

## Studi Kelayakan Bisnis Kewirausahaan Frozen Food “Tiga Bersaudara”

**Chicha Adita Maharani**

Program Studi S1 Manajemen, Fakultas Hukum dan Bisnis, Universitas Duta Bangsa Surakarta  
Jl. Ki Mangun Sarkoro No. 20, Nusukan, Kec. Banjarsari, Kota Surakarta, Jawa Tengah, 57135  
Telp. (0271) 712826

E-mail : [chichaaditamaharani20@gmail.com](mailto:chichaaditamaharani20@gmail.com)

### Abstrak

*Dengan mempertimbangkan angka permintaan pasar produk frozen food yang terus mengalami peningkatan, menjadikan usaha bidang frozen food memiliki peluang bisnis yang menguntungkan dan berkelanjutan. Sehingga perlu dilakukannya inovasi dan pengembangan pada bidang usaha ini agar dapat bersaing dengan kompetitor bisnis sejenis. Frozen food “Tiga Bersaudara” adalah perusahaan penyedia makanan cepat saji yang diproduksi dengan proses pembekuan agar dapat disimpan dalam jangka waktu yang lebih lama atau disebut dengan frozen food. Tujuan dari penulisan artikel ini adalah untuk memberikan informasi kepada investor terkait peluang bisnis frozen food dan penerapan strategi bisnis frozen food “Tiga Bersaudara” sehingga investor dapat memperhatikan prospek bisnis atau tingkat keuntungan yang diharapkan dari investasi dan risiko investasi usaha ini.. Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif dan analisis, yaitu metode yang menggambarkan keadaan yang sebenarnya berdasarkan fakta-fakta atau kejadian-kejadian dan data-data yang ada, data diolah, dianalisis dan diproses dengan dasar teori-teori yang dipelajari dan dijadikan sebagai bahan penelitian dan pembahasan untuk menghasilkan suatu kesimpulan yang dapat digunakan sebagai dasar untuk memberikan saran terbaik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa usaha frozen food “Tiga Bersaudara” telah memenuhi aspek-aspek studi kelayakan bisnis dan layak untuk dijalankan.*

**Kata Kunci:** Studi Kelayakan Bisnis, Frozen Food, Tiga Bersaudara.

### Abstract

*By considering the market demand for frozen food products which continues to increase, the frozen food business has a profitable and sustainable business opportunity. So it is necessary to carry out innovation and development in this business field so that it can compete with similar business competitors. Frozen food "Three Brothers" is a company that provides fast food which is produced using a freezing process so that it can be stored for a longer period of time or is called frozen food. The purpose of writing this article is to provide information regarding frozen food business opportunities and the implementation of the "Three Brothers" frozen food business strategy. The research method used is the descriptive and analytical method, namely a method that describes the actual situation based on facts or events and existing data, the data is processed, analyzed and processed on the basis of the theories studied and used as research material. and discussion to produce a conclusion that can be used as a basis for providing the best advice. The research results show that the frozen food business "Three Brothers" has fulfilled the aspects of the business feasibility study and is feasible to run.*

**Keywords:** Business Feasibility Study, Frozen Food, Three Brothers.

## 1. Pendahuluan

Menurut Husein Umar (2014), studi kelayakan bisnis yaitu studi tentang rencana bisnis yang tidak hanya menganalisis kelayakan bisnis, tetapi juga secara rutin melakukan operasi harian untuk memaksimalkan keuntungan dalam waktu yang tidak pasti. Studi kelayakan bisnis merupakan kegiatan yang bertujuan untuk mengetahui kelayakan usaha, dengan memperhatikan kondisi ekonomi, hukum, politik, budaya, keselamatan, perilaku, dan lingkungan masyarakat sekitar, karena di dalam sebuah bisnis terdapat ketidakpastian yang dapat mengakibatkan kegagalan dalam mencapai tujuan yang direncanakan.

Studi kelayakan bisnis perlu dilakukan untuk mengetahui prospek dan risiko kerugian dari sebuah bisnis. Sebuah bisnis dikatakan layak dijalankan jika telah memenuhi aspek-aspek studi kelayakan bisnis yaitu aspek hukum dan legalitas, aspek ekonomi dan budaya, aspek pasar, aspek finansial, aspek teknik operasi, aspek manajemen, dan aspek dampak lingkungan.

