ABSTRAK

Bisnis kuliner di kota Bandung memang sangat diminati oleh banyak orang. Menurut (Persatuan Hotel dan Restoran Indonesia) PHRI Jawa Barat bisnis kuliner di kota Bandung memiliki tingkat bertahan yang cukup tinggi, yaitu 60%. Tidak heran bila bisnis di sektor ini sangat diminati oleh banyak orang. Hal itu dibuktikan dengan jumlah restoran, bar, café, dan rumah makan yang jauh meningkat pada tahun 2015 dari tahun sebelumnnya yang berjumlah 625buah (2012) menjadi sebanyak 759 buah. Untuk mendirikan suatu bisnis tentunya tidak mudah dan memerlukan berbagai cara agar usaha tersebut dapat bertahan. Suatu bisnis dapat dikatakan bertahanapabila masih tetap berdiri dan beroperasi selama kurun waktu 3 - 5 tahun sejak bisnis tersebut didirikan. Dikarenakan ketidakpastian ekonomi global, peningkatan aktivitas *outsourcing / offshoring*, dan kemajuan teknologi informasi mebuat perusahaan – perusahaan harus waspada dengan muculnya resiko yang lebih tinggi terutama pada SSCM atau *Sustainable Supply Chain Management* di perusahaan mereka SCMM (Sustainable Supply Chain Management) sangat penting untuk diperhatikan karena startegi ini dapat meningkatkan kinerja perusahaan dan rantai pasoknya dalam jangka waktu lama dengan mengintegrasikan faktor social, ekonomi dan lingkungan.

Penelitan ini bertujuan untuk menganalaisis hubungan antara faktor resiko dan keberlanjutan bisnis kuliner di kota Bandung. Pada penelitian ini data diperoleh dari penyebaran kuisioner kepada 84 pelaku usaha yang tergabung menjadi anggota (Persatuan Hotel dan Restoran Indonesia) PHRI Jawa Barat, dan hasilnya nanti akan dianalisis dengan menggunakan regresi sederhana. Berdasarkan hasil pengolahan data yang telah dilakukan, diketahui bahwa faktor resiko memiliki memiliki pengaruh yag siginifikan terhdap keberlanjutan bisnis atau perusahaan, yaitu sebesar 39,3%.