

Analisa Kelayakan Bisnis Membuka Usaha Dari Ide Bisnis Rumahan “Pempek Mamiku” Pasca Pandemi Covid-19

Lisa Octavia Apliana Dewi¹, Indra Hastuti²

Manajemen, Fakultas Hukum Bisnis, Universitas Duta Bangsa Surakarta
Jl. Pinang No. 47, Jati, Cemani, Kecamatan Grogol, Kabupaten Sukoharjo
Jawa Tengah, 57552
Telp. 0271-7470050
E-mail: dewilisa199@gmail.com

Abstrak

Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui kelayakan bisnis pada usaha Pempek “Mamiku” yang sedang berjalan. Usaha dibidang kuliner pasca pandemi merupakan usaha yang memiliki peluang bisnis yang menjanjikan. Pempek Mamiku merupakan salah satu usaha dibidang kuliner yang menjual semua jenis pempek yang berasal dari daerah Palembang – Sumatera Selatan. Peminat dari makanan ini berasal dari semua kalangan usia. Pandemi Covid-19 memberikan pengaruh yang besar dalam aspek kehidupan, untuk kembali hidup normal dan memulai kehidupan di era new-normal dengan kebutuhan pokok yang semakin meningkat, perubahan terjadi disemua aspek mulai dari para pelaku pasar hingga fokus pasar mengalami perubahan yang signifikan yaitu di bidang kesehatan dan juga pangan. Semua dituntut untuk memulai kehidupan dengan sumber pencaharian untuk memulihkan ekonomi kehidupan. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode penelitian kuantitatif dan kualitatif Metode kuantitatif digunakan untuk menganalisis bisnis dari aspek keuangan yang terdiri dari analisis keuangan (BEP, ROI, PP). Metode kualitatif digunakan untuk menganalisis aspek pasar dan pemasaran, aspek teknik dan teknologi, aspek manajemen, dan aspek lingkungan. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa dari seluruh aspek yang diteliti, usaha bisnis Pempek “Mamiku” layak usaha. Hasil ini didukung dengan perhitungan pada aspek keuangan yang menunjukkan bahwa usaha bisnis Pempek “Mamiku” mampu menghasilkan keuntungan.

Kata Kunci: Pempek Palembang, Kelayakan Bisnis, Bisnis Pasca Pandemi Covid-19

Abstract

The purpose of the study was to determine the business feasibility of the ongoing Pempek "Mamiku" business. The post-pandemic cuisine effort is an effort that has promising business opportunities. Pempek “Mamiku” is one of the culinary businesses that sells all kinds of pempek from Palembang – Southern Sumatera. This food is very well cooked by all ages. The impact of the covid-19 Pandemic makes a lot of changes in life aspects, to return to normal life and start life in the new-normal era with the growing need for trees, changes occur in all aspects from market players to market focus experience significant changes in both health and food. All charged with starting life with a source of trust to restore the economy of life. The aim of the research is to find out how the business of pempek “Mamiku” is doing. The method used in this research is the quantitative and qualitative research method The quantitative method used to analyze business from a financial point of view consisting of the analysis financial (BEP, ROI, PP). Qualitative methods used to analyse market and marketing aspects, technical and technological aspects, management aspects, and environmental aspects. The results of this research show that, from all the aspects studied, business pempek "Mamiku" is worth running.

These results are supported by a financial perspective that shows that the Pempek "Mamiku" business can produce profits.

Keywords : *Pempek Palembang, Business Feasability, Post-Pandemic Covid-19 Business*

1. Pendahuluan

Indonesia merupakan salah satu dari hampir semua negara di dunia yang terdampak virus covid-19 dan secara otomatis memberi dampak buruk dalam aspek kehidupan dan ekonomi. Tidak sedikit masyarakat yang terkena dampak seperti PHK ditempat mereka bekerja. Meski demikian tidak sedikit penduduk yang masih tetap bisa bekerja dan ingin mencari penghasilan tambahan dengan ide berjualan secara online untuk memenuhi kebutuhan masyarakat, dikarenakan pada saat pandemi seluruh wilayah terkena dampak *lockdown* sehingga mereka hanya bisa membeli atau memenuhi kebutuhan sehari-hari secara online.

