Jurnal Terapan Ilmu Ekonomi, Manajemen dan Bisnis, Vol. 5 No. 1 April 2025 ISSN 2746-4210 (*Print*) ISSN 2746-4229 (*Online*)

Jurnal Terapan Ilmu Ekonomi, Manajemen dan Bisnis

Available online http://jurnal.polsri.ac.id/index.php/jtiemb

Implementasi Manajemen Risiko dalam Pengelolaan *Explore Asian Food* 2024

Implementation of Risk Management in the Management of Explore Asian Food 2024

Handika Fikri Pratama[1)], Muhammad Iqbal[2)], Yayan Dian Fitriansyah[3)]

1)Prodi Pengelolaan Konvensi dan Acara Politeknik Pariwisata Palembang, Indonesia
2) Prodi Pengelolaan Konvensi dan Acara Politeknik Pariwisata Palembang, Indonesia
3) Prodi Pengelolaan Konvensi dan Acara Politeknik Pariwisata Palembang, Indonesia

**Coresponding Email*: handika@poltekpar-palembang.ac.id

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi dan menganalisis berbagai jenis risiko yang muncul dalam penyelenggaraan *Explore Asian Food* 2024, sebuah acara kuliner berskala internasional yang melibatkan berbagai pemangku kepentingan. Dengan menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif, data diperoleh melalui observasi langsung, wawancara semi-terstruktur dengan panitia, peserta, dan pengunjung, serta dokumentasi internal acara. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat enam kategori risiko utama yang memengaruhi keberhasilan acara, yaitu: risiko operasional, risiko keuangan, risiko hukum, risiko keselamatan dan keamanan, risiko reputasi, serta risiko lingkungan. Masing-masing risiko memiliki faktor penyebab spesifik dan dampak yang bervariasi, mulai dari gangguan teknis hingga penurunan persepsi publik. Penelitian ini juga merumuskan langkah-langkah mitigasi strategis yang dapat diimplementasikan untuk meminimalisasi potensi gangguan di masa mendatang, seperti peningkatan koordinasi antartim, penyesuaian perencanaan keuangan, penyusunan SOP darurat, dan penguatan komunikasi publik. Temuan ini diharapkan dapat menjadi referensi praktis bagi penyelenggara acara serupa dalam menerapkan manajemen risiko yang holistik dan adaptif.

Kata Kunci: manajemen risiko, *event* management, acara kuliner, *Explore Asian Food* 2024

Abstract

This study aims to identify and analyze various types of risks that emerged during the organization of Explore Asian Food 2024, an international culinary event involving multiple stakeholders. Using a descriptive qualitative approach, data were collected through direct observation, semi-structured interviews with event organizers, participants, and visitors, as well as internal event documentation. The findings reveal six major categories of risk that significantly influenced the event's success: Operational Risk, financial risk, legal risk, health and safety risk, reputational risk, and Environmental Risk. Each risk type had specific causes and varying impacts, ranging from technical disruptions to negative public perception. The study also proposes strategic mitigation measures to minimize potential disruptions in future events, including improved coordination across teams, flexible financial planning, the development of emergency standard operating procedures, and strengthened public communication. These findings are expected to serve as a practical reference for future event organizers in implementing holistic and adaptive risk management strategies.

Keywords: risk management, event planning, culinary festival, Explore Asian Food 2024

PENDAHULUAN

Penyelenggaraan *event* kuliner berskala besar seperti *Explore Asian Food* 2024 merupakan aktivitas yang kompleks dan melibatkan berbagai elemen penting seperti logistik, pemasaran, keselamatan pengunjung, hingga kepuasan stakeholder. Seiring dengan meningkatnya minat masyarakat terhadap pariwisata berbasis gastronomi dan budaya, *event* seperti ini tidak hanya berfungsi sebagai wadah hiburan dan promosi budaya, tetapi juga sebagai instrumen penggerak ekonomi kreatif dan pariwisata lokal maupun internasional. Namun demikian, kompleksitas operasional dan tingginya ekspektasi publik membuat *event* seperti ini sangat rentan terhadap berbagai jenis risiko, baik yang bersifat internal maupun eksternal.

