

**ANALISIS DAMPAK RISIKO KENAIKAN HARGA CABAI
TERHADAP KEBERLANGSUNGAN USAHA RUMAH MAKAN
(Studi pada Rumah Makan Mie Setan Cabang Malang)**

SKRIPSI



**O l e h
Mokamat Heri Susanto**

NIM: 09510098

**JURUSAN MANAJEMEN
FAKULTAS EKONOMI
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI (UIN)
MAULANA MALIK IBRAHIM
MALANG
2014**

**ANALISIS DAMPAK RISIKO KENAIKAN HARGA CABAI
TERHADAP KEBERLANGSUNGAN USAHA RUMAH MAKAN
(Studi pada Rumah Makan Mie Setan Cabang Malang)**

SKRIPSI

Diajukan Kepada :
Universitas Islam Negeri (UIN) Maulana Malik Ibrahim Malang
Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan
dalam Memperoleh Gelar Sarjana Ekonomi (SE)



O l e h

Mokamat Heri Susanto

NIM: 09510098

**JURUSAN MANAJEMEN
FAKULTAS EKONOMI
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI (UIN)
MAULANA MALIK IBRAHIM
MALANG
2014**

LEMBAR PERSETUJUAN
ANALISIS DAMPAK RISIKO KENAIKAN HARGA CABAI TERHADAP
KEBERLANGSUNGAN USAHA RUMAH MAKAN
(Studi pada Rumah Makan Mie Setan Cabang Malang)

SKRIPSI

Oleh

Mokamat Heri Susanto

NIM: 09510098

Telah Disetujui 6 Januari 2014
Dosen Pembimbing,



Dr. H. Misbahul Munir, Lc., M.Ei.
NIP. 19750707 200501 1 005

Mengetahui:
Ketua Jurusan



Dr. H. Misbahul Munir, Lc., M.Ei.
NIP. 19750707 200501 1 005

LEMBAR PENGESAHAN
ANALISIS DAMPAK RISIKO KENAIKAN HARGA CABAI
TERHADAP KEBERLANGSUNGAN USAHA RUMAH
MAKAN
(Studi pada Rumah Makan Mie Setan Cabang Malang)
SKRIPSI

Oleh




Mokamat Heri Susanto

NIM: 09510098

Telah dipertahankan di Depan Dewan Penguji
dan Dinyatakan Diterima Sebagai Salah Satu Persyaratan
Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Ekonomi (SE)
Pada 17 Januari 2014

Susunan Dewan Penguji

Tanda Tangan

- | | | |
|---|---|--|
| 1. Ketua
Muhammad Sulhan, SE., MM
NIP. 19740604 200604 1 002 | : |  |
| 2. Sekertaris Pembimbing
Dr. H. Misbahul Munir, Lc., M.Ei
NIP. 19750707 200501 1 005 | : |  |
| 3. Penguji Utama
Umrotul Khasanah, S.Ag., M.Si
NIP. 19670227 199803 2 001 | : |  |

Mengetahui,
Ketua Jurusan



Dr. H. Misbahul Munir, Lc., M.Ei
NIP. 19750707 200501 1 005

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini saya:

Nama : Mokamat Heri Susanto

NIM : 09510098

Alamat : Desa Kedung Waras RT/RW 003/002 Kecamatan Modo
Kabupaten Lamongan

Menyatakan bahwa “Skripsi” yang saya buat untuk memenuhi persyaratan kelulusan pada Jurusan Manajemen Fakultas Ekonomi Universitas Islam Negeri (UIN) Maulana Malik Ibrahim Malang, dengan judul:

**ANALISIS DAMPAK RISIKO KENAIKAN HARGA CABAI TERHADAP
KEBERLANGSUNGAN USAHA RUMAH MAKAN (STUDI PADA RUMAH
MAKAN MIE SETAN CABANG MALANG)**

Adalah hasil karya saya sendiri, bukan “**duplikasi**” dari karya orang lain.

Selanjutnya apabila dikemudian hari ada “**klaim**” dari pihak lain, bukan menjadi tanggung jawab dari Dosen Pembimbing dan atau pihak Fakultas Ekonomi, tetapi menjadi tanggung jawab saya sendiri.

Demikian surat pernyataan ini saya buat sendiri dengan sebenar-benarnya dan tanpa paksaan dari siapapun.