Usaha dibidang kuliner pasca pandemi covid dinilai sangat baik karena Pemerintah sudah membebaskan *lockdown* dan konsumen tidak perlu memesan makanan via online, mereka dapat langsung membeli secara langsung. Kesempatan ini sangat baik untuk membuka suatu ide jualan pada era pasca pandemi. Pempek merupakan salah satu makanan asal daerah Palembang-Sumatera Selatan yang semua orang sudah mengenal dan sangat digemari disemua kalangan usia. Mungkin dipulau Sumatera dan kota Palembang sendiri hampir semua masyarakat bisa membuat makanan ini namun untuk penduduk luar Sumatera seperti pulau Jawa dan sekitarnya yang kesulitan untuk membuat makanan ini, banyak aspek kendala untuk pembuatan pempek ikan ini salah satunya adalah bahan baku seperti ikan giling yang tidak banyak pelaku usaha menjual ikan giling.

Pempek "Mamiku" belum lama ini telah membuka usaha menjual pempek – pempek di daerah Bendosari, Sukoharjo Jawa Tengah. Bermula dari hobi dan keahlian membuat pempek yang berbahan ikan, peluang usaha ini ternyata sangat prospektif dan dapat diterima oleh para konsumen. Pempek "Mamiku" menyediakan berbagai jenis pempek diantaranya : Kapal selam, Lenjer besar & kecil, isian telur dan ebi, bulat adaan, kulit, lenggang dll. Pempek "Mamiku" juga mengandalkan produk kemasan, selain untuk menarik pelanggan karna kemasan yang dibuat sangat cantik dan memikat daya beli masyarakat untuk oleh – oleh, tujuan kemasan yang lain adalah untuk melindungi produk basah sehingga produk tersebut dapat sampai dengan aman dan terlindungi selama proses pengiriman atau distribusi hingga ke tangan konsumen.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui kelayakan bisnis usaha Pempek Mamiku yang akan kami jalankan dengan menggunakan beberapa aspek yang ada pada Studi Kelayakan Bisnis. Metode penelitian terbagi menjadi metode kuantitatif digunakan untuk menganalisis pada aspek keuangan dan metode penelitian kualitatif digunakan untuk menganalisis pada aspek pasar pemasaran, aspek manajemen, aspek hukum dan yuridis, dan aspek lingkungan.

2. Metodologi

Metode Penelitian ini menggunakan metode penelitian kuantitatif dan kualitatif untuk menganalisis kelayakan bisnis pempek mamiku sebagai peluang usaha pada era pasca pandemic covid-19. Metode kuantitatif digunakan untuk menganalisis aspek keuangan berdasarkan NPV, Payback Period, Break Even Point, dan Internal Rate of Return. Metode kualitatif digunakan untuk menganalisis aspek pasar dan pemasaran, teknik dan teknologi, manajemen, yuridis dan hukum, serta lingkungan untuk menjawab tujuan penelitian yang dibutuhkan.

3. Hasil dan Pembahasan

Secara umum, hasil pelaksanaan penelitian ini menghasilkan beberapa analisis kelayakan bisnis pada beberapa aspek sebagai berikut:

Aspek Pasar & Pemasar

Pemasaran produk dibagi menjadi 2 (dua) kategori pasar yaitu :

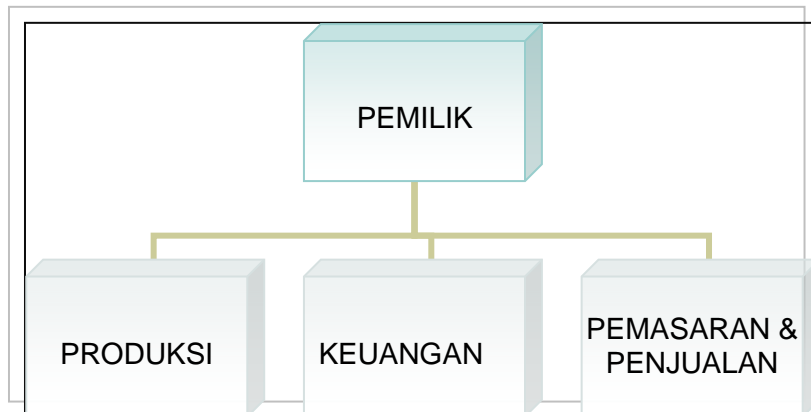
- Pasar Produsen : sasaran pasar persaingan sempurna dapat dijalankan oleh siapa saja.
- Pasar Konsumen : segmentasi pasar konsumen dan *reseller* selain dapat dikonsumsi secara langsung, produk Pempek “Mamiku” dapat dijual kembali oleh pihak *reseller*. Produk “pempek mamiku” tersedia dalam 2 (dua) jenis yaitu produk siap santap & produk olahan beku (*frozen food*)

