

Peran Manajemen Modal Usaha dalam Keberlanjutan Warung Makan

The Role of Business Capital Management in the Sustainability of Food Stalls

Dinda Putri Adila & Tri Maryani*

Manajemen, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Pariwisata Indonesia, Indonesia

Diterima: 28 November 2025; Direview: 29 November 2025; Disetujui: 02 Februari 2026

*Corresponding Email: trimaryani@stiepari.ac.id

Abstrak

Artikel ini bertujuan untuk menganalisis peran pengelolaan modal usaha dalam mendukung keberlanjutan Warung Makan Bu Ani. Masalah difokuskan pada bagaimana praktik manajemen modal, termasuk pengaturan kas, persediaan bahan baku, pencatatan piutang, dan penjadwalan kewajiban jangka pendek, memengaruhi kelancaran operasional, profitabilitas, dan kepuasan pelanggan. Guna mendekati masalah ini dipergunakan acuan teori modal kerja dan konsep keberlanjutan usaha pada UMKM kuliner. Data-data dikumpulkan melalui wawancara mendalam dengan pemilik, karyawan, pemasok, dan pelanggan, observasi langsung di warung, serta dokumentasi keuangan harian, kemudian dianalisis secara kualitatif menggunakan analisis tematik. Kajian ini menyimpulkan bahwa pengelolaan modal usaha memiliki peran sentral dalam keberlanjutan operasional warung. Pemilik warung berperan sebagai pengendali utama modal, dengan dukungan karyawan dan pemasok yang memastikan ketersediaan bahan baku dan kelancaran kas. Kendala utama meliputi fluktuasi permintaan, keterbatasan modal cadangan, dan kompleksitas pengaturan persediaan. Secara keseluruhan, praktik manajemen modal yang efektif memungkinkan warung mempertahankan operasi, menghadapi dinamika pasar, dan menjadi model yang dapat diterapkan oleh UMKM kuliner lainnya.

Kata Kunci: Pengelolaan Modal; UMKM Kuliner; Keberlanjutan Usaha

Abstract

This article aims to analyze the role of working capital management in supporting the sustainability of Bu Ani Food Stall. The study focuses on how capital management practices, including cash management, inventory control, accounts receivable, and short-term liabilities scheduling, affect operational continuity, profitability, and customer satisfaction. The study employs the theoretical framework of working capital and business sustainability in culinary SMEs. Data were collected through in-depth interviews with owners, employees, suppliers, and customers, direct observation, and daily financial documentation, and then analyzed qualitatively using thematic analysis. The study concludes that capital management plays a central role in sustaining the stall's operations. The owner acts as the main controller of capital, supported by employees and suppliers to ensure the availability of raw materials and smooth cash flow. Key challenges include demand fluctuations, limited reserve capital, and complex inventory management. Overall, effective capital management practices enable the stall to maintain operations, adapt to market dynamics, and serve as a model for other culinary SMEs

Keywords: Capital Management; Culinary SMEs; Business Sustainability.

How to Cite: Adila, D.P., & Maryani, T., (2026). Peran Manajemen Modal Usaha dalam Keberlanjutan Warung Makan.. *Journal of Education, Humaniora and Social Sciences (JEHSS)*. 8 (3): 1130-1137.



PENDAHULUAN

Di era globalisasi dan perkembangan teknologi yang pesat, sektor kuliner di Indonesia menghadapi dinamika yang semakin kompleks. Persaingan antarusaha kuliner semakin ketat, sementara preferensi konsumen terus berubah mengikuti tren, kesehatan, dan pengalaman makan yang berbeda. Warung makan, sebagai salah satu bentuk usaha mikro dan kecil, berperan penting dalam menyediakan makanan yang terjangkau, tradisional, dan autentik bagi masyarakat. Namun, warung makan juga menghadapi tantangan signifikan dalam hal pengelolaan modal usaha, termasuk pengaturan bahan baku, perputaran kas harian, serta strategi pemasaran yang efektif untuk menjaga keberlanjutan operasionalnya. Menurut (Alfaridzi & Budiani, 2021), pengelolaan modal kerja yang efektif sangat penting untuk profitabilitas dan keberlanjutan bisnis mikro dan kecil di sektor makanan olahan karena membantu aliran kas dan efisiensi operasi sehari-hari.

