



Tersedia secara online di <http://ojs.unik-kediri.ac.id/index.php/jurmatis/index>

JURMATIS

Jurnal Manajemen Teknologi dan Teknik Industri



Kelayakan Bisnis Kuliner Mentai Rice Menggunakan Metode *Feasibility Study*

Casban^{*1}, Mohammad Kosasih², Etik Emika³

casban@umj.ac.id^{*1}, kosasih@umj.ac.id², 2016450014@ftumj.ac.id³

^{1,2,3} Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas Muhammadiyah Jakarta

Informasi Artikel

Riwayat Artikel :

Received : 17 – Februari – 2022

Revised : 5 – Desember – 2022

Accepted : 31 – Desember – 2022

Kata kunci :

Businesses, Culinary
Feasibility, Environment,

Abstract

The increase in the number of culinary businesses is an opportunity for business people. The business in the culinary field that is booming today is Mentai Rice Terjenak which is located in Bekasi. The business, which has been running for a period of 3 months, has the possibility of bankruptcy and not operating. The purpose of this study is to determine the feasibility of a business that has been running. The research uses qualitative design to review technical, management, environmental and market perspectives. While quantitative design to review finances. The research procedure begins with a descriptive study of qualitative design, then determines the parameters of business feasibility using finance, covering NPV, IRR, PB and Net B / C. The role of assets will support the business to run by increasing the number of workers who have professionalism and are flexible, business activities also require consideration of the disposal of residual waste so as not to disturb the balance of the environment and the financial value has been deserved. The conclusions of the study are to increase the amount of resources, protect the environment of production waste, the financial value is already feasible. Business can be run by considering innovations and products that have high selling value

Abstrak

Peningkatan jumlah bisnis kuliner menjadi peluang tersendiri bagi pelaku bisnis. Bisnis di bidang kuliner yang sedang booming saat ini adalah Mentai Rice Terjenak yang terletak di Bekasi. Bisnis yang sudah berjalan dalam kurun waktu 3 bulan ini, memiliki kemungkinan mengalami kebangkrutan dan tidak beroperasi. Tujuan penelitian ini adalah menentukan kelayakan bisnis yang telah berjalan. Penelitian menggunakan desain kualitatif untuk mengulas perspektif teknis, manajemen, lingkungan dan pasar. Sedangkan desain kuantitatif untuk mengulas finansial. Prosedur penelitian diawali dengan studi deskriptif dari desain kualitatif, kemudian menentukan parameter kelayakan bisnis menggunakan finansial, mencakup NPV, IRR, PB dan Net B/C. Peran aset akan menunjang bisnis berjalan dengan meningkatkan jumlah tenaga kerja yang memiliki profesionalitas dan terlatih, aktivitas

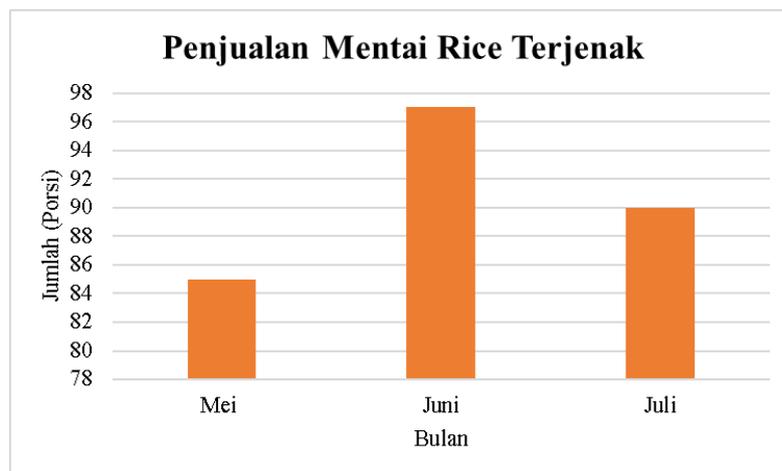
Untuk melakukan sitasi pada penelitian ini dengan format:
Casban, M. Kosasih, and E. Emika, "Kelayakan Bisnis Kuliner Mentai Rice Menggunakan Metode Feasibility Study," *Jurmatis J. Manaj. Teknol. dan Tek. Ind.*, vol. 5, no. 1, pp. 36-48, 2023.

bisnis juga memerlukan pertimbangan pembuangan limbah sisa agar tidak mengganggu keseimbangan lingkungan dan nilai finansial telah layak. Kesimpulan dari penelitian yaitu meningkatkan jumlah sumber daya, melindungi lingkungan limbah produksi, nilai finansial sudah layak. Bisnis dapat dijalankan dengan mempertimbangkan inovasi dan produk yang bernilai jual tinggi.