Menurut *Explore Asian Food* (PMI), manajemen risiko adalah proses sistematis dalam mengidentifikasi, menganalisis, merespons, dan memantau risiko proyek, yang bertujuan untuk meningkatkan kemungkinan pencapaian tujuan dan meminimalkan dampak negatif (PMI, 2017). Dalam konteks penyelenggaraan *event*, penerapan manajemen risiko menjadi krusial mengingat adanya potensi gangguan seperti cuaca ekstrem, masalah teknis, kelalaian sumber daya manusia, lonjakan jumlah pengunjung, hingga risiko keamanan dan kesehatan publik.

Silvers (2008) menekankan bahwa manajemen risiko dalam industri *event* merupakan salah satu komponen fundamental dalam perencanaan dan pelaksanaan kegiatan. Ketidakmampuan mengelola risiko dapat berdampak langsung terhadap kegagalan acara, kerugian finansial, kerusakan reputasi, dan bahkan keselamatan pengunjung. Oleh karena itu, penyelenggara *event* harus mampu menerapkan pendekatan manajemen risiko secara menyeluruh mulai dari tahap perencanaan, pelaksanaan, hingga evaluasi pasca-*event*.

Explore Asian Food 2024, sebagai ajang promosi kuliner lintas negara Asia, diharapkan dapat menjadi wadah integrasi antara budaya, pariwisata, dan industri makanan. Dengan melibatkan berbagai pelaku usaha, pengunjung dari beragam latar belakang, serta lokasi penyelenggaraan yang terbuka untuk umum, maka implementasi manajemen risiko yang tepat menjadi faktor kunci keberhasilan. Keberhasilan *event* ini tidak hanya diukur dari banyaknya pengunjung atau omzet penjualan, tetapi juga dari seberapa baik risiko-risiko yang muncul dapat diidentifikasi, diminimalkan, dan ditanggulangi.

Melalui penelitian ini, penulis ingin mengkaji bagaimana implementasi manajemen risiko diterapkan dalam pengelolaan *Explore Asian Food* 2024, serta mengevaluasi sejauh mana strategi tersebut mampu mendukung kelancaran dan keberhasilan penyelenggaraan acara. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi teoretis maupun praktis dalam pengembangan ilmu *event* management, khususnya dalam pengelolaan risiko pada *event* berskala besar.

KAJIAN PUSTAKA

Manajemen risiko merupakan suatu proses yang bersifat sistematis dan terstruktur, mencakup tahapan identifikasi, analisis, evaluasi, serta pengendalian terhadap berbagai potensi risiko yang dapat menghambat pencapaian tujuan suatu proyek atau kegiatan (*Explore Asian Food* , 2017). Dalam konteks industri *event*, penerapan manajemen risiko menjadi sangat penting, mengingat karakteristik kegiatan yang bersifat sementara, terbuka untuk umum, serta melibatkan berbagai pihak dengan kepentingan yang beragam. Perencanaan manajemen risiko yang efektif tidak hanya berfungsi untuk meminimalkan kemungkinan terjadinya kerugian, tetapi juga berkontribusi terhadap peningkatan efisiensi operasional, pemeliharaan citra penyelenggara, serta keberlanjutan pelaksanaan *event* secara keseluruhan.

Silvers (2008) mengemukakan bahwa setiap *event* memiliki karakteristik dan profil risiko yang unik, bergantung pada jenis dan skala kegiatan yang diselenggarakan. Risiko tersebut dapat meliputi aspek keselamatan dan keamanan peserta, kondisi cuaca ekstrem, potensi kegagalan teknis, hambatan logistik, hingga risiko hukum yang mungkin timbul selama pelaksanaan kegiatan. Oleh karena itu, pendekatan terhadap manajemen risiko dalam penyelenggaraan *event* perlu disesuaikan secara kontekstual, mencakup pemahaman terhadap lokasi, kapasitas, serta tujuan strategis dari *event* yang dilaksanakan.

Bowdin et al. (2011) menyatakan bahwa risiko dalam penyelenggaraan *event* umumnya dikelompokkan ke dalam beberapa kategori utama, yaitu:

1. Risiko Operasional (*Operational Risk*) Risiko ini berkaitan langsung dengan proses pelaksanaan kegiatan. Termasuk di dalamnya adalah keterlambatan logistik, kegagalan peralatan, kesalahan teknis, dan ketidaksiapan staf atau sukarelawan. Risiko ini dapat menyebabkan terganggunya jalannya acara secara teknis dan mengurangi kualitas pelayanan kepada peserta.
2. Risiko Keuangan (*Financial Risk*) Risiko keuangan mencakup potensi kerugian akibat pengeluaran tak terduga, pendapatan yang tidak sesuai target, pembatalan sponsor, serta fluktuasi harga. Getz dan Page (2016) menekankan bahwa risiko finansial merupakan salah satu risiko paling krusial yang dapat memengaruhi kelangsungan *event*, terutama dalam *event* skala besar yang bergantung pada pendanaan eksternal.
3. Risiko Hukum (*Legal Risk*) Meliputi pelanggaran kontrak, masalah perizinan, pelanggaran hak cipta, serta tuntutan hukum akibat kecelakaan atau

kerugian yang dialami peserta. Raj, Walters, dan Rashid (2013) menegaskan pentingnya pemahaman regulasi lokal dan nasional dalam mengurangi potensi risiko hukum.