“Tiga Bersaudara” adalah perusahaan penyedia makanan cepat saji yang diproduksi dengan menggunakan proses pembekuan agar dapat disimpan dalam jangka waktu yang lebih lama atau disebut dengan frozen food. Dengan mempertimbangkan angka permintaan pasar yang terus mengalami peningkatan terhadap bahan makanan frozen food, akhirnya berdirilah perusahaan Frozen Food “Tiga Bersaudara” pada tahun 2023. Frozen food “Tiga Bersaudara” terus berupaya untuk menciptakan berbagai produk Frozen Food yang sehat dan higienis, serta memiliki rasa yang disukai oleh semua kalangan.

Untuk mengetahui kelayakan bisnis frozen food “Tiga Bersaudara” perlu dilakukan studi kelayakan bisnis dengan berdasarkan aspek-aspek studi kelayakan bisnis. Penelitian ini bertujuan untuk memberikan informasi kepada investor terkait peluang bisnis frozen food dan penerapan strategi bisnis frozen food “Tiga Bersaudara” sehingga investor dapat memperhatikan prospek bisnis atau tingkat keuntungan yang diharapkan dari investasi dan risiko investasi usaha ini.

## 2. Metodologi

### 2.1 Waktu dan tempat penelitian

Penelitian dilakukan di Perusahaan Frozen Food “Tiga Bersaudara” berlokasi di Dusun Ngasinan, RT 01 RW 05, Desa Beji, Kecamatan Nguntoronadi, Kabupaten Wonogiri, Provinsi Jawa Tengah. Pada 1 hingga 30 November 2023.

### 2.2 Objek penelitian

Objek dalam penelitian ini adalah implementasi aspek-aspek studi kelayakan bisnis terhadap usaha frozen food “Tiga Bersaudara”, sehingga dapat diketahui kelayakan bisnis dari usaha frozen food “Tiga Bersaudara”.

### 2.3 Teknik pengumpulan data

Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif dan analisis, yaitu metode yang menggambarkan keadaan yang sebenarnya berdasarkan fakta-fakta atau kejadian-kejadian dan data-data yang ada, data diolah, dianalisis dan diproses dengan dasar teori-teori yang dipelajari dan dijadikan sebagai bahan penelitian dan pembahasan untuk menghasilkan suatu kesimpulan yang dapat digunakan sebagai dasar untuk memberikan saran terbaik. Dengan teknik pengumpulan data observasi langsung.

## 3. Hasil dan Pembahasan

### 3.1 Deskripsi Umum Perusahaan

Tiga Bersaudara adalah perusahaan penyedia makanan cepat saji yang diproduksi dengan menggunakan proses pembekuan agar dapat disimpan dalam jangka waktu yang lebih lama atau disebut dengan Frozen Food. Berawal dari bisnis keluarga yang didirikan oleh tiga kakak beradik kemudian lahirlah brand perusahaan dengan nama “Tiga Bersaudara”. Kemudian dengan mempertimbangkan angka permintaan pasar yang terus mengalami peningkatan terhadap bahan makanan Frozen Food, akhirnya berdirilah

perusahaan Tiga Bersaudara pada tahun 2023. Sejak saat itu perusahaan Tiga Bersaudara terus berupaya untuk menciptakan berbagai produk Frozen Food yang sehat dan higienis, serta memiliki rasa yang disukai oleh semua kalangan. Perusahaan Tiga Bersaudara berlokasi di Dusun Ngasinan, RT 01 RW 05, Desa Beji, Kecamatan Nguntoronadi, Kabupaten Wonogiri, Provinsi Jawa Tengah.

#### 3.1.1 Visi, Misi, dan Tujuan Perusahaan

Visi :

- a. Melakukan inovasi terhadap varian Frozen Food sesuai dengan permintaan pasar.
- b. Menjaga kualitas dan kebersihan bahan baku.
- c. Memprioritaskan saran dan masukan dari pelanggan.
- d. Selalu melakukan riset terhadap keinginan dan kebutuhan konsumen.

Misi :

- a. Mampu meningkatkan citra merek dan membangun *brandawareness* produk Frozen Food dari Tiga Bersaudara.
- b. Mencapai profit maksimal dan stabil.