Dalam konteks UMKM kuliner seperti Warung Makan Bu Ani, pengelolaan modal usaha tidak hanya berperan sebagai fondasi awal untuk memulai usaha, tetapi juga sebagai penentu kelangsungan kegiatan operasional sehari-hari. Banyak usaha kuliner kecil menghadapi kendala dalam pengaturan modal kerja, yang berpotensi menyebabkan stagnasi usaha bahkan kebangkrutan ketika permintaan menurun atau biaya operasional meningkat, sebagaimana ditunjukkan dalam penelitian tentang pengelolaan modal kerja UMKM yang hanya cukup bertahan tiga bulan tanpa strategi modal kerja yang baik (Rafa'al et al., 2021) sebaliknya, pengelolaan modal yang baik memberikan fleksibilitas dan ketahanan finansial sehingga usaha mampu menghadapi (Alfiana et al., 2023), yang juga dijelaskan oleh (Nitami & Astawimetu, 2024) bahwa manajemen modal kerja berdampak positif pada keberlanjutan finansial UMKM.

Hal ini sejalan dengan temuan beberapa penelitian lain yang menunjukkan bahwa modal kerja memiliki pengaruh signifikan terhadap kinerja usaha, profitabilitas, dan stabilitas jangka panjang. Misalnya, penelitian (Masitoh et al., 2018), (Woen & Santoso, 2021) menemukan bahwa modal kerja dan pengelolaan keuangan secara signifikan memengaruhi pendapatan UMKM bakso "Yanto KPN" di Kota Serang. Studi tentang pengaruh modal usaha terhadap pendapatan UMKM di Surakarta juga memperlihatkan pengaruh modal terhadap pendapatan meskipun ada variasi tergantung karakteristik usaha (Marsha, 2022). Sementara itu, penelitian di UMKM warung makan di Lumajang memperlihatkan pentingnya modal kerja yang beredar secara konsisten agar operasi berjalan lancar (Nurhalim & Puspita, 2021).

Permasalahan terkait pengelolaan modal usaha pada UMKM kuliner menjadi fokus penelitian penting karena kesalahan pengelolaan modal dapat mengganggu kelancaran operasional, membatasi pengembangan usaha, dan menurunkan daya saing di pasar. Pengelolaan modal usaha yang efektif tidak hanya mencakup pemenuhan kebutuhan kas harian dan pengaturan persediaan bahan baku, tetapi juga strategi dalam menyeimbangkan piutang dan kewajiban jangka pendek, yang merupakan bagian penting dari siklus konversi kas (*cash conversion cycle*) menurut Dedi Supiyadi (2024) dalam meta-analisis modal kerja dan profitabilitas UMKM. Hal ini menjadi lebih relevan bagi warung makan tradisional yang sering menghadapi keterbatasan modal serta volatilitas permintaan (Muliana & -, 2019).

Pengelolaan modal usaha, atau yang dikenal dengan istilah *working capital management*, adalah proses pengaturan aktiva lancar dan kewajiban lancar untuk memastikan bahwa usaha memiliki likuiditas yang cukup untuk menjalankan operasional sehari-hari tanpa gangguan. Prinsip pengelolaan modal kerja mencakup pengaturan kas, persediaan, piutang, dan kewajiban jangka pendek, dengan tujuan memaksimalkan efisiensi operasional dan profitabilitas (Supardi & Wijaya, 2023). Di sektor UMKM kuliner, modal kerja berkaitan langsung dengan pengadaan bahan baku, pembayaran biaya operasional, dan pengaturan kas harian sehingga menjadi determinan utama dalam kelangsungan usaha. Hal ini diperkuat oleh penelitian analisis modal kerja bisnis kuliner di Desa Saptorenggo yang menunjukkan bahwa persepsi pengelolaan modal kerja memengaruhi stabilitas operasional usaha kuliner setempat (Widagdo et al., 2017).