1. Pendahuluan

Bisnis kuliner mengalami peningkatan jumlah unit sejak tahun 2017. Jumlah unit bisnis kuliner dalam kurun waktu 2017 hingga 2020 rata – rata sebesar 24%. Peminat membangun bisnis kuliner dikarenakan mudahnya mengakses promosi melalui platform media. Dengan bermunculannya bisnis kuliner baru dalam setiap tahunnya, juga diperlkanu pertimbangan dalam menjalankannya. Pertimbangan ini muncul karena sifat dari sebuah bisnis tidak dapat meningkat secara terus menerus mulai dari profit, dan biaya aset, bahkan jumlah konsumen [1], [2], [3].

Bisnis kuliner yang menjadi sebuah trending media sosial adalah Mentai Rice Terjenak. Mentai Rice Terjenak berlokasi di kota Bekasi. Keberlanjutan bisnis kuliner memerlukan studi kelayakan. Studi kelayakan memiliki fungsi dalam solusi mengukur sejauh mana, sebuah bisnis dapat dinyatakan layak. Tingkat kelayakan dapat dilakukan menggunakan rangkaian proses perspektif teknis [4], manajemen [5], peran lingkungan [6], peran pasar [7], dan model finansial [8].



Gambar 1. Grafik Penjualan Mentai Rice Terjenak
(Sumber: Olah data, 2022)

Dalam kurun waktu 3 bulan ini, penjualan produk mentai rice rata – rata sebesar 90,7 porsi (91 porsi), dengan grafik penjualan pada gambar 1. Bulan Mei sejumlah 85 porsi, bulan Juni sejumlah 97 porsi dan bulan Juli sejumlah 90 porsi. Tingkat penjualan yang belum signifikan membuat bisnis Mentai Rice Terjenak dikaji terkait dengan studi kelayakan

bisnis. Fungsi utama adalah meminimasi risiko kerugian bisnis agar dapat dikendalikan dengan rambu – rambu yang terdapat pada studi kelayakan bisnis. Rambu – rambu utama berkaitan dengan perspektif finansial [9], [10]. Perspektif finansial yang digunakan antara lain net present value untuk menilai profit dimasa mendatang harus lebih dari modal saat ini, internal rate of return untuk menilai suku bunga harus lebih dari nilai suku bunga acuan, payback periode untuk menentukan waktu modal kembali dan net benefit cost ratio untuk menentukan tingkat profit lebih dari 1 kali jumlah modal awal. Rambu – rambu selain finansial adalah teknis yang berkaitan dengan teknologi yang digunakan dalam strategi pemasaran, manajemen untuk mengelola bisnis Mentai Rice Terjenak, lingkungan untuk menentukan dampak bisnis terhadap area lingkungan bisnis.

Penelitian yang sudah ada menurut Pradana [11], bahwa sebuah bisnis dinyatakan layak jika memenuhi aspek finansial yang digunakan. Aspek finansial antara lain net present value, internal rate of return, payback period, profitability index. Menurut Puspita [12], aspek finansial yang diperlukan sebagai keutamaan juga melibatkan net benefit cost dengan tujuan menilai seberapa besar manfaat bisnis yang dijalankan. Berbeda dengan temuan Cudjoe [13], peran lingkungan juga memiliki dampak bagi sebuah bisnis dalam menyeimbangkan limbah dari sisa produk maupun packing. Kebaruan dari penelitian yang diteliti adalah menggunakan perspektif net present value, internal rate of return, payback period, net benefit cost, aspek lingkungan. Kelima poin tersebut juga ditambah perspektif teknis, manajemen dan pasar yang memiliki kepentingan bagi berjalannya bisnis.

