



P-ISSN : 2622-1276
E-ISSN: 2622-1284

The 6th Conference on Innovation and Application of Science and Technology (CIASTECH)

Website Ciastech 2023 : <https://ciastech.net>

Open Conference Systems : <https://ocs.ciastech.net>

Proceeding homepage : <https://publishing-widyagama.ac.id/ejournal-v2/index.php/ciastech/issue/view/236>

ANALISIS MANAJEMEN RISIKO DAN STRATEGI MITIGASI DALAM RANGKA PENGEMBANGAN BISNIS *HEALTHY FOOD* SECARA BERKELANJUTAN

Hanifatus Sahro^{1*}, Evi Nurifah Julitasari²⁾

^{1,2)} Program Studi S1 Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Widyagama Malang

INFORMASI ARTIKEL

Data Artikel :

Naskah masuk, 30 November 2023

Direvisi, 3 Desember 2023

Diterima, 5 Desember 2023

Email Korespondensi :

hanifatus@widyagama.ac.id

ABSTRAK

Paradigma perubahan pola pikir dan pola hidup masyarakat pasca pandemic yang semakin sadar akan kesehatan menyebabkan semakin banyak permintaan akan produk makanan sehat. *Dailee Healthy Club* merupakan salah satu bisnis bidang F&B yang menangkap peluang ini. Namun pada setiap bisnis pasti menghadapi risiko. Tujuan penelitian untuk menganalisis risiko dan strategi mitigasinya untuk menjamin keberlanjutan usaha *Dailee Healthy Club*. Penelitian dilakukan pada bulan November 2023 melalui wawancara dengan *key informan* dan penyebaran kuisisioner *google form* pada konsumen. Analisis data menggunakan matrik HOR (*House Of Risk*) 1 dan HOR 2. Hasil menunjukkan bahwa terdapat 6 *Risk Event* (kejadian risiko) dengan 10 *Risk Agent* (sumber risiko) yang mana sumber risiko prioritas yakni ketidakmampuan menyediakan layanan makan di tempat / *dine in*. Strategi mitigasi prioritas dapat dilakukan melalui pemberian promo-promo kepada konsumen.

Kata Kunci : *Healthy food, Risiko, Manajemn Risiko, Strategi Mitigasi, House Of Risk*

1. PENDAHULUAN

Adanya pandemi Covid pada tahun 2019 lalu yang terjadi di seluruh negara tak terkecuali Indonesia, mengakibatkan perubahan pada berbagai aspek kehidupan masyarakat termasuk perubahan pada pola hidup. Pasalnya sekarang ini masyarakat lebih sadar akan kesehatan, yaitu mulai dari membiasakan diri berolahraga dan juga mengkonsumsi makanan serta minuman sehat. Saat ini mulai terjadi pergeseran paradigma masyarakat mengenai makanan, yaitu makanan bukan hanya enak dan mengenyangkan, tetapi makanan juga harus bergizi dan menyehatkan [1]. Pemahaman masyarakat mulai meningkat tentang efek negatif makanan dan minuman cepat saji bagi kesehatan dan lingkungan untuk jangka panjang [2].

Dalam pemilihan bahan pangan, kini masyarakat sudah mulai melihat aspek kesehatan, mutu dan keamanannya (tidak ada kandungan obat-obatan kimia atau pestisida), sehingga minat masyarakat terhadap makanan organik saat ini meningkat untuk menjamin standar hidup yang sehat [3], [4]. Hal inilah yang menjadi peluang sangat besar bagi para pelaku usaha agar bisa memenuhi kebutuhan dan keinginan konsumen akan produk makanan dan minuman sehat atau organik.

Salah satu bisnis yang potensial untuk menangkap peluang pasar tersebut yakni catering makanan sehat. Potensi pasar pada usaha catering di Kota Malang bisa merujuk pada semua kalangan mulai dari pekerja kantoran, mahasiswa, atau masyarakat secara umum. Sudah ada beberapa usaha catering yang ada di Kota Malang, salah satunya yaitu catering "*Dailee Healthy Club*". Usaha ini mulai berdiri pada tahun 2019 dan semakin berkembang ketika masuknya pandemic covid 19 di Indonesia khususnya karena adanya peraturan PPKM (Pemberlakuan Pembatasan Kegiatan Masyarakat) oleh pemerintah yang akhirnya membatasi segala kegiatan masyarakat termasuk untuk memenuhi kebutuhan makanan setiap hari. Masyarakat yang awalnya lebih suka makan diluar rumah, di restoran, café, atau tempat-tempat lainnya akhirnya beralih hanya melakukan pemesanan makanan dari rumah melalui platform-platform penyedia jasa antar makanan. Dalam kondisi inilah usaha catering *Dailee Healthy Club* ini semakin banyak diminati oleh masyarakat. Menu-menu yang disediakan cukup lengkap dan beragam antara lain aneka jenis salad, *cold pressed juice*, *smoothies*, *healthy drink packages*, *healthy food*, *healthy catering*, *healthy catering kids*, *healthy catering special*, dan *healthy family package*.

