

Kesadaran Risiko Mahasiswa Calon Wirausahawan Kuliner Terhadap Risiko Menjalankan Bisnis Kuliner: Studi Kasus di STMA Trisakti

Bugus Suhendar¹, Antonia Junianty Laratmase¹

¹ Sekolah Tinggi Manajemen Asuransi Trisakti
Email: bagusspkp@gmail.com

ABSTRACT

This research aims to assess the risk awareness of culinary entrepreneurship students regarding the risks associated with operating a culinary business. In addition, this research also aims to test the feasibility scale of the 'Culinary Risk Register (CRR) 2022.' The CRR is a list of risks containing 13 aspects of risk in the culinary business, derived from four risk categories: Financial, Operational, Strategic, and Hazard. The research employed a quantitative method and the Guttman Scale. The Guttman Scale was used to test the Reproducibility Coefficient and the Stability Coefficient of the CRR. The respondents of this study were sophomore students at Sekolah Tinggi Manajemen Asuransi Trisakti enrolled in the Entrepreneurship course during the Odd Semester of the 2024/2025 academic year. The results show that the students have a high level of risk awareness regarding the culinary business concept at the basic and intermediate levels. Meanwhile, regarding the complex level, the understanding varies somewhat, and the level of risk awareness is lower than that of the basic and intermediate levels. As a measurement tool (binary questionnaire), CRR 2022 demonstrates a high feasibility scale, with a Reproducibility Coefficient test score of 97% and a Stability Feasibility test score of 94%. This means that CRR is a valid binary questionnaire instrument that can be used to measure the level of risk awareness in the culinary business. The key connection between the findings of this study and the results of the 2022 Culinary Business Risk Survey is that novice entrepreneurs generally lack an understanding of the importance of preparing business contingency capital, unlike experienced entrepreneurs (respondents of the 2022 Survey). This indicates that awareness of the necessity of contingency capital constitutes a complex-level risk, which can only be fully

understood after acquiring advanced managerial knowledge and direct field experience.

Keywords: Risk Awareness; Culinary Business; Prospective Entrepreneurial Students.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengukur kesadaran risiko mahasiswa calon wirausahawan kuliner terhadap risiko menjalankan bisnis kuliner. Di samping itu, penelitian ini juga bertujuan untuk mengukur skala kelayakan 'Culinary Risk Register (CRR) 2022'. CRR 2022 adalah suatu Register Risiko Kuliner yang berisikan tiga belas butir aspek risiko dalam bisnis kuliner. Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan memakai Skala Guttman. Responden dalam penelitian ini adalah mahasiswa Semester IV Sekolah Tinggi Manajemen Asuransi Trisakti yang mengikuti mata kuliah Kewirausahaan di Semester Gasal tahun akademik 2024/2025. Hasil penelitian menunjukkan bahwa mahasiswa telah mempunyai Kesadaran Risiko Tingkat Dasar dan Menengah yang tinggi. Sementara untuk Risiko Tingkat Kompleks, kesadarannya bervariasi dan tidak setinggi tingkat sebelumnya. Sebagai alat ukur (kuesioner biner), CRR 2022 memiliki nilai skala kelayakan yang tinggi, yaitu uji Koefisien Reprodusibilitas sebesar 97 % dan uji Kelayakan Stabilitas sebesar 94 %. Artinya, CRR merupakan instrumen kuesioner biner yang valid dan dapat dipakai untuk mengukur tingkat kesadaran risiko bisnis kuliner. Sebagai benang merah antara hasil penelitian ini dengan hasil Survei Risiko Bisnis Kuliner 2022 adalah bahwa calon wirausahawan (pemula) umumnya mereka belum mempunyai pemahaman pentingnya mempersiapkan modal cadangan usaha, sebagaimana yang dimiliki wirausahawan pengalaman (responden Survei 2022). Artinya, kesadaran pentingnya modal cadangan merupakan risiko tingkat kompleks yang pemahamannya baru dapat dimiliki ketika telah memiliki pengetahuan manajerial tingkat lanjut dan pengalaman langsung dilapangan.

Kata Kunci : Kesadaran Risiko; Bisnis Kuliner; Mahasiswa Calon Wirausahawan

PENDAHULUAN

Pada awal penerapannya, tidak sedikit perguruan tinggi dan atau fakultas yang menolak kewajiban ini. Alasan penolakan utama adalah fokus studi yang diberikan fakultas / program studi dan menjalankan bisnis tidak memiliki relevansi. Namun, seiring dengan perjalanan waktu, secara perlahan paradigma itu berubah. Banyak pihak menyadari bahwa

“Kewirausahaan” tidak hanya tentang berbisnis semata. Lebih dari itu, pembelajaran “Kewirausahaan” juga mengajarkan pola pikir dan jiwa entrepreneur yang dapat mendorong kreativitas dan inovasi (Ginting et al., 2024; Hasan, 2020; Hasanah, 2015). Hal ini menjadi modal penting (berupa karakter, pola pikir, soft skill, dan value) bagi bekal pekerjaan dan kehidupan lulusan perguruan tinggi. Pendidikan Kewirausahaan merupakan pembelajaran yang berisi materi ataupun praktek untuk membangun jiwa entrepreneur dengan orientasi bisnis dan keuntungan.

