

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Risiko usaha merupakan satu rangkaian yang dapat menyertai dari setiap kegiatan usaha bisnis yang dijalankan, artinya dalam setiap perkembangan dan perjalanan usaha yang dijalankan oleh perusahaan dalam berbagai skala usahanya harus siap menerima risiko yang mungkin timbul. Risiko usaha adalah kondisi yang kemungkinan dapat terjadi pada keadaan sebuah usaha yang sedang berlangsung maupun situasi usaha pada masa mendatang sehingga risiko usaha pada hakekatnya merupakan kondisi ketidakpastian yang sebagian besar dapat menimbulkan kerugian. Risiko usaha biasanya muncul karena faktor pelaku bisnis itu sendiri dan dapat muncul karena kegiatan dan keputusan yang diambil dalam kegiatan rutinitas sehari-hari. Kepastian risiko usaha tergantung pada usaha yang dijalankan dan bagaimana cara menjalankan usaha tersebut sehingga diperlukan adanya pemahaman mengenai berbagai risiko usaha itu sendiri.

Munculnya risiko usaha secara eksternal dapat disebabkan oleh faktor perubahan lingkungan, sosial dan ekonomi, gaya hidup yang meliputi tren pasar atau perkembangan, kemajuan teknologi, dan budaya, serta faktor perubahan lingkungan internal berupa faktor individu atau sumber daya manusia, masih terdapat kesalahan strategi dan pemasaran, pengambilan keputusan, manajemen serta sistem yang kurang baik dan kurang bertanggung jawab. Oleh karena itu, risiko usaha dapat menyebabkan terjadinya kegagalan

usaha sehingga untuk mengurangi atau menghindari dampak dari risiko maka setiap pelaku usaha harus mampu mengelola risiko usaha dengan baik.

Pengelolaan risiko usaha atau manajemen risiko merupakan upaya preventif sebagai langkah yang bersifat antisipasi terhadap usaha atau bisnis yang mungkin dapat membawa pada situasi kebangkrutan. Bagi pelaku usaha, manajemen risiko merupakan sikap optimis bisa mengatasi semua risiko untuk meminimalisir risiko yang ada agar nantinya bisnis yang dijalankan berjalan sesuai dengan rencana dan tujuan dari usaha tersebut. Pelaku usaha, manajemen risiko dapat memberikan informasi risiko-risiko yang nantinya dihadapi oleh pelaku usaha itu sendiri.

Bagi pelaku usaha yang mengolah bahan baku menjadi barang yang siap dijual, salah satu risiko usaha yang bersifat ekonomi untuk dihadapi adalah adanya perubahan harga bahan baku. Perubahan harga bahan baku terutama kenaikan harga, memiliki dampak langsung terhadap para pelaku usaha. Dampak langsung yang harus dihadapi adalah naiknya biaya produksi sehingga hal ini dapat memicu terjadinya kenaikan harga jual produk yang dihasilkan. Naiknya harga jual sebagai akibat kenaikan harga bahan baku, secara derivative dapat mempengaruhi loyalitas pelanggan. Apabila terjadi penurunan loyalitas pelanggan, maka nilai penjualan dapat menurun sehingga pada akhirnya dapat menurunkan margin keuntungan pelaku usaha. Risiko usaha sebagai akibat perubahan harga bahan baku diduga juga dihadapi oleh para pelaku usaha pada sektor makanan, terutama rumah makan. Rumah

makan, merupakan usaha yang mengolah bahan baku menjadi produk jadi yaitu makanan siap saji. Kenaikan harga bahan baku berdampak langsung terhadap kenaikan biaya produksi dan naiknya harga jual sehingga risiko usaha yang mungkin harus dihadapi adalah berkurangnya jumlah pelanggan sehingga peluang keuntungan yang diharapkan menjadi menurun bahkan hilang. Hal ini dikarenakan risiko sebagai akibat kenaikan harga bahan baku merupakan risiko murni yang harus dihadapi pelaku usaha.

Risiko kerugian yang timbul kenaikan harga bahan baku harus dikendalikan untuk meminimalisir dampaknya dengan pengelolaan risiko yang baik. Pengelolaan risiko berkaitan dengan menganalisa secara sistematis risiko yang dihadapi dan kerugian yang ditimbulkan serta menemukan metode yang paling tepat dalam menangani risiko tersebut. Pengelolaan risiko adalah suatu sistem yang disusun secara sempurna agar mampu mendatangkan informasi yang lengkap untuk manajemen organisasi agar bisa digunakan dalam mengidentifikasi beragam peluang dalam merencanakan strategi, menyempurnakan, dan membuat keputusan operasional terkait pengadaan dan pemanfaatan sumber daya yang dibutuhkan oleh organisasi. Pengelolaan risiko pada bahan baku dapat dilakukan dengan cara mengendalikan dampak kenaikan harga bahan baku pokok terhadap laba yang diperoleh. Beberapa strategi juga dapat dilakukan oleh para pelaku usaha untuk mengurangi risiko kerugian yang lebih besar.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah disebutkan di atas maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimanakah Pengelolaan Risiko Kenaikan Harga Bahan Baku Pada Rumah Makan Selera Sumber Agung?

Berdasarkan latar belakang dan rumusan di atas maka judul yang akan diangkat dalam penelitian ini adalah **“Analisis Pengelolaan Risiko Kenaikan Harga Bahan Baku pada Rumah Makan Selera Sumber Agung Tahun 2020”**

## **C. Ruang Lingkup Penelitian**

Ruang lingkup sebagai berikut:

1. Objek penelitian dalam penelitian ini adalah Pengelolaan Risiko
2. Subjek penelitian dalam penelitian ini adalah Rumah Makan Selera Sumber Agung.
3. Waktu penelitian 2021
4. Tempat atau lokasi yang digunakan di Rumah Makan Selera Sumber Agung

## **D. Tujuan dan Kegunaan Penelitian**

1. Tujuan penelitian ini adalah: Untuk mengetahui bagaimana pengelolaan risiko kenaikan harga bahan baku pokok pada Rumah Makan Selera Sumber Agung

## 2. Manfaat Penelitian

### a. Manfaat Secara Teoritis

Penelitian yang dilakukan diharapkan dapat memberikan sudut pandang pemikiran yang baru seperti:

- 1) Bagi akademik: Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah dan memberikan referensi bagi civitas akademisi Universitas Muhammadiyah Pringsewu dalam bidang Manajemen Keuangan khususnya mengenai Pengelolaan risiko karena kenaikan harga bahan baku.
- 2) Bagi peneliti: Penelitian ini dapat menambah pengetahuan peneliti mengenai pengelolaan risiko karena kenaikan harga bahan baku dan faktor lain yang terkait.
- 3) Bagi pihak lain yang berkepentingan: Penelitian ini dapat menjadi dasar dilakukannya penelitian lain mengenai pengelolaan risiko serta dapat pula diperdalam dan dikombinasikan dengan variabel-variabel lainnya.

### b. Manfaat Secara Praktis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi masukan bagi pemilik rumah makan Selera Sumber Agung dalam mengelola risiko kenaikan harga bahan baku. Sehingga strategi pengelolaan risiko yang dilakukan dapat tepat sasaran dan mampu mengendalikan dampak risiko yang dihadapi