Katering *Dailee Healthy Club* ini dalam pelaksanaan kegiatan usahanya sangat memperhatikan kualitas produk dan kepuasan konsumen, karena bukan hanya menyediakan produk yang enak tapi juga harus sehat yaitu tanpa kandungan bahan-bahan kimiawi dan hanya menggunakan bahan-bahan organik. Dalam upaya menghasilkan produk yang terjamin kualitasnya dan dipastikan produk bisa sampai ke tangan konsumen dalam kondisi yang baik, maka diperlukan kerja sama baik dari *internal* maupun *eksternal* pelaku usaha. Kerjasama tersebut tentunya dapat mengandung unsur risiko. Risiko adalah bentuk ketidakpastian terkait dengan kondisi yang mungkin terjadi di masa depan, dengan keputusan yang dibuat berdasarkan pertimbangan-pertimbangan saat ini [5]. Semua bidang pekerjaan dan bisnis perlu mempertimbangkan serta memantau risiko atau ketidakpastian [6]. Risiko adalah suatu kategori turunan yang memerlukan penyelidikan sebelumnya terhadap tujuan, konteks, bahaya, kerentanan, ketahanan, dan pihak yang berkepentingan, sehingga tidak dapat ditangani secara langsung [7].

Pendekatan dalam pengelolaan risiko dikenal dengan istilah manajemen risiko. Manajemen risiko adalah suatu proses yang direncanakan dan terstruktur dengan tujuan membuat keputusan yang sesuai pada saat yang tepat untuk mengengali, mengkategorikan, mengukur, dan selanjutnya mengelola serta mengendalikan risiko [8]. Manajemen risiko juga melibatkan upaya untuk mencapai keseimbangan antara berbagai kekhawatiran, keuntungan, keamanan, dan reputasi, atau pada umumnya, individu mempertimbangkan berbagai alternatif, mengevaluasi pro dan kontra, serta membuat keputusan yang paling sesuai dengan nilai dan prioritas mereka sebagai pembuat keputusan [9]. Semakin lama proses pengelolaan risiko berlangsung, kompleksitasnya semakin meningkat. Hal ini disebabkan oleh munculnya berbagai permasalahan, yang tidak hanya berasal dari peningkatan variasi risiko, tetapi juga dari hubungan yang saling terkait antara risiko, penyebab risiko, serta interkoneksi antara risiko dan penyebabnya [10].

Risiko yang kemungkinan muncul pada usaha catering *Dailee Healthy Club* yakni mulai dari pengadaan bahan baku yang mana pihak pengelola usaha melakukan kerjasama dengan para petani

organik di Wilayah Malang Raya. Selain itu pada proses produksi produk serta pemasaran produk catering *Dailee Healthy Club* juga muncul peluang terjadinya risiko baik secara *internal* maupun eksternal usaha. Sehingga perlu untuk dilakukan analisis manajemen risiko dan strategi mitigasinya untuk menjamin keberlanjutan usaha.

2. METODE PENELITIAN

Penelitian ini mengadopsi metode kualitatif dengan tujuan memahami fenomena yang dialami oleh subjek penelitian secara menyeluruh melalui proses deskripsi. Penentuan lokasi penelitian secara sengaja pada usaha catering "*Dailee Healthy Club*" ini yang terletak di Jl. Andromeda No.11 Tlogomas Kec. Lowokwaru Kota Malang dengan pertimbangan bisnis ini merupakan salah satu catering yang menyediakan produk makanan sehat yang saat ini banyak diminati oleh konsumen dengan alasan kepentingan kesehatan khususnya dalam jangka panjang.