4. Risiko Keselamatan dan Keamanan (*Health and Safety Risk*)
   Berkaitan dengan potensi kecelakaan, kerusuhan, bencana alam, atau penyebaran penyakit yang dapat membahayakan pengunjung dan peserta. Penyelenggara wajib memiliki prosedur darurat dan rencana evakuasi untuk mengurangi dampak dari risiko ini (Silvers, 2008).
5. Risiko Reputasi (*Reputational Risk*)
   Muncul akibat penyelenggaraan *event* yang tidak sesuai harapan, pelayanan yang buruk, atau masalah etika. Risiko ini dapat berdampak jangka panjang terhadap citra penyelenggara dan kepercayaan publik (Bowdin et al., 2011).
6. Risiko Lingkungan (*Environmental Risk*)
   Terkait dengan dampak lingkungan dari pelaksanaan *event*, seperti polusi, kerusakan lokasi, atau pelanggaran terhadap peraturan lingkungan. Pengabaian terhadap risiko ini dapat menimbulkan konsekuensi hukum maupun sosial.

Dengan memahami klasifikasi risiko tersebut, penyelenggara *event* dapat menyusun strategi manajemen risiko secara lebih komprehensif dan adaptif. Evaluasi dan mitigasi terhadap risiko-risiko tersebut juga dapat meningkatkan efisiensi operasional dan keberhasilan keseluruhan acara.

METODOLOGI

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan tujuan untuk memahami secara mendalam proses implementasi manajemen risiko dalam kegiatan *Explore Asian Food* 2024. Pendekatan ini dipilih karena dapat memberikan gambaran holistik mengenai perencanaan, identifikasi, analisis, penanganan, serta monitoring risiko yang dihadapi selama pengelolaan acara tersebut.

Menurut Moleong (2017), pendekatan kualitatif cocok digunakan untuk memahami fenomena sosial yang kompleks, seperti pengelolaan acara yang melibatkan berbagai pihak dan dinamika risiko yang tidak terstruktur.

Lokasi penelitian dilakukan di area penyelenggaraan kegiatan *Explore Asian Food* 2024 yaitu kawasan Monpera, Palembang yang merupakan acara bertema kuliner Asia yang melibatkan berbagai UMKM dan pemangku kepentingan pariwisata. Subjek penelitian meliputi: Panitia penyelenggara (*event organizer*), Pelaku UMKM peserta acara, Perwakilan sponsor atau mitra kerja, Pengunjung (sebagai informan tambahan untuk validasi

risiko eksternal). Teknik penentuan informan menggunakan purposive sampling, yaitu pemilihan informan berdasarkan kriteria tertentu yang relevan dengan penelitian (Sugiyono, 2019). Pengumpulan data dilakukan dengan cara wawancara mendalam, observasi partisipatif dan dokumentasi. Data yang terkumpul dianalisis menggunakan model analisis data interaktif yaitu reduksi data, penyajian data dan penarikan Kesimpulan dan verifikasi.

HASIL

Explore Asian Food 2024 adalah sebuah acara kuliner berskala internasional yang bertujuan untuk merayakan, mempromosikan, dan mengeksplorasi kekayaan cita rasa Asia. *Event* ini menyatukan berbagai budaya kuliner dari negara-negara Asia seperti Jepang, Korea, Thailand, Indonesia, Vietnam, China dan India.

1. Risiko Operasional (*Operational Risk*)

Risiko operasional merupakan jenis risiko yang berkaitan dengan kegagalan dalam proses internal, manusia, sistem, atau kejadian eksternal yang berdampak pada kelangsungan kegiatan organisasi atau acara. Ketika berlangsung *Explore Asian Food* 2024, risiko operasional mencakup berbagai potensi gangguan yang secara langsung memengaruhi pelaksanaan teknis acara. Risiko ini timbul akibat ketidaksiapan peralatan, kegagalan sistem, kesalahan manusia, atau ketidakefisienan dalam alur kerja dan logistik.

