



**ANALISIS STRATEGI KEUANGAN DAN PENGELOLAAN RISIKO DALAM
OPERASIONAL RESTORAN STEAK**

Oleh

Yatimani Ioi*¹, Julian Andriani Putri²

^{1,2}Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Pariwisata Indonesia

e-mail: *¹yatimani.21510069@student.stiepari.ac.id, ²julian.andriani@stiepari.ac.id

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis strategi keuangan dan pengelolaan risiko dalam operasional restoran steak. Pemilihan topik ini didasarkan pada pentingnya manajemen keuangan yang efisien dan pengelolaan risiko yang tepat dalam menghadapi dinamika industri restoran, terutama restoran steak yang memiliki tantangan operasional unik, seperti fluktuasi harga bahan baku dan ketergantungan pada permintaan musiman. Metode penelitian yang digunakan adalah studi kasus dengan pendekatan kualitatif, di mana data dikumpulkan melalui wawancara mendalam dengan manajer restoran steak serta analisis dokumen keuangan dan laporan operasional. Hasil penelitian menunjukkan bahwa strategi keuangan yang diterapkan mencakup perencanaan anggaran yang ketat, pengendalian biaya, dan diversifikasi sumber pendapatan. Sementara itu, pengelolaan risiko dilakukan melalui asuransi bisnis, kontrol kualitas, serta manajemen rantai pasokan yang efisien. Penelitian ini memberikan kontribusi penting bagi pengelola restoran steak untuk memahami bagaimana strategi keuangan dan pengelolaan risiko yang baik dapat meningkatkan kelangsungan usaha dan profitabilitas jangka panjang. Kesimpulannya, implementasi strategi keuangan yang efektif dan pengelolaan risiko yang tepat sangat krusial untuk mempertahankan daya saing dan keberlanjutan operasional restoran steak.

Kata Kunci: Strategi Keuangan, Pengelolaan Risiko, Operasional Restoran

PENDAHULUAN

Industri kuliner, khususnya restoran steak, menghadapi tantangan operasional yang kompleks. Lokasi penelitian di Ungaran dipilih berdasarkan pertimbangan potensi pertumbuhan daerah ini sebagai destinasi kuliner yang menjanjikan. Ungaran kabupaten Semarang memiliki daya tarik tersendiri karena posisinya yang strategis, didukung oleh aksesibilitas yang baik, serta perkembangan ekonomi lokal yang mendorong meningkatnya minat terhadap bisnis kuliner. Restoran steak di daerah ini berkembang sebagai salah satu sektor yang kompetitif, namun tantangan utama tetap terletak pada pengelolaan keuangan dan risiko yang berdampak pada keberlanjutan bisnis.

Persaingan ketat antar restoran, fluktuasi harga bahan baku seperti daging sapi berkualitas tinggi, serta dinamika perilaku konsumen yang terus berubah, menjadi faktor-faktor yang harus diantisipasi oleh pemilik

usaha. Di tengah tantangan tersebut, pengelolaan keuangan yang efektif menjadi kunci untuk menjaga stabilitas finansial dan profitabilitas dalam jangka panjang (Ayu Diah Dwi Astuti, 2023). Selain itu, kemampuan untuk mengidentifikasi dan mengelola risiko, baik yang berasal dari faktor internal seperti kesalahan manajemen maupun eksternal seperti perubahan ekonomi, merupakan elemen penting untuk mendukung keberlangsungan usaha.

Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi strategi keuangan dan pengelolaan risiko yang diterapkan oleh restoran steak di Ungaran kabupaten Semarang. Tujuan utama penelitian ini adalah memberikan pemahaman yang lebih mendalam tentang bagaimana restoran dapat meningkatkan efisiensi operasional, mengoptimalkan sumber daya, dan memitigasi risiko. Hasil penelitian



diharapkan dapat memberikan rekomendasi praktis yang tidak hanya relevan untuk restoran steak di Ungaran kabupaten semarang tetapi juga untuk bisnis kuliner serupa di lokasi lain (Leni, 2023).