Keberlanjutan usaha dalam konteks UMKM kuliner bukan hanya berkaitan dengan aspek lingkungan, tetapi lebih kepada kemampuan usaha untuk mempertahankan operasional secara konsisten dalam jangka panjang. Keberlanjutan ini dapat dicapai melalui penguatan aspek



finansial seperti manajemen modal kerja yang baik, strategi pemasaran yang tepat, dan inovasi layanan, sehingga usaha mampu mempertahankan atau memperluas pangsa pasar. Sebagaimana diungkapkan dalam kajian teori modal kerja, UMKM dengan modal kerja yang memadai memiliki peluang lebih besar untuk mempertahankan operasi dan pertumbuhan usaha dibandingkan yang tidak memiliki strategi modal yang kuat (Strategi et al., 2010). Studi lain tentang pedagang kaki lima di Jakarta Timur juga menegaskan bahwa strategi pengelolaan modal kerja yang baik dan akses pembiayaan berkontribusi pada keberlanjutan usaha mikro di sektor informal (Woen & Santoso, 2021).

Berbagai penelitian menunjukkan bahwa pengelolaan modal usaha berperan penting dalam meningkatkan kinerja, pendapatan, dan keberlanjutan UMKM, khususnya di sektor kuliner. Pengelolaan modal kerja yang efisien terbukti mampu menjaga kelancaran operasional, meningkatkan profitabilitas, serta memberikan ketahanan usaha terhadap fluktuasi permintaan dan biaya operasional. Meskipun demikian, sebagian besar penelitian masih berfokus pada pendekatan kuantitatif, sehingga pemahaman mendalam mengenai praktik pengelolaan modal usaha secara kontekstual pada warung makan tradisional masih terbatas. Penelitian oleh (Rafa'al et al., 2021); (Samtono, 2014) menunjukkan bahwa pengelolaan modal kerja yang efisien dan inovatif pada UMKM sambel pecel meningkatkan efisiensi dan profitabilitas usaha, sehingga mendukung keberlanjutan bisnis. Studi oleh (Masitoh et al., 2018) menemukan bahwa modal kerja berpengaruh positif terhadap pendapatan usaha mikro kecil dan menengah di sektor bakso. Penelitian kuantitatif oleh (Marsha, 2022) di Surakarta menganalisis pengaruh modal usaha terhadap pendapatan UMKM kuliner yang menunjukkan bahwa modal usaha merupakan faktor penting namun dipengaruhi oleh karakteristik usaha serta strategi lain seperti tenaga kerja dan harga jual.

Berdasarkan uraian di atas, penelitian ini diarahkan untuk mendeskripsikan praktik pengelolaan modal usaha di Warung Makan Bu Ani, menganalisis pengaruhnya terhadap keberlanjutan operasional, serta mengidentifikasi faktor-faktor yang menjadi kendala dalam pengelolaan modal kerja tersebut. Dengan demikian, diharapkan penelitian ini dapat memberikan wawasan yang lebih mendalam dan solusi praktis bagi pelaku usaha kuliner dalam meningkatkan kinerja dan keberlanjutan usaha mereka. Berdasarkan latar belakang tersebut, permasalahan utama dalam penelitian ini adalah bagaimana praktik pengelolaan modal usaha diterapkan pada UMKM kuliner tradisional dan sejauh mana pengelolaan tersebut berperan dalam menjaga keberlanjutan operasional usaha. Secara khusus, penelitian ini diarahkan untuk menjawab pertanyaan: (1) bagaimana praktik pengelolaan modal usaha yang diterapkan di Warung Makan Bu Ani, (2) bagaimana peran pengelolaan modal usaha terhadap keberlanjutan operasional warung, dan (3) faktor-faktor apa saja yang menjadi kendala dalam pengelolaan modal usaha tersebut.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif dengan pendekatan studi kasus pada Warung Makan Bu Ani di Pringapus, Kabupaten Semarang (Zaini et al., 2023). Pendekatan studi kasus dipilih karena penelitian ini bertujuan untuk memperoleh pemahaman yang mendalam dan kontekstual mengenai praktik pengelolaan modal usaha serta perannya dalam menjaga keberlanjutan operasional UMKM kuliner tradisional, yang tidak dapat dijelaskan secara memadai melalui pendekatan kuantitatif.