Malang, 9 Januari 2014
Hormat Saya

Mokamat Heri Susanto
NIM: 09510099

HALAMAN PERSEMBAHAN

Dengan mengucapkan syukur Alhamdulillah, kupersembahkan karya kecilku ini untuk orang-orang yang kusayangi Ayahanda H. Kosim dan Ibunda Hj. Siti Nur Hidayah serta Kakek H. Ma'ruf, Nenek Hj. Muinah, motivator terbesar dalam hidupku yang tak pernah jemu mendo'akan dan menyayangiku, atas semua pengorbanan dan kesabaran mengantarku sampai kini. Tak pernah cukup ku membalas cinta ayah bunda padaku.

**AKU BANGGA MENJADI ANAKMU WAHAI ORANG
TUAKU**

MOTTO

“Ku sibukkan urusanku untuk tuhanku, agar tuhanku sibuk
mengurusi urusanku”

“Suci dalam Pikiran, Perkataan dan Perbuatan”

وَاللَّهُ يَقْضِي بِهَبَاتٍ وَأَفْرَهُ # يَلِ وَلَهُ فِي دَرَجَاتِ الْآخِرَةِ

***“Semoga Allah menetapkan pemberian-pemberian yang
sempurna # untuku dan untuknya didalam derajat-
derajat akhirat”***

KATA PENGANTAR

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

Assalamu'alaikum Wr.Wb

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah swt. yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Analisis Risiko Dampak Kenaikan Harga Cabai Terhadap Keberlangsungan Usaha Rumah Makan (Studi Kasus Di Rumah Makan Mie Settan)”. Shalawat dan salam penulis tujukan kepada junjungan Nabi besar Muhammad SAW. yang telah berjuang membawa umat manusia kepada fitrah yang benar dan jalan yang lurus.

Skripsi ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan pendidikan program sarjana strata satu (S-1) pada Fakultas Ekonomi Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang. Pada kesempatan ini peneliti ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan, sumbangan pikiran, waktu dan tenaga serta bantuan moril dan materil khususnya kepada :

1. Bapak Prof. Dr. H. Mudjia Rahardjo M.Si selaku Rektor UIN Maulana Malik Ibrahim Malang beserta stafnya.
2. Bapak Dr. H. Salim Al Idrus, MM., M.Ag selaku Dekan Fakultas Ekonomi UIN Maulana Malik Ibrahim Malang.

3. Bapak Dr. H. Misbahul Munir, Lc., M.Ei. selaku Ketua Jurusan Manajemen yang memberikan izin dalam menyelesaikan skripsi ini.
4. Bapak Dr. H. Misbahul Munir, Lc., M.Ei selaku Dosen Pembimbing yang telah meluangkan waktu dan tenaganya untuk membimbing, memberikan kritik dan saran selama proses penyelesaian penyusunan skripsi ini.
5. Dosen waliku bapak Drs. Agus Sucipto.MM yang selalu memberi motivasi selama kuliah dan bimbingan dengan penuh kesabaran.
6. Seluruh jajaran dosen Ekonomi Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang terima kasih atas ilmu yang telah diberikan khususnya yang terlibat dalam penyelesaian skripsi ini.
7. Keluarga tercinta mbah nang, mbah dok, herot dan mbokde mani terimakasih banyak atas semua kebaikan atas dukungannya selama ini.
8. Eko grimpes, Lutfi jomblo, Agong Gudal, Mirza jomblo, Bambang, Heru jomblo, Sarkemat, Solet, Pak ponti jomblo, Musleh, dan teman-teman Manajemen D selaku Teman ngopi, teman kluyuran, teman cerita, teman main PS, teman pinjam uang, terima kasih sudah menjadi bagian cerita hidupku.
9. Teman saya Lea yang telah menemani saya ketika riwa-riwi konsultasi ke pembimbing, menunggu pembimbing, galau belum di ACC terima kasih.
10. Kakak-kakak PRAMUKA UIN Malang, Sahabat-sahabati PMII Rayon Ekonomi Moch. Hatta, DEMA-U dan HMJ Manajemen terima kasih telah mengajarkan banyak hal, memberi pengalaman Organisasi, pengetahuan yang

sangat bermanfa'at yang tidak diajarkan di bangku kuliah semua bisa saya dapat di organisasi, Mengajarkan membagi waktu kuliah serta organisasi satu dengan organisasi lain dan keceria'an canda tawa ketika ada di Sanggar Pramuka. Cukuplah banyak yang sudah saya dapat dari organisasi, terimakasih untuk semuanya.

11. Semua teman-teman fakultas ekonomi angkatan 2009 dan 2010 yang saya kenal dan yang mengenal, kalau disebutkan tebal skripsi ini pasti kalah.

Dan akhirnya kalau ada sesuatu yang kurang berkenang sehubungan dengan penyelesaian tugas akhir ini dengan segala keterbatasan pengetahuan. Dengan rasa hormat penulis memintak maaf yang sebgesar-besarnya. Sehingga saran dan kritik untuk perbaikan selalu penulis perlukan. Dan semoga karya ini bisa bermanfaat bagi pembaca dan yang membutuhkannya. Amin.