Seberapa banyak jumlah wirausaha yang dimiliki suatu negara merupakan cerminan dari kemajuan perekonomian negara tersebut (Meliani & Panduwinata, 2022; Romli, 2019). Lazimnya, semakin besar jumlah wirausaha di suatu negara, semakin maju dan stabil perekonomian negara tersebut. Pertambahan jumlah wirausaha juga berkorelasi positif dengan bertambahnya lapangan pekerjaan dan peningkatan tingkat kesejahteraan masyarakat. Kalkulasi CNBC Indonesia Research (2023), Indonesia membutuhkan sebanyak minimal 1.679 pengusaha baru di semua sektor usaha (Dahliah, 2022; Saragih, 2019). Dengan jumlah tersebut maka Indonesia dapat melipatgandakan level Pendapatan Domestik Bruto (PDB), keluar dari level negara berkembang dan menjadi negara maju.

Salah satu bidang usaha yang banyak dilirik oleh masyarakat di Indonesia adalah usaha kuliner (Nurmala et al., 2022; Sholeh, 2024). Fenomena ini setidaknya tampak jelas pada tahun 1998 hingga awal tahun 2000-an, ketika Indonesia dilanda krisis ekonomi dan keuangan yang berdampak sangat buruk terhadap kehidupan masyarakat. Untuk bertahan hidup, saat itu banyak masyarakat yang membuka usaha kuliner di rumah atau sekitar lingkungan rumahnya (Ardina et al., 2024; Cristina et al., 2021). Hal yang sama juga terjadi pada saat Indonesia mengalami kondisi Pandemi Covid 19 di tahun 2020 – 2022. Membuka usaha kuliner juga menjadi salah satu pilihan sumber nafkah bagi masyarakat yang terdampak untuk bertahan hidup, atau sekedar mengisi waktu luang karena adanya kebijakan larangan ke luar rumah (locked down). Dalam konteks mata kuliah Pendidikan Kewirausahaan di Sekolah Tinggi Manajemen Asuransi Trisakti, mencoba usaha kuliner pun juga menjadi pilihan utama para mahasiswa. Hal ini setidaknya tercermin dari beberapa kali kegiatan ekspo kewirausahaan kampus, yang hampir semuanya membuka usaha makanan dan minuman.

Hal ini dimungkinkan karena setiap orang membutuhkan makan dan minum setiap hari. Jadi, sepanjang rasanya enak dan harganya terjangkau maka produk makanan dan

minuman tersebut pasti laku terjual. Asumsi awal dan awam ini tentu tidaklah salah. Namun, akan menjadi masalah manakala usaha makanan dan minuman tersebut akan diteruskan secara lebih serius. Banyak yang tidak menyadari bahwa bisnis kuliner sesungguhnya bisnis dengan risiko kegagalan yang tinggi. Banyak bisnis kuliner rumahan maupun komunitas hanya mampu beroperasi selama 2 – 3 bulan, setelah itu tutup dan tidak dapat lagi beroperasi (Suhendar et al., 2022) (Jupri et al., 2025). Sebuah survei bisnis kuliner menunjukkan bahwa 90% bisnis kuliner di Indonesia bangkrut tidak lama dari sejak awal usahanya dimulai (Solihin, 2019). Sementara studi di Amerika menunjukkan bahwa 50% bisnis wirausaha, termasuk bisnis kuliner, gagal melanjutkan bisnisnya di kurun waktu kurang dari 5 tahun sejak dibuat (Perry et al., 2018).

Banyak faktor dan risiko yang harus diketahui dan dipertimbangkan sebelum memulai bisnis kuliner. Untuk membantu calon wirausahawan kuliner mengenali risiko bisnis ini, pada tahun 2022 Suhendar dkk

Telah membuat Register Risiko Bisnis Kuliner yang disebut “Culinary Risk Register” (disingkat CRR). Secara singkat, CRR merupakan daftar 4 (empat) jenis risiko (Finansial, Operasional, Strategis, Hazard) yang diurai lebih lanjut menjadi 13 (tiga belas) butir aspek risiko yang harus diperhatikan calon wirausahaan kuliner yang ingin memulai bisnis ini. CRR merupakan hasil survei yang dilakukan kepada pelaku bisnis kuliner yang telah mampu bertahan dan mengembangkan bisnisnya.

Berangkat dari hal tersebut di atas, penelitian ini bermaksud ingin mengukur kesadaran risiko mahasiswa calon wirausahawan kuliner terhadap risiko menjalankan bisnis kuliner dengan menggunakan alat ukur CRR. Pemahaman yang baik mengenai risiko ini sangat penting agar mereka dapat menjalankan bisnis dengan lebih efektif dan mengantisipasi risiko penyebab kegagalan bisnis.

METODOLOGI PENELITIAN

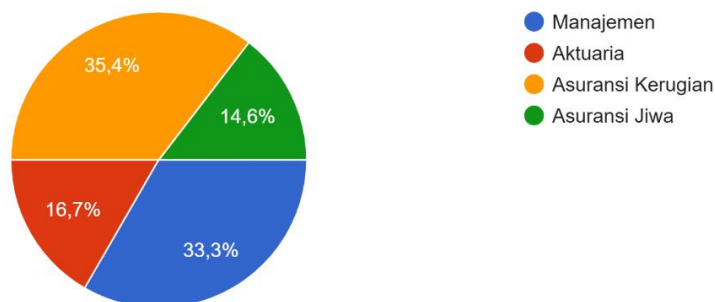
Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif deskriptif. Dengan tujuan penelitian ini adalah untuk memverifikasi 13 (tiga belas) butir pernyataan yang ada di dalam CRR. Artinya, penelitian ini bermaksud meminta persetujuan responden atas pernyataan-pernyataan tersebut. Untuk tujuan ini, skala yang dipakai adalah Skala Pengukuran Guttman. Skala

Pengukuran Guttman. Skala Guttman dianggap paling sesuai dengan tujuan penelitian ini karena ketegasan respon yang akan didapat (Sarsfield & Garson, 2013). Pilihan respon/jawaban pada skala ini misalnya yaitu “ya-tidak”; “benar-salah”; “pernah tidak pernah”; dan “positif-negatif (Aini et al., 2019). Pernyataan yang disusun dalam skala ini bersifat hirarkis kumulatif. Setiap pernyataan yang disetujui oleh responden menunjukkan bahwa semua pernyataan sebelumnya juga disetujui. Sasaran utama skala ini adalah untuk menyaring responden yang mematuhi dan konsisten 100% dengan pernyataan yang disebutkan. Selanjutnya, dilakukan penghitungan skor dengan menggunakan pola kumulatif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Responden dalam penelitian ini adalah seluruh mahasiswa Sekolah Tinggi Manajemen Asuransi Trisakti yang mengambil Mata Kuliah Kewirausahaan di Semester Gasal Tahun Akademik 2024/2025 dengan jumlah 48 (empat puluh delapan) orang mahasiswa, yang berasal dari Program Studi S1 Manajemen 16 orang, Program Studi S1 Aktuaria 8 orang, Program Studi D3 Asuransi Kerugian 17 dan Program Studi Asuransi Jiwa 7 orang.

Program Studi
48 jawaban



Gambar 4.1 Jumlah Mahasiswa yang Mengisi Kuesioner

a. Data Kuesioner

Kuesioner yang dipakai dalam survei ini berasal dari 13 (tiga belas) butir pernyataan dalam CRR 2022 yang meliputi 4 (empat) jenis risiko (finansial, operasional, strategis,

hazard). Berikut disajikan rekapitulasi respon dari 48 (empat puluh delapan) orang responden yang telah mengisi kuesioner :

Tabel. 1 Hasil Indikator

Risiko	Pernyataan	YA	TIDAK
Finansial	TargetPendapatan	100 %	-
Proyeksi pengeluaran	96%	4 %	
	Modal awal	100%	-
	Catatan keuangan	98 %	2 %
	Modal cadangan	92 %	8 %
Operasional	Sumber modal	98 %	2 %
	Pemasok bahan baku	87 %	13 %
	Perkakas pribadi	96 %	4 %
Strategis	Sistem penjualan	100 %	-
	Uji coba menu	94%	6 %
Hazard	Lokasi bebas banjir	100 %	-
	Standar produksi & penyajian	100 %	-
	Standar layanan	100 %	-

Sumber : Data Survei Peneliti 2025

Kesadaran risiko dalam wirausaha kuliner dapat diukur menggunakan Skala Guttman, dengan cara setiap indikator risiko dievaluasi secara hierarkis berdasarkan tingkat pemahaman dan kesiapan responden. Semakin tinggi kesadaran terhadap suatu risiko kompleks, semakin besar kemungkinan responden juga memiliki kesadaran terhadap risiko yang lebih mendasar.

Berdasarkan tabel data survei tahun 2025 di atas, berikut adalah analisis komprehensif dari empat kategori utama risiko: finansial, operasional, strategis, dan hazard.

1. Kesadaran Risiko Finansial

✓ Target Pendapatan (100%)

Seluruh responden memahami dengan baik target pendapatan usaha mereka. Hal ini menunjukkan bahwa aspek perencanaan keuangan dalam bisnis kuliner telah menjadi prioritas utama bagi responden.

✓ Proyeksi Pengeluaran (96%)

Sebagian besar responden memiliki perencanaan pengeluaran yang matang, tetapi masih ada 4% yang belum memiliki pemetaan pengeluaran yang jelas. Dalam Skala Guttman, responden yang memahami target pendapatan cenderung juga memahami perencanaan pengeluaran, namun bagi kelompok kecil dalam penelitian ini masih perlu memperkuat perencanaan keuangan mereka.

✓ Modal Awal (100%)

Modal awal dipahami sepenuhnya oleh responden, yang menunjukkan bahwa mereka telah memperhitungkan investasi awal secara teliti sebelum memulai bisnis.

✓ Catatan Keuangan (98%)

Mayoritas responden memiliki sistem pencatatan keuangan yang terstruktur. Responden yang memahami proyeksi pengeluaran hampir selalu juga memiliki pencatatan keuangan yang baik, yang mencerminkan pola kumulatif dalam Skala Guttman.

✓ Modal Cadangan (92%)

Kesadaran terhadap pentingnya kesiapan modal cadangan relatif tinggi. Tetapi masih ada 8% responden yang belum memiliki kesadaran tentang pentingnya dana cadangan. Responden yang memahami pencatatan keuangan dan modal awal biasanya juga memiliki pemahaman tentang pentingnya modal cadangan. Namun, persentase ini menunjukkan bahwa sebagian responden masih perlu diberikan pemahaman tentang pentingnya menyiapkan modal cadangan.

✓ Sumber Modal (98%)

Sumber modal juga menjadi aspek yang dipahami dengan baik. Hal ini menunjukkan bahwa mayoritas responden memiliki pemahaman tentang strategi pembiayaan modal usaha dengan baik.

2. Kesadaran Risiko Operasional

✓ Pemasok Bahan Baku (87%)

Kesadaran terhadap keberadaan pemasok bahan baku reguler (langganan) menunjukkan tingkat pemahaman yang lebih rendah dibandingkan dengan aspek risiko finansial, dengan 13% responden belum memiliki pemahaman tentang pentingnya memiliki pemasok bahan baku reguler guna menjaga kestabilan dan kualitas produksi kuliner.

