

**ANALISIS PENGELOLAAN RISIKO KENAIKAN HARGA BAHAN
BAKU PADA RUMAH MAKAN SELERA DI SUMBER AGUNG TAHUN**

2020

Skripsi

Oleh

NOVITASARI

NPM: 17010010



**PROGRAM STUDI MANAJEMEN
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PRINGSEWULAMPUNG
TAHUN 2021**

**ANALISIS PENGELOLAAN RISIKO KENAIKAN HARGA BAHAN
BAKU PADA RUMAH MAKAN SELERA DI SUMBER AGUNG TAHUN**

2020

Oleh

NOVITASARI

NPM: 17010010

Skripsi

Sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar

Sarjana Ekonomi



PROGRAM STUDI MANAJEMEN

FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PRINGSEWULAMPUNG

TAHUN 2021

ABSTRAK

NOVITASARI, “Analisis Pengelolaan Risiko Kenaikan Harga Bahan Baku Pada Rumah makan Selera Sumber Agung Tahun 2020”. (Di bawah bimbingan Sapto Yuwono, SP.d., M.M. sebagai pembimbing utama dan Drs. Wagiyono., M.M. sebagai pembimbing pembantu), terdapat xvii + 91 halaman + 16 tabel + 2 gambar + 11 lampiran.

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.

Masalah dalam penelitian ini adalah adanya kenaikan harga bahan baku yang 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.

Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif. Pengumpulan data menggunakan observasi, wawancara dan dokumentasi. Analisis data menggunakan tahapan analisa dengan menggabungkan hasil perhitungan risiko dengan hasil wawancara.

Berdasarkan hasil analisa pemilik rumah makan Selera Sumber Agung, belum melakukan pengelolaan risiko dengan maksimal, usaha pengendalian risiko yang sudah dilakukan adalah pengendalian risiko agar dampak kenaikan harga bahan baku tidak terlalu merugikan. Yaitu dengan mengubah cabai merah menjadi cabai kering. Bentuk pengendalian yang belum dilakukan adalah penghindaran risiko dan pendanaan risiko, kenaikan harga bahan baku pokok tidak terlalu memengaruhi operasional rumah makan Selera

Kata kunci : Pengelolaan risiko, bahan baku, harga

ABSTRACT

NOVITASARI, "Analysis of Risk Management of Raw Material Price Increase at Selera Sumber Agung Restaurant in 2020". (Under the guidance of Sapto Yuwono, SP.d., M.M. as main supervisor and, Drs. Wagiyo., M.M. as assistant supervisor), there are xvii + 91 pages + 16 tables + 2 pictures + 11 attachments. Business risk is a condition that may occur in an ongoing business situation or business situation in the future so that business risk is essentially a condition of uncertainty that most of the time can cause losses.

The problem in this study is the increase in the price of raw materials which has a direct impact on the increase in production costs and the increase in selling prices so that the business risk that may have to be faced is the reduction in the number of customers so that the expected profit opportunity decreases or even disappears.

This study uses qualitative research methods. Data collection uses observation, interviews and documentation. Data analysis uses the analysis stage by combining the results of risk calculations with the results of interviews.

Based on the results of the analysis of the owner of the Selera Sumber Agung restaurant, they have not carried out risk management optimally. The risk control efforts that have been carried out are risk control so that the impact of rising raw material prices is not too detrimental. That is by turning red chilies into dry chilies. The form of control that has not been carried out is risk avoidance and risk funding has not been carried out, The increase in the price of basic raw materials does not significantly affect restaurant operations

Keywords: Risk management, raw materials, price

HALAMAN PERSETUJUAN

Judul Skripsi : ANALISIS PENGELOLAAN RISIKO KENAIKAN
HARGA BAHAN BAKU PADA RUMAH MAKAN
SELERA DI SUMBER AGUNG TAHUN 2020

Nama Mahasiswa : Novitasari

NPM : 17010010

Program Studi : Manajemen

Konsentrasi : Keuangan

Fakultas : Ekonomi dan Bisnis



Pembimbing I,

Sapto Yuwono, S.Pd., M.M.
NIDN. 672194

Pembimbing II,

Drs. Wagiyono, M.M.
NBM. 568998

2. Ketua Program Studi,

Dewi Mariam Widiarsih, S.E., M.M.
NIDN. 0219088804

MENGESAHKAN

1. Tim Penguji

Penguji Utama : **Fatoni, S.E., M.M.**

Penguji 1 : **Sapto Yuwono, S.Pd., M.M.**

Penguji 2 : **Drs. Wagiyono, M.M.**



2. Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Ptingsewu
Lampung



Sapto Yuwono, S.Pd., M.M.
NBM: 672194



Tanggal Lulus Ujian Skripsi : 03 Agustus 2021

PERSEMBAHAN

Skripsi ini kupersembahkan untuk :

- Ibuku Tercinta, Listriyati. Terimakasih atas doa, dukungan, dan pengorbanan yang telah ibu berikan untukku, terimakasih telah menjadi ibu terbaik yang selalu menyayangi dan sabar dalam mengasuhku. Terimakasih sudah menjadi malaikatku, dan Tuhan terimakasih telah mempertemukanku dengan malaikat cantikmu ini. Terimakasih
- Keluarga besarku dan semua pihak yang selalu bertanya, kapan sidang, kapan wisuda, *guys this is for you.*
- Dan seluruh teman-teman sekelasku yang telah memberikan cerita dan kenangan selama masa perkuliahan

MOTO

“The hardest things teach you the most important lesson. If you can get over the challenge, you’ll enter another stage of life, a better one.”

Timothy Mouse (Dumbo)

RIWAYAT HIDUP

Penulis lahir di Ambarawa pada tanggal 08 Mei 1999, anak tunggal dari pasangan Ibu Listriyati dan Bapak Ahmad Sofyan.