Tujuan :

- a. Berupaya untuk menciptakan berbagai produk Frozen Food yang sehat dan higienis, serta memiliki rasa yang disukai oleh semua kalangan.
- b. Menciptakan produk Frozen Food yang mampu menjadi solusi dari kebutuhan konsumen.

#### 3.1.2 Jenis usaha yang dikelola

Frozen food “Tiga Bersaudara” termasuk kedalam kategori usaha pangan olahan, yang memproduksi berbagai macam olahan frozen food dengan bahan utama daging.

#### 3.1.3 Jenis usaha yang direncanakan dan produk yang akan dihasilkan

Perusahaan “Tiga Bersaudara” berupaya untuk menciptakan inovasi produk-produk frozen food. Beberapa inovasi yang dilakukan antara lain penggunaan kedelai sebagai pengganti daging. Frozen food “Tiga Bersaudara” berupaya untuk mengajak semua konsumen merasakan kenikmatan dari frozen food “Tiga Bersaudara” meskipun konsumen tersebut tidak bisa mengonsumsi daging. Frozen food “Tiga Bersaudara” berupaya untuk menciptakan produk frozen food dengan harga ekonomis tetapi sehat dan higienis, pemanfaatan pengawet alami berbahan dasar sayuran untuk mengurangi kerugian akibat umur simpan yang terlalu pendek, penggunaan ekstrak kedelai sebagai pengganti cita rasa daging untuk mengurangi penggunaan daging dan menghemat biaya produksi. Frozen food “Tiga Bersaudara” juga berupaya untuk mengembangkan produk-produk makanan yang ditujukan untuk anak-anak dengan bahan dasar sayuran beragam bentuk unik yang menarik, menggunakan tepung gandum untuk menjaga tekstur produk frozen food yang dibuat lebih tahan lama dan berserat. Selain menggunakan tepung terigu prima dalam pengolahannya, frozen food “Tiga Bersaudara” juga menggunakan tepung tapioka untuk beberapa jenis produknya. Produk frozen food yang dihasilkan dari olahan tepung tapioka ini antara lain pempek, Cireng, siomay kanji, dan biskuit aci. Selain ketersediaan tepung tapioka yang cukup melimpah di kabupaten Wonogiri, olahan frozen food tepung tapioka juga banyak diminati terutama oleh kalangan pemuda remaja hingga dewasa yang memiliki tingkat konsumsi dan daya beli yang tinggi dibandingkan anak-anak dan orang tua.

### 3.2 Aspek Pasar dan Pemasaran

#### 3.2.1 Gambaran industri dan lingkungan usaha

Perusahaan “Tiga Bersaudara” saat ini masih berupa industri rumahan yang dikelola oleh keluarga dan belum memperkerjakan karyawan. Yang menjadi fokus dari “Tiga Bersaudara” adalah produksi makanan beku atau biasa disebut dengan frozen food. Semua manajemen baik dalam operasional, keuangan, dan pemasaran di pegang penuh

oleh owner.

Operasional perusahaan berada di daerah Kabupaten Wonogiri, tepatnya di Lingkungan Ngasinan RT 001 RW 005, Kelurahan Beji, Kecamatan Nguntoronadi. Bahan produksi frozen food diperoleh dari pasar tradisional Baturetno dengan memperhatikan kualitas dan mutu bahan baku. Untuk tetap memberikan hasil produk yang terbaik dan aman.

### 3.2.2 Kondisi pasar

#### 3.2.2.1 Pasar sasaran

1. IRT (Ibu Rumah Tangga), Ibu merupakan pengambil keputusan dalam memilih makanan yang akan dikonsumsi keluarganya, yaitu makanan harus enak, sehat, terjangkau, cepat disajikan dan disukai oleh keluarganya, menjadikan para ibu menjadi pahlawan bagi keluarganya.
2. Profesional Muda, Anak muda profesional yang super sibuk memiliki aktifitas yang cepat dalam kehidupannya sehari-hari. Makanan yang dipilihnya adalah yang enak, mudah diolah, dan kekinian.
3. Pedagang Kuliner, Usaha kuliner adalah salah satu usaha yang tidak pernah surut. Para pedagang kuliner sudah paham, selain enak, dan harga yang terjangkau, kualitas produk sudah menjadi perhatian mereka.