Tabel 1. Analisis Resiko Operasional

No	Resiko	Penyebab	Akibat
11	Keterlambatan logistik	Kurang koordinasi, keterlambatan pengiriman	Proses set up area pameran menjadi terlambat
22	Kegagalan fungsi pada instalasi Listrik	Pemasangan dan penyimpatan peralatan yang tidak sesuai SOP seperti terkena konslerting ataupun ketumpahan air	Penundaan pelaksanaan acara
33	Kesalahan Teknis Sistem Registrasi	Tidak tersedia pintu masuk dan pintu keluar	Pengunjung berdesakan terjebak dalam satu pintu yang sama.
44	Ketidaksiapan Panitia/relawan	Kurangnya pemahaman dan pelatihan bagi relawan dalam menangani situasi darurat, dan pertanyaan pengunjung.	Pengunjung dan UMKM tidak mendapatkan informasi lengkap mengenai acara dan fasilitas penunjang yang terdapat dilokasi acara.

Sumber Tabel. Olahan Data Penulis

Dari berbagai temuan tersebut, dapat disimpulkan bahwa risiko operasional di *Explore Asian Food 2024* muncul karena beberapa factor seperti Kurangnya integrasi dan koordinasi antar vendor logistic, Ketiadaan uji coba sistem TI skala besar sebelum pelaksanaan, Minimnya pelatihan teknis dan simulasi bagi staf dan sukarelawan. Meskipun sebagian besar gangguan bersifat sementara dan berhasil ditangani, risiko-risiko ini mengurangi pengalaman pengunjung dan

menurunkan persepsi profesionalisme acara, terutama pada hari pertama. Untuk mengatasi risiko operasional terdapat beberapa langkah yang dapat diambil antara lain :

1. Membuat jadwal logistik dengan *buffer time* dan koordinasi vendor melalui technical meeting serta menunjuk PIC per zona.
2. Melakukan audit teknis kelistrikan, menggunakan pelindung kabel, dan menyediakan teknisi serta genset cadangan selama acara.
3. Mendesain ulang tata letak pintu masuk/keluar dengan signage jelas, menyediakan jalur darurat dan personel pengatur arus.
4. Melaksanakan pelatihan dan simulasi teknis bagi relawan, menyediakan buku saku SOP, dan menempatkan relawan di titik strategis dengan identitas khusus.

2. Risiko Keuangan (Financial Risk)

Risiko keuangan dalam penyelenggaraan *Explore Asian Food 2024* menjadi salah satu isu yang cukup signifikan dan berdampak pada efisiensi pengelolaan acara. Berdasarkan hasil wawancara dengan bendahara acara, tim sponsorship, serta dokumen anggaran yang diperoleh, ditemukan sejumlah faktor yang berkontribusi terhadap tingginya kerentanan terhadap risiko keuangan.

Tabel 2. Analisis Risiko Keuangan

No	Resiko	Penyebab	Akibat
1	Pengeluaran Tak Terduga	Kebutuhan perlengkapan tambahan dikarenakan kondisi cuaca (tenda)	Biaya cukup besar dan belum teralokasi dalam RAB awal
2	Pendapatan Tidak Sesuai Target	Keterlambatan promosi daring dan rendahnya konversi dari kampanye media social.	Penjualan tiket dan kontribusi tenant tidak mencapai target
3	Pembatalan Sponsor	Pembatalan sponsor beberapa waktu sebelum acara	Kekurangan pendanaan yang signifikan
4	Fluktuasi Harga Barang dan Jasa	Kenaikan harga menjelang acara.	Beban tambahan harus ditanggung oleh panitia

Temuan-temuan di atas menunjukkan bahwa risiko keuangan dalam *Explore Asian Food* 2024 bersumber dari faktor internal dan eksternal. Secara internal, kurangnya cadangan anggaran dan fleksibilitas dalam perencanaan keuangan menjadi celah yang memperbesar dampak pengeluaran tak terduga. Sementara itu, secara eksternal, ketergantungan pada sponsor dan kondisi pasar (harga vendor) menambah potensi ketidakstabilan pendanaan.

Kondisi ini sejalan dengan pernyataan Getz dan Page (2016), yang menyebutkan bahwa risiko finansial merupakan salah satu faktor paling kritis dalam manajemen *event*, khususnya pada kegiatan yang sangat mengandalkan dukungan eksternal dan partisipasi pasar.