Tujuan dari penelitian ini yaitu menentukan kelayakan bisnis Mentai Rice Terjenak. Lingkup penelitian adalah produk mentai rice yang diteliti dan menggunakan metode studi kelayakan bisnis. Harapan dari penelitian ini adalah memberikan solusi bagi Mentai Rice Terjenak terkait dengan keberhasilan bisnis yang dijalankan.

2. Metode Penelitian

2.1. Desain Penelitian

Desain penelitian yang digunakan adalah kualitatif dan kuantitatif. Desain penelitian kualitatif adalah mencakup analisa perspektif teknis, manajemen, lingkungan [14], [15] dan pasar [4]. Sedangkan desain penelitian kuantitatif menggunakan perspektif finansial yang terdiri dari net present value, internal rate of return, payback period dan benefit cost ratio [16], [17].

2.2. Populasi dan Sampel penelitian

Populasi penelitian adalah produk mentai rice Terjenak yang terdiri dari mentai rice, brulee dan cinnamol roll. Sedangkan sampel penelitian yang dipakai untuk metode studi kelayakan bisnis adalah mentai rice [18], [19].

2.3. Instrumen Penelitian

Instrumen penelitian terbagi 2 yaitu [20]:

1. Instrumen penelitian kualitatif adalah wawancara. Wawancara dilakukan kepada pemilik dan tenaga kerja di produk Mentai Rice terkait dengan teknologi dalam produksi, model manajemen, dan peran lingkungan sekitar lokasi usaha.
2. Instrumen penelitian kuantitatif adalah observasi. Observasi dilakukan terhadap biaya model awal melakukan bisnis, dan komponen – komponen biaya tetap dan biaya variabel.

2.4. Metode Pengumpulan dan Analisis Data

Lokasi penelitian berada di wilayah perumahan Pondok Ungu Permai Kelurahan Kaliabang Tengah, Bekasi Utara, Kota Bekasi. Pelaksanaan penelitian pada bulan Maret sampai Juli 2021.

Metode pengumpulan data penelitian menggunakan instrumen penelitian wawancara dan dan observasi. Data yang digunakan berasal dari hasil wawancara dan observasi penelitian.

Analisa data penelitian sebagai berikut:

1. Analisa deskriptif pada perspektif teknis, manajemen, lingkungan dan pasar.
2. Analisa perspektif finansial dengan tahapan :
 - a) Net Present Value [8]:

$$NPV = \left(\frac{C_1}{(1+r)^1} \right) + \left(\frac{C_2}{(1+r)^2} \right) + \dots + \left(\frac{C_t}{(1+r)^t} \right) - C_0 \quad (1)$$

Keterangan :

NPV = *Net Present Value* (dalam rupiah)

C_t = arus kas tiap tahun periode ke-t

C_0 = nilai investasi awal tahun ke -0 (dalam rupiah)

r = suku bunga (dalam %)

- b) Internal Rate of Return [21] :

$$IRR = i_1 + \frac{NPV_1}{NPV_1 - NPV_2} \times (i_2 - i_1) \quad (2)$$

Keterangan :

IRR = *Internal Rate of Return* (IRR)

i_1 = tingkat *discount rate* ke-1

i_2 = tingkat *discount rate* ke-2

NPV₁ = NPV pada tingkat suku bunga i_1

NPV₂ = NPV pada tingkat suku bunga i_2

c) Payback Periode

$$\text{Payback Period (PP)} = n + \frac{a-b}{c-b} \times 1 \text{ tahun} \quad (3)$$