Aspek Teknik & Teknologi

Untuk menghasilkan pempek ikan dengan cita rasa yang enak dan unik dan bermutu tentunya memerlukan bahan baku berkualitas dan kemampuan untuk membuat pempek yang gurih dan lezat. Teknologi yang digunakan adalah penggilingan daging ikan dengan kapasitas sedang, namun membutuhkan tenaga listrik. Dengan penggunaan teknologi, yaitu penggilingan daging dengan bantuan listrik. Kunci utama dari hasil tekstur pempek adalah pada saat proses penghalusan bahan ikan secara halus.

Aspek Manajemen

Agar usaha pempek ini terus berjalan sesuai dengan visi dan misi usaha, kami sudah menyusun struktur organisasi bisnis pada bisnis ini. Dalam struktur ini terdiri dari manajer sebagai pemegang kendali tertinggi. Kemudian dilanjut dengan bagian keuangan, produksi, pemasaran, serta penjualan. Usaha ini masih tergolong sangat baru dan skala kecil yang masih dapat dikelola oleh beberapa pekerja.



Aspek Keuangan

Untuk melakukan analisa terkait kelayakan bisnis dari Pempek Mamiku ini diperlukan uji kelayakan usaha, peran aspek dibidang finansial berperan penting untuk menentukan apakah usaha ini layak dan untuk mengetahui berapa lama waktu yang diperlukan untuk pengembalian modal dan keuntungan yang tercapai, serta memberikan kesimpulan apakah usaha yang dilakukan layak atau tidak layak.