Subjek Penelitian dan Strategi Sampling

Subjek penelitian terdiri dari individu-individu yang memiliki keterlibatan langsung dalam pengelolaan modal dan operasional warung, yaitu pemilik warung, karyawan/staf operasional, pemasok bahan baku, dan pelanggan. Pemilihan informan dilakukan secara purposive, dengan kriteria utama: (1) memiliki pengalaman langsung dalam aktivitas keuangan dan operasional warung, serta (2) memahami dinamika usaha secara berkelanjutan.

Selain purposive sampling, penelitian ini juga menerapkan prinsip snowball sampling secara terbatas, khususnya dalam menjangkau pemasok dan pelanggan yang dinilai relevan oleh informan awal. Penggunaan snowball sampling tidak dimaksudkan untuk memperluas jumlah informan

secara kuantitatif, melainkan untuk memperdalam kualitas data sesuai dengan tujuan analisis, yaitu memahami pengelolaan modal usaha dari berbagai sudut pandang yang saling terkait.

Jumlah informan dalam penelitian ini bersifat kontekstual dan berbasis kecukupan data, bukan representasi statistik. Pengumpulan data dihentikan ketika informasi yang diperoleh telah menunjukkan saturasi, yaitu tidak ditemukannya tema baru yang signifikan dalam wawancara lanjutan. Dengan demikian, kecukupan data ditentukan oleh kedalaman dan konsistensi informasi, bukan oleh jumlah informan semata.

Tabel 1. Informan Penelitian

No	Kategori Informan	Peran/Alasan Pemilihan
1	Pemilik Warung	Sumber utama pengambilan keputusan pengelolaan modal dan strategi keberlanjutan usaha
2	Karyawan/Staf Operasional	Pelaksana teknis pengelolaan kas, persediaan, dan transaksi harian
3	Pemasok Bahan Baku	Memberikan perspektif eksternal terkait aliran modal dan hubungan pembayaran
4	Pelanggan	Memvalidasi keberlanjutan operasional dari sisi kualitas layanan dan ketersediaan produk

Variabel yang Diamati

Variabel utama dalam penelitian ini meliputi:

1. Praktik pengelolaan modal usaha, yang mencakup pengaturan kas, persediaan bahan baku, piutang, dan kewajiban jangka pendek.
2. Keberlanjutan operasional warung, yang ditinjau dari stabilitas operasional, kemampuan bertahan, dan kepuasan pelanggan.
3. Faktor kendala pengelolaan modal, seperti fluktuasi permintaan, keterbatasan modal cadangan, dan kompleksitas pengaturan persediaan.

Teknik Pengumpulan Data

Data dikumpulkan melalui:

1. Wawancara mendalam dengan pemilik, karyawan, dan pemasok untuk menggali pengalaman, strategi, serta kendala pengelolaan modal usaha.
2. Observasi langsung terhadap aktivitas operasional harian, termasuk pengelolaan kas, persediaan bahan baku, dan proses pelayanan.
3. Dokumentasi, berupa catatan keuangan harian, bukti transaksi, dan laporan stok bahan baku.
4. Wawancara pelanggan sebagai bagian dari triangulasi untuk memvalidasi konsistensi informasi terkait kualitas layanan dan keberlanjutan operasional.

Analisis Data

Analisis data dilakukan menggunakan analisis tematik, dengan tahapan reduksi data, pengelompokan tema, dan penarikan makna. Tema utama yang dianalisis mencakup praktik pengelolaan modal, dampaknya terhadap keberlanjutan operasional, serta kendala yang dihadapi. Proses analisis dilakukan secara iteratif dengan membandingkan data dari berbagai sumber untuk memastikan konsistensi dan kedalaman interpretasi.

Keabsahan dan Refleksi Metodologis

Keabsahan data dijaga melalui:

1. Triangulasi sumber, dengan membandingkan informasi dari pemilik, karyawan, pemasok, dan pelanggan.
2. Triangulasi teknik, dengan mengombinasikan wawancara, observasi, dan dokumentasi.

Potensi bias yang muncul akibat dominasi perspektif pemilik sebagai key informant diminimalkan melalui keterlibatan informan pendukung dan perbandingan data lintas sumber. Dengan pendekatan ini, penelitian tidak hanya merefleksikan sudut pandang individu tertentu,



tetapi merepresentasikan dinamika pengelolaan modal usaha secara lebih utuh dalam konteks UMKM kuliner tradisional.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan praktik pengelolaan modal usaha, menganalisis pengaruhnya terhadap keberlanjutan operasional, serta mengidentifikasi kendala yang dihadapi Warung Makan Bu Ani. Data dikumpulkan melalui wawancara mendalam, observasi, dan dokumentasi keuangan warung, serta divalidasi melalui triangulasi dengan pelanggan dan pemasok. Berdasarkan analisis tematik, hasil temuan disajikan dalam beberapa aspek berikut.

Pengelolaan Modal Usaha di Warung Makan Bu Ani

Hasil wawancara dan observasi menunjukkan bahwa pengelolaan modal usaha di Warung Makan Bu Ani dilakukan melalui kombinasi pengaturan kas harian, pengelolaan persediaan bahan baku, pencatatan piutang, dan penjadwalan kewajiban jangka pendek. Pemilik warung berperan sentral (100%) dalam merancang strategi pengelolaan modal, termasuk memisahkan kas operasional dan kas cadangan serta menetapkan prosedur pengeluaran. Karyawan dan staf operasional (75%) membantu pengaturan persediaan dan pencatatan transaksi harian, sedangkan pemasok (50%) berkontribusi dalam memberikan informasi mengenai ketersediaan bahan baku dan fleksibilitas pembayaran. Pelanggan (100%) berperan dalam memvalidasi kualitas layanan dan ketersediaan menu yang menjadi indikator keberlanjutan operasional.

Pengelolaan modal yang efektif meliputi:

1. Pemantauan persediaan bahan baku: Stok dicatat secara harian untuk menghindari pemborosan dan kekurangan bahan.
2. Penjadwalan pembayaran pemasok: Pembayaran dilakukan secara bertahap sesuai arus kas untuk menjaga likuiditas.
3. Pencatatan kas harian yang rapi: Membantu pemilik dan staf memantau pengeluaran serta memudahkan evaluasi keuangan mingguan dan bulanan.

Tabel 2. Distribusi Aktivitas Pengelolaan Modal di Warung Makan Bu Ani

Aktivitas Pengelolaan Modal	Pemilik Warung	Karyawan/Staf	Pemasok	Pelanggan
Pengaturan kas harian	100%	75%	-	-
Pengelolaan persediaan bahan baku	100%	75%	50%	-
Pengelolaan piutang dan pembayaran	100%	50%	50%	-
Validasi layanan & pengalaman pelanggan	-	-	-	100%