Keterangan :

n = tahun syarat pengembalian

a = jumlah investasi mula – mula

b = jumlah investasi arus kas pada tahun ke-n

c = jumlah kumulatif arus kas pada tahun ke-n+1

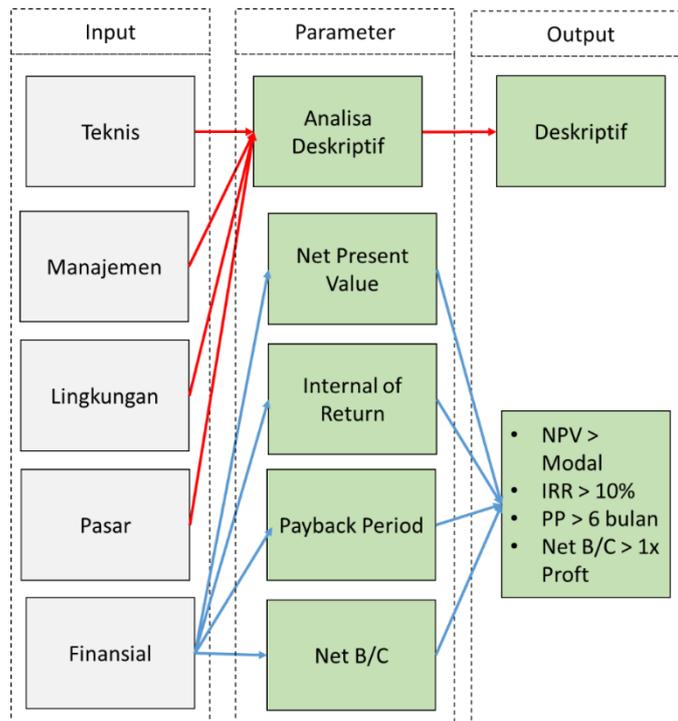
d) Net B/C

$$\text{Net B/C} = \frac{PV_{benefits}}{PV_{costs}} \quad (4)$$

Keterangan :

PV benefits = present value of benefits

PV costs = present value of costs



Gambar 2. Kerangka Berpikir Penelitian
 (Sumber: Olah data, 2022)

Gambar 2, sebagai kerangka berpikir penelitian. Input terdiri dari perspektif teknis, manajemen, lingkungan, pasar dan finansial. Fungsi dari input sebagai variabel yang dipakai untuk mengolah data kedalam metode studi kelayakan bisnis. Input teknis hingga pasar sebagai cara untuk mendapatkan output deskriptif yang didukung dari hasil wawancara. Sedangkan input finansial yang terdiri dari net present value, internal rate of return, payback period dan net B/C untuk mencapai output studi kelayakan bahwa $NPV > \text{modal}$, $IRR > 10\%$, $PP > 6 \text{ bulan}$ dan $\text{Net B/C} > 1 \times \text{profit bisnis Mentai Rice}$.

3. Hasil dan Pembahasan

Produk dari mentai Rice Terjenak memiliki 3 menu yaitu mentai *rice*, *brulee* (*spaghetti* panggang) dan cinnamon roll seperti pada gambar 3.



a. Mentai *rice*

b. *Brulee*

c. *Cinnamol roll*

Gambar 3. Foto menu makanan menu Terjenak
(Sumber: Olah data, 2022)

Untuk menu mentai *rice* memiliki dua variasi isi yaitu daging dan ayam, dengan ukuran 20cm x 11cm x 5cm. Untuk menjamin produk sampai ke tangan konsumen dengan kondisi produk dengan baik. Produk mentai *rice* dikemas menggunakan kardus dengan *craft paper box* berwarna coklat dengan ukuran 22cm x 15cm x 5cm disertai dengan label panjang berukuran 24cm x 7cm untuk memberkan identifikasi bahwa produk masih tersegel atau belum terbuka. Didalam label terdapat logo Terjenak, saran penyajian, *barcode*, varian isi, nama pembeli, dan *high light* produk seperti pada gambar 4.



a. Kemasan produk



b. Logo dan nama pembeli



c. Varian menu

Gambar 4. Kemasan Produk Mentai *Rice*
(Sumber: Olah data, 2022)

Kemasan dengan proses *wrapping* yang bertujuan untuk menjaga produk tetap terjaga sampai ke tangan pembeli. Menu produk yang ditawarkan terdiri dari varian mentai *rice* isi ayam dan mentai *rice* isi daging. Proses pembakaran saus mentai dengan menggunakan proses oven untuk mendapatkan rasa sus mentai tidak terlalu asam berbeda dengan gas *torch*. Porsi yang disajikan cukup besar dengan ukuran 20cm x 11cm x 5cm, hal ini yang menjadi keunggulan. Desain produk menjadi kebutuhan teknis dengan nilai sangat penting [22]. Berdasarkan aspek produk dapat dinyatakan layak karena spesifikasi produk, desain, tampilan dan keamanan packaging sudah sesuai.

