

## **Analisis studi kelayakan bisnis pada usaha umkm Risol Mayo dan Krokot**

**Rosida Apriliana Shahirah , Yuniar Wandha Saputri**

Program Studi Manajemen, fakultas Hukum Bisnis , Universitas Duta Bangsa  
Jl. Pinang No. 47, Jati,Cemani, Grogol , Sukoharjo , 57522  
(0271) 7470050  
Aprilianarosida@gmail.com

### **Abstrak**

*Menjual makanan berupa Risol Mayo dan Krokot dengan berbagai pilihan ,Ide bisnis ini muncul dari banyaknya orang yang menjual Risol & Krokot jenis tersebut di Sosmed, sedangkan di sini ini masih sedikit dan jarang ditemukan padahal rasa ingin tahu masyarakat mengenai rasa Risol &Krokot berbagai macam isi sangat tinggi. penelitian bertujuan mengetahui kelayakan bisnis nglumerr.Jenis metode penelitian dalam studi analisis ini yaitu penelitian deskriptif. Dengan cara menganalisis mengenai lokasi yang akan digunakan untuk usaha dan kelayakan usaha dari banyak aspek. Peneliti memilih jenis penelitian deskriptif karena menyajikan data yang sederhana tetapi tetap akurat, dan teknis tetapi mudah dipahami.penelitian dilakukan di beberapa tempat penjualan risol mayo dan krokot, peneltian dilakukan dengan teknik oservasi di lapangan dan meneliti jumlah penjualan dan daya saingnya Analisis lokasi pasar dan metode pemasaran menunjukkan bahwa prospek UMKM “NGLUMERR!!” baik, hal ini dapat dilihat dari potensi jumlah permintaan atau pesanan yang tinggi dan antusiasme masyarakat akan makanan viral dipasaran. Hasil produksi yang lebih higienis, berkualitas, rasa yang nikmat dengan harga yang murah dan diminati semua kalangan umur.*

*Kata Kunci: Risol Mayo , Krokot , Nglumerr , Bisnis*

### **Abstract**

*Selling food in the form of Risol Mayo and Croquettes with various choices. This business idea arose from the many people selling these types of Risol & Croquettes on Social Media, whereas here there are still few and rarely found even though people's curiosity about the taste of Risol & Croquettes with various contents is very high. tall. The research aims to determine the feasibility of the nglumer business. The type of research method in this analytical study is descriptive research. By analyzing the location that will be used for business and business feasibility from many aspects. The researcher chose this type of descriptive research because it presents data that is simple but still accurate, and technical but easy to understand. The research was conducted at several places selling mayo and croquette risol, the research was carried out by observing techniques in the field and examining the number of sales and their competitiveness Analysis of market location and methods marketing shows that the prospects for SMEs are “NGLUMERR!!” well, this can be seen from the potential for a high number of requests or orders and the enthusiasm of the public for viral food on the market. Production results are more hygienic, quality, delicious taste at low prices and attractive to all ages.*

*Keywords: Risol Mayo, Croquettes, Nglumerr, Business*

## **Pendahuluan**

Perkembangan jaman saat ini mendorong semua orang agar terus berkreasi ditambah dengan kemajuan teknologi yang menunjang seseorang mudah dalam mendapatkan sumber informasi informasi baru. Berkembangnya informasi menunjang kreatifitas penusaha pengusaha UMKM agar dapat mengembangkan bisnisnya mengenai makanan makanan viral terdapat persaingan yang sudah diketahui dimana semakin banyak persaingan. Khususnya pada tingkat persaingan bisnis makanan. ini juga bisa ditandai dengan banyaknya produsen atau pengusaha yang bergerak di bidang industry makanan, terutama di Indonesia. (Ichsan, R. N., SE, M., Lukman Nasution, S. E. I., & Sarman Sinaga, S. E., 2019).