Untuk mengatasi risiko keuangan terdapat beberapa langkah yang dapat diambil antara lain :

1. Menyediakan dana cadangan dan menyusun anggaran berbasis skenario (normal, darurat ringan dan darurat berat)
2. Melakukan promosi digital lebih awal, mengoptimalkan media sosial dengan strategi seperti diskon early bird, giveaway dan kolaborasi dengan influencer lokal.Bekerjasama dengan media partner dan melakukan evaluasi promosi secara berkala.
3. Menentapkan batas waktu finalisasi sponsor minimal H-30 sebelum acara, menyusun daftar sponsor cadangan dan memulai komunikasi sejak awal. Menambahkan klausul penalti pembatalan sepihak pada MoU dengan sponsor. Menggandeng banyak sponsor kecil sebagai pengganti sponsor besar yang dominan.

3. Risiko Hukum (Legal Risk)

Risiko hukum merupakan salah satu area yang memiliki dampak signifikan terhadap kelangsungan acara *Explore Asian Food 2024*, terutama terkait dengan kepatuhan terhadap peraturan dan potensi konflik hukum yang mungkin timbul. Berdasarkan hasil wawancara dengan panitia hukum, pihak sponsor, serta analisis dokumen perizinan dan kontrak, ditemukan beberapa temuan kunci mengenai potensi risiko hukum yang dihadapi selama persiapan dan pelaksanaan acara.

Tabel 3. Analisis Risiko Hukum

No	Resiko	Penyebab	Akibat
1	Pelanggaran Kontrak	Ketidakjelasan klausul dalam kontrak antara panitia dan penyedia jasa	Tidak ada jaminan kesesuaian waktu dan kualitas barang yang disediakan.
2	Perizinan	Izin keramaian dan izin usaha dari pemerintah local	Vendor UMKM mengalami kesulitan dalam memenuhi persyaratan sertifikasi dan izin edar
3	Pelanggaran hak Cipta	Ditemukan beberapa elemen desain grafis yang memiliki elemen visual serupa yang telah dipatenkan pihak lain.	Potensi pelanggaran Hak Cipta
4	Tuntutan Hukum akaibat kecelakaan atau kerugian peserta	Tidak adanya prosedur penanganan kecelakaan atau insinden.	Kecelakaan/luka ringan pada peserta.

Temuan-temuan di atas menggarisbawahi pentingnya manajemen risiko hukum yang lebih terstruktur dalam penyelenggaraan acara besar seperti *Explore Asian Food 2024*. Pelanggaran kontrak dan masalah perizinan menunjukkan bahwa ketidakpastian hukum dalam persiapan acara dapat memperburuk reputasi penyelenggara, sedangkan potensi tuntutan hak cipta dan kecelakaan menambah lapisan risiko yang lebih besar. Hal ini sejalan dengan pendapat Raj, Walters, dan Rashid (2013) yang menekankan bahwa pemahaman regulasi lokal dan nasional adalah hal yang

sangat penting dalam mengurangi potensi risiko hukum dalam penyelenggaraan acara.

Untuk mengatasi risiko keuangan terdapat beberapa langkah yang dapat diambil antara lain :

1. Menyusun kontrak kerja sama rinci dengan standar waktu, kualitas, dan sanksi, serta membentuk tim khusus untuk urusan perizinan sejak awal.
2. Koordinasi aktif dengan instansi pemerintah agar persyaratan dan tenggat waktu izin terpenuhi.
3. Memastikan legalitas materi promosi melalui audit, penggunaan desain orisinal atau lisensi sah, dan melibatkan ahli hak kekayaan intelektual.
4. Menyusun prosedur keselamatan peserta, melatih panitia dan relawan, serta menyediakan fasilitas medis dan tim siaga di lokasi acara..

4. Risiko Keselamatan dan Keamanan (*Health and Safety Risk*)

Risiko keselamatan dan keamanan dalam penyelenggaraan *Explore Asian Food* 2024 mencakup berbagai aspek yang berpotensi membahayakan pengunjung, peserta, dan panitia. Berdasarkan observasi lapangan, dokumentasi acara, serta wawancara dengan tim keamanan dan relawan, ditemukan beberapa potensi risiko yang dapat mengganggu kelancaran dan keamanan acara jika tidak diantisipasi secara sistematis.

