KEAMANAN BISNIS PADA USAHA BAKSO BAKAR

Dosen Pengampu : Wartariyus, S.Kom, M.T.I

Disusun Oleh :

Raki Adya Pratama
NPM 2113025026

PENDIDIKAN TEKNOLOGI INFORMASI
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS LAMPUNG
2023

KATA PENGANTAR

Dengan memanjatkan puji syukur kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-NYA, sehingga saya dapat menyelesaikan penulisan proposal ini untuk memenuhi tugas dengan judul ”Proposal; Usaha Bakso Bakar”

Saya memilih judul tersebut dengan maksud agar para pembaca, masyarakat umum serta mahasiswa pada khususnya agar dapat memahami dan mengetahui tentang Kewirausahaan bakso bakar.

Saya sadari sepenuhnya bahwa dalam penulisan proposal ini masih banyak kekurangan dan kesalahan. Oleh karena itu saya mohon ma’af serta mengharap kritik dan saran yang bersifat membangun kesempurnaan proposal ini.

Akhirnya dengan iringan do’a yang tulus ikhlas semoga proposal ini dapat bermanfa’at bagi penulis khususnya dan bagi para pembaca pada umumnya.

Bandar Lampung, November 2023

Penyusun

DAFTAR ISI

Contents

KATA PENGANTAR **2**

DAFTAR ISI **3**

BAB I PENDAHULUAN **1**

A. Latar Belakang 1

B. Rumusan Masalah 2

BAB II PEMBAHASAN **2**

A. Langkah – Langkah Membangun Sistem Keamanan 2

BAB III PENUTUP **3**

A. Kesimpulan 3

BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Mengelola bisnis bakso bakar skala home industri rentan terhadap ancaman keamanan seperti pencurian peralatan produksi, bahan baku, ataupun kebocoran resep rahasia. Menjaga keamanan bisnis rumahan memang tantangan tersendiri karena tidak didukung oleh tim keamanan profesional dan anggaran khusus seperti perusahaan besar. Pemilik bisnis harus mampu mengelola sendiri sistem keamanannya dengan memanfaatkan sumber daya yang ada dengan maksimal. Jika keamanan tidak diprioritaskan, maka dampaknya pun berisiko besar terhadap profitabilitas dan kelangsungan operasional bisnis dalam jangka panjang.

Ancaman keamanan beragam mulai dari pencurian atau perusakan peralatan produksi oleh pihak yang iri dengan bisnis yang dijalankan, kebakaran di dapur akibat konsleting listrik yang dapat menghanguskan seluruh persediaan bahan baku, hingga kebocoran resep rahasia oleh pesaing yang dapat merugikan daya saing produk. Tidak hanya aset fisik, data penting terkait keuangan dan operasional bisnis juga rawan dicuri atau disabotase melalui serangan siber jika akses teknologi informasinya tidak aman. Semakin tinggi skala ancaman keamanan ini, maka semakin besar pula potensi kerugian finansial hingga reputasi yang mungkin ditanggung oleh bisnis.

B. Rumusan Masalah

1. Ancaman keamanan apa saja yang paling besar risikonya bagi bisnis bakso bakar home industri?
2. Bagaimana merancang sistem keamanan bisnis yang ideal dan komprehensif dengan budget terbatas?
3. Solusi keamanan apa yang paling efektif untuk melindungi setiap area vital bisnis rumahan tersebut?

BAB II
PEMBAHASAN

A. Langkah – Langkah Membangun Sistem Keamanan

1. Melakukan Audit Risiko Keamanan Identifikasi dan kategorisasi seluruh risiko keamanan yang mengancam bisnis, apakah dari sisi fisik, teknologi informasi, finansial, sumber daya manusia, hingga aspek legalitas. Analisis tingkat dampak dan probabilitas dari setiap risiko. Hasil audit risiko ini menjadi dasar untuk merumuskan solusi keamanan bisnis.
2. Membangun Keamanan Fisik Area Produksi Area produksi yang mencakup dapur dan tempat penyimpanan bahan baku perlu mendapat perhatian khusus karena berhubungan langsung dengan operasional bisnis. Beberapa tindakan yang dapat diambil:
    a) Perkuat akses pintu dan jendela dapur dengan kunci dan grendel tambahan
    b) Pasang alarm pintu di akses utama dapur agar terdeteksi jika ada masuk tanpa ijin
    c) Gunakan lemari & brankas khusus yang terkunci untuk menyimpan peralatan produksi maupun bahan baku
    d) Instal kamera pengintai di dapur untuk memantau secara jarak jauh
    e) Sediakan pemadam api tangan untuk cegah dan tangani kebakaran
3. Lindungi Kerahasiaan Resep dan Data Bisnis Resep rahasia bakso serta data

keuangan merupakan aset informasi penting yang perlu dilindungi dari akses pihak eksternal. Beberapa cara termasuk:

a) Simpan salinan resep fisik dalam amplop tertutup atau brankas mini
b) Enkripsi dan password protect folder resep digital di laptop/komputer
c) Backup secara rutin data dan financial record bisnis ke hard disk eksternal
d) Instal antivirus di semua perangkat untuk cegah malware
e) Batasi akses wifi hanya untuk perangkat tepercaya

4. Persiapkan Rencana Kesinambungan Bisnis Susun dokumen tertulis berisi prosedur alternatif menjaga kelangsungan produksi jika terjadi bencana alam, kebakaran, atau gangguan keamanan lain di rumah. Contohnya sewa dapur komunal sementara, pinjam peralatan dari relasi bisnis, aktivasi asuransi properti jika terjadi kerusakan area produksi.
5. Rutin Evaluasi dan Tingkatkan Sistem Keamanan Pantau implementasi sistem keamanan yang ada dan lakukan evaluasi risiko serta audit secara berkala untuk memastikan bisnis selalu terlindungi dari ancaman yang mungkin muncul. Tingkatkan juga kompetensi terkait manajemen risiko dan keamanan bisnis.

BAB III
PENUTUP

A. Kesimpulan

Sebaga Mengelola bisnis bakso bakar skala home industri menghadirkan tantangan tersendiri dalam memastikan keamanan seluruh aset vital bisnis. Ancaman bisa muncul dari mana saja, sementara keterbatasan sumber daya menyulitkan untuk mengimplementasikan sistem keamanan profesional seperti perusahaan besar.

Pengamanan harus mencakup seluruh area mulai dari aset fisik seperti peralatan produksi dan bahan baku, lindungi kerahasiaan data dan resep dari akses pihak eksternal, hingga memiliki rencana kontijensi jika terjadi hal yang tidak diinginkan. Audit risiko dan evaluasi berkala penting untuk memastikan

sistem keamanan yang dibangun sesuai dengan perkembangan ancaman terkini dan mampu melindungi kelangsungan bisnis.

Dengan menerapkan sistem keamanan menyeluruh dengan memaksimalkan sumber daya yang ada, diharapkan bisnis bakso bakar skala UMKM tersebut mampu survive dan berkembang secara berkelanjutan di tengah semakin ketatnya persaingan industri kuliner saat ini.