Untuk memulai awal dari pembukaan usaha perlu adanya studi tentang kelayakan bisnis yang akan dijalankan karena maksud dari studi kelayakan bisnis sendiri merupakan penelitian terhadap rencana bisnis yang tidak hanya menganalisis layak atau tidak layaknya suatu bisnis tetapi juga saat di opperasikan secara rutin dalam upaca memperoleh keuntungan yang maksimal ( Umar 2008:P4)

Bisnis UMKM yang akan dijalankan ini bergerak pada bidang makanan dan sangat berkembang di kota kota besar. Akan banyak orang yang menyukai produk risol mayo dan kroket ini apalagi memiliki rasa yang nikmat dan memiliki banyak varian sehigga mendorong rasa penasaran konsumen untuk mencobanya.

Studi ini bertujuan untuk menganalisis secara rinci dan detail segala aspek yang dapat menujung kelangsungan bisnis nglumerr dan untuk mencari tahu akan sebuah kelayakan dan maanfaat bagi masyarakat sekitar ( Kristian,W & Indrawaan F 2019 )

Studi kelayakan bisnis ini juga memiliki banyak maanfaat yaitu untuk mengetahui bagaimana tingkat keuntungan perusahaan yang dikaji apakah layak atau tidaknya mendapat keuntungan atau tidak mengalami kerugian

Perumusan masalah yang digunakan adalah analisis kelayakan usaha nglumer sebagai awal perencanaan keuangan sebelum memulai bisnis tujuan utama dalam penelitian ini untuk menganalisis apakah usaha ini layak untuk di teruskan dan dikembangkan

## **Metode Penelitian**

Metode penelitian yang digunakan melalui penelitian deskriptif , dengan cara observasi dan suvei dalam penelitian ini berisi gambaran mengenai lokasi dan kelayakan usaha yang ditinjau melalui beberapa aspek dengan penelitian denkriptif data yang disajikan akan lebih sederhana dan mudah dipahami. Pokok penelitian berfokus pada aspek pasar dan pemasaran, lokasi penjualan ,bahan baku, permintaan pasar,pesaing,modal usaha , proses produksi

## Pembahasan

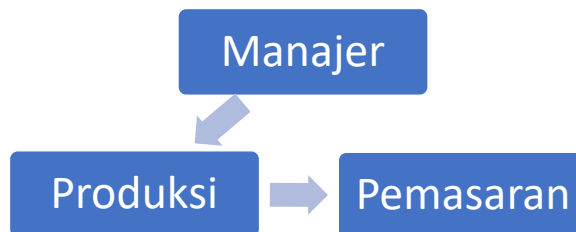
Studi kelayakan bisnis adalah hal utama sebagai persiapan ketika akan memulai bisnis karena ide bisnis tidak bisa menjamin apakah usaha akan berjalan sesuai harapan atau tidak. Studi kelayakan bisnis ini merupakan pengkajian atau pembahasan apakah suatu gagasan atau ide usaha jika dilaksanakan dapat berjalan dan berkembang sesuai tujuan atau tidak. Potensi permintaan pasar yang besar akan rasa penasaran terhadap makanan viral

### Target Pasar

Target pasar merupakan kelompok konsumen yang memiliki karakteristik sama yang menjadi tujuan promosi usaha (Kotler & Armstrong : 2008 )Target pasar yang akan dituju dalam bisnis nglumer ini adalah laki laki dan perempuan sekitar umur 14-30 tahun , anak sekolah ,ibu muda mahasiswa dan pengguna media sosial yang aktif menggunakan media sosial dan tertarik dengan trend makanan kekinian

### Manajemen

Agar usaha nglumer ini terus berjalan sesuai dengan visi dan misi usaha ini kita perlu menggunakan struktur organisasi bisnis. Dalam struktur organisasi ini manajer atau pemilik merupakan pemegang kendali tertinggi. Selanjutnya yaitu bagian keuangan, produksi dan pemasaran. Untuk sementara usaha ini masih baru dan hanya membutuhkan beberapa karyawan saja



## Harga Pokok Produksi

Untuk menghitung harga pokok produksi di perlukan beberapa komponen pendukung berupa bahan baku, peralatan , lainnya dan tenaga kerja.