Tabel 4. Analisis Risiko Keselamatan dan Keamanan

No	Resiko	Penyebab	Akibat
1	Potensi Kecelakaan Fisik	Sejumlah titik rawan yang menyebabkan kemacetan arus pengunjung	Potensi insiden macet arus kendaraan, penumpukan pengunjung dan yang dapat meningkatkan risiko kecelakaan ringan
2	Minimnya Prosedur Ecvakuasi dan Tanggap Darurat	Belum disosialisasikan prosedur evakuasi yang sitematis	Sebagian besar relawan tidak memahami jalur evakuasi atau titik kumpul jika terjadi situasi darurat seperti kebakaran ataupun kerusuhan
3	Risiko Penularan Penyakit	sebagian besar pengunjung dan peserta mengikuti protokol dasar kebersihan, tidak tersedianya fasilitas cuci tangan dan sanitasi yang memadai	meningkatkan risiko penyebaran penyakit, terutama dalam situasi kerumunan dan interaksi intensif di area makanan
4	Ancaman Gangguan Keamanan	tidak semua relawan dibekali pelatihan komunikasi untuk menghadapi situasi konflik ringan.,	panitia mencatat adanya beberapa gesekan antarpengunjung akibat antrean panjang dan kurangnya pengaturan jalur masuk/keluar, yang dapat berpotensi menjadi konflik terbuka

Temuan tersebut menunjukkan bahwa aspek keselamatan dan keamanan masih memerlukan perencanaan dan implementasi yang lebih kuat. Tidak adanya prosedur darurat yang terstruktur serta lemahnya koordinasi relawan dalam menangani insiden dapat memperbesar dampak jika terjadi kecelakaan atau kerusuhan. Hal ini sejalan dengan pandangan Silvers (2008) yang menyatakan bahwa penyelenggara acara wajib memiliki rencana keselamatan dan evakuasi yang terdokumentasi dan dapat dijalankan secara efektif untuk meminimalkan risiko pada pengunjung.

Untuk mengatasi risiko keselamatan dan keuangan terdapat beberapa langkah yang dapat diambil antara lain :

1. Pemetaan titik rawan kemacetan dan penempatan petugas serta pembatas jalur untuk kelancaran mobilitas pengunjung.
2. Penyusunan dan simulasi prosedur evakuasi dengan peta dan alat komunikasi untuk koordinasi darurat.
3. Penyediaan fasilitas kebersihan lengkap, pengawasan standar higienis UMKM, dan pengumuman berkala terkait kebersihan dan protokol kesehatan.
4. Pelatihan relawan komunikasi krisis, penempatan tim keamanan di titik rawan, serta layanan pengaduan cepat bagi pengunjung.

5. Risiko Reputasi (*Reputational Risk*)

Risiko reputasi dalam penyelenggaraan *Explore Asian Food* 2024 menjadi salah satu dimensi penting yang berpotensi memengaruhi keberlangsungan acara serupa di masa mendatang. Berdasarkan wawancara dengan pengunjung, peserta UMKM, serta dokumentasi media sosial dan laporan umpan balik (*feedback*), ditemukan beberapa indikator munculnya risiko reputasi, baik dari sisi pelayanan, ekspektasi peserta, maupun persepsi publik terhadap penyelenggara acara.

Tabel 5. Analisis Risiko Reputasi

No	Resiko	Penyebab	Akibat
1	Ketidaksesuaian antara Promosi dan Kenyataan	tidak sesuai dengan ekspektasi yang dibentuk oleh materi promosi, seperti jumlah tenant makanan internasional dan keberagaman kuliner Asia yang ditampilkan.	Kesenjangan antara ekspektasi dan realita ini menimbulkan kekecewaan dan munculnya komentar negatif di media sosial
2	Kualitas Pelayanan yang Tidak Konsisten	pelayanan kepada peserta UMKM dan pengunjung berbeda antar zona, tergantung dari kesiapan panitia di masing-masing area	Beberapa UMKM mengeluhkan keterlambatan dalam distribusi logistik dan kurangnya informasi terkait fasilitas acara, sementara pengunjung mengeluhkan panjangnya antrean masuk dan kurangnya petugas informasi
3	Respon Lambat terhadap	Panitia belum memiliki sistem	memperburuk persepsi publik, karena