Aspek pasar digunakan untuk menentukan pasar potensial yang ditentukan berdasarkan data kuesioner yang berisi pertanyaan tertutup tentang ketertarikan terhadap produk, harga produk, varian menu, varian rasa, varian isi, frekuensi pembelian dan faktor pertimbangan dalam membeli produk. Data responden pada tabel 1.

Tabel 1. Data responden

No	Kelompok umur		Jenis kelamin		Tempat domisili	
	Umur (tahun)	Jumlah (orang)	Keterangan	Jumlah (orang)	Lokasi	Jumlah (orang)
1	15 – 20	35	Perempuan	42	Bekasi	37
2	20 – 25	25	Laki-laki	19	Jakarta	24
3	> 25	1				
	Jumlah	61		61		61

(Sumber: Olah data, 2022)

Berdasarkan data dari total 61 responden mendapatkan 72% sangat setuju untuk merekomendasikan kepada kerabat terdekat, 20 % setuju dan 8% tidak setuju. Hasil kuesioner berdasarkan aspek ketertarikan membeli produk mendapatkan harga murah sebesar 25%, review rasa sebesar 52% dan varian menu yang ditawarkan sebesar 23%. Potensi pasar yang tersedia didapatkan dari hasil kuesioner yang menyatakan bahwa ketertarikan responden terhadap varian isi mendapatkan 67% berminat dengan varian isi daging dan 33% berminat dengan variasi isi ayam. Besarnya potensi pasar dari hasil kuesioner berdasarkan frekuensi pembelian dalam sebulan mendapatkan 53% membeli 2-3 kali, 38% membeli hanya 1 kali dan 9% membeli 4 kali. Hasil data kuesioner berdasarkan alasan pelanggan membeli produk dengan pertimbangan rasa sebanyak 51.6 %, varian isi yang ditawarkan sebanyak 23,4% dan harga yang murah sebanyak 25%.

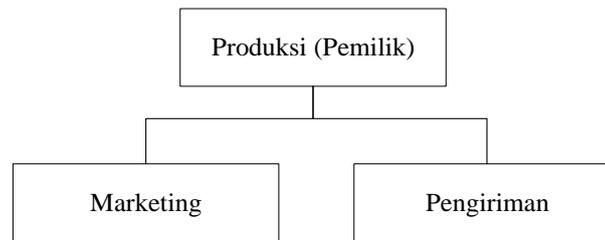
Perhitungan harga produk mentai *rice* ditentukan sebesar Rp 35.000,- sampai Rp 50.000,- harga ini sudah termasuk asumsi kenaikan setiap tahun dengan estimasi jumlah produk yang akan dipasarkan dalam satu bulan sebanyak 300 porsi. Pendistribusian dilakukan melalui dua sistem yaitu COD (*cash on delivery*) dan jasa antar seperti *Go-send*

ataupun *Grab express*. Metode promosi produk dilakukan secara *online* melalui sosial media dengan membuat video maupun foto review rasa dari mentai *rice Terjenak*. Promosi dilakukan melalui iklan dalam sosial media Instagram dengan membayar setiap bulannya Rp 100.000 untuk 5 hari iklan yang ditujukan untuk menyebarkan informasi melalui *Instagram story* pada akun resmi Terjenak maupun pemilik dan karyawannya. Dalam mempromosikan produk secara luas ke masyarakat luas dapat dilakukan dengan memanfaatkan *platform market place* dan media sosial [23]. Berdasarkan aspek pasar dapat dinyatakan layak karena tersedianya pasar, potensi pasar dan strategi pemasaran yang jelas untuk memasarkan produk.