Dalam hierarki kesadaran Skala Guttman, individu yang memiliki pemahaman kuat terhadap modal awal dan perencanaan finansial belum tentu memiliki kesadaran yang sama terhadap aspek rantai pasokan, yang merupakan tantangan umum dalam bisnis kuliner.

✓ Perkakas Pribadi (96%)

Sebagian besar responden telah memiliki pemahaman terhadap pentingnya kepemilikan perkakas operasional secara pribadi dengan baik, tetapi masih ada 4% yang berpemahaman berbeda mengenai ketersediaan / kepemilikan alat produksi. Kesadaran terhadap ketersediaan perkakas biasanya hadir setelah pemahaman terhadap pemasok bahan baku meningkat, sesuai dengan pendekatan bertingkat dalam Skala Guttman.

3. Kesadaran Risiko Strategis

✓ Sistem Penjualan (100%)

Semua responden memiliki pemahaman yang kuat mengenai sistem penjualan, baik secara digital maupun konvensional. Dalam konteks Skala Guttman, pemahaman terhadap aspek keuangan dan operasional sering kali berkorelasi dengan kesadaran terhadap sistem penjualan.

✓ Uji Coba Menu (94%)

Sebagian besar responden memahami tentang pentingnya uji coba menu (rasa) sebelum peluncuran produk ke pasar, tetapi 6% memiliki pemahaman yang berbeda.

✓ Lokasi Bebas Banjir (100%)

Pemilihan lokasi bebas banjir dipahami sepenuhnya oleh responden. Hal ini menunjukkan bahwa pemahaman terhadap risiko lingkungan sudah menjadi bagian dari strategi bisnis.

4. Kesadaran Risiko Hazard

✓ Standar Produksi & Penyajian (100%)

Seluruh responden menyadari pentingnya standar produksi yang higienis dan penyajian makanan yang sesuai dengan regulasi keamanan pangan. Kesadaran ini biasanya berkembang setelah pemahaman terhadap operasional dan finansial bisnis tercapai.

✓ Standar Layanan (100%)

Responden memahami bahwa pengalaman pelanggan yang baik merupakan faktor penentu dalam membangun loyalitas dan reputasi bisnis. Dalam Skala Guttman, individu yang memahami standar produksi hampir selalu memiliki kesadaran terhadap standar layanan.

b. Analisis Skala Guttman

✓ Keteraturan Kumulatif

Dalam Skala Guttman, dikenal Prinsip Keteraturan Kumulatif. Prinsip ini menegaskan bahwa responden yang memahami suatu konsep pada tingkat kompleks hampir selalu memahami konsep yang lebih rendah, tingkatannya berada di bawahnya (tingkat dasar). Kumulatif diartikan sebagai prinsip Jika seseorang menyetujui pernyataan yang lebih sulit, mereka hampir pasti juga menyetujui pernyataan yang lebih mudah. Sedangkan Hierarkis berarti Pernyataan disusun dari yang paling fundamental hingga yang paling kompleks. Singkatnya, keteraturan kumulatif mengukur satu atribut atau konsep secara bertingkat (<https://www.sampoernauniversity.ac.id/id/news/skala-guttman-pengertian-karakteristik-dan-contoh>).

Berdasarkan data survei kesadaran risiko bisnis kuliner yang telah diuraikan di atas, berikut adalah keteraturan kumulatif dari tingkat fundamental hingga tingkat kompleks.

1. Tingkat Fundamental (Kesadaran Mutlak / Dasar , 100%)

- (i) Target Pendapatan – Kesadaran penuh terhadap pentingnya perencanaan pendapatan menunjukkan bahwa responden memahami dasar finansial bisnis mereka.
- (ii) Modal Awal – Semua responden memiliki pemahaman terhadap investasi awal yang diperlukan untuk mendirikan usaha.
- (iii) Sistem Penjualan – Responden memahami dengan baik strategi pemasaran dan distribusi produk mereka.
- (iv) Lokasi Bebas Banjir – Pemilihan lokasi yang aman dari risiko lingkungan sudah menjadi bagian dari strategi bisnis.
- (v) Standar Produksi & Penyajian – Kesadaran tinggi tentang kualitas makanan dan kebersihan dalam produksi.
- (vi) Standar Layanan – Pemahaman menyeluruh mengenai kualitas layanan pelanggan.

Interpretasi :

Responden yang memiliki pemahaman terhadap salah satu item ini hampir pasti juga memahami semua item lainnya dalam kategori tingkat fundamental. Item dalam kategori ini merupakan fondasi dasar dalam bisnis kuliner dan umumnya sudah dipahami dengan baik oleh responden tanpa perlu analisis manajerial yang kompleks.

2. Tingkat Menengah (Memerlukan Manajemen Keuangan & Operasional, 94-98%)

- (i) Catatan Keuangan (98%) – Kesadaran terhadap pencatatan keuangan sudah sangat tinggi,
- (ii) Sumber Modal (98%) – Mayoritas responden memahami pentingnya strategi pembiayaan awal usaha.
- (iii) Proyeksi Pengeluaran (96%) – Kesadaran tinggi terhadap kebutuhan biaya operasional
- (iv) Perkakas Pribadi (96%) – Sebagian besar memahami kebutuhan ketersediaan peralatan produksi yang dimiliki sendiri.
- (v) Uji Coba Menu (94%) – Kesadaran tentang pentingnya pengujian produk kuliner cukup tinggi, tetapi tidak semua menyetujuinya secara menyeluruh.