Berbagai penelitian sebelumnya telah memberikan kontribusi signifikan terhadap pemahaman mengenai manajemen risiko dan keuangan dalam bisnis restoran. (Br Tarigan et al., 2024) mengkaji manajemen risiko operasional pada rumah makan Ondo Grill Batak, menyoroti pentingnya mitigasi risiko sebagai langkah strategis untuk menjaga reputasi dan keberlanjutan operasional. (Khussurur et al., 2024) dalam penelitiannya pada UMKM menggarisbawahi pentingnya pendekatan berbasis risiko untuk memastikan keputusan bisnis yang lebih terukur. Selain itu, (Nalvin et al., 2022) menunjukkan bagaimana pengelolaan risiko menjadi faktor krusial dalam konteks restoran vegetarian. Dengan demikian, penelitian ini diharapkan dapat memperluas literatur yang ada, khususnya dalam konteks restoran steak di daerah dengan karakteristik unik seperti Ungaran kabupaten semarang.

LANDASAN TEORI

Manajemen keuangan merupakan salah satu pilar utama dalam pengelolaan bisnis yang mencakup aspek perencanaan, pengelolaan, dan pengawasan sumber daya keuangan untuk mencapai tujuan yang telah ditetapkan (Rivaldo et al., 2023). Dalam bisnis restoran, manajemen keuangan yang efektif tidak hanya membantu menjaga kelancaran operasional tetapi juga memungkinkan pengelolaan biaya yang lebih baik (Yunista et al., 2021). Strategi keuangan dalam konteks ini mencakup pengendalian biaya bahan baku, pengelolaan arus kas untuk menghindari masalah likuiditas, serta perencanaan anggaran yang cermat untuk mengantisipasi pengeluaran mendadak atau fluktuasi harga.

Di sisi lain, pengelolaan risiko adalah proses sistematis yang bertujuan untuk mengidentifikasi, menganalisis, dan

mengurangi dampak dari risiko potensial. Dalam operasional restoran, risiko dapat bersumber dari berbagai aspek, termasuk manajemen yang kurang optimal, perubahan preferensi konsumen, hingga gangguan pada rantai pasokan bahan baku (Sugiarto, 2016). Pendekatan yang proaktif dalam pengelolaan risiko, seperti yang disarankan oleh (Br Tarigan et al., 2024), sangat penting untuk meminimalkan dampak dari ketidakpastian.

Pendekatan berbasis risiko yang digabungkan dengan analisis keuangan dapat menjadi kerangka kerja yang efektif untuk mengevaluasi strategi bisnis restoran steak. (Wibowo, 2022) menekankan pentingnya integrasi antara manajemen risiko dan perencanaan keuangan untuk memastikan keberlanjutan bisnis di sektor kuliner. Sementara itu, (Safitri et al., 2021) menunjukkan bahwa strategi manajemen risiko yang diterapkan selama pandemi di sektor perbankan dapat menjadi model inspiratif untuk industri lain, termasuk restoran.

Melalui penelitian ini, akan dilakukan analisis mendalam untuk mengidentifikasi langkah-langkah strategis yang dapat diadopsi oleh restoran steak di Ungaran Kabupaten Semarang. Dengan mengacu pada berbagai model dan teori, penelitian ini diharapkan tidak hanya memberikan rekomendasi yang aplikatif tetapi juga berkontribusi pada pengembangan literatur di bidang manajemen keuangan dan risiko dalam sektor restoran.

METODE PENELITIAN

Metode penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif untuk menganalisis strategi keuangan dan pengelolaan risiko pada restoran steak di Ungaran (Desain, 2022). Penelitian kualitatif dipilih karena bertujuan untuk menggali pemahaman yang mendalam mengenai fenomena yang terjadi, termasuk pola-pola yang muncul dalam pengelolaan keuangan dan risiko operasional restoran steak (Firman, 2018).



Pendekatan Penelitian

Pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah studi kasus. Studi kasus memungkinkan peneliti untuk mengeksplorasi isu-isu manajemen keuangan dan risiko secara terperinci dengan fokus pada konteks spesifik restoran steak di Ungaran kabupaten Semarang. Studi kasus ini dirancang untuk memberikan gambaran mendalam tentang strategi yang digunakan oleh restoran steak dalam menghadapi tantangan operasional.

Lokasi dan Subjek Penelitian

1. Lokasi Penelitian Penelitian dilakukan di Ungaran, Kabupaten Semarang, karena daerah ini dikenal memiliki potensi pertumbuhan yang tinggi di sektor kuliner. Restoran steak yang menjadi subjek penelitian dipilih secara purposif berdasarkan kriteria berikut:

- 1) Beroperasi selama lebih dari 2 tahun.
- 2) Memiliki sistem pengelolaan keuangan yang terdokumentasi.
- 3) Menghadapi tantangan risiko operasional yang signifikan, seperti fluktuasi harga bahan baku atau perubahan perilaku konsumen.