#### 3.2.2.2 Peluang pasar

Sayuran dan daging beku menawarkan beberapa kelebihan dibandingkan dengan sayuran dan daging yang tidak dibekukan. Dalam hal nutrisi dan rasa, makanan beku tetap terjaga nutrisi dan cita rasanya karena makanan beku merupakan daging dan sayuran segar yang langsung dibekukan agar vitamin dan kesegarannya tetap terjaga.

Ketahanan produk yang awet dan jangka waktu yang cukup lama, menjadikan *frozen food* menjadi senjata cadangan yang selalu tersedia di dapur. Saat aktivitas memasak tiba-tiba terasa berat dan melelahkan, *makanan beku* jadi hemat. Saat anak-anak tiba-tiba merasa lapar dan meminta makanan matang yang cepat saji, *makanan beku* kembali jadi penyelamat. Tingginya permintaan terhadap *makanan beku* ini pula yang akhirnya membuka peluang bisnis.

#### 3.2.2.3 Estimasi Pangsa Pasar

Perusahaan “Tiga Bersaudara” berupaya untuk bisa menguasai 30% pangsa pasar industri frozen food di tahun 2025 terutama di Kabupaten Wonogiri. Dengan terus berupaya untuk mampu memenuhi kebutuhan dan permintaan konsumen terhadap produk-produk frozen food.

### 3.2.3 Rencana pemasaran

#### 3.2.3.1 Penetapan harga produk

Perusahaan “Tiga Bersaudara” menetapkan harga produk dengan metode *mark up pricing*, yaitu strategi yang mengacu pada penentuan harga dari sebuah produk untuk menentukan harga jual dan tetap menghasilkan pendapatan dari produk tersebut. Peningkatkan nilai *mark up* ini perlu diterapkan dengan bijak sesuai dengan kualitas produk dan permintaan pasar pada periode yang sama. Dalam hal ini perusahaan berupaya untuk memberikan harga yang terjangkau tetapi dengan kualitas yang sesuai dengan kebutuhan konsumen. Untuk mewujudkan keuntungan yang terus berkelanjutan dan perusahaan mampu bersaing dengan kompetitor-kompetitornya.

#### 3.2.3.2 Strategi pemasaran

Perusahaan “Tiga Bersaudara” menerapkan beberapa strategi pemasaran diantaranya adalah :

1. Menentukan target market, Tiga Bersaudara menargetkan produk frozen food kepada Ibu Rumah Tangga (IRT), profesional muda, dan pedagang kuliner.
2. Pemilihan supplier terbaik, Tiga Bersaudara menginginkan kualitas produk

yang terbaik untuk membangun citra produk dan kepercayaan konsumen yang menjadi asset penting bagi keberlangsungan perusahaan. Sehingga kualitas produk menjadi titik penting yang harus selalu di prioritaskan.

3. Membuat keunikan pada produk, Tiga Bersaudara terus berupaya untuk membuat sebuah inovasi yang menjadi ciri khas perusahaan dan mampu menjawab kebutuhan serta keinginan konsumen.

4. Melakukan branding secara konsisten, baik secara online maupun offline. Seperti pembuatan logo, tagline pembuatan kemasan semenarik mungkin dan konsisten untuk mendapatkan brand image yang kuat di benak konsumen.

5. Penggunaan media sosial marketing, seperti Instagram ads, facebook ads, dan google ads. Untuk dapat menjangkau pasar lebih luas.

6. Penerapan strategi SEO (Search Engine Optimization agar produk frozen food mudah dicari di mesin pencarian seperti google.

7. Menggunakan *reseller*, Reseller terbukti efektif dalam memasarkan produk.

8. Menjual produk di marketplace, marketplace sekarang ini merupakan untuk marketplace ternama seperti Tokopedia, Shopee dan Bukalapak bisa mencapai puluhan juta pengunjung setiap bulan, sehingga potensi pemasaran bisnis frozen food untuk berhasil sangat besar.

#### 3.2.3.3 Estimasi penjualan

Perusahaan “Tiga Bersaudara” terus berupaya untuk mencapai penjualan 1000 kg frozen food di tahun 2025 untuk setiap harinya.