Interpretasi :

Responden yang memahami item dalam kategori ini biasanya sudah memiliki kesadaran terhadap seluruh aspek fundamental. Namun, kelompok ini perlu meningkatkan keterampilan manajemen keuangan dan operasional serta melaksanakannya dengan cermat agar usaha dapat berjalan lebih stabil dan berkelanjutan.

3. Tingkat Kompleks / Lanjutan (Memerlukan Pemahaman Manajerial Mendalam, 87-92%)

- (i) Modal Cadangan (92%) – Kesadaran terhadap dana darurat sudah cukup tinggi, tetapi masih ada responden yang belum merasa perlu untuk mencadangkan modal cadangan (dana darurat) secara optimal.
- (ii) Pemasok Bahan Baku (87%) – Kesadaran paling rendah dalam data survei, menunjukkan bahwa ada sebagian responden masih belum merasa perlu untuk memiliki pemasok bahan baku reguler (langganan).

Interpretasi :

Responden yang memahami modal cadangan umumnya sudah memahami aspek fundamental dan operasional bisnis. Namun, kesadaran terhadap pemasok bahan baku lebih sulit dicapai, karena memerlukan pengalaman dan strategi bisnis yang matang.

Selanjutnya, dari data keteraturan kumulatif ini, dibuat Hirarki Prioritas agar dapat dibuat rekomendasi strategi manajerial sesuai dengan tingkat kesadaran yang ada, sehingga aspek yang lebih sulit dapat dikelola dengan lebih baik. Akan tetapi, sebelum dapat dipakai sebagai alat membuat hirarki prioritas, instrumen kuesioner harus dilakukan uji skala kelayakan.

✓ Uji Kelayakan skala

Ada dua uji skala yang harus dilakukan terhadap instrumen penelitian dalam Skala Guttman, yaitu Uji Skala Koefisien

Reproduksibilitas (CR) dan Uji Kelayakan Stabilitas (KS). Bila instrumen penelitian yang berupa kuesioner biner memenuhi nilai minimal dari kedua nilai uji kelayakan ini, baru kuesioner dapat dipakai lebih lanjut dalam suatu penelitian.

Koefisien Reprodusibilitas (CR) dalam Skala Guttman adalah ukuran yang digunakan untuk menilai sejauh mana pola jawaban responden mengikuti keteraturan kumulatif. Jika $CR \geq 90\%$, maka skala dianggap valid dan memiliki pola kumulatif yang kuat. CR menunjukkan tingkat konsistensi jawaban responden terhadap hierarki pernyataan, sehingga semakin tinggi nilai CR, semakin baik keteraturan kumulatif dalam skala.

Koefisien Skalabilitas (KS) dalam Skala Guttman adalah ukuran yang digunakan untuk menilai sejauh mana skala bersifat kumulatif dan mampu membentuk pola respons yang teratur. Jika $KS \geq 60\%$, maka skala dianggap cukup baik untuk digunakan sebagai alat ukur valid. KS menunjukkan seberapa kuat hubungan antara pernyataan dalam skala, sehingga semakin tinggi nilai KS, semakin baik keteraturan bertingkat dalam data survei](<https://www.sampoernauniversity.ac.id/id/news/skala-guttman-pengertian-karakteristik-dan-contoh>).

c. Uji Koefisien Reprodusibilitas

Dalam analisis Guttman, perlu dipastikan apakah pola respons memiliki karakteristik yang memungkinkan penyusunan skala hierarkis. Pola respons dianggap baik jika memiliki nilai YA di atas 90%. Hal ini mengindikasikan adanya keseragaman mayoritas persetujuan pernyataan dalam pemahaman risiko bisnis kuliner.

Koefisien reproduksibilitas (CR) dihitung dengan rumus:

$$[CR = 1 - \frac{\text{Jumlah Kesalahan}}{\text{Jumlah Total Observasi}}]$$

Dalam kuesioner pada survei ini, jumlah kesalahan adalah total jawaban "TIDAK", dan jumlah total observasi adalah seluruh jawaban yang diberikan (YA + TIDAK).

Berikut adalah perhitungannya :

Total jawaban YA = (100 + 96 + 100 + 98 + 92 + 98 + 87 + 96 + 100 + 94 + 100 + 100 + 100 = 1261)

Total jawaban TIDAK = (0 + 4 + 0 + 2 + 8 + 2 + 13 + 4 + 0 + 6 + 0 + 0 + 0 = 39)

Total observasi = (1261 + 39 = 1300)

Perhitungan koefisien reproduksibilitas (CR) :

$$[CR = 1 - \frac{39}{1300}]$$

$$[CR = 1 - 0.03 = 0.97]$$

Jadi, koefisien reproduksibilitas (CR) adalah 0.97 atau 97%. Angka ini menunjukkan bahwa jawaban dalam survei ini memiliki tingkat kesesuaian yang sangat tinggi.

Analisis:

(i) CR sebesar 97% menunjukkan bahwa data memiliki tingkat konsistensi yang sangat baik.

Ini berarti bahwa responden memberikan jawaban yang cenderung seragam dan tidak banyak mengalami kesalahan atau ketidaksesuaian.

(ii) Kategori dengan jawaban YA paling rendah adalah Pemasok bahan baku (87%), yang menunjukkan bahwa risiko operasional terkait dengan sumber bahan baku perlu diperhatikan lebih lanjut.

Semua kategori lain memiliki CR tinggi, menunjukkan bahwa faktor-faktor finansial, strategis, dan hazard memiliki kepastian dan konsistensi tinggi dalam survei.

Koefisien Skalabilitas

Koefisien Skalabilitas (Skala Kelayakan -KS) digunakan untuk mengukur validitas kumulatif dalam skala Guttman, memastikan apakah pola jawaban responden mengikuti keteraturan bertingkat.

Rumus yang digunakan adalah:

$$[KS = 1 - \frac{\text{Total Kesalahan}}{\text{Total Kesalahan Maksimum}}]$$

Langkah Perhitungan:

Total Kesalahan (Jumlah jawaban "TIDAK").

Total jawaban "TIDAK" = 39.

Total Kesalahan Maksimum : Dihitung sebagai 50% dari total observasi, karena asumsi skala Guttman adalah bahwa responden harus memberikan jawaban kumulatif.

Total observasi = 1300

Kesalahan maksimum = $50\% \times 1300 = 650$ unit.

Perhitungan KS:

$$[KS = 1 - \frac{39}{650}]$$

$$[KS = 1 - 0.06]$$

$$[KS = 0.94 \text{ atau } 94\%]$$

Analisis :

- (i) KS sebesar 94% menunjukkan bahwa skala memiliki validitas kumulatif yang sangat tinggi, sesuai dengan standar ($KS \geq 60\%$) dalam skala Guttman.
- (ii) Koefisien Reprodusibilitas (CR) sebelumnya adalah 97%, yang juga menunjukkan bahwa pola respons mengikuti keteraturan bertingkat dengan sangat baik.
- (iii) Kesalahan hanya 39 dari 1300 observasi, menunjukkan bahwa struktur hierarki dalam survei telah disusun dengan sangat sistematis dan sesuai dengan konsep keteraturan kumulatif.

Dari hasil uji kelayakan skala ini dapat disimpulkan bahwa pola jawaban responden mengikuti struktur bertingkat dengan baik, memenuhi syarat untuk dapat dipakai sebagai instrumen analisis lebih lanjut. Di samping itu, survei ini memiliki tingkat kelayakan tinggi dalam penerapan skala Guttman, dengan validitas kumulatif 94%. Dengan demikian, skala yang digunakan dalam penelitian ini valid dan layak untuk dijadikan sebagai dasar dalam pengambilan keputusan dan rekomendasi strategi bisnis berdasarkan pola kesadaran risiko responden.

d. Hirarki Prioritas

Hierarki prioritas dalam Skala Guttman adalah pendekatan sistematis untuk mengurutkan variabel berdasarkan nilai / tingkat persetujuan responden. Dalam skala ini, pernyataan disusun secara hierarkis, sehingga responden yang menyetujui pernyataan yang lebih kompleks hampir pasti juga menyetujui pernyataan yang lebih sederhana sebelumnya.

Berikut adalah prioritas pengelolaan risiko bisnis kuliner, berdasarkan tingkat persetujuan dalam Skala Guttman dari data survei. Prioritas ditentukan berdasarkan tingkat urgensi dan dampak terhadap keberlanjutan usaha.

- Prioritas Tinggi (Fundamental dan Harus dikuasai Sejak Awal – 100%)
- Target Pendapatan → Menentukan keberlanjutan usaha dan stabilitas keuangan.
- Modal Awal : Investasi dasar yang menentukan operasional awal bisnis.
- Sistem Penjualan : Strategi pemasaran, distribusi, dan daya tarik produk bagi pelanggan.
- Lokasi Bebas Banjir : Pemilihan lokasi yang bebas dari gangguan eksternal, memastikan keberlanjutan usaha.
- Standar Produksi & Penyajian : Mutu produk dan higienitas sebagai faktor utama dalam industri kuliner.
- Standar Layanan : Kualitas interaksi dengan pelanggan yang menentukan loyalitas dan reputasi bisnis.
- Kesadaran risiko tingkat rendah menjadi prioritas tingkat tinggi /utama. Tanpa adanya aspek-aspek kesadaran ini, bisnis kuliner tidak dapat berjalan secara optimal. Pemahaman dan kesadaran tingkat dasar menjadi fondasi bagi operasional dan strategi bisnis ini.
- Prioritas Menengah (Memerlukan Manajemen Keuangan dan Operasional yang Baik – 94-98%)
- Catatan Keuangan (98%) : Struktur finansial yang baik memastikan kontrol arus kas.
- Sumber Modal (98%) : Diversifikasi dan stabilitas pembiayaan usaha.
- Proyeksi Pengeluaran (96%) : Memastikan keseimbangan antara modal dan keuntungan.
- Perkakas Pribadi (96%) : Ketersediaan alat operasional untuk kelancaran produksi.
- Uji Coba Menu (94%) : Pengembangan produk makanan yang tepat guna menarik pelanggan.
- Kesadaran risiko tingkat menengah ini menjadi prioritas tingkat menengah untuk dikelola karena pemahaman dan kesadaran tentang aspek-aspek ini menjadi faktor pendukung bagi keberlanjutan usaha. Jika kurang terkelola, bisnis tetap bisa berjalan tetapi berisiko mengalami kendala operasional.

- Prioritas Rendah (Memerlukan Pemahaman Manajerial Mendalam dan Strategi Mitigasi – 87-92%)
- Modal Cadangan (92%) : Perlindungan terhadap ketidakpastian ekonomi dan persaingan pasar.
- Pemasok Bahan Baku (87%) : Keberlanjutan pasokan sebagai faktor kunci dalam industri kuliner.