Riwayat Pendidikan

Pendidikan yang pernah penulis tempuh adalah :

1. Taman Kanak-Kanak Al-Basyar Sumber Agung tamat tahun 2005
2. Sekolah Dasar Negeri 1 Sumber Agung tamat tahun 2011
3. Sekolah Menengah Pertama Negeri 1 Ambarawa tamat tahun 2014
4. Sekolah Menengah Atas Negeri 1 Ambarawa tamat tahun 2017
5. Mahasiswi Universitas Muhammadiyah Pringsewu Lampung tahun 2017-2021

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT, karena hanya rahmat dan karunia-Nya, Skripsi yang berjudul “Analisis Pengelolaan Risiko Kenaikan Harga Bahan Baku Pada Rumah Makan Selera di Sumber Agung Tahun 2020” dapat diselesaikan. Skripsi ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan studi dan memperoleh gelar Sarjana (S1) di Universitas Muhammadiyah Pringsewu Lampung.

Penelitian ini diharapkan dapat memberi informasi yang bermanfaat bagi pemilik rumah makan selera dalam pengelolaan risiko yang dihadapi. Dalam menyelesaikan penelitian ini, penulis dibimbing oleh dua pembimbing dan dibantu oleh beberapa pihak dalam bentuk data, sarana, dan prasarana.

Dengan selesainya skripsi ini tak lupa penulis ucapkan terimakasih kepada :

1. Bapak Drs. H. Wanawir Am, M.M., M.Pd selaku Rektor Universitas Muhammadiyah Pringsewu Lampung.
2. Bapak Drs. Sapto Yuwono, S.Pd., M.M selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Pringsewu Lampung sekaligus sebagai Pembimbing satu.
3. Bapak Drs. Wagiyono., M.M selaku Dosen Pembimbing dua yang telah banyak mengorbankan waktu, tenaga dan pikirannya untuk membimbing dan memberikan pengarahan selama penulisan skripsi ini.
4. Ibu Dewi Mariam Widiniarsih, S.E., M.M. selaku Ketua Program studi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Pringsewu Lampung

5. Bapak dan Ibu Dosen beserta staff karyawan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Pringsewu Lampung yang telah memberikan ilmu yang bermanfaat.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna, oleh karena itu segala kritik dan saran yang bersifat membangun sangat penulis harapkan, dan akhirnya semoga tulisan yang sederhana ini dapat memberikan manfaat bagi kita semua.

Pringsewu, Juli 2021

Novitasari
NPM.17010010

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL.....	i
HALAMAN JUDUL	ii
ABSTRAK	iii
ABSTRACT	iv
HALAMAN PERSETUJUAN	v
HALAMAN PENGESAHAN.....	vi
HALAMAN PERSEMBAHAN	vii
MOTO.....	viii
RIWAYAT HIDUP	ix
KATA PENGANTAR.....	x
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR.....	xv

BAB I PENDAHULUAN

- A. Latar Belakang.....**Error! Bookmark not defined.**
- B. Rumusan Masalah
- C. Ruang Lingkup Penelitian
- D. Tujuan dan Kegunaan Penelitian.....

BAB II LANDASAN TEORI, KERANGKA PIKIR

- A. Pengelolaan Risiko Kenaikan Harga Bahan Baku Pokok
- 1. Pengertian Harga.....
- 2. Faktor – Faktor Yang Memengaruhi Harga.....
- 3. Dampak Kenaikan Harga Bahan Baku Pokok.....
- 4. Risiko Kenaikan Harga Bahan Baku Pokok.....
- 5. Pengelolaan Risiko Kenaikan Harga Bahan Baku Pokok
- B. Pengelolaan Risiko
- 1. Pengertian Pengelolaan Risiko
- 2. Tujuan Pengelolaan Risiko
- 3. Proses Pengelolaan Risiko
- 4. Faktor -Faktor Yang Memengaruhi Pengelolaan Risiko
- 5. Indikator Pengelolaan Risiko.....
- C. Kerangka Pikir

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

- A. Metode Penelitian
- B. Definisi Operasional Variabel

C. Metode Pengumpulan Data	Error! Bookmark not defined.
D. Instrumen Penelitian	Error! Bookmark not defined.
E. Populasi dan Sampel.....	Error! Bookmark not defined.
F. Metode Analisis Data	Error! Bookmark not defined.
G. Analisis Data	Error! Bookmark not defined.

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Situasi dan Kondisi Tempat Penelitian..	Error! Bookmark not defined.
B. Pengumpulan Dan Penyajian Data	Error! Bookmark not defined.
C. Analisis Data	Error! Bookmark not defined.
D. Pembahasan	Error! Bookmark not defined.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan.....	Error! Bookmark not defined.
B. Saran	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN-LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel		Halaman
Tabel 2.1	Probabilitas Risiko	28
Tabel 3.1.	Pedoman Wawancara	34
Tabel 3.2.	Pedoman Dokumentasi	35
Tabel 4.1.	Hasil Dokumentasi	42
Tabel 4.2.	Catatan Belanja Januari 2021	43
Tabel 4.3.	Catatan Belanja Februari 2021	44
Tabel 4.4.	Catatan Belanja Maret 2021	46
Tabel 4.5.	Hasil Wawancara	47
Tabel 4.6.	Kenaikan harga cabai dan minyak Januari sampai Maret 2021	50
Tabel 4.7.	Strategi Pengelolaan Risiko	55

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 2.1. Pengkategorian Risiko	24
Gambar 2.2. Kerangka Pikir Penelitian.....	30
Gambar 3.1 Proses Analisis Data	37
Gambar 4.1 Struktur Organisasi	41