Wallahul muwafiq ila aqwamith thoriq

Wassalamua'alaikum Wr.Wb

Peneliti

Mokamat Heri Susanto

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERSETUJUAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
SURAT PERNYATAAN	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
HALAMAN MOTTO	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
ABSTRAK	xiv
BAB I : PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	6
1.5 Batasan Penelitian	7
BAB II : KAJIAN PUSTAKA	8
2.2 Penelitian Terdahulu.....	8
2.2 Kajian Teori	15
2.2.1 Permintaan, Penawaran, dan Harga	15
2.2.2 Fluktuasi Harga.....	17
2.2.3 Kinerja Keuangan Perusahaan.....	20
2.2.4 Risiko dan Manajemen Risiko.....	22
2.2.5 Klasifikasi Risiko	23
2.2.6 Identifikasi Risiko	25
2.2.7 Manajemen Risiko.....	26
2.2.7Manajemen Risiko dalam Perspektif Islam	33
2.3 Kerangka Berfikir.....	37
BAB III : METODOLOGI PENELITIAN	38
3.1 Lokasi Penelitian	38
3.2 Jenis dan Pendekatan Penelitian.....	38
3.3 Subyek penelitian	39
3.4 Data dan Jenis Data	39
3.4 Teknik Pengumpulan Data.....	40
3.5 Metode Analisis Data	42
BAB IV : PAPARAN DATA DAN PEMBAHASAN HASIL	

PENELITIAN	44
4.1 Paparan Data Hasil Penelitian	44
4.1.1 Gambaran Umum Usaha Rumah Makan.....	44
4.1.2 Struktur Usaha Rumah Makan.....	44
4.1.3 Produk Rumah Makan.....	46
4.2 Pembahasan Hasil Penelitian.....	48
4.2.1 Risiko yang Dihadapi Rumah Makan Mie Setan Akibat Kenaikan Harga Cabai	48
4.2.2 Pengukuran Risiko	51
4.2.2 Strategi Penanganan Risiko	57
BAB V PENUTUP	67
5.1 Kesimpulan.....	67
5.2 Saran.....	68
DAFTAR PUSTAKA.....	69
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	2
Tabel 2.1.....	11

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1	3
Gambar 2.1	16
Gambar 2.2.....	19
Gambar 2.3.....	37
Gambar 4.1	48
Gambar 4.2.....	52
Gambar 4.3.....	53

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Pedoman Wawancara

Lampiran 2 : Surat Izin Penelitian

Lampiran 3 : Dokumentasi

Lampiran 4 : Bukti Konsultasi

Lampiran 5 : Pedoman Wawancara

Lampiran 6 : Nama-nama Informasi dalam Wawancara

ABSTRAK

Susanto, Mokamat Heri. 2014. SKRIPSI. Judul: “Analisis Dampak Risiko Kenaikan Harga Cabai Terhadap Keberlangsungan Usaha Rumah Makan (Studi pada Rumah Makan Mie Setan Cabang Malang)”

Pembimbing : Dr. H. Misbahul Munir, Lc.,M.Ei.

Kata Kunci : Rumah Makan, Risiko Kenaikan Harga Cabai, Manajemen Risiko.

Risiko adalah ketidakpastian dan dapat menimbulkan terjadinya peluang kerugian terhadap pengambilan keputusan, Risiko kenaikan harga cabai berdampak pada usaha Rumah makan Mie Setan, dapat dilihat pada produk yang dijual yaitu makanan berupa mie ber level pedas,bahannya tidak lain adalah mie dan cabai. Dengan demikian kenaikan harga bahan baku khususnya cabai membuat usaha rumah makan mie setan dihadapkan oleh risiko kenaikan harga bahan baku khususnya cabai. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui apa risiko yang dihadapi oleh rumah makan mie setan terhadap kenaikan bahan baku makanan khususnya cabai.

Penelitian ini menggunakan wawancara dan pengamatan dilapangan. Data-data yang diambil berupa kata-kata dan tindakan sebagai sumber primer, sedangkan dokumentasi atau catatan yang tertulis di lapangan sebagai sumber sekunder.