Kesadaran risiko tingkat kompleks kurang menjadi prioritas tindakan karena aspek-aspeknya lebih bersifat strategis dan tidak langsung mempengaruhi kelangsungan operasional harian. Wirausahawan yang lebih berpengalaman biasanya lebih memahami cara mengelola risiko ini. Dalam konteks survei ini, para responden semuanya baru menjalankan usaha kuliner dalam hitungan hari; dan itupun dalam rangka mengerjakan tugas akhir mata kuliah Kewirausahaan.

Implikasi :

Dari hirarki prioritas di atas dapat dibuat nitigasi strategi

1. Prioritas Tinggi harus dikuasai sejak awal untuk memastikan kelangsungan usaha. Untuk itu, strategi adaptasi bagi wirausahawan pemula adalah Fokus pada prioritas tinggi agar bisnis dapat berjalan stabil.
2. Prioritas Menengah memerlukan pengelolaan operasional yang baik untuk mengoptimalkan dan mencegah kegagalan bisnis. Strategi adaptasi bagi wirausahawan berkembang adalah mulai mengoptimalkan prioritas menengah, seperti pencatatan keuangan dan diversifikasi modal.
3. Prioritas Rendah memerlukan strategi manajerial dan mitigasi risiko guna menghadapi tantangan bisnis dalam jangka menengah dan panjang. Strategi adaptasi bagi wirausahawan berpengalaman adalah Memperkuat prioritas rendah, seperti mitigasi risiko dalam rantai pasokan dan pengelolaan modal cadangan.

Hierarki prioritas dalam Skala Guttman membantu dalam pengambilan keputusan strategis, alokasi sumber daya, dan pengelolaan risiko berdasarkan tingkat persetujuan responden. Melalui pemahaman pola kumulatif, responden / wirausahawan dapat memprioritaskan aspek bisnis yang lebih kompleks setelah menguasai aspek fundamental. Dengan demikian, mereka dapat menentukan prioritas strategi bisnis berdasarkan tingkat

urgensi dan dampak terhadap operasional; sehingga keputusan lebih terarah dan risiko lebih mudah dikendalikan.

KESIMPULAN

Kesimpulan temuan dan analisis data penelitian adalah :

Hasil Survei tahun 2025, kesadaran risiko mahasiswa dalam bisnis kuliner menunjukkan pola hierarkis dan kumulatif. Mayoritas mahasiswa wirausahawan telah memahami aspek fundamental bisnis dengan sangat baik. Kegagalan memahami aspek-aspek risiko fundamental dapat berdampak pada tidak optimalnya operasional bisnis kuliner. Pemahaman dan kesadaran risiko tingkat dasar menjadi fondasi bagi operasional dan strategi bisnis kuliner.

Berikut adalah deskripsi umum kesadaran risiko mahasiswa wirausahawan terhadap 4 (empat) jenis risiko (risiko finansial, risiko operasional, risiko strategis, risiko hazard) yang terdapat pada CRR.

- (i) Finansial: Semua aspek finansial mendapatkan persetujuan tinggi ($\geq 92\%$), yang menunjukkan kesiapan dan kontrol yang kuat terhadap risiko keuangan.
- (ii) Operasional: Pemasok bahan baku reguler (langganan) memiliki tingkat YA yang lebih rendah (87%) dibandingkan lainnya, menunjukkan belum adanya pengalaman penuh dalam berbisnis dari mahasiswa wirausahawan, dan hal ini harus menjadi perhatian (pemangku kepentingan terkait).
- (iii) dan (iv) Strategis & Hazard: Semua aspek dalam kategori ini memiliki persetujuan tinggi ($\geq 94\%$), menunjukkan kesiapan dalam perencanaan bisnis.

Mahasiswa wirausahawan yang memahami modal cadangan umumnya sudah memahami aspek fundamental dan operasional bisnis. Namun, kesadaran terhadap pemasok bahan baku lebih sulit dicapai, karena memerlukan pengalaman dan strategi bisnis yang matang.

Jika merujuk hirarki prioritas, data penelitian menunjukkan adanya hierarki dalam kesiapan mitigasi risiko. Mahasiswa wirausahawan telah menguasai Prioritas Tinggi & Menengah sejak awal. Ini menjadi modal penting dalam mengelola operasional bisnis dan memastikan kelangsungan usaha secara optimal. Namun, untuk Prioritas Rendah, Faktor operasional (pemasok bahan baku reguler), kesadarannya belum sebaik aspek risiko yang lain, dikarenakan mahasiswa wirausahawan belum secara penuh menjalankan bisnis kuliner. Mereka baru menjalankan bisnis hanya dalam hitungan 1 – 2 hari; dalam rangka melaksanakan

tugas akhir mata kuliah Kewirausahaan. Diharapkan kesadaran akan meningkat manakala mereka telah menjalankan bisnis secara penuh.

Sebagai benang merah antara hasil penelitian ini dengan hasil Survei Risiko Bisnis Kuliner 2022 adalah bahwa calon wirausahawan (pemula) umumnya mereka belum mempunyai pemahaman pentingnya mempersiapkan modal cadangan usaha, sebagaimana yang dimiliki wirausahawan pengalaman (responden Survei 2022). Artinya, kesadaran pentingnya modal cadangan merupakan risiko tingkat kompleks yang pemahamannya baru dapat dimiliki ketika telah memiliki pengetahuan menajerial tingkat lanjut dan pengalaman langsung di lapangan.