Aspek teknis digunakan untuk proses pengembangan bisnis secara teknis dan pengoperasiannya. Bisnis Terjenak mempunyai rencana untuk melakukan pengembangan dengan menyewa ruko agar konsumen mendapatkan produk secara langsung. Lokasi dari ruko yang akan disewa berada di sekitar jalan raya. Lokasi bisnis yang dipilih memiliki kemudahan akses baik dalam mengakses pendistribusian bahan baku maupun pendistribusian produk, dengan lokasi berada di Ruko Kuning Jl Pondok Ungu Permai, Kaliabang Tengah, Bekasi Utara.

Proses pembuatan produk mentai *rice Terjenak* memiliki 4 kondimen utama yaitu nasi, ayam atau daging, crab stick dan saus mentai. Total waktu produksi pada pembuatan produk variasi menu isi ayam sebesar 104.5 menit dan variasi menu isi daging sebesar 88.5 menit. Kapasitas produksi untuk memenuhi kebutuhan konsumen berdasarkan kemampuan oven kompor memiliki kapasitas produksi maksimal 96 porsi dalam sehari. Dalam melakukan pengembangan produk perlu dibuat dengan rancangan desain yang baik dengan mempertimbangkan faktor biaya yang minimalis [12]. Berdasarkan aspek teknis dan operasi mempunyai kelayakan dengan pertimbangan lokasi yang mudah di akses, dekat dengan sumber bahan baku dan proses produksi yang jelas.

Aspek manajemen digunakan untuk menentukan struktur organisasi, *job description*, sistem pelaksanaan kerja dan pengadaan tenaga kerja maupun kompensasi tenaga kerja. Struktur organisasi yang diterapkan oleh Terjenak terdapat 3 bagian yaitu bagian produksi dimana dipegang langsung oleh pemilik, 1 orang bagian pengiriman dan 1 orang bagian penjualan (*marketing*). Struktur organisasi seperti pada gambar 5 berikut ini.



Gambar 5. Struktur Organisasi Usaha Terjenak
(Sumber: Usaha Terjenak, 2022)

Sistem pengadaan tenaga kerja yang dilakukan dengan merekrut orang terdekat dari pemilik bisnis yang dapat dipercaya dan memiliki tanggung jawab terhadap kerjanya. Upah yang diberikan sesuai dengan kesepakatan antara pemilik dan karyawan dengan syarat tanpa ada pihak yang merasa kebertan. Pembagian upah staff marketing dan pengiriman Rp1.800.000 perbulan sedangkan upah untuk pemilik bisnis sebesar Rp.3.000.000 perbulan. Berdasarkan aspek manajemen dan organisasi dinyatakan layak karena sistem kerja yang jelas dan upah yang diberikan sesuai kesepakatan bersama.

Aspek lingkungan digunakan untuk menentukan dampak yang ditimbulkan akibat proses produksi yang berlangsung. Sisa dari proses yang terbuang berupa air cucian, plastik bekas bahan baku dan kulit kupasan bawang yang digunakan sebagai bahan baku. Sampah hasil dari produksi merupakan golongan sampah rumah tangga atau dikelompokkan dalam sampah tidak mengandung zat berbahaya. Berdasarkan aspek lingkungan dinyatakan layak karena limbah yang dihasilkan dikategorikan sampah rumah tangga.

Aspek finansial digunakan untuk menentukan biaya yang dibutuhkan yang akan menentukan apakah bisnis tersebut layak atau tidak. Hasil perhitungan modal awal untuk menjalankan bisnis mentai *rice* Terjenak pada tabel 3.

Tabel 2. Biaya modal awal

No	Kebutuhan	Jumlah
1	Modal investasi	Rp. 13.460.500,00
2	Modal pribadi	Rp. 10.314.316,00
	Total	Rp. 23.774.816,00

(Sumber: Olah data, 2022)

Harga pokok produksi untuk menentukan harga produk berdasarkan nilai biaya variabel maupun biaya tetap yang disesuaikan dengan kenaikan setiap tahunnya maka didapatkan harga jual produk mentai *rice* Terjenak pada tabel 3 berikut.