A. Modal Investasi							
	<i>Deskripsi</i>	<i>Jml</i>	<i>Satuan Unit</i>	<i>Harga Satuan IDR</i>	<i>Total Harga</i>	<i>Penyusutan (bulan)</i>	<i>Nilai Penyusutan IDR</i>
I							
<i>1</i>	<i>Gerobak</i>	<i>1</i>	<i>unit</i>	<i>1.000.000</i>	<i>1.000.000</i>	<i>60</i>	<i>16.667</i>
<i>2</i>	<i>Meja kursi</i>	<i>3</i>	<i>set</i>	<i>500.000</i>	<i>1.500.000</i>	<i>60</i>	<i>25.000</i>
<i>3</i>	<i>Meja kasir</i>	<i>1</i>	<i>set</i>	<i>400.000</i>	<i>400.000</i>	<i>60</i>	<i>6.667</i>
<i>4</i>	<i>Freezer box 100lt</i>	<i>1</i>	<i>unit</i>	<i>2.200.000</i>	<i>2.200.000</i>	<i>60</i>	<i>36.667</i>
<i>5</i>	<i>Kompor gas</i>	<i>1</i>	<i>unit</i>	<i>250.000</i>	<i>250.000</i>	<i>60</i>	<i>4.167</i>
<i>6</i>	<i>Tabung gas 3kg</i>	<i>1</i>	<i>unit</i>	<i>150.000</i>	<i>150.000</i>	<i>60</i>	<i>2.500</i>
					<i>5.500.000</i>		<i>91.667</i>
II Peralatan masak							
<i>7</i>	<i>Timbangan digital</i>	<i>1</i>	<i>unit</i>	<i>60.000</i>	<i>60.000</i>	<i>24</i>	<i>2.500</i>
<i>8</i>	<i>Meat Grinder</i>	<i>1</i>	<i>unit</i>	<i>375.000</i>	<i>375.000</i>	<i>60</i>	<i>6.250</i>
<i>9</i>	<i>Wajan</i>	<i>2</i>	<i>unit</i>	<i>150.000</i>	<i>300.000</i>	<i>60</i>	<i>5.000</i>
<i>10</i>	<i>Panci besar</i>	<i>1</i>	<i>unit</i>	<i>100.000</i>	<i>100.000</i>	<i>60</i>	<i>1.667</i>
<i>11</i>	<i>Spatula</i>	<i>1</i>	<i>set</i>	<i>34.000</i>	<i>34.000</i>	<i>12</i>	<i>2.833</i>
<i>12</i>	<i>Saringan minyak</i>	<i>2</i>	<i>unit</i>	<i>25.000</i>	<i>50.000</i>	<i>18</i>	<i>2.778</i>
<i>13</i>	<i>Container plastik</i>	<i>4</i>	<i>set</i>	<i>50.000</i>	<i>200.000</i>	<i>18</i>	<i>11.111</i>
<i>14</i>	<i>Pisau</i>	<i>2</i>	<i>set</i>	<i>100.000</i>	<i>200.000</i>	<i>18</i>	<i>11.111</i>
<i>15</i>	<i>Talenan besar</i>	<i>2</i>	<i>unit</i>	<i>40.000</i>	<i>80.000</i>	<i>18</i>	<i>4.444</i>
<i>16</i>	<i>Talenan kayu</i>	<i>2</i>	<i>unit</i>	<i>20.000</i>	<i>40.000</i>	<i>18</i>	<i>2.222</i>
<i>17</i>	<i>Cetak mmt logo poster</i>	<i>2</i>	<i>sheet</i>	<i>80.000</i>	<i>160.000</i>	<i>18</i>	<i>8.889</i>
<i>18</i>	<i>Piring</i>	<i>2</i>	<i>lusin</i>	<i>60.000</i>	<i>120.000</i>	<i>42</i>	<i>2.857</i>
<i>19</i>	<i>Gelas es</i>	<i>2</i>	<i>lusin</i>	<i>70.000</i>	<i>140.000</i>	<i>42</i>	<i>3.333</i>
<i>20</i>	<i>Sendok set makan</i>	<i>2</i>	<i>lusin</i>	<i>40.000</i>	<i>80.000</i>	<i>42</i>	<i>1.905</i>
<i>21</i>	<i>Mesin vaccum sealing</i>	<i>1</i>	<i>unit</i>	<i>500.000</i>	<i>500.000</i>	<i>24</i>	<i>20.833</i>
<i>22</i>	<i>Botol cuka</i>	<i>4</i>	<i>unit</i>	<i>10.000</i>	<i>40.000</i>	<i>42</i>	<i>952</i>
					<i>2.044.000</i>		<i>79.937</i>
	<i>Total i & ii</i>				<i>7.544.000</i>		<i>171.603</i>

B. Modal Kerja

<i>No</i>	<i>Nama</i>	<i>Jumlah</i>	<i>Satuan unit</i>	<i>Harga/unit (Idr)</i>	<i>Total Harga</i>
<i>1</i>	<i>Ikan giling</i>	<i>30</i>	<i>kg</i>	<i>45.000</i>	<i>1.350.000</i>
<i>2</i>	<i>Sagu Tani</i>	<i>30</i>	<i>kg</i>	<i>24.000</i>	<i>720.000</i>
<i>3</i>	<i>Telur ayam</i>	<i>1</i>	<i>Peti</i>	<i>367.500</i>	<i>367.500</i>
<i>4</i>	<i>Minyak goreng</i>	<i>2</i>	<i>ltr</i>	<i>16.000</i>	<i>32.000</i>
					<i>2.469.500</i>
<i>Bahan Cuko</i>					
<i>1</i>	<i>Gula aren batok</i>	<i>20</i>	<i>kg</i>	<i>30.000</i>	<i>600.000</i>
<i>2</i>	<i>Asam jawa</i>	<i>4</i>	<i>kg</i>	<i>24.000</i>	<i>96.000</i>
<i>3</i>	<i>Bawang putih</i>	<i>5</i>	<i>kg</i>	<i>20.000</i>	<i>100.000</i>
<i>4</i>	<i>Gula pasir</i>	<i>2</i>	<i>kg</i>	<i>13.000</i>	<i>26.000</i>
<i>5</i>	<i>Kecap asin</i>	<i>2</i>	<i>botol</i>	<i>28.000</i>	<i>56.000</i>
<i>6</i>	<i>Penyedap rasa</i>	<i>250</i>	<i>gr</i>	<i>112</i>	<i>28.000</i>
<i>7</i>	<i>Cabai</i>	<i>5</i>	<i>kg</i>	<i>35.000</i>	<i>175.000</i>
<i>8</i>	<i>Garam</i>	<i>250</i>	<i>gr</i>	<i>32</i>	<i>8.000</i>
<i>9</i>	<i>Ebi kering</i>	<i>1</i>	<i>kg</i>	<i>120.000</i>	<i>120.000</i>
<i>10</i>	<i>Air galon</i>	<i>4</i>	<i>galon</i>	<i>6.000</i>	<i>24.000</i>
<i>11</i>	<i>Timun</i>	<i>4</i>	<i>kg</i>	<i>7.000</i>	<i>28.000</i>
<i>12</i>	<i>Udang rebon</i>	<i>1</i>	<i>kg</i>	<i>80.000</i>	<i>80.000</i>
					<i>1.341.000</i>
<i>Bahan Baku Pempek + Cuko</i>					<i>3.810.500</i>