### 3.3 Aspek produksi

#### 3.3.1 Analisis lokasi usaha

Lokasi usaha frozen food “Tiga Bersaudara” terletak di Kabupaten Wonogiri. Tepatnya adalah di Lingkungan Ngasinan RT 01 RW 05, Desa Beji, Kecamatan Nguntoronadi, Kabupaten Wonogiri. Lokasinya cukup mudah untuk diakses, karena frozen food “Tiga Bersaudara” masih memfokuskan pada pemasaran secara online untuk menjangkau konsumen secara lebih meluas dalam waktu yang singkat. Selain itu lokasi perusahaan masih sangat mudah untuk memperoleh bahan baku yang berkualitas dengan harga yang lebih terjangkau daripada di perkotaan. Harga SDM atau karyawan cenderung lebih rendah daripada diperkotaan.

#### 3.3.2 Fasilitas dan peralatan produksi

Peralatan yang harus tersedia untuk melakukan produksi frozen food “Tiga Bersaudara” antara lain :

- a. Mesin freezer frozen food, digunakan untuk menyimpan hasil produksi frozen food sebelum dipasarkan.
- b. Mesin penggiling daging, digunakan untuk menghaluskan daging sebagai bahan utama pembuatan frozen food sebelum dibuat adonan bersama dengan bahan-bahan pendukung lainnya.
- c. Mesin mixer adonan, mesin ini akan membantu pengolahan adonan sehingga memudahkan untuk mencampurkan adonan. Dengan menggunakan mesin ini adonan akan lebih mudah tercampur rata sehingga memudahkan pengolahan.
- d. Mesin vacuum sealer, tahap pengemasan sangat menentukan katahahan produk frozen food yang dihasilkan. Mesin akan mengeluarkan udara dari dalam kemasan frozen food sehingga lebih kedap udara dan membuat frozen food lebih tahan lama.
- e. Peralatan pendukung, berupa peralatan masak seperti kompor, panci, wajan, pisau, dan sebagainya.

#### 3.3.3 Kebutuhan bahan baku

Bahan baku pembuatan produk frozen food “Tiga Bersaudara” adalah daging, baik daging sapi, daging ayam, dan juga ikan. Sedangkan untuk bahan baku kedua berupa tepung gandum dan tepung tapioka atau tepung kanji. Penggunaan tepung disesuaikan dengan

jenis frozen food yang akan diproduksi. Bahan tambahan lain yang dibutuhkan dalam pembuatan frozen food adalah telur dan bumbu dapur. Beberapa jenis produk frozen food juga menggunakan sebagai bahan tambahan nutrisinya terutama untuk produk frozen food yang diperuntukkan bagi konsumen anak-anak. Semua bahan baku produksi diperoleh dari Pasar Tradisional Baturetno, Wonogiri. Selain akses menuju pasar yang dekat dan mudah dijangkau, bahan-bahan yang dibutuhkan sudah tersedia lengkap disana dan harganya lebih murah.

#### 3.3.4 Kebutuhan tenaga kerja

Saat ini perusahaan “Tiga Bersaudara” masih berupa usaha rumahan berskala sedang. Sehingga sebagian besar proses produksi dilakukan oleh owner, tetapi perusahaan frozen food :Tiga Bersaudara” membutuhkan 2 orang karyawan yang bertugas sebagai operator produksi bagian penggilingan daging, dan operator packing yang bertanggungjawab pada pengemasan produk.

#### 3.3.5 Proses produksi

Proses produksi frozen food “Tiga Bersaudara”, dibagi menjadi beberapa tahap yaitu :

##### 3.3.5.1 Pemilihan bahan produksi

Sebelum melakukan proses produksi harus benar-benar diperhatikan kualitas bahan baku seperti daging, telur, sayur dan bumbu.

##### 3.3.5.2 Pencucian bahan produksi

Sebelum diolah semua bahan harus dicuci terlebih dahulu dan dipastikan kebersihannya benar-benar terjaga.

##### 3.3.5.3 Penggilingan bahan produksi

Langkah selanjutnya adalah menghaluskan semua bahan frozen food. Untuk bahan baku frozen food berupa daging dapat digiling atau dihaluskan menggunakan alat khusus berupa penggiling daging. Sedangkan untuk bahan pendukung seperti sayuran dan bumbu-bumbu dapat dihaluskan menggunakan blender.