Penelitian dilakukan pada November 2023, dengan responden utama dalam penelitian yakni *key informan* yaitu pemilik usaha, selain itu juga ada responden pendukung yakni karyawan dan konsumen. Data yang digunakan yakni data primer dan sekunder. Pengambilan data primer dilakukan melalui 2 tahap, pertama wawancara secara langsung dan semiterstruktur kepada *key informan*, kemudian pengambilan data kedua kepada konsumen dengan menggunakan kuisioner melalui *google form*. Pengambilan sampel kepada konsumen dilakukan secara acak sebanyak 35 konsumen.

Analisis data dengan menggunakan HOR (*House Of Risk*). Metode *House Of Risk* (HOR) merupakan gabungan dari metode *Failure Mode and Effect Analysis* (FMEA) dan *House Of Quality* (HOQ) yang dikembangkan dalam dua tahap [11]. Tahap pertama, HOR 1, digunakan untuk mengidentifikasi *Risk Event* dan *Risk Agent* beserta menetapkan prioritasnya melalui perhitungan *Aggregate Risk Potential* (ARP), sehingga tindakan pencegahan dapat dilakukan. Pada tahap kedua, HOR 2 yakni diprioritaskan beberapa tindakan pencegahan yang dapat dipertimbangkan sesuai dengan prioritas *Risk Agent* yang telah diidentifikasi pada tahap HOR 1. Dasar dari Metode *House Of Risk* (HOR) adalah konsep bahwa manajemen risiko proaktif seharusnya dapat menekankan pada langkah-langkah pencegahan. Pencegahan ini bertujuan untuk mengurangi probabilitas terjadinya agen risiko, yang pada umumnya juga dapat mencegah beberapa risiko lainnya. Oleh karena itu, penting untuk mengidentifikasi *Risk Event* dan *Risk Agent* yang terkait dalam konteks ini [12].

Langkah-langkah dalam analisis HOR melibatkan dua tahap utama:

- 1) HOR 1 untuk mengidentifikasi risiko:
 - a. Mengenali kegiatan dalam proses bisnis, kemudian memulai identifikasi *Risk Event* yang terkait, dan menilai tingkat dampak yang terjadi (*Severity/ Si*).

Tabel 1. Skala Penilaian *Severity* dari *Risk Event*

Tingkat	Kriteria	Uraian
1	Sangat kecil (<i>Insignificant</i>)	Tidak ada cedera, kerugian finansial rendah
2	Kecil (<i>Minor</i>)	Pertolongan pertama, kerugian finansial sedang
3	Sedang (<i>Moderate</i>)	Butuh perawatan medis, kerugian finansial besar
4	Besar (<i>Major</i>)	cedera parah, kerugian finansial besar
5	Besar Sekali (<i>Bencana/Catastrophic</i>)	Kematian, kerugian finansial sangat besar

- b. Mengidentifikasi *Risk Agent* dan menilai probabilitas/peluang terjadinya (*Occurance/ Oj*) masing-masing *Risk Agent*.

Tabel 2. Skala Nilai *Occurance* pada *Risk Agent*

Tingkat	Kriteria	Uraian
1	Jarang terjadi (<i>rare</i>)	Probabilitas < 5%
2	Kecil kemungkinan terjadi (<i>unlikely</i>)	Probabilitas antara 5% - 25%
3	Mungkin terjadi (<i>possible</i>)	Probabilitas antara 25% - 50%
4	Mungkin sekali terjadi (<i>Likely</i>)	Probabilitas antara 50% - 75%
5	Hampir pasti terjadi (<i>Almost certain</i>)	Probabilitas > 75%

- c. Menilai korelasi antara *Risk Agent* dan *Risk Event* dengan menggunakan skala nilai korelasi yang sudah ditentukan

Tabel 3. Nilai Korelasi *Risk Event* dan *Risk Agent*

Tingkat	Keterangan
0	Tidak ada korelasi
1	Korelasi rendah
3	Korelasi Sedang
9	Korelasi Tinggi

- d. Menghitung nilai *Aggregate Risk Potential* (ARP) dengan persamaan berikut:

$$ARP_j = O_j \sum_i S_i R_{ij} \quad (1)$$

Dimana:

O_j = Probabilitas/peluang terjadinya *Risk Agent* j (*Occurance*)

S_i = dampak yang ditimbulkan *Risk Event* i apabila terjadi (*Severity*)

R_{ij} = korelasi antara *Risk Agent* j dengan *Risk Event* i

- e. Merangking *Risk Agent* berdasarkan nilai ARP dari yang terbesar hingga terkecil.

2) HOR 2 untuk menentukan prioritas penanganan risiko yang efektif:

- Memilih beberapa *Risk Agent* dengan nilai ARP tertinggi.
- Mengidentifikasi tindakan pencegahan yang dianggap efektif untuk menangani dan mencegah *Risk Agent*.
- Melakukan penilaian terhadap tingkat kesulitan untuk melakukan setiap tindakan pencegahan dengan skala yang tertera pada tabel berikut.

Tabel 4. Tingkat Kesulitan *Preventive Action*

Skala	Keterangan	Indikator Implementasi
1	Sangat Mudah	Biaya murah dan waktu singkat
2	Mudah	Biaya murah tapi waktu lama
3	Netral	Netral
4	Sulit	Biaya mahal tapi waktu singkat
5	Sangat Sulit	Biaya mahal dan waktu lama

- Menentukan tingkat korelasi antara tindakan pencegahan risiko dan masing-masing *Risk Agent* sesuai dengan skala yang tertera pada Tabel 3 diatas.
- Menghitung nilai total efektivitas masing-masing tindakan pencegahan dengan rumus sebagai berikut:

$$TE_k = \sum_j ARP_j E_{jk} \quad (2)$$

Dimana:

AR_{Pj} = Nilai *aggregate risk potential* dari *Risk Agent*

E_{jk} = Nilai korelasi antara tindakan pencegahan dengan *Risk Agent*

- f. Menghitung nilai total rasio tingkat kesulitan dengan rumus sebagai berikut:

$$ETD_k = TE_k/D_k \quad (3)$$

Dimana:

TE_k = Nilai total efektif tindakan pencegahan

D_k = Tingkat kesulitan untuk melakukan tindakan pencegahan

- g. Melakukan *peRanking* prioritas tindakan pencegahan berdasarkan nilai total rasio tertinggi hingga terendah. Tindakan pencegahan dengan nilai total rasio tertinggi menunjukkan bahwa tindakan tersebut merupakan tindakan prioritas yang harus dilakukan untuk menangani dan mencegah risiko dalam bisnis.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam setiap pelaksanaan bisnis atau usaha pasti tidak luput dari yang namanya risiko, mulai dari bisnis fashion, makanan, penyedia jasa, maupun bisnis-bisnis yang lainnya. Yang membedakan dari semuanya yakni bagaimana cara mengelola atau memanage risiko yang ada sehingga tidak menimbulkan dampak atau kerugian yang besar.

Dailee Healthy Club merupakan salah satu bisnis yang bergerak dalam bidang food & beverage yang ada di Kota Malang. Bisnis ini berdiri sejak tahun 2014 yang awalnya bernama Ailani Food dengan produk utama abon jamur. Namun seiring berkembangnya usaha, pada tahun 2017 menjadi *Dailee Healthy Club* dengan berbagai menu makanan sehat yang di tawarkan. Berdirinya usaha ini di inisiasi dari hobi pemilik usaha yang suka mengkonsumsi makanan-makanan sehat, namun karena masih jarang di pasaran dan harganya cenderung mahal, owner mencoba untuk membuat sendiri makanan-makanan sehat tersebut. Dari sinilah akhirnya owner merintis usaha bisnis makanan sehat dengan harga yang lebih terjangkau.

Berbagai varian menu yang di tawarkan oleh *Dailee Healthy Club* mulai dari cold presses juice, smoothies, salad, dan makanan-makanan sehat lainnya yang murni tanpa menggunakan MSG, gula ataupun bahan-bahan pengawet. Hingga saat ini jumlah konsumen yang ada mencapai kurang lebih 500 orang mulai dari kalangan ibu-ibu sampai kalangan mahasiswa.

Dalam pelaksanaannya, *Dailee Healthy Club* juga menghadapi beberapa risiko mulai dari skala kecil hingga yang beresiko besar. Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan pada *key informan* atau pemilik usaha, dapat diidentifikasi risiko-risiko yang kemungkinan terjadi yakni pada tabel 5.