Biaya variabel (packaging)					
NO	Nama	Jumlah	Satuan unit	Harga/unit (idr)	Total harga (idr)
1	Sterofoam	30	Lbr	290	8.700
2	Craft lunch box	30	Lbr	770	23.100
3	Plastik embos size 17cm	30	Lbr	800	24.000
4	Standing pouch 16*24	30	Lbr	624	18.720
5	Standing pouch 14*22	30	Lbr	440	13.200
6	Sticker vinnyl (embos)	30	Lbr	500	15.000
7	Sticker biasa	30	Lbr	40	1.200
8	Plastik cuko	30	Lbr	23	675
9	Plastik klip	30	Lbr	20	600
10	Kantong plastik	30	Lbr	260	7.800
11	Kertas minyak	30	Lbr	37	1.100
12	Rice bowl 500ml	30	Lbr	1.120	33.600
Total					147.695

Biaya operasional

No	Nama	Jumlah	Satuan unit	Harga/unit (idr)	Total harga (idr)
1	Listrik	1	Bln	100.000	100.000
2	Biaya gaji	30	Hari	30.000	900.000
3	Isi ulang gas elpiji 3kg	2	Tabung	22.000	44.000
Total					1.044.000

Total Modal Usaha :

$$\begin{aligned}
 &= \text{Modal Investasi} + \text{Modal Kerja} \\
 &= \text{Rp. 7.544.000} + \text{Rp. 5.173.798} \\
 &= \mathbf{\text{Rp. 12.717.798}}
 \end{aligned}$$

Tabel Penyusutan Inventaris & Peralatan Pempek Mamiku

	Deskripsi	Nilai Buku	Umur Ekonomis (Bulan)	Penyusutan/ Bulan
Inventaris	Gerobak	1.000.000	60	16.667
	Meja Kursi	1.900.000	60	31.667
	Kompas	250.000	60	4.167
	Tabung Gas	150.000	60	2.500

	<i>Freezer Box</i>	2.200.000	60	36.667
Peralatan	<i>Piring Gelas</i>	380.000	42	9.048
	<i>Mesin Vaccum</i>	500.000	24	20.833
	<i>Timbangan Digital</i>	60.000	24	2.500
	<i>Meat Grinder</i>	375.000	60	6.250
	<i>Wajan</i>	300.000	60	5.000
	<i>Panci Besar</i>	100.000	60	1.667
	<i>Pisau,Talenen,Saringan minyak</i>	730.000	18	40.556
	<i>Spatula</i>	34.000	12	2.833
	<i>Total Penyusutan</i>	7.544.000		180.353

Total biaya penyusutan untuk modal investasi dan peralatan adalah **Rp 180.353**

Penetapan Harga

Pempek Mamiku menentukan harga aneka pempek sbb :

No	Menu	Harga	Keterangan
1	Kapal Selam	15.000	Isi 1 telur utuh
2	Lenjer Besar	20.000	Berat 200gr
3	Pempek Kecil	2.000	
4	Isi Telur	2.000	
5	Rebon	2.000	
6	Lenjer Kecil	2.000	
7	Bulat Adaan	3.000	
8	Kulit	2.500	Kulit ikan tengiri
9	Lenggang	13.000	3 pcs lenjer keci dbalut dengan telur

Pendapatan & Keuntungan

Dengan bahan 30kg ikan giling jika di produksi secara kontinyu selama periode satu bulan sb

