

STRATEGI MANAJEMEN RISIKO BIAYA BAHAN BAKU UNTUK MENINGKATKAN KETAHANAN FINANSIAL UMKM KULINER DI KOTA BATU

Beatrix Liwa Tolok ¹, Cakti Indra Gunawan ², R Y Susanto ³, Program Studi Manajemen, Fakultas
Ekonomi, Universitas Tribhuwana Tungadewi Malang 2026
Email : beatrixkeywerira@gmail.com

ABSTRAK

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) kuliner memiliki peran penting dalam perekonomian nasional, namun rentan terhadap risiko fluktuasi harga bahan baku yang dapat mempengaruhi stabilitas finansial usaha. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis strategi manajemen risiko biaya bahan baku yang paling efektif guna meningkatkan ketahanan finansial pada UMKM Kuliner Ketan KD dan UMKM Bakso Mantul Balungan Khas Malang. Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dengan alat analisis matriks IFAS, EFAS, IE, dan QSPM. Hasil analisis IFAS dan EFAS menunjukkan bahwa kedua UMKM memiliki kekuatan pada kualitas produk, loyalitas pelanggan, dan stabilitas operasional, namun memiliki kelemahan berupa ketergantungan pemasok dan keterbatasan pengendalian biaya bahan baku. Analisis matriks IE menunjukkan bahwa kedua UMKM berada pada Sel V dengan strategi *Hold and Maintain* yang berfokus pada stabilitas dan efisiensi operasional. Hasil analisis QSPM menunjukkan bahwa strategi prioritas pada UMKM Ketan KD adalah penguatan manajemen persediaan dan pengendalian biaya bahan baku dengan nilai TAS sebesar 7,10, sedangkan pada UMKM Bakso Mantul Balungan sebesar 7,15 melalui pengendalian persediaan dan perencanaan pembelian bahan baku. Strategi ini efektif dalam mengurangi risiko biaya bahan baku, meningkatkan efisiensi operasional, serta memperkuat ketahanan finansial UMKM dalam menghadapi ketidakpastian usaha.

Kata Kunci: UMKM Kuliner, Manajemen Risiko, Biaya Bahan Baku, Ketahanan Finansial, QSPM

Raw Material Cost Risk Management Strategies in Enhancing the Financial Resilience of Culinary Micro, Small, and Medium Enterprises in Batu City

Beatrix Liwa Tolok ¹, Cakti Indra Gunawan ², R Y Susanto ³, Management Study Program, Faculty of Economics, Tribhuwana Tungadewi University Malang, 2026

Email : beatrixkeywerira@gmail.com

ABSTRACT

Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) in the culinary sector play an important role in the national economy but are vulnerable to the risk of raw material price fluctuations that can affect financial stability. This study aims to analyze the most effective raw material cost risk management strategies to improve financial resilience in Ketan KD Culinary MSME and Bakso Mantul Balungan Khas Malang MSME. This study uses a descriptive qualitative approach with IFAS, EFAS, IE, and QSPM matrix analysis tools. The results of IFAS and EFAS analysis have indicated that both MSMEs have strengths in product quality, customer loyalty, and operational stability, but also have weaknesses such as supplier dependence and limited raw material cost control. The IE matrix analysis shows that both MSMEs are in Cell V with a Hold and Maintain strategy focusing on operational stability and efficiency. The QSPM analysis shows that the priority strategy for Ketan KD MSME is strengthening inventory management and controlling raw material costs with a TAS value of 7.10, while for Bakso Mantul Balungan MSME it is 7.15 through inventory control and raw material purchase planning. This strategy is effective in reducing raw material cost risks, improving operational efficiency, and strengthening MSMEs' financial resilience in facing of business uncertainty.

Keywords: *Culinary Msmes, Risk Management, Raw Material Costs, Financial Resilience, QSPM*