Tabel 5. Daftar *Risk Event*/Kejadian Risiko

<i>Risk Event (Ei)</i>	Kode
Ketidakmampuan melakukan kerjasama dengan supplier	E1
Ketidakmampuan melakukan kerjasama dengan penyedia jasa pengantaran	E2
Kapasitas alat yang digunakan dalam proses produksi	E3
Ketidakmampuan melakukan persediaan bahan baku dalam jangka waktu tertentu	E4
Ketidakmampuan melakukan proses produksi sesuai dengan SOP	E5
Ketidakmampuan menjangkau konsumen secara luas	E6

Berdasarkan tabel 5 di atas menunjukkan bahwa terdapat 6 kejadian risiko yang ada pada *Dailee Healthy Club* yang tentunya masing-masing risiko memiliki dampak yang berbeda-beda. Dari setiap risiko yang terjadi tersebut dapat disebabkan oleh sumber-sumber risiko

yang bisa jadi sama atau berbeda. Hasil identifikasi menunjukkan bahwa terdapat 10 sumber risiko yang akhirnya menyebabkan risiko tersebut terjadi. Penyebab risiko dapat dilihat pada tabel 6 di bawah.

Tabel 6. Daftar *Risk Agent* /Penyebab Risiko

<i>Risk Agent</i> (Aj)	Kode
Persediaan bahan baku	A1
Kualitas bahan baku	A2
Keterlambatan saat pengiriman bahan baku	A3
Keterlambatan saat pengiriman produk ke konsumen	A4
Adanya kelalaian kurir saat melakukan pengantaran kepada konsumen	A5
Keterbatasan kapasitas alat yang digunakan	A6
Ongkos kirim tergolong tinggi	A7
Ketidaksiplinan karyawan saat melakukan proses produksi	A8
Ketidakmampuan owner memberikan sanksi atas kelalaian karyawan	A9
Ketidakmampuan menyediakan alternatif <i>dine in</i> / makan di tempat	A10

Hasil analisis HOR 1 untuk menentukan prioritas penyebab risiko (*Risk Event*) berdasarkan potensi risiko agregatnya terhadap kejadian risiko (*Risk Agent*). Dapat dilihat pada tabel 7 di bawah ini hasil analisis HOR 1.

Tabel 7. Matrik HOR 1

<i>Risk Event</i> (Ei)	<i>Risk Agent</i> (Aj)										<i>Severity</i> (Si)
	A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7	A8	A9	A10	
E1	9	3	3	0	0	0	3	0	0	0	3
E2	1	0	1	3	9	0	1	0	0	0	3
E3	0	0	0	3	0	9	0	1	0	1	3
E4	3	3	3	1	0	1	1	0	0	1	2
E5	0	1	0	3	0	3	0	3	3	0	2
E6	0	0	0	3	3	1	1	0	0	9	4
<i>Occurance</i> (Oj)	5	3	2	2	3	4	5	3	5	5	
ARP	180	51	36	76	117	156	90	27	30	205	
<i>Ranking</i>	2	7	8	6	4	3	5	10	9	1	

Hasil analisis menunjukkan bahwa nilai ARP tertinggi penyebab risiko dalam pelaksanaan bisnis *Dailee Healthy Club* yakni ketidakmampuan menyediakan alternatif *dine in* (makan di tempat). Pelayanan pengiriman makanan secara daring yang saat ini sedang marak bisa dianggap sebagai metode pemasaran digital yang digunakan oleh para pelaku usaha kuliner. Fenomena ini menjadi sebuah kecenderungan baru dengan banyak pelaku usaha yang menerapkan strategi pemasaran tersebut [13]. Namun disamping itu, layanan *dine in* / makan di tempat juga tetap perlu di sediakan karena melihat kecenderungan masyarakat khususnya anak muda saat ini yang hobi nongkrong di café atau tempat-tempat kuliner entah sekedar untuk melepas suntuk selepas bekerja seharian atau karena alasan-alasan lainnya. Budaya nongkrong ini tidak hanya menjadi daya tarik masyarakat sebagai pengunjung saja, namun menjadi daya tarik bagi para pengusaha [14].

Penyebab risiko prioritas kedua berdasarkan hasil analisis yakni persediaan bahan baku. Dikarenakan sebagian besar produk yang di tawarkan oleh *Dailee Healthy Club* berupa *raw food* dengan minim pengolahan, sehingga persediaan bahan baku tidak dapat dilakukan dalam jumlah banyak untuk tetap menjaga kualitas produk selalu fresh. Namun jika pengadaan bahan baku juga

dilakukan setiap hari menyebabkan tidak efektif dalam biaya operasional karena harus membayar biaya kirim yang lebih besar dan nantinya tentu akan mengurangi keuntungan yang di peroleh.