Pempek Isian	Item	Berat	Satuan Berat	Total Output (pcs)	Harga	Total Harga
	Lenjer,Telur,Rebon	3	Kg	300	2000	600.000
Pempek Besar	Kapal Selam	2	Kg	44	15000	660.000
	Lenjer Besar	1	Kg	22	20000	220.000
	Adaan	1	Kg	60	3000	180.000
	Lenjer (Lenggang)	1	Kg	100	13000	1.444.444
	Kulit Tengiri	1	Kg	64	2500	533.333
	Total	9	Kg			7.911.111
			Frekuensi Produksi		Harga	Total (IDR)
Total pembuatan dalam bulan dengan bahan 30kg ikan adalah			3,3		7.911.111 1	26.106.666

Frekuensi produksi dalam sebulan antara 3 – 4 minggu sekali.

Profit yang didapat dalam waktu satu bulan adalah selisih antara pendapatan dan biaya.

Profit selama satu bulan adalah:

$$\pi = TR - TC$$

$$\pi = \text{Rp } 26.106.666 - \text{Rp } 12.717.798$$

$$= \text{Rp } 13.388.868/30$$

Adapun estimasi rata – rata profit per hari = Rp 446.295,6

Kelayakan Usaha

R/C Rasio mengacu pada hasil perhitungan yang dicapai selama satu bulan penjualan, pempek mamiku akan memperoleh penerimaan total sebesar Rp 26.106.666 [TR] dan average dari biaya produksi total keseluruhan adalah sebesar Rp 12.717.798 [TC].

Dengan demikian maka perhitungan R/C ratio Adalah sbb :

$$RC = TR/TC \quad RC = 26.106.000 / 12.717.798 /$$
$$RC = 2,052$$

Titik Impas atau Break even Point (BEP)

BEP produksi = Total Biaya

$$= \text{Rp } 12.717.798 : \text{Rp } 55.500 = 229.149$$

Artinya dengan tingkat harga jual Rp 55.500, pempek mamiku akan mengalami titik impas ketika berproduksi sebanyak 229.149 pcs yaitu dalam kurun waktu 30 hari dan modal kembali.

B/C Ratio

Untuk menghitung B/C ratio didapat dari membagi keuntungan dengan biaya produksi. Sehingga hasil yang diperoleh adalah sbb :

B/C = Keuntungan / biaya produksi

$$B/C = \text{Rp } 13.388.868 / \text{Rp } 12.717.798$$

$$B/C = 1,05$$

B/C sebesar 1,05 menunjukkan dari modal 1,00 akan memperoleh keuntungan

$$\text{ROI (Return Of Investation)} = \frac{\text{Laba} + \text{Penyusutan} \times 100\%}{\text{Total Investasi}}$$
$$= \frac{13.388.868 \times 100\%}{7.544.000}$$
$$= 1,77\%$$

Waktu Balik modal

$$\text{ROI} = 1 / 1,77$$

Kesimpulan dan Saran

Kesimpulan yang dapat diambil pada penelitian kelayakan usaha pempek mamiku Bendosari, Sukoharjo Jawa Tengah :

1. Penjualan pempek mamiku adalah satu peluang usaha yang menjanjikan. Dengan biaya bisnis usaha sebesar Rp 12.717.798 sebagai modal usaha dan mampu membuat pempek dalam jumlah sekitar 1.770 pcs/bulan akan menghasilkan keuntungan Rp 13.388.868 per bulan.
2. Hasil analisa kelayakan usaha menunjukkan bahwa pempek mamiku memiliki potensi peluang yang dapat menguntungkan dengan waktu modal kembali hanya selama 1 tahun saja setelah melakukan usaha.

Daftar Pustaka

1. Meisya Wandreina, L. Et Al. (2022) ‘Analisis Kelayakan Usaha Frescura Ditinjau Dari Empat Pilar Kelayakan Usaha’, Jambura Economic Education Journal, 4(1), Pp. 73–86. Doi: 10.37479/Jeej.V4i1.11850.
2. Sartika, S., Lubis, M. M. And Saleh, K. (2022) ‘Analisis Nilai Tambah Dan Kelayakan Usaha Pengolahan Ikan Asin (Studi Kasus: Desa Percut, Kec. Percut Sei Tuan, Kab. Deli Serdang)’, Agrisains: Jurnal Ilmiah Magister Agribisnis, 4(1), Pp. 24–33. Doi: 10.31289/Agrisains.V4i1.1198.