Tabel 3. Harga Jual Produk Setiap Tahun

No	Variasi isi	Harga tahun ke-1	Harga tahun ke-2	Harga tahun ke-3
1	Ayam	Rp. 35.000,00	Rp. 37.000,00	Rp. 39.000,00
2	Daging	Rp. 45.000,00	Rp. 47.000,00	Rp. 50.000,00

(Sumber: Olah data, 2022)

Kriteria penilaian berdasarkan aspek finansial merupakan perbandingan antara nilai finansial yang telah diperhitungkan dengan standard yang mencakup perhitungan *payback period* (PP) untuk menentukan batas titik balik biaya investasi, *net present value* (NPV) untuk melakukan penilaian investasi yang dilakukan, *net benefit cost ratio* (Net B/C) untuk membandingkan berdasarkan nilai *present value net benefit* yang negatif dengan *present value net benefit* yang positif, *internal rate of return* (IRR) untuk menggambarkan titik balik modal suatu bisnis yang dianalisis. Hasil perhitungan pada tabel 4.

Tabel 4. Hasil perhitungan aspek keuangan

No	Aspek Keuangan	Kriteria	Hasil	Keputusan
1	<i>Payback period</i> (PP)	PP < Jangka waktu	6.03 bulan	Layak
2	<i>Net present value</i> (NPV)	NPV > Modal	Rp.120.374.000	Layak
3	<i>Net benefit cost ratio</i> (Net B/C)	Net B/C > profit	Rp. 6.410.000	Layak
4	<i>Internal rate of return</i> (IRR)	IRR > DF 10%	52 %	Layak

(Sumber: Olah data, 2022)

Untuk nilai kriteria pada aspek finansial dilihat dari nilai NPV, PP, NetB/C, IRR. Pada nilai NPV didapatkan sebesar Rp.120.374. pada nilai PP didapatkan waktu balik modal usaha selama 6,03 bulan, pada nilai Net B/C didapatkan nilai sebesar Rp.6.41 dan nilai IRR didapatkan sebesar 52% dengan nilai DF 10%. Hasil studi kelayakan pada aspek finansial dinyatakan layak berdasarkan hasil perhitungan nilai NPV melebihi nilai 0, nilai *Payback period* kurang dari jangka waktu 3 tahun, nilai Net B/C melebihi nilai Rp.1 dan nilai IRR melebihi presentase suku bunga terbesar.

Penelitian lain yang mempunyai kesamaan topik mendapatkan nilai rasio penerimaan dan biaya sebesar lebih besar dari satu dan rasio keuntungan dan biaya lebih besar dari nol, maka dapat dinyatakan layak dijalankan [24]. Hasil analisis dengan menggunakan pendekatan kriteria investasi terhadap analisis kelayakan bisnis mendapatkan hasil *benefit cost ratio* > 1 dengan *payback period* dalam waktu 2 tahun 1 bulan, maka dapat diputuskan layak untuk untuk dikembangkan [25], [26]. Hasil analisis kelayakan dengan nilai *net present value* > 0 dan rasio keuntungan dan biaya positif maka dapat diputuskan bahwa investasi layak dilakukan [13]. Berdasarkan analisis aspek finansial dan non finansial

mendapatkan hasil pengembangan usaha dinyatakan memenuhi kelayakan untuk dilaksanakan [27].

Hasil analisis kelayakan usaha mendapatkan nilai positif untuk NPV dan nilai internal *rate of return* (IRR) > tingkat profit. sehingga diputuskan investasi mempunyai kelayakan [21]. Berdasarkan aspek finansial mendapatkan nilai *payback period* dalam waktu 8 bulan 7 minggu, dengan *profitability index* lebih besar dari satu persen dengan besarnya nilai *internal rate of return* sebanyak 32 %, sehingga dapat diputuskan bahwa usaha mempunyai kelayakan [28], [12], [11]. Analisis kelayakan usaha berdasarkan nilai IRR > diskon *rate* dengan *payback period* dalam waktu 8 tahun 3 bulan maka dapat diputuskan dari aspek finansial dinyatakan mempunyai kelayakan usaha [29], [27]

Hasil perhitungan analisis kelayakan berdasarkan *benefit cost ratio* sebesar 8,4%, hasil ini dapat dinyatakan usaha layak untuk dikembangkan [24]. Hasil perhitungan analisis kelayakan usaha diperoleh hasil NPV > 0 dengan nilai IRