dan menetapkan standar operasi kerja bagi tiap-tiap bagian sesuai dengan kontrak kerja. Setiap karyawan wajib bekerja sesuai standar yang telah ditetapkan dan bila terdapat pelanggaran maka karyawan dapat dikenakan sanksi seperti pemotongan insentif kerja.
8. Dalam mengatasi resiko bangunan yang masih disewa, kedai kopi “Yuk Ngopi?!” sebelum memutuskan untuk menyewa bangunan tersebut lebih baik bertanya lebih jelas apakah sewaktu-waktu penyewaan akan diberhentikan atau tidak, mengingat lokasi yang strategis dapat memberikan penjelasan peluang bisnis yang baik kepada pemiliknya, dengan harapan mendapatkan pengertian dan kontrak sewa yang jelas. Selain itu, akan melakukan negosiasi kepada pemilik bangunan untuk membeli bangunannya atau mencari pengganti bangunan yang lain apabila tiba-tiba pemilik bangunan memutuskan untuk tidak menyewakan kembali.
9. Dalam mengatasi resiko kurangnya pengalaman bisnis pendiri sekaligus pemilik kedai kopi “Yuk Ngopi?!”, dapat diatasi dengan mengikuti berbagai seminar, pelatihan, maupun *workshop* bisnis, terutama yang berhubungan dengan kuliner. Konsep dan wawasan baru yang didapatkan dapat diterapkan dalam pengelolaan usaha.
10. Resiko kehilangan data dapat diatasi dengan cara membuat data *back-up* atau data cadangan pada *hard disk* maupun menggunakan jasa penyimpanan data *online*. Resiko pencurian juga dapat diatasi dengan pemasangan CCTV dan membangun hubungan baik dengan sesama karyawan dan lingkungan sekitar.