

BAB X

PENILAIAN RESIKO

10.1 Reaksi Pesaing

Dalam mendirikan suatu usaha selalu ada pesaing, begitu pula dengan Kantin Selera Surabaya, yang merupakan satu-satunya kantin di daerah komplek pergudangan Margomulyo. Besar kemungkinan konsep dari Kantin Selera Surabaya ini ditiru oleh pengusaha lain, mengingat minimnya industri jasa makanan yang ada di daerah tersebut.

Dalam hal ini, Kantin Selera Surabaya tidak mau tinggal diam untuk menbiarkan para konsumennya lari ke para pesaing. Adapun usaha-usaha yang dilakukan oleh Kantin Selera Surabaya untuk mengantisipasi reaksi pesaing adalah dengan melihat dulu apa yang menjadi kelebihan dan kelemahan dari pesaing tersebut. Apa yang menjadi kelemahan pesaing itu merupakan peluang bagi Kantin Selera Surabaya.

Oleh karena itu, Kantin Selera Surabaya berusaha untuk menyempumakan apa yang ditawarkan oleh produk pesaing serta mengantisipasi reaksi pesaing dengan melakukan hal-hal berikut ini:

1. Mengamati reaksi pesaing terhadap adanya usaha baru yang sejenis dengan Kantin Selera Surabaya.
2. Melakukan pengembangan/variasi dalam hal menu makanan dan minuman supaya konsumen tidak bosan, sehingga dengan selalu melakukan pembaharuan diharapkan dapat mempertahankan loyalitas konsumen. Misalnya dengan adanya pahe-pahe (paket Hemat).

10.2 Faktor yang dapat Mempengaruhi Kegiatan Usaha

Persoalan dan masalah akan selalu mengiringi jalannya suatu usaha, dan ini merupakan hambatan dalam suatu usaha untuk berkembang. Ada 2 faktor yang dapat mempengaruhi kegiatan usaha:

1. Faktor Eksternal adalah faktor yang berasal dari luar, misalnya:
 - Pesaing baru yang lebih baik dan mempunyai konsep bisnis yang sama.
 - Pergeseran permintaan konsumen, keinginan konsumen yang berubah-ubali yang mungkin dapat mengurangi jumlah konsumen Kantin Selera Surabaya.
 - Pemasok yang menyediakan kualitas barang yang baik dan harga yang relatif bersaing merupakan salah satu faktor yang dapat mempengaruhi kelancaran proses produksi Kantin Selera Surabaya.
 - Tingkat pertumbuhan ekonomi, kondisi ekonomi yang tidak stabil dapat mempengaruhi daya beli konsumen.
2. Faktor Internal adalah faktor yang berasal dari dalam, misalnya:
 - Kelebihan produksi yang dapat merugikan karena biaya menjadi semakin tinggi.
 - Penurunan kualitas karyawan, yang mana dalam melakukan pekerjaannya akan berpengaruh banyak terhadap kualitas jasa pelayanan yang diberikan pada konsumen karena tidak adanya etos kerjayangbaik.

10.3 Rencana Penanggulangan

Dalam menghadapi suatu masalah tentunya selalu ada jalan keluar bagi permasalahan tersebut. Kita harus segera menyikapi permasalahan-permasalahan yang muncul, tanpa membiarkannya berlarut-larut, hal ini dapat berakibat munculnya masalah baru lagi. Dalam rencana penanggulangan, maka usaha yang dilakukan yaitu ;

1. Faktor Eksternal:

- Pesaing Baru

Kualitas makanan dan pelayanan harus ditingkatkan agar konsumen merasa betah dan tetap setia pada Kantin Selera Surabaya. Hal ini harus dilakukan sejak Kantin Selera Surabaya berdiri.

- Pergeseran Permintaan Konsumen

Permintaan konsumen akan dijadikan masukan yang berarti. Jika permintaan konsumen tidak sesuai dengan konsep Kantin Selera Surabaya, maka permintaan itu akan ditolak.

- Pemasok

Menambah jumlah pemasok dan selalu mengontrol kualitas barang. Apabila pemasok sudah tidak sesuai dengan harapan Kantin Selera Surabaya, maka akan dicari pemasok yang lain.

- Tingkat Pertumbuhan Ekonomi

Pada saat keadaan ekonomi tidak stabil, maka kegiatan promosi, seperti pembagian brosur tidak begitu perlu dilakukan sehingga biaya dapat diperkecil. Begitu juga jika harga pembelian bahan baku meningkat, maka Kantin Selera Surabaya harus mencari barang

pengganti (substitusi) yang setara. Hal ini akan selalu dipantau dan jika perlu akan diadakan perubahan harga agar dapat menjangkau daya beli masyarakat dengan memperhatikan tingkat pertumbuhan ekonomi yang ada.

2. Faktor Internal

- Kelebihan Produksi

Untuk mengatasi kelebihan produksi, maka yang perlu diperhatikan adalah penetapan kembali standard resep, dengan perhitungan yang lebih ketat. Contoh *Standard Recipe* dapat dilihat pada lampiran 11.

- Etos kerja

Etos kerja yang baik akan sangat berpengaruh terhadap kelancaran usaha bagi Kantin Selera Surabaya. Oleh karena itu, karyawan/karyawati Kantin Selera Surabaya harus memiliki etos kerja yang tinggi sehingga mampu bekerja dengan efisien dan disiplin. Tetapi jika etos kerjanya tidak baik, misalnya manajemen yang kacau, sering kehabisan bahan baku, maka akan berakibat buruk bagi Kantin Selera Surabaya. Apabila hal ini terjadi maka dapat dipastikan dalam waktu yang relatif singkat, Kantin Selera Surabaya akan mengalami kerugian. Penurunan mutu dan kualitas karyawan/karyawati Kantin Selera Surabaya juga dapat mengakibatkan *image* yang jelek. Oleh karena itu diperlukan pelatihan kerja bagi karyawan/karyawati Kantin Selera Surabaya agar kualitas pelayanannya dapat meningkat sehingga mempunyai *image* yang baik terhadap konsumen. Penghargaan berupa bonus akan diberikan untuk memacu kerja para karyawan/karyawati.

Masalah-masalah tersebut baik itu eksternal/internal mungkin akan timbul juga walaupun sudah diantisipasi sebelumnya. Namun demikian Kantin Selera Surabaya akan berusaha untuk menyelesaikannya semua masalah yang mungkin timbul secepat mungkin sehingga kelancaran usaha tidak terganggu.