### a. Bahan Baku

Biaya bahan baku merupakan biaya yang langsung digunakan dalam prosen produksi rincian bahan baku yang digunakan dalam bisnis Nglumer.

**Tabel 1 Biaya Bahan Baku**

<b>Keterangan</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Harga</b>	<b>Jumlah</b>
<b>Tepung terigu</b>	3 Kg	11.000	33.000
<b>Telur</b>	2 Kg	25.000	25.000
<b>Minyak</b>	4 Lt	15.000	60.000
<b>Susu Kental Manis</b>	4 Pack	13.000	56.000
<b>Mayonise</b>	4 Kg	24.000	96.000
<b>Smoke Beef</b>	2 Pack	13.000	26.000
<b>Keju</b>	2 Kg	47.000	94.000
<b>Tepung Roti</b>	6 Kg	9.000	54.000
<b>Sosis</b>	1 Pack	25.000	25.000
<b>Bakso Seafood</b>	1 Pack	16.000	16.000
<b>Saos Sambal</b>	1 Kg	16.000	16.000
<b>Saos Tomat</b>	1 Kg	15.000	15.000
<b>Bawang Bombai</b>	1 Kg	25.000	25.000
		<b>Jumlah</b>	<b>541.000</b>

**b. Biaya Peralatan**

Biaya peralatan langsung dibebankan dalam satu pekerjaan ,hasil produksi berikut biaya alat yang digunakan pertama untuk pembukaan bisnis risol mayo dan kroket nglumerr.

**Tabel 2 Biaya Peralatan**

<b>Nama Barang</b>	<b>Quantity</b>	<b>Harga</b>	<b>Perbulan</b>	<b>Perhari</b>
<b>Kompor</b>	1	350.000	350.000	11.667
<b>Wajan</b>	2	115.000	230.000	7.667
<b>Baskom</b>	3	9000	27.000	900
<b>Pisau</b>	4	12.000	48.000	1.600
<b>Talenan</b>	2	10.000	20.000	667
<b>Wisker</b>	2	15.000	30.000	1.000
<b>Centong</b>	2	9.000	18.000	600
<b>Piring</b>	4	3.000	12.000	400
<b>Loyang Plastik</b>	10	9.000	90.000	3.000
<b>Sendok</b>	4	1.500	6.000	200
<b>Masher</b>	2	8.000	16.000	552
		<b>Jumlah</b>	<b>847.000</b>	<b>28.253</b>

**c. Biaya Lain-lain**

Biaya lainnya adalah biaya di luar dari biaya bahan baku dan peralatan biasanya biaya lainnya meliputi tagihan air , Listrik , Bensin BBM dan biaya sewa Stand /Kios

**Tabel 3 Biaya Lain-Lain**

<b>Keterangan</b>	<b>Perhari</b>	<b>Perbulan</b>
<b>Listrik</b>	20.000	600.000
<b>PDAM</b>	10.000	300.000
<b>Bensin</b>	10.000	300.000
<b>Sewa Stand</b>	30.000	900.000
<b>Jumlah</b>	70.000	2.100.000

**d. Tenaga Kerja**

Biaya tenaga kerja yaitu perolehan yang digunakan untuk memperoleh penghasilan yang dipakai sebagai pengurang penghasilan ( Supriyono, 2011) dalam usaha nglumerr ini terdapat 4 karyawan yang terdiri dari 2 bagian produksi dan 2 bagian pemasaran untuk bagian produksi akan digaji sebesar 1.500.000/ Bulan dan untuk bagian pemasaran akan digaji 1.600.000/Bulan jadi total seluruh gaji karyawan  $( 1.500.000 \times 2 ) + ( 1.500.000 \times 2 ) = 6.000.000 / 30 \text{ hari} = 200.000$  per hari

**Perhitungan Harga Pokok Produksi**

Harga pokok produksi merupakan perhitungan akuntansi dan pajak untuk menggambarkan total pengeluaran langsung oleh perusahaan yang berasal dari barang atau jasa yang di produksi dan dijual dalam kegiatan bisnis dalam satu periode. Dalam penjualan satu hari usaha nglumerr memproduksi ± 133 box : 2 stan dengan harga @ Rp. 16.000