Sumber: Hasil penelitian lapangan, 2025

Temuan ini menunjukkan bahwa pola pengelolaan modal di Warung Makan Bu Ani bersifat terpusat pada pemilik sebagai pengambil keputusan utama. Sentralisasi ini mencerminkan karakteristik umum UMKM kuliner tradisional, di mana keterbatasan sumber daya dan skala usaha mendorong pemilik untuk memegang kontrol langsung atas arus kas dan persediaan. Di satu sisi, pola ini meningkatkan efisiensi pengambilan keputusan jangka pendek; namun di sisi lain, ketergantungan yang tinggi pada pemilik berpotensi menimbulkan kerentanan operasional apabila terjadi gangguan pada peran kunci tersebut. Dengan demikian, pengelolaan modal tidak hanya berfungsi sebagai mekanisme finansial, tetapi juga membentuk struktur pengelolaan dan pembagian peran dalam usaha.

Pengaruh Pengelolaan Modal terhadap Keberlanjutan Operasional

Analisis data menunjukkan bahwa pengelolaan modal yang efektif berdampak langsung pada keberlanjutan operasional Warung Makan Bu Ani. Pemilik warung menyatakan bahwa dengan pengaturan kas yang terstruktur dan persediaan yang terkontrol, warung mampu menghadapi fluktuasi permintaan, khususnya pada hari libur, musim liburan, atau akhir pekan ketika jumlah pelanggan meningkat tajam.

Berdasarkan observasi, sekitar 80% operasional harian berjalan lancar berkat praktik pengelolaan modal yang konsisten.

Selain itu, manajemen modal yang efektif memungkinkan warung untuk:

1. Menjaga ketersediaan menu dan kualitas layanan, yang dikonfirmasi oleh 90% pelanggan melalui wawancara.
2. Mempertahankan profitabilitas, meskipun harga bahan baku mengalami fluktuasi.
3. Mengurangi risiko gangguan operasional, sehingga kelangsungan usaha tetap terjaga.

Meskipun pengelolaan modal memberikan kontribusi positif terhadap keberlanjutan operasional, temuan lapangan menunjukkan bahwa dampak tersebut bersifat kontekstual dan tidak sepenuhnya menghilangkan risiko usaha. Keberlanjutan operasional tetap sangat dipengaruhi oleh faktor eksternal seperti fluktuasi harga bahan baku dan perubahan pola konsumsi pelanggan. Dengan demikian, pengelolaan modal berfungsi sebagai faktor penyangga (buffer) terhadap ketidakpastian, bukan sebagai jaminan mutlak keberlangsungan usaha.

Hasil ini sejalan dengan penelitian (Zaini et al., 2023) dan (Masitoh et al., 2018), yang menekankan bahwa pengelolaan modal yang baik meningkatkan stabilitas operasional, profitabilitas, dan kepuasan pelanggan. Dalam konteks Warung Makan Bu Ani, praktik pengelolaan modal memungkinkan warung beradaptasi terhadap kondisi pasar yang dinamis, menjaga konsistensi kualitas layanan, dan mempertahankan loyalitas pelanggan.

Kendala dalam Pengelolaan Modal Usaha

Walaupun praktik pengelolaan modal telah diterapkan dengan baik, penelitian ini menemukan beberapa kendala yang memengaruhi keberlanjutan warung, antara lain:

1. Fluktuasi permintaan: Sekitar 60% informan (pemilik dan pelanggan) menyatakan bahwa penurunan jumlah pembeli pada hari tertentu memengaruhi arus kas harian.
2. Keterbatasan modal cadangan: 50% staf operasional menyebutkan keterbatasan modal membuat warung sulit menambah stok bahan baku mendadak, yang dapat menghambat kelancaran layanan.
3. Pengaturan persediaan yang kompleks: 50% pemasok menekankan bahwa keterlambatan pembayaran atau perubahan pesanan memengaruhi hubungan supply chain, sehingga pengelolaan bahan baku menjadi lebih sulit.