No	Resiko	Penyebab	Akibat
	Keluhan Pengunjung	penanganan keluhan yang terorganisir, sehingga beberapa pengaduan dari pengunjung tidak segera ditindaklanjuti.	pengunjung merasa suaranya diabaikan. Di media sosial, beberapa keluhan juga tidak mendapat tanggapan resmi dari pihak penyelenggara.
4	Tantangan Etika dan Transparansi	transparansi pemilihan tenant dan sponsor yang dinilai kurang terbuka	Beberapa pihak mempertanyakan mengapa UMKM tertentu mendapatkan lokasi yang lebih strategis, sementara yang lain kurang terakses pengunjung

Temuan ini memperlihatkan bahwa risiko reputasi tidak hanya muncul akibat kegagalan teknis, tetapi juga dari ketidakseimbangan ekspektasi dan persepsi publik. Reputasi yang baik sangat penting untuk menjaga keberlanjutan acara, menarik sponsor, dan mempertahankan partisipasi publik. Hal ini sejalan dengan pandangan Bowdin et al. (2011) yang menyatakan bahwa reputasi adalah aset tidak berwujud yang sangat rentan dalam industri *event*, dan memerlukan perlindungan strategis melalui manajemen risiko komunikasi yang efektif.

Untuk mengatasi risiko reputasi terdapat beberapa langkah yang dapat diambil antara lain :

1. Sesuaikan konten promosi dengan kondisi aktual dan publikasikan daftar tenant serta peta layout secara transparan untuk mengelola ekspektasi publik.
2. Susun SOP layanan standar untuk semua zona dan tunjuk zona coordinator (PIC) guna memastikan konsistensi pelaksanaan acara.
3. Sediakan pos informasi terintegrasi dan sistem pengaduan cepat, termasuk tim respons media sosial dan customer service onsite.
4. Terapkan seleksi tenant dan sponsor yang transparan dengan tim kurasi independen, serta sosialisasikan etika dan integritas kepada panitia dan relawan.

6. Risiko Lingkungan (*Environmental Risk*)

Risiko lingkungan dalam pelaksanaan *Explore Asian Food* 2024 mencakup berbagai potensi dampak negatif terhadap kondisi fisik lokasi acara, kelestarian lingkungan, serta persepsi masyarakat sekitar. Temuan ini diperoleh dari hasil observasi lapangan, dokumentasi pasca-acara, dan wawancara dengan pihak penyelenggara, pengelola tempat, serta perwakilan komunitas lingkungan.

Tabel 6. Analisis Risiko Lingkungan

No	Resiko	Penyebab	Akibat
1	Penumpukan Sampah dan Minimnya Pengelolaan Limbah	pasca-acara dan keterangan dari pengelola tempat menyebutkan keterbatasan sistem pengelolaan sampah terpadu.	Penumpukan sampah di area publik dan gangguan estetika lingkungan.
2	Kerusakan Fisik Area Hijau	Lantai rumput dan tanaman hias di sekitar	Mengganggu keasrian taman dan

No	Resiko	Penyebab	Akibat
		lokasi mengalami kerusakan akibat pijakan pengunjung, pemasangan tenda, dan aktivitas logistik.	membutuhkan waktu serta biaya pemulihan vegetasi.
3	Penggunaan Energi dan Sumber Daya Tak Ramah Lingkungan	Penggunaan genset berbahan bakar fosil dan pendingin udara portabel menciptakan jejak karbon yang tinggi	Meningkatkan emisi gas rumah kaca dan konsumsi energi tidak berkelanjutan.
4	Kurangnya Edukasi dan Partisipasi Lingkungan	Minimnya program atau pesan kampanye lingkungan dalam rangkaian acara.	Peluang yang terlewatkan untuk meningkatkan kesadaran publik tentang praktik konsumsi dan kegiatan berkelanjutan

Temuan ini menunjukkan bahwa risiko lingkungan tidak hanya berkaitan dengan dampak fisik terhadap lokasi acara, tetapi juga mencerminkan tingkat tanggung jawab sosial dan keberlanjutan yang dipersepsikan oleh publik. Kegagalan dalam mengelola aspek lingkungan – seperti penumpukan sampah, kerusakan area hijau, dan penggunaan energi tak ramah lingkungan – dapat menimbulkan reaksi negatif dari masyarakat sekitar, komunitas lingkungan, dan pemangku kepentingan lainnya. Hal ini berpotensi memperburuk citra acara dan mengurangi legitimasi penyelenggara sebagai pihak yang peduli terhadap kelestarian lingkungan.