**Table 4 Perhitungan Harga Pokok Produksi**

<b>Keterangan</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Satuan</b>	<b>Total</b>
<b>Biaya Bahan Baku</b>	541.000	132	4.097
<b>Biaya Peralatan</b>	28.253	132	213
<b>Biaya Lain-lain</b>	70.000	132	529
<b>Biaya Tenaga Kerja</b>	200.000	132	1.514
<b>TOTAL</b>			6.353

**Perhitungan Laba Rugi bisnis Nglumerr Perhari**

rugi merupakan laporan onformasi dari kelompok pendapatan dan biaya seagai penunuk aktivitas untuk memperoleh pedapatan dan biaya yang digunakan untuk mendapat pendapatan. (Darsono dan Ashari : 2008)

Tabel 5 Laporan Laba Rugi

LAPORAN LABA RUGI  
BISNIS NGLUMERR  
BULAN JANUARI 2022

Pendapatan:		Rp. 2.128.000
Biaya Operasi:		
Biaya Bahan Baku:	Rp. 541.000	
Biaya Peralatan	Rp. 28.253	
Biaya Lain-lain	Rp. 70.000	
Biaya Tenaga kerja	Rp. 200.000 +	
Total Biaya	<hr/>	Rp. 839.253 -
		Rp. 1.288.747

### Kesimpulan dan Saran

Dalam penelitian ini menggunakan metode kualitatif. Dengan metode kualitatif penggambaran, penyelidikan dan penganalisisan data menjadi mudah dan sederhana karena dalam fenomena viralnya suatu makanan memiliki pengaruh sosial yang tidak bisa di jelaskan secara gamblang dan sederhana, digambarkan atau diukur melalui pendekatan kualitatif. Dengan perhitungan Harga pokok produksi yang di sertai dengan data dari usaha tersebut. Dalam perhitungan di Tabel 1.4 Perhitungan Harga Pokok Produksi bahwa harga pokok produksi Risol Mayo dan Krokot Nglumerr adalah 6.353 rupiah per porsinya untuk porsi 16.000. Dari hasil pemrhitungan maka dapat disimpulkan harga yang ditawarkan umerr satu box isi 3 dengan rasa dan kualitas yang lebih baik harga tidak mahal dan sebagai dayatarik konsumen yang lebih banyak lagi. Dan Penelitian ini bertujuan untuk menganalisa apakah Usaha Nglumer layak atau tidak dalam usaha bisnis dengan melihat penghitungan laba perhari sebesar Rp. 1.288.747 dan biaya yang dikeluarkan lebih kecil dari pendapatan maka usaha ini dianggap layak dan mampu bertahan di dunia bisnis.

### **Daftar Pustaka**

- Abdul, H., 2019 Studi Kelayakan Bisnis Tinjauan Teoritis Dan Praktis, Probolinggo*
- Anindyadevi, A., 2022 Analisis Kelayakan Usaha : Manfaat, Aspek dan Contohnya, Akses Online 10 Oktober 2022, URL : <https://finance.detik.com/solusiukm/d-6337426/analisis-kelayakan-usaha-manfaat-aspek-dan-contohnya#:~:text=Dilansir%20dari%20laman%20Masoem%20University,berinvestasi%20di%20tempat%20usaha%20tersebut>.*
- Aulia, D., Ine, N ,N ., Winarni , Zufadil , Dianan , K ,N ,P., 2018 Analisis Studi Kelayakan Usaha UMKM Kaldu Bubuk Brako , Jurnal PKN STAN Vol. 01*
- Eko Fataip , 2022 Pentingnya STudi Kelayakan Usaha Bagi UMKM Berkembang ,Akses Online 10 Oktober 2022 , URL: <https://www.suamerdeka.com/ekonomi/pr-045140665/ini-pentingnya-studi-kelayakan-usaha-bantu-umkm-berkembang>*
- Eko, S., Rizal, S., Sugiyono., 2017 Analisis Kelayakan Bisnis Usaha The Papua, Jurnal IPB Vol 12 pp.145-150*