##### 3.3.5.4 Pencampuran bahan produksi

Setelah semua bahan dihaluskan, selanjutnya adalah tahap pembuatan adonan. Adonan dibuat dengan cara mencampurkan semua bahan frozen food menjadi satu. Agar adonan kalis dan semua bahan tercampur rata maka dibutuhkan alat khusus berupa mixer.

##### 3.3.5.5 Pencetakan adonan

Setelah adonan selesai dibuat tahap selanjutnya adalah mencetak adonan sesuai dengan bentuk yang diinginkan. Proses pencetakannya dapat menggunakan alat bantu berupa cetakan khusus.

##### 3.3.5.6 Pematangan bahan produksi

Sebagian besar produk frozen food dimatangkan dengan cara dikukus. Tetapi ada juga beberapa produk frozen food yang tidak dimatangkan terlebih dahulu tetapi langsung dikemas dan dimasukkan ke dalam freezer.

##### 3.3.5.7 Tahap finishing

Pada tahap finishing ini dapat dilakukan pemberian tepung panir pada frozen food. Biasanya jenis frozen food yang menggunakan topping tepung panir adalah produk nugget.

##### 3.3.5.8 Tahap packaging

Pengemasan produk frozen food menggunakan alat bantu berupa vacuum sealer. Produk frozen food dikemas menggunakan plastik, sedangkan penggunaan vacuum sealer ini bertujuan untuk menghilangkan udara dari dalam plastik sebelum disegel. Sehingga bakteri pada udara tidak dapat masuk ke dalam kemasan. Setelah melewati tahap packaging frozen food disimpan ke dalam freezer khusus untuk menjaga suhu dan membuat produk frozen food tahan lama.

### 3.3.6 Kapasitas produksi

Rincian kapasitas produksi frozen food “Tiga Bersaudara” selama bulan November 2023 :

| No.    | Jenis Produk                              | Harga Jual           |
|--------|-------------------------------------------|----------------------|
| 1.     | Nugget Ayam 50 Kg (Rp. 14.000,00 /250 gr) | Rp 2.800.000         |
| 2.     | Bakso Sapi 50 Kg (Rp. 25.000,00/250 gr)   | Rp 5.000.000         |
| 3.     | Sosis Ayam 50 Kg (Rp. 15.000,00/250 gr)   | Rp 3.000.000         |
| 4.     | Chicken Rolls 50 Kg (Rp. 18.000,00/250gr) | Rp 3.600.000         |
| Jumlah |                                           | <b>Rp 14.400.000</b> |

### 3.3.7 Struktur biaya produksi

Analisa biaya produksi frozen food “Tiga Bersaudara” selama bulan November 2023 :

#### 1. Modal Investasi (MI)

| No     | Nama                           | Jumlah | Total Harga (Rp)   | Umur Ekonomis (bulan) | Penyusutan / bulan |
|--------|--------------------------------|--------|--------------------|-----------------------|--------------------|
| 1.     | Mesin Freezer Frozen Food 200L | 1      | Rp 3.000.000       | 36                    | Rp 83.333          |
| 2.     | Mesin Penggiling Daging        | 1      | Rp 1.000.000       | 36                    | Rp 27.777          |
| 3.     | Mesin Mixer Adonan             | 1      | Rp 2.000.000       | 36                    | Rp 55.555          |
| 4.     | Mesin Vacuum Sealer            | 1      | Rp 500.000         | 36                    | Rp 13.888          |
| 5.     | Peralatan lain                 | 1      | Rp 500.000         | 36                    | Rp 13.888          |
| Jumlah |                                |        | <b>Rp7.000.000</b> |                       | <b>Rp 194.441</b>  |

#### 2. Modal Kerja (MK) Biaya Tidak Tetap

| No.    | Nama                        | Harga (Rp)          |
|--------|-----------------------------|---------------------|
| 1.     | Pembelian Bahan Baku        | Rp 5.000.000        |
| 2.     | Pembelian Bahan Pendukung   | Rp 500.000          |
| 3.     | Biaya Kemasan               | Rp 100.000          |
| 4.     | Biaya Pemasaran             | Rp 100.000          |
| 5.     | Biaya Listrik dan lain-lain | Rp 300.000          |
| Jumlah |                             | <b>Rp 6.000.000</b> |