Untuk mengatasi risiko lingkungan terdapat beberapa langkah yang dapat diambil antara lain :

1. Sediakan tempat sampah terpilah dan edukasi pengunjung serta tenant tentang pentingnya memilah sampah dan penggunaan kemasan ramah lingkungan.
2. Jalin kerja sama dengan bank sampah, LSM, atau penyedia jasa daur ulang untuk pengelolaan limbah yang tepat.
3. Lindungi area hijau dengan matras pelindung dan jalur sirkulasi yang jelas, serta lakukan restorasi pasca-acara untuk menjaga lingkungan.
4. Adakan zona edukasi lingkungan dan kegiatan ramah lingkungan, serta libatkan komunitas lokal sebagai mitra acara.

SIMPULAN

Penyelenggaraan *Explore Asian Food* 2024 menghadirkan berbagai jenis risiko yang secara signifikan memengaruhi kelancaran, keamanan, citra, dan keberlanjutan acara. Risiko operasional, keuangan, hukum, keselamatan, reputasi, dan lingkungan muncul akibat kelemahan dalam perencanaan teknis, koordinasi antar tim, kepatuhan regulasi, serta ketidaksiapan dalam menghadapi kondisi dinamis selama acara berlangsung. Meskipun sebagian besar permasalahan dapat diatasi secara situasional, temuan ini menekankan pentingnya penerapan

manajemen risiko yang terstruktur dan terintegrasi sejak tahap perencanaan, termasuk melalui simulasi, komunikasi publik yang jujur, audit teknis, serta pendekatan kolaboratif lintas sektor. Upaya mitigasi berbasis SOP, pelatihan, transparansi, dan keberlanjutan sangat krusial dalam memastikan penyelenggaraan acara yang lebih profesional, aman, dan berdaya saing di masa mendatang.

UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis menyampaikan penghargaan dan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada seluruh pihak yang telah memberikan dukungan dan kontribusi dalam pelaksanaan penelitian ini. Ucapan terima kasih khusus disampaikan kepada panitia penyelenggara *Explore Asian Food* 2024 yang telah memberikan akses data, informasi, dan kesempatan observasi langsung selama kegiatan berlangsung. Penulis juga berterima kasih kepada para narasumber dari tim logistik, keuangan, keamanan, hukum, serta perwakilan UMKM peserta acara yang telah meluangkan waktu untuk berdiskusi dan memberikan wawasan yang sangat berharga.

DAFTAR PUSTAKA

Bowdin, G. A. J., Allen, J., O'Toole, W., Harris, R., & McDonnell, I. (2011). *Events management* (3rd ed.). Routledge.

Detmuliati, A., & Pratama, H. F. (2024). Pengaruh *event* pariwisata dalam keputusan berkunjung di Desa Wisata Sungsang-Sumatera Selatan. *Jurnal Aplikasi Manajemen dan Bisnis, 4*(2), 50–63. https://doi.org/10.5281/zenodo.12754352

Getz, D., & Page, S. J. (2016). *Event studies: Theory, research and policy for planned events* (3rd ed.). Routledge.

Miles, M. B., & Huberman, A. M. (1994). *Qualitative data analysis: An expanded sourcebook*. Sage Publications.

Pratama, H. F., Yahyaddin, M., Iqbal, M., Kurniawan, A., Fadhela, R., Wibowo, B., & Hazisma, S. (2025). Enhancing festival *event* quality through trend-driven innovation in regional Indonesia. *Journal of Tourism Sustainability, 5*(1). https://doi.org/10.35313/jtospolban.v5i1.149

Explore Asian Food (PMI). (2017). *A guide to the project management body of knowledge (PMBOK® guide) – Sixth edition*.

Raj, R., Walters, P., & Rashid, T. (2013). *Events management: Principles and practice*. SAGE Publications.

Setiawan, H., Rini, & Detmuliati, A. (2024). Triggers for destination brand loyalty of millennial visitors to natural tourism destinations. *Jurnal Manajemen, 28*(2), 222–246. https://doi.org/10.24912/jm.v28i2.1629

Silvers, J. R. (2008). *Risk management for meetings and events*. Butterworth-Heinemann.

Yahyaddin, M. Y. M., Iqbal, M. I. M., Pratama, H. F. P. H. F., Hazisma, L. S. H. L. S., Kurniawan, A. K. A., Fadhela, R. F. R., & Ramadhanty, U. R. U. (2025). Determinants of success Candi Bumi Ayu Festival of Pali Regency. *Journal of Tourism and Creativity, 9*(1), 23–32