2. Subjek Penelitian Subjek penelitian terdiri dari:

- 1) Pemilik atau manajer restoran steak.
- 2) Staf keuangan atau akuntansi.
- 3) Karyawan operasional yang terlibat dalam pengelolaan bahan baku.

Teknik Pengumpulan Data

1. Wawancara Mendalam Wawancara dilakukan secara semi-terstruktur dengan pemilik, manajer, dan staf keuangan restoran. Panduan wawancara mencakup topik-topik berikut:

- 1) Strategi pengelolaan keuangan.
- 2) Identifikasi dan mitigasi risiko operasional.
- 3) Faktor-faktor yang memengaruhi pengambilan keputusan keuangan.

2. Observasi Partisipatif Peneliti melakukan observasi langsung di lokasi restoran untuk memahami praktik sehari-hari terkait

pengelolaan keuangan dan risiko. Observasi mencakup:

- 1) Proses pengadaan bahan baku.
- 2) Sistem pencatatan keuangan.
- 3) Pola interaksi antara karyawan dan manajemen.

3. Analisis Dokumen Dokumen yang dianalisis meliputi laporan keuangan, catatan inventaris, dan dokumen terkait kebijakan risiko. Analisis ini bertujuan untuk memverifikasi informasi yang diperoleh melalui wawancara dan observasi.

Teknik Analisis Data

1. Reduksi Data Data yang diperoleh dari wawancara, observasi, dan analisis dokumen diringkas untuk mengidentifikasi tema-tema utama yang relevan dengan strategi keuangan dan pengelolaan risiko.

2. Penyajian Data Data yang telah diringkas disajikan dalam bentuk tabel dan diagram untuk memudahkan identifikasi pola dan hubungan antarvariabel.

3. Penarikan Kesimpulan dan Verifikasi Kesimpulan awal ditarik berdasarkan data yang telah dianalisis. Validasi dilakukan melalui triangulasi data dari berbagai sumber untuk memastikan akurasi dan konsistensi temuan.

Validitas dan Reliabilitas

1. Triangulasi data triangulasi dilakukan dengan membandingkan data dari wawancara, observasi, dan dokumen untuk memastikan validitas hasil penelitian (Sugianto, 2016).

2. Member checking hasil wawancara dan analisis data disampaikan kembali kepada subjek penelitian untuk memastikan kesesuaian interpretasi.

3. Audit trail seluruh proses penelitian didokumentasikan secara rinci untuk memastikan transparansi dan memungkinkan replikasi di masa mendatang.

Dengan metode penelitian ini, diharapkan dapat diperoleh pemahaman yang komprehensif mengenai strategi keuangan dan pengelolaan risiko yang diterapkan oleh



restoran steak di Ungaran, serta memberikan rekomendasi yang dapat meningkatkan daya saing bisnis kuliner di daerah tersebut.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini menghasilkan data mengenai penerapan strategi keuangan dan pengelolaan risiko pada restoran steak di Ungaran. Data diperoleh melalui wawancara mendalam, observasi langsung, dan analisis dokumen keuangan serta kebijakan operasional restoran. Beberapa temuan utama yang diidentifikasi adalah sebagai berikut:

Strategi Keuangan yang Diterapkan:

1. Restoran menggunakan pendekatan perencanaan anggaran berbasis kebutuhan operasional mingguan.
2. Pengendalian biaya bahan baku dilakukan melalui pemilihan pemasok dengan harga kompetitif.
3. Arus kas dikelola secara manual dengan bantuan perangkat lunak akuntansi sederhana, namun tidak terintegrasi penuh.

Pengelolaan Risiko:

1. Risiko utama berasal dari fluktuasi harga bahan baku dan perubahan preferensi konsumen.
2. Restoran menerapkan diversifikasi menu sebagai langkah mitigasi terhadap perubahan selera pelanggan.
3. Strategi pengelolaan risiko operasional masih bersifat reaktif, dengan respons yang terbatas pada pemecahan masalah setelah muncul.

Kinerja Operasional:

1. Restoran menunjukkan stabilitas operasional meskipun terdapat tantangan eksternal seperti persaingan ketat dan kenaikan harga bahan baku.
2. Tingkat kepuasan pelanggan berada pada kategori baik berdasarkan survei kualitatif, namun terdapat keluhan terkait waktu pelayanan yang masih perlu diperbaiki.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa strategi keuangan dan pengelolaan risiko memiliki keterkaitan langsung dengan keberlanjutan operasional restoran steak di Ungaran. Berdasarkan temuan, terdapat beberapa poin penting yang dapat dianalisis:

Efektivitas Strategi Keuangan

1. Efisiensi Pengelolaan Biaya

Pengelolaan biaya bahan baku melalui hubungan jangka panjang dengan pemasok terpercaya terbukti mampu menekan biaya produksi hingga 15% dibandingkan restoran lain yang menggunakan pemasok berganti-ganti.

2. Pengelolaan Arus Kas

Sistem manual untuk pengelolaan arus kas berpotensi meningkatkan risiko kesalahan pencatatan dan kurangnya transparansi. Integrasi sistem digital berbasis cloud direkomendasikan untuk peningkatan akurasi dan efisiensi.

Manajemen Risiko

1. Fluktuasi Harga Bahan Baku

Penelitian ini menemukan bahwa 70% bahan baku utama mengalami kenaikan harga musiman, yang memengaruhi profitabilitas restoran. Untuk mengurangi dampaknya, restoran perlu menerapkan kontrak harga tetap dengan pemasok.

2. Perubahan Preferensi Konsumen

Diversifikasi menu telah membantu restoran menarik segmen konsumen baru, terutama keluarga muda. Namun, menu inovatif membutuhkan biaya pengembangan yang harus dianggarkan lebih baik.

Tabel 1. Tingkat Kepuasan Pelanggan Berdasarkan Aspek

Aspek	Tingkat Kepuasan (%)
Kualitas Makanan	85
Waktu Pelayanan	70
Harga	80
Kebersihan	90

Berdasarkan hasil penelitian, ditemukan bahwa strategi keuangan dan pengelolaan risiko yang diterapkan restoran memiliki dampak



signifikan terhadap efisiensi dan keberlanjutan bisnis. Meski strategi pengelolaan risiko operasional telah diterapkan, pendekatan yang lebih proaktif diperlukan untuk meminimalkan dampak ketidakpastian. Sistem digitalisasi juga menjadi kebutuhan utama untuk mengoptimalkan manajemen keuangan.

Selain itu, diversifikasi menu sebagai respons terhadap perubahan selera konsumen menunjukkan hasil positif dalam jangka pendek. Namun, untuk memastikan keberlanjutan, strategi diversifikasi harus diiringi dengan analisis pasar yang komprehensif dan dukungan promosi yang efektif.

Penelitian ini menegaskan bahwa pengelolaan keuangan dan risiko yang terintegrasi memberikan nilai tambah signifikan bagi bisnis restoran di lingkungan kompetitif seperti Ungaran. Ke depannya, penggunaan teknologi digital dan pengembangan strategi berbasis data dapat menjadi fokus untuk penelitian lebih lanjut.

PENUTUP

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai strategi keuangan dan pengelolaan risiko dalam operasional restoran steak di Ungaran, beberapa kesimpulan yang dapat diambil adalah sebagai berikut:

1. Restoran steak di Ungaran telah menerapkan strategi pengelolaan keuangan yang cukup efektif, seperti perencanaan anggaran berbasis kebutuhan operasional mingguan dan pengendalian biaya bahan baku melalui pemilihan pemasok yang kompetitif.
2. Meskipun arus kas dikelola secara manual dengan perangkat lunak akuntansi sederhana, integrasi sistem digital berbasis cloud akan meningkatkan efisiensi dan akurasi pengelolaan keuangan.
3. Pengelolaan risiko restoran steak cenderung bersifat reaktif, terutama dalam menghadapi fluktuasi harga bahan baku dan perubahan preferensi konsumen.

Diperlukan pendekatan yang lebih proaktif untuk mitigasi risiko secara menyeluruh.

4. Diversifikasi menu yang diterapkan sebagai langkah mitigasi terhadap perubahan selera konsumen terbukti efektif dalam menarik segmen pasar baru. Namun, biaya pengembangan menu inovatif perlu dianggarkan lebih baik untuk mempertahankan keberlanjutan.

Berdasarkan hasil survei, kualitas makanan, kebersihan, dan harga mendapat penilaian positif dari pelanggan, namun waktu pelayanan yang lebih efisien masih perlu diperbaiki.

Saran

Berdasarkan temuan penelitian ini, beberapa saran yang dapat diberikan untuk penelitian lebih lanjut adalah:

1. Penelitian selanjutnya dapat mengkaji lebih dalam mengenai penggunaan teknologi digital dalam pengelolaan keuangan restoran, khususnya sistem berbasis cloud untuk manajemen arus kas dan laporan keuangan yang lebih efisien.
2. Diperlukan penelitian lebih lanjut untuk mengembangkan pendekatan pengelolaan risiko yang lebih proaktif, yang melibatkan perencanaan jangka panjang dan strategi mitigasi risiko yang lebih komprehensif terhadap fluktuasi harga bahan baku dan perubahan selera konsumen.
3. Penelitian lebih lanjut dapat dilakukan untuk menganalisis dampak jangka panjang dari diversifikasi menu terhadap profitabilitas dan daya saing restoran steak, serta untuk mengidentifikasi metode promosi yang efektif.
4. Penelitian lebih lanjut tentang strategi peningkatan efisiensi pelayanan dapat membantu restoran dalam memperbaiki waktu pelayanan, yang dapat berdampak positif pada kepuasan pelanggan dan retensi konsumen.



Penelitian lebih lanjut bisa dilakukan pada restoran steak lainnya di daerah berbeda untuk membandingkan strategi keuangan dan pengelolaan risiko serta menemukan pendekatan yang paling efektif dalam menjaga keberlanjutan bisnis restoran steak di pasar yang kompetitif.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Ayu Diah Dwi Astuti. (2023). Pengaruh Optimalisasi Biaya Operasional Sebagai Strategi Keuangan Dalam Meningkatkan Profitabilitas Di PT MSAL. *Jurnal Manajemen Riset Inovasi*, 2(1), 119–126.
<https://doi.org/10.55606/mri.v2i1.2180>
- [2] Br Tarigan, E. A., Jeni Sinurat, Ibersina Br Ginting, Rossy Pratiwi Sihombing, & Putri Kemala Dewi Lubis. (2024). Analisis Manajemen Risiko Operasional Pada Rumah Makan Ondo Grill Batak. *Maeswara: Jurnal Riset Ilmu Manajemen Dan Kewirausahaan*, 2(3), 297–303.
<https://doi.org/10.61132/maeswara.v2i3.964>
- [3] Desain, K. P. (2022). MANAJEMEN.
- [4] Firman. (2018). Analisis Data dalam Penelitian Kualitatif. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1–14.
- [5] Khussurur, M., Murtadho, D. F., Fathonah, A., Fatah, M. N. F., & Savitri, F. M. (2024). Analisis Implementasi Manajemen Risiko Bisnis (Studi Kasus UMKM Lapar Café Karawang). *ADI Bisnis Digital Interdisiplin Jurnal*, 5(1), 22–25.
<https://doi.org/10.34306/abdi.v5i1.973>
- [6] LENI, R. H. (2023). Pengaruh Brand Image, Keragaman Produk Dan Store Atmosphere Terhadap Kepuasan Konsumen Dalam Pembelian Produk Oleh
[http://repository.radenintan.ac.id/31656/1/skripsi 1-2.pdf](http://repository.radenintan.ac.id/31656/%0Ahttp://repository.radenintan.ac.id/31656/1/skripsi%201-2.pdf)
- [7] Nalvin, N., Ciamas, E. S., Anggraini, D., Sutarno, S., & ... (2022). Aspek Bisnis Dan Manajemen Resiko Studi Kasus Pada Restoran Syukur Vegetarian, Medan., 365–371.
<https://semnas.univbinainsan.ac.id/index.php/escaf/article/view/268>
- [8] Rivaldo, Samsiah, S., & Marlina, E. (2023). Pengelolaan Keuangan Usaha Mikro Kecil Dan Menengah Pada Umkm Rumah Makan Dan Restoran Di Kota Pekanbaru. *Sneba*, 3, 79–88.
- [9] Safitri, N., Rosihin, H. N., Khussa'idah, M. Z., & Manzilla, J. P. (2021). Strategi Manajemen Risiko Perbankan Syariah pada Masa Pandemi Covid-19. *Jurnal Acad*, 1–21.
- [10] Sugiarto. (2016). manajemen bisnis (Vol. 4, Issue 1).
- [11] Wibowo, A. (2022). Resiko Manajemen. *Manajemen Resiko*, 1, 1–407.
- [12] Yunista, E., Sari, N., Anam, A. K., Manajemen, P. S., Nahdlatul, U. I., Anam, A. K., Perilaku, K., & Diri, E. (2021). Sikap Keuangan , Kontrol Perilaku , Efikasi Diri dan Perilaku Keuangan. 04(01).