Diperlukan adanya aksi pencegahan / mitigasi risiko agar kemungkinan risiko yang terjadi dan penyebab risiko tersebut bisa di minimalisir. Identifikasi *preventive action* yang dilakukan oleh *Dailee Healthy Club* yakni di tampilkan pada tabel 8 di bawah.

Tabel 8. Identifikasi *Preventive Action* (Kegiatan Pencegahan/Mitigasi Risiko)

<i>Preventive Action</i>	Kode
Menggandeng beberapa petani mitra yang melakukan budidaya organik	PA1
Bermitra dengan petani yang lokasinya lebih terjangkau	PA2
Memberikan standar pengadaan bahan baku yang jelas kepada petani mitra	PA3
Cek/kontrol saat bahan baku tiba	PA4
Menerapkan sistem kerjasama yang jelas dengan mitra	PA5
Menambah jumlah mitra penyedia jasa layanan pengantaran	PA6
Menambah jumlah peralatan	PA7
Upgrade alat dengan kapasitas yang lebih banyak	PA8
Menerapkan SOP kerja kepada semua karyawan	PA9
Memberikan promo	PA10

Berdasarkan daftar *preventive action* di atas, dapat di ketahui prioritas strategi mitigasi dalam mengelola risiko bisnis *Dailee Healthy Club* untuk memaksimalkan efektivitas operasional dalam upaya menangani penyebab risiko yang dipilih pada HOR 1, yakni pada tabel 9 hasil analisis HOR 2 berikut.

Tabel 9. Matrik HOR 2

<i>Risk Agent</i>	<i>Preventive Action</i>										ARP
	PA1	PA2	PA3	PA4	PA5	PA6	PA7	PA8	PA9	PA10	
A1	9	9	9	3	9	0	0	0	0	0	180
A2	3	0	9	9	9	0	0	0	0	0	51
A3	3	9	3	0	3	1	0	0	0	0	36
A4	0	0	0	0	3	3	0	0	0	0	76
A5	0	0	0	0	3	3	0	0	0	0	117
A6	0	0	0	0	0	0	3	3	0	0	156
A7	0	3	0	0	1	1	0	0	0	1	90
A8	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	27
A9	0	0	0	0	0	0	0	0	9	0	30
A10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9	205
TE	801	1134	441	693	1470	705	468	468	351	2875	
Dk	2	4	4	1	3	4	5	5	4	3	
ETDk	400.5	283.5	110.25	693	490	176.25	93.6	93.6	87.75	958.4	
Ranking	4	5	7	2	3	6	8	9	10	1	

Analisis HOR 2 menunjukkan bahwa pemberian promo merupakan aksi preventive prioritas yang dapat dilakukan oleh *Dailee Healthy Club* sebagai alternatif karena ketidakmampuan menyediakan layanan makan di tempat. Dengan pemberian promo seperti potongan harga , promo bundling, promo paketan catering, promo bebas ongkir, ataupun promo-promo lainnya dapat menjaga loyalitas konsumen. Penawaran promosi dan potongan harga yang menarik merupakan metode untuk memikat perhatian konsumen dan meningkatkan kepuasan serta loyalitas konsumen [15].

4. KESIMPULAN

Terdapat 6 *Risk Event* (kejadian risiko) dengan 10 *Risk Agent* (penyebab risiko) yang ada pada bisnis *Dailee Healthy Club*. Penyebab risiko prioritas adalah ketidakmampuan menyediakan layanan makan di tempat/*dine in* yang mana hal ini tidak sesuai dengan budaya nongkrong pada masyarakat atau anak muda jaman sekarang. Sebagai *preventive action* prioritas yakni dengan memberikan promo-promo berupa potongan harga, paket bundling, promo paket catering, bebas ongkir dan promo-promo lainnya agar menjaga kepuasan dan loyalitas konsumen untuk tidak berpaling pada produk *healthy food* lainnya.

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kami sampaikan kepada Pimpinan Perguruan Tinggi serta LPPM Universitas Widyagama Malang yang sudah memberikan *support* moril dan materil berupa dana hibah *internal* Perintis tahun 2023, sehingga kegiatan penelitian ini bisa berjalan dengan lancar and tuntas. Terimakasih juga kepada mitra penelitian kami yakni "*Dailee Healthy Club*" yang sudah mau memberikan atau sharing tentang bisnis yang di tekuni saat ini.

6. REFERENSI

- [1] Huda Latifa, "Analisis Aspek Bisnis dan Manajemen Risiko Pada Bisnis Catering Diet Sehat 'Dapur Menthik' Diajukan oleh : Huda Latifa PROGRAM STUDI MAGISTER MANAJEMEN UNIVERSITAS ISLAM INDONESIA YOGYAKARTA September 2018," no. September, pp. 1-67, 2018.
- [2] A. N. Safitri, "Pengaruh Persepsi dan Gaya Hidup Rumah Tangga terhadap Konsumsi Minuman Sehat (Studi Kasus Villa Bukit Tidar RW 11 Kelurahan Merjosari, Kota Malang)," 2023.
- [3] S. Sandi Wachyuni and K. Wiweka, "the Changes in Food Consumption Behavior: a Rapid Observational Study of Covid-19 Pandemic," *Int. J. Manag. Innov. Entrep. Res.*, vol. 6, no. 2, pp. 77-87, 2020, doi: 10.18510/ijmier.2020.628.
- [4] H. Amalina, "Analisis Karakteristik Konsumen Dan Faktor Yang Mempengaruhi Konsumsi Sayuran Organik (Studi Kasus: Konsumen Sayuran Organik Di Kota Malang)." Universitas Brawijaya, 2015.
- [5] R. Maralis and A. Triyono, *Manajemen resiko*. Deepublish, 2019.
- [6] L. Ruzic-dimitrijevic, "Risk assessment of knowledge management system," *J. Appl. Knowl. Manag.*, vol. 3, no. 2, pp. 114-126, 2014.
- [7] A. Šotić and R. Rajić, "The Review of the Definition of Risk," *Online J. Appl. Knowl. Manag.*, vol. 3, no. 3, pp. 17-26, 2015.
- [8] K. Tzanakakis, "The process of risk management," *Springer Tracts Transp. Traffic*, vol. 18, pp. 67-112, 2021, doi: 10.1007/978-3-030-66266-0_3.
- [9] T. Aven, "Risk assessment and risk management: Review of recent advances on their foundation," *Eur. J. Oper. Res.*, vol. 253, no. 1, pp. 1-13, 2016, doi: 10.1016/j.ejor.2015.12.023.
- [10] W. Widiasih, D. Karningsih, and U. Ciptomulyono, "Prosiding Seminar Nasional Manajemen Teknologi XXIII Program Studi MMT-ITS, Surabaya 1 Agustus 2015 IDENTIFIKASI RISIKO PADA SAAT IMPLEMENTASI LEAN MANUFACTURING DENGAN METODE DELPHI," p. A-8, Aug. 2015.
- [11] I. N. Pujawan and L. H. Geraldin, "House Of Risk: A model for proactive supply chain risk management," *Bus. Process Manag. J.*, vol. 15, no. 6, pp. 953-967, 2009, doi: 10.1108/14637150911003801.
- [12] D. Anggrahini, P. D. Karningsih, and M. Sulistiyono, "Managing Quality Risk in a Frozen Shrimp

- Supply Chain: A Case Study,” *Procedia Manuf.*, vol. 4, no. less, pp. 252–260, 2015, doi: 10.1016/j.promfg.2015.11.039.
- [13] T. Taufik, A. Masjono, I. Kurniawan, and K. Karno, “Peranan platform food delivery service dalam mendukung marketing mix UKM di masa new normal,” *J. Pengemb. Wiraswasta*, vol. 22, no. 02, pp. 121–130, 2020.
- [14] H. Fahtoni, “Pemaknaan Aktivitas Nongkrong di Kafe sebagai Budaya Milenial (Studi Fenomenologi Terhadap Pengunjung Kafe di Kota Pematangsiantar),” *Commun. Soc. Media*, vol. 2, no. 1, pp. 14–21, 2022, doi: 10.57251/csm.v2i1.466.
- [15] N. G. Woen and S. Santoso, “Pengaruh Kualitas Layanan, Kualitas Produk, Promosi, dan Harga Normal terhadap Kepuasan dan Loyalitas Konsumen,” *J. Maksipreneur Manajemen, Koperasi, dan Entrep.*, vol. 10, no. 2, p. 146, 2021, doi: 10.30588/jmp.v10i2.712.