Skala kelayakan dari 'Culinary Risk Register' yang dipergunakan sebagai instrumen kuesioner (CRR) dalam penelitian ini memiliki nilai uji koefisiensi berturut-turut sebesar 97 % untuk koefisien reproduksibilitas, dan 94 % untuk koefisien skalabilitas. Artinya, pola jawaban responden mengikuti struktur bertingkat dengan baik, memenuhi syarat untuk dapat dipakai sebagai instrumen analisis lebih lanjut (seperti Hirarki Prioritas). Selain itu, instrument CRR yang digunakan dalam penelitian ini valid dan layak untuk dijadikan sebagai dasar dalam pengambilan keputusan dan rekomendasi strategi bisnis kuliner berdasarkan pola kesadaran risiko responden.

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, Q., Shofi, I. M., & Agustin, F. E. M. (2019). Analisis Website Perpustakaan Universitas Islam Negeri Menggunakan Metode Benchmarking Dan Goal Oriented Requirments Engineering (Gore) Model (Studi Kasus: Uin Jakarta, Uin Yogyakarta Dan Uin Malang). *Jurnal Teknik Informatika*, 12(2), 159–166.
<https://doi.org/10.15408/jti.v12i2.13245>
- Ardina, R. E., Maharani, D. P., Yuliamanda, F. P., & Saputri, S. D. (2024). Strategi Ekonomi Pedagang Kaki Lima dalam Menghadapi Arus Pasar untuk Bertahan Hidup. *AKADEMIK: Jurnal Mahasiswa Ekonomi & Bisnis*, 4(2), 606–616.
<https://doi.org/10.37481/jmeh.v4i2.766>
- Cristina, Ahmadin, & Ridha, H. M. R. (2021). Usaha Kuliner Tiram di Kelurahan Coppo Kabupaten Barru 1998-2018. *Jurnal Pemikiran, Pendidikan dan Penelitian Kesejarahan*, 8(1), 31–42.

- Dahliah. (2022). Peran Dinas Koperasi UMKM, Perdagangan, Perindustrian, Pertambangan, dan Energi Dalam Pemberdayaan Usaha Mikro, Kecil dan Menengah. *Journal of Management & Business*, 5(2), 757–773. <https://doi.org/10.37531/sejaman.vxix.456>
- Ginting, F. B., Y, N., Kurniyati, W., Nahara, A. S., Sifwan, M., & Sholeh, M. (2024). STRATEGI GURU DALAM MENUMBUHKAN JIWA KEWIRAUSAHAAN PESERTA DIDIK MELALUI PEMBELAJARAN DI SEKOLAH DASAR. (*JGK*) *Jurnal Guru Kita*, 8(3), 1–23.
- Hasan, H. A. (2020). Pendidikan Kewirausahaan: Konsep, Karakteristik Dan Implikasi Dalam Memandirikan Generasi Muda. *JURNAL PILAR: Jurnal Kajian Islam Kontemporer, Volume 11*(1), 99–111.
- Hasanah. (2015). *ENTREPRENEURSHIP: Membangun Jiwa Entrepreneur Anak Melalui Pendidikan Kejuruan*. CV. Misvel Aini Jaya.
- Jupri, A., Hidayati, L., Sintia, N., & Ningsih, N. (2025). Resource Conservation of Food Crops , Medicinal Plant and Dyes in Karang Bajo, North Lombok District. *Jurnal Biologi Tropis*, 25(1).
- Meliani, D., & Panduwinata, L. F. (2022). Pengaruh Mata Kuliah Kewirausahaan dan Motivasi Berwirausaha terhadap Pembentukan Jiwa Green Entrepreneur Mahasiswa. *Jurnal Pendidikan Administrasi Perkantoran (JPAP)*, 10(1), 16–30. <https://doi.org/10.26740/jpap.v10n1.p16-30>
- Nurmala, N., Sinari, T., Lilianti, E., Jusmany, J., Emilda, E., Arifin, A., & Novalia, N. (2022). Usaha Kuliner Sebagai Penggerak Umkm Pada Masa Pandemi Covid 19. *AKM: Aksi Kepada Masyarakat*, 3(1), 65–74. <https://doi.org/10.36908/akm.v3i1.458>
- Perry, A., Rahim, E., & Davis, B. (2018). Startup Success Trends in Small Business Beyond Five-Years. *International Journal of Sustainable Entrepreneurship and Corporate Social Responsibility*, 3(1), 1–16. <https://doi.org/10.4018/ijsecsr.2018010101>
- Romli, M. E. (2019). Kewirausahaan Dipersimpangan Jalan. *Jurnal Manajemen dan Investasi (MANIVESTASI)*, 1(1), 36–41. <https://doi.org/10.31851/jmanivestasi.v1i1.3827>
- Saragih, R. (2019). MENELUSURI PENYEBAB LAMBANNYA PERKEMBANGAN UMKM DI DESA BARU DAN DUSUN TUNTUNGAN KECAMATAN PANCUR BATU, KABUPATEN DELI SERDANG. *Jurnal Kewirausahaan*, 5(1).

<http://www.depkop.go.id/>

Sarsfield, R., & Garson, G. D. (2013). *Research Design*. Statistical Publishing Associates.

Sholeh, M. I. (2024). *Keberlanjutan Bisnis Kuliner di Tengah Dinamika Pasar :
Pengalaman Albarokah Chicken*. 1(1), 47–56.

Solihin, B. (2019). Mengapa 90 Persen Bisnis Kuliner di Indonesia Bangkrut. *TEMPO*.

Suhendar, B., Wahyuari, W., & Gustrian, R. (2022). Culinary Risk Register: A Practical Guide to Open a Culinary Business. *International Journal for Educational and Vocational Studies*, 4(6).