#### 3. Modal Kerja (MK) Biaya Tetap

| No.    | Nama                           | Harga (Rp)        |
|--------|--------------------------------|-------------------|
| 1.     | Biaya Persiapan                | Rp 50.000         |
| 2.     | Biaya Sewa Tempat (per bulan)  | Rp 200.000        |
| 3.     | Biaya Transportasi (per bulan) | Rp 50.000         |
| 4.     | Biaya Penyusutan (per bulan)   | Rp 194.441        |
| 5.     | Biaya Lain-lain (per bulan)    | Rp 50.000         |
| Jumlah |                                | <b>Rp 544.441</b> |

### 3.4 Aspek Hukum dan Legalitas

Masalah legalitas menyangkut masalah kelengkapan dan keabsahan dokumen perusahaan, mulai dari bentuk badan usaha sampai dengan izin-izin yang dimiliki. Perusahaan Frozen Food “Tiga Bersaudara” memiliki rencana kedepannya untuk mengurus surat izin usaha (SIU). Karena masih terbilang muda maka perusahaan Frozen Food “Tiga Bersaudara” akan memprioritaskan terlebih dahulu mengenai brandawareness agar produk-produk Frozen Food “Tiga Bersaudara” dikenal luas oleh masyarakat. Jika suatu usaha telah memiliki legalitas dari pemerintah setempat maka akan memudahkan perusahaan untuk menjalin kerjasama atau investasi dengan pihak luar.

### 3.5 Analisis Keuntungan

#### 3.5.1 Perhitungan kelayakan usaha dengan BEP (Break Even Point)

BEP (Break Even Point) merupakan titik impas dari suatu usaha dimana pendapatan sama dengan modal yang dikeluarkan, sehingga tidak terjadi kerugian atau keuntungan.

Suatu bisnis atau usaha dikatakan layak apabila :

- a. Hasil penjualan > BEP
- b.  $(x\%) > \text{Bunga Bank} + \text{Risiko} (2\%+5\%)$

Perhitungan pada perusahaan Frozen Food “Tiga Bersaudara” selama bulan November 2023 adalah sebagai berikut :

#### 1. Modal Investasi (MI)

| No     | Nama                           | Jumlah | Total Harga (Rp)   | Umur Ekonomis (bulan) | Penyusutan / bulan |
|--------|--------------------------------|--------|--------------------|-----------------------|--------------------|
| 1.     | Mesin Freezer Frozen Food 200L | 1      | Rp 3.000.000       | 36                    | Rp 83.333          |
| 2.     | Mesin Penggiling Daging        | 1      | Rp 1.000.000       | 36                    | Rp 27.777          |
| 3.     | Mesin Mixer Adonan             | 1      | Rp 2.000.000       | 36                    | Rp 55.555          |
| 4.     | Mesin Vacuum Sealer            | 1      | Rp 500.000         | 36                    | Rp 13.888          |
| 5.     | Peralatan lain                 | 1      | Rp 500.000         | 36                    | Rp 13.888          |
| Jumlah |                                |        | <b>Rp7.000.000</b> |                       | <b>Rp 194.441</b>  |

#### 2. Modal Kerja (MK) Biaya Tidak Tetap (BTT)

| No.    | Nama                        | Harga (Rp)          |
|--------|-----------------------------|---------------------|
| 1.     | Pembelian Bahan Baku        | Rp 5.000.000        |
| 2.     | Pembelian Bahan Pendukung   | Rp 500.000          |
| 3.     | Biaya Kemasan               | Rp 100.000          |
| 4.     | Biaya Pemasaran             | Rp 100.000          |
| 5.     | Biaya Listrik dan lain-lain | Rp 300.000          |
| Jumlah |                             | <b>Rp 6.000.000</b> |