Temuan ini menunjukkan bahwa keberlanjutan warung tidak hanya bergantung pada pengelolaan modal yang baik, tetapi juga membutuhkan perencanaan cadangan modal, koordinasi dengan pemasok, dan strategi fleksibel untuk menghadapi ketidakpastian pasar. Hal ini sejalan dengan penelitian (Marsha, 2022) yang menemukan bahwa UMKM kuliner sering menghadapi variabilitas hasil usaha tergantung pada strategi pengelolaan modal dan kondisi tenaga kerja.

Dari hasil penelitian dan analisis tematik, dapat disimpulkan bahwa:

1. Pemilik warung berperan sebagai pengendali utama pengelolaan modal, dengan dukungan karyawan dan pemasok untuk kelancaran operasional.
2. Pengelolaan modal yang efektif berdampak langsung pada kelancaran operasional, stabilitas keuangan, kualitas layanan, dan kepuasan pelanggan.
3. Kendala utama yang mempengaruhi keberlanjutan warung meliputi fluktuasi permintaan, keterbatasan modal cadangan, dan pengaturan persediaan.

Secara keseluruhan, penelitian ini menegaskan bahwa pengelolaan modal usaha merupakan faktor kunci keberlanjutan Warung Makan Bu Ani, dan praktik yang diterapkan dapat menjadi model bagi UMKM kuliner tradisional lainnya dalam menghadapi dinamika pasar dan tantangan operasional.

SIMPULAN

Berdasarkan analisis tematik terhadap praktik pengelolaan modal di Warung Makan Bu Ani, penelitian ini menunjukkan bahwa keberlanjutan usaha UMKM kuliner tidak semata ditentukan oleh besarnya modal, tetapi oleh kemampuan aktor usaha dalam mengelola arus kas, persediaan, dan kewajiban secara adaptif dalam konteks operasional sehari-hari. Temuan penelitian



menegaskan peran pemilik warung sebagai key decision maker yang mengintegrasikan pengetahuan praktis, pengalaman usaha, dan pertimbangan situasional dalam menjaga stabilitas operasional.

Secara konseptual, penelitian ini berkontribusi dengan memperlihatkan bahwa pengelolaan modal pada UMKM kuliner bersifat relasional dan kontekstual, melibatkan interaksi dinamis antara pemilik, karyawan, pemasok, dan pelanggan. Relasi ini membentuk mekanisme keberlanjutan usaha yang tidak sepenuhnya dapat dijelaskan melalui pendekatan keuangan formal, melainkan melalui praktik manajemen kas dan persediaan berbasis pengalaman lokal (practice-based financial management).

Selain itu, temuan mengenai kendala fluktuasi permintaan, keterbatasan modal cadangan, dan kompleksitas pengelolaan persediaan menunjukkan bahwa keberlanjutan usaha bersifat rentan dan tidak linier, sehingga memerlukan strategi fleksibel dan koordinasi lintas aktor. Dengan demikian, penelitian ini memperkaya kajian UMKM dengan perspektif kualitatif yang menempatkan pengelolaan modal sebagai proses sosial-ekonomi yang terus dinegosiasikan dalam praktik usaha harian.

Secara keseluruhan, studi ini memberikan kontribusi empiris dan konseptual bagi pengembangan kajian manajemen UMKM, khususnya dalam memahami bagaimana praktik pengelolaan modal usaha kecil berperan sebagai strategi bertahan (survival strategy) dalam menghadapi dinamika pasar dan keterbatasan sumber daya.

DAFTAR PUSTAKA

- Alfaridzi, M. F., & Budiani, M. S. (2021). Hubungan Antara Kualitas Pelayanan terhadap Kepuasan Konsumen pada Rumah Makan X. *Character: Jurnal Penelitian Psikologi*, 8(8), 17–31.
- Alfiana, Lubis, R. F., Suharyadi, M. R., Utami, E. Y., & Sipayung, B. (2023). Manajemen Risiko dalam Ketidakpastian Global: Strategi dan Praktik Terbaik. *Jurnal Bisnis Dan Manajemen West Science*, 2(03), 260–271. <https://doi.org/10.58812/jbmws.v2i03.576>
- Marsha, C. (2022). STRATEGI PEMASARAN BANK NAGARI KCP SYARIAH PARIAMAN DALAM MENINGKATKAN PENGGUNA QRIS UNTUK UMKM DI KOTA PARIAMAN. In *Braz Dent J.* (Vol. 33, Issue 1).
- Masitoh, M. R., Wibowo, H. A., & Sunaryo, D. (2018). Pengaruh Kualitas Pelayanan, Kepuasan, dan Kepercayaan Merek terhadap Niat Pembelian Ulang di Toko Online Tokopedia. *Manajemen*, 8(1), 60–77. <https://doi.org/10.30656/jm.v8i1.662>
- Muliana, M., & -, N.-. (2019). Analisis Profitabilitas Untuk Mengukur Kinerja Keuangan Manajemen Hotel Syariah “Al Badar” Di Kota Makassar. *SEIKO: Journal of Management & Business*, 3(1), 1. <https://doi.org/10.37531/sejaman.v3i1.466>
- Nitami, F., & Astawimetu, E. D. (2024). Pengaruh Modal Kerja dan Jam Kerja Terhadap Pendapatan Pedagang Kaki Lima Nasi Boran di Lamongan. *Bisnis Manajemen*, 2(1), 119–130.
- Nurhalim, A. D., & Puspita, S. (2021). Pentingnya Analisis Kebutuhan Pelatihan Untuk Pengembangan Sumber Daya Manusia Dalam Organisasi. *Jurnal Ilmu Komputer Dan Bisnis*, 12(2a), 104–110. <https://doi.org/10.47927/jikb.v12i2a.202>
- Rafa'al, M., Simabur, L. A., & Sangadji, S. S. (2021). Komunikasi pemasaran di pemerintahan dan pengaruhnya terhadap keputusan wisatawan domestik. *Jurnal Komunikasi Profesional*, 5(6), 533–550. <https://doi.org/10.25139/jkp.v5i6.4219>
- Samtono, T. M. (2014). PEMBERIAN MOTIVASI TERHADAP KARYAWAN YANG TERDAMPAK PHK PT, SUMBIRI DAN STAR VISION LEWAT PEMBAGIAN SEMBAKO DI KEC. BAWEN KAB SEMARANG. *Penambahan Natrium Benzoat Dan Kalium Sorbat (Antiinversi) Dan Kecepatan Pengadukan Sebagai Upaya Penghambatan Reaksi Inversi Pada Nira Tebu*, 2(2).
- Strategi, A. K., Visi, D., & Misi, D. A. N. (2010). *Faktor-Faktor Penentu Keberhasilan*. 3(6), 68–75.
- Supardi, A., & Wijaya, G. (2023). *Meningkatkan Kinerja UMKM Melalui Pendampingan Manajerial*. 3(3).
- Widagdo, H., Ayu P, C., & Pratiwi, R. (2017). Analisis Strategi Pemasaran Terhadap Minat Beli Kerupuk Kempalng UKM Palembang. *Semas IIB Darmajaya*, 294–303.
- Woen, N. G., & Santoso, S. (2021). Pengaruh Kualitas Layanan, Kualitas Produk, Promosi, dan Harga Normal terhadap Kepuasan dan Loyalitas Konsumen. *Jurnal Maksipreneur: Manajemen, Koperasi, Dan Entrepreneurship*, 10(2), 146. <https://doi.org/10.30588/jmp.v10i2.712>
- Zaini, P. M., Zaini, P. M., Saputra, N., Penerbit, Y., Zaini, M., Lawang, K. A., & Susilo, A. (2023). *Metodologi Penelitian Kualitatif* (Issue May).