3. Pambudhi, P. Y. Et Al. (No Date) 'Pempek Beranak', Pp. 1–15.
4. Sihotang, E. H. (No Date) 'Pempek Bunting (Perencanaan Pendirian Usaha Pempek)', Pp. 1–10.
5. Ahli, P. And Perikanan, U. (2022) 'Analisis Kelayakan Usaha Pembuatan Abon Ikan Lele Dumbo (Clarias Gariepinus) Feasibility Analysis Of Making Shredded Dumbo Catfish (Clarias Gariepinus) Iqfani Wahyu Agustin * , Yuliati H. Sipahutar', Pp. 115–126.
6. Karmela, S. H. (2021) 'Dan Kemudian Dilanjutkan Oleh Etnis Jambi . Kehadiran Usaha Pempek Perhatian Pihak Swasta Lainnya Untuk Usaha Pempek Asiong Di Kota Jambi Kelurahan Talang Banjar Kecamatan Dari Usaha Pempek Asiong . Pada Tahun Pembuatan Pempek Dan Menamakan Bapak Alek (K' , 5(1), Pp. 41–51.
7. Nsafe, E. Et Al. (2022) 'Prosiding National Seminar On Accounting , Finance , Analisis Studi Kelayakan Bisnis Jamoein Cafe', 2(2), Pp. 198–207.
8. Khafsah (2018) 'Analisis Kelayakan Usaha Secara Finansial Dan Efisiensi Produksi Di Peternakan Sapi Perah Pt. Fructi Agri Sejati Kabupaten Jombang', 1(3), Pp. 113–119.
9. '387147875-Kelayakan-Usaha-Empek-Empek (1)' (No Date).
10. Pramesti, M. (2022) 'Studi Kelayakan Usaha Tahu Walik Hokky Di Kudus'.
11. Kusumanti, I. Et Al. (2022) 'Studi Kelayakan Usaha Pembenihan Ikan Kakap Putih Di Balai Perikanan Budidaya Air Payau (Bpbap) Situbondo, Jawa Timur', Ziraa'ah Majalah Ilmiah Pertanian, 47(2), Pp. 195–206. Doi: 10.31602/Zmip.V47i2.6270.
12. Susanto, A., Salsabila, V. N. And Khalifa, M. A. (2022) 'Dampak Pandemi Covid-19 Pada Kelayakan Usaha Perikanan Rajungan Di Teluk Banten', Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia, 27(3), Pp. 421–428. Doi: 10.18343/Jipi.27.3.422.
13. Kusumanti, I. Et Al. (2022) 'Studi Kelayakan Usaha Pembenihan Ikan Kakap Putih Di Balai Perikanan Budidaya Air Payau (Bpbap) Situbondo, Jawa Timur', Ziraa'ah Majalah Ilmiah Pertanian, 47(2), Pp. 195–206. Doi: 10.31602/Zmip.V47i2.6270.
14. Suwarta, S., Ilham, M. N., & Kiyono, K. (2022). Analisis Kelayakan Usaha, Efisiensi, Titik Impas Dan Keuntungan Usaha Keripik Tempe Kedelai Di Kampung Sanan Purwantoro Blimbing Malang. Prosidia Widya Saintek, 1(1), 59–68. [Http://Publishing-Widyagama.Ac.Id/Ejournal-V2/Index.Php/Pws/Article/View/3943387147875-Kelayakan-Usaha-Empek-Empek \(1\). \(N.D.\)](http://Publishing-Widyagama.Ac.Id/Ejournal-V2/Index.Php/Pws/Article/View/3943387147875-Kelayakan-Usaha-Empek-Empek (1). (N.D.)).
15. Larasati, N. D. (2021). Pengaruh Kualitas Produk, Harga Produk Dan Citra Merek Terhadap Minat Pembelian Produk Kosmetik Merek Lokal Di Yogyakarta.
16. Irianto, H. (2022). Analisis Kelayakan Usaha (Business Feasibility) Sayuran Hidroponik Skala Rumah Tangga. [Http://Repository.Iti.Ac.Id/Jspui/Handle/123456789/1305](http://Repository.Iti.Ac.Id/Jspui/Handle/123456789/1305)