#### 3. Modal Kerja (MK) Biaya Tetap (BT)

| No. | Nama                           | Harga (Rp) |
|-----|--------------------------------|------------|
| 1.  | Biaya Persiapan                | Rp 50.000  |
| 2.  | Biaya Sewa Tempat (per bulan)  | Rp 200.000 |
| 3.  | Biaya Transportasi (per bulan) | Rp 50.000  |
| 4.  | Biaya Penyusutan (per bulan)   | Rp 194.441 |

|        |                             |           |                |
|--------|-----------------------------|-----------|----------------|
| 5.     | Biaya Lain-lain (per bulan) | Rp        | 50.000         |
| Jumlah |                             | <b>Rp</b> | <b>544.441</b> |

4. Asumsi Penjualan Produk (S)

| No.    | Jenis Produk                              | Harga Jual |                   |
|--------|-------------------------------------------|------------|-------------------|
| 1.     | Nugget Ayam 50 Kg (Rp. 14.000,00 /250 gr) | Rp         | 2.800.000         |
| 2.     | Bakso Sapi 50 Kg (Rp. 25.000,00/250 gr)   | Rp         | 5.000.000         |
| 3.     | Sosis Ayam 50 Kg (Rp. 15.000,00/250 gr)   | Rp         | 3.000.000         |
| 4.     | Chicken Rolls 50 Kg (Rp. 18.000,00/250gr) | Rp         | 3.600.000         |
| Jumlah |                                           | <b>Rp</b>  | <b>14.400.000</b> |

Perhitungan kelayakan usaha :

- a. Modal Usaha (MU) = MI + MK  
 = Rp. 7.000.000,00 + Rp. 6.544.441,00  
 = Rp. 13. 544.441,00
- b. Asumsi Penjualan Barang (S) = Rp. 14.400.000,00
- c. Laba Usaha = S – MK  
 = Rp. 14.400.000,00 – Rp. 6.544.441,00  
 = Rp. 7.855.559,00
- d. Presentasi (X%) = Laba Usaha : Modal Usaha x 100%  
 = Rp. 7.855.559,00 : Rp. 13.544.441,00 x 100%  
 = **57,99 % > 7 %** , maka usaha layak dijalankan
- e. BEP = Biaya Tetap (BT) x S : S – Biaya Tidak Tetap (BTT)  
 = Rp. 544.441,00 x Rp. 14.400.000,00 : Rp. 14.400.000,00 – Rp. 6000.000,00  
 = Rp. 7.839.950.400.000 : Rp. 8.400.000,00  
 = **Rp. 933.327,00 < S**, maka usaha layak dijalankan

#### 4. Kesimpulan dan Saran

##### 4.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan dapat disimpulkan bahwa perusahaan Frozen Food “Tiga Bersaudara” telah memenuhi aspek-aspek studi kelayakan bisnis. Hasil analisa keuntungan dengan metode BEP (Break Even Point) menunjukkan bahwa keuntungan dari bisnis ini mencapai 57,99% sehingga menjanjikan potensi besar untuk memperoleh keuntungan dan berkembang pesat dalam waktu singkat.

##### 4.2 Saran

Ada baiknya usaha bidang makanan seperti frozen food tiga bersaudara ini terus berkembang dan berinovasi, untuk itu diperlukan wadah yang dapat menampung ide-ide bagus yang ada. Tetapi dalam berinovasi harus tetap mengutamakan kualitas dan kesehatan konsumen.

#### Daftar Pustaka

- Anggun Azizah, 2020, Analisis Studi Kelayakan Bisnis Fashion Muslimah (Galery Amanah) Menggunakan Pendekatan Business Process Management (BPM), *Jurnal Jaring SainTek*, Vol. 2 pp. 2
- Fitriani Dwi Kurnia M, Taufiq Abadi, 2023, Studi Kelayakan Pengembangan Usaha Toko Barokan Collection Karangdadap Pekalongan, *Econetika*, Vol. 5 pp. 2
- Siti Nur Qomariyah, Candra Fatmawati Firdaus, 2021, Studi Kelayakan Bisnis Usaha Batik Dengan Metode Finansial (Studi Kasus Batik New Collet Desa Jatipelem Kecamatan Diwek Kabupaten Jombang), *JSBM*, Vol. 8 pp. 1
- Qori Muhammad Hafid, 2022, Studi Kelayakan Bisnis Mika Griya Muslim untuk Keberlanjutan Bisnis, *Hubisintek*.