Hasil yang diperoleh pada penelitian ini menyatakan bahwa Rumah Makan Mie setan mengalami risiko kenaikan harga cabai, karena dalam proses produksi cabai merupakan faktor utama bagi rumah makan, sehingga risiko yang dialami usaha rumah makan adalah risiko produksi dan risiko kerugian. Strategi penanganan risiko yang diterapkan oleh usaha rumah makan mie setan adalah dengan menanggung sendiri risiko yang terjadi, pemilik rumah makan menyediakan menu makanan yang tanpa menggunakan bahan baku cabai, menu tersebut antara lain mie Angel dan bubur, membuat produk makanan yang bukan dari bahan baku cabai dan mengganti bahan baku cabai rawit dengan cabai kriting atau cabai lain yang harga nya murah dan dengan member campuran barang makanan lain.

ABSTRACT

Susanto, Mokamat Heri. 2014. Thesis. Title: "Analysis of the Impact of Price Increases Risk Business Continuity chili Against Eating (Studies in Satan's Noodle House, Malang Branch)"
Supervisor : Dr. H. Misbahul Munir, Lc., M.Ei.
Keywords : Eating, Chili Price Increase Risk, Risk Management.

Risk is uncertainty and can lead to a loss of opportunities to decision making, risk price increases impact on the business house chili eating noodles Satan, can be seen in products sold in the form of food that is spicy noodle Air level, the material is nothing but noodles and chili. Thereby the increase in raw material prices, especially chili made noodle restaurant business demons confronted by the risk of rising raw material prices, especially chili. This study aims to find out what the risks faced by the devil to eat noodles to the increase of raw materials, especially food chili .

This study used interviews and observations in the field. The data were taken in the form of words and actions as a primary source, while the documentation or notes written in the field as a secondary source .

The results obtained in this study stated that the devil Noodle House, runs the risk of price increases chili , chili because the production process is a major factor for the meal , so the risks experienced restaurant business is production risk and risk of loss . Risk management strategies applied by the devil noodle restaurant business is at your own risk occurs , the owner of the restaurant provides a menu of food without using raw materials chili , the menu include Angel noodles and porridge , made food products instead of raw materials chili and replacing raw materials with cayenne chili peppers curly or else its cheap price and mix with members of other food items .

الملخص

سوسانتو، محمد هيري 2014. الأطروحة. عنوان : "تحليل أثر ارتفاع الأسعار استمرارية الأعمال المخاطر الفلفل الحار ضد الأكل (دراسات في الشيطان نودل هاوس ، فرع مالانج)"

المشرف : د. الحج . مصباح المنير ، Lc., M.Ei.

الكلمات الرئيسية : الأكل ، الفلفل الحار الأسعار زيادة المخاطر ، وإدارة المخاطر.

الخطر هو عدم اليقين و يمكن أن يؤدي إلى فقدان الفرص ل اتخاذ القرارات ، وزيادة سعر خطر تأثير على بيت الأعمال الفلفل الحار الأكل الشعيرية الشيطان، يمكن أن ينظر إليه في المنتجات التي تباع في شكل الطعام الذي هو حار مستوى المعكرونة الهواء ، والمواد ليست سوى المعكرونة و الفلفل الحار. وبالتالي الزيادة في أسعار المواد الخام ، وخاصة الفلفل الحار جعلت المطعم المعكرونة الشياطين الأعمال التي تواجه خطر ارتفاع أسعار المواد الخام ، وخاصة الفلفل الحار. تهدف هذه الدراسة إلى معرفة ما هي المخاطر التي يواجهها الشيطان أن يأكل المعكرونة إلى ارتفاع المواد الخام ، وخاصة الفلفل الحار الغذائية.

تستخدم هذه الدراسة المقابلات والملاحظات في الميدان. أخذت البيانات في شكل أقوال وأفعال كمصدر أساسي ، في حين أن وثائق أو مذكرات مكتوبة في مجال كمصدر ثانوي. وذكرت النتائج التي تم الحصول عليها في هذه الدراسة أن الشيطان نودل هاوس ، يخاطر السعر يزيد الفلفل الحار، الفلفل الحار ، لأن عملية الإنتاج هو العامل الرئيسي للوجبة ، وبالتالي فإن مخاطر الأعمال من ذوي الخبرة مطعم مخاطر الإنتاج و مخاطر الخسارة. استراتيجيات إدارة المخاطر المطبقة من قبل رجال الأعمال مطعم المعكرونة الشيطان هو في حدوث مسؤوليتك الخاصة ، و صاحب المطعم يوفر قائمة من المواد الغذائية دون استخدام المواد الخام الفلفل الحار، و القائمة تشمل الشعيرية الملاك والعصيدة ، والمنتجات الغذائية المصنوعة بدلا من المواد الخام الفلفل الحار و استبدال المواد الخام مع الفلفل الحار حريف مجعد أو آخر سعره الرخيص وتخلط مع أعضاء من العناصر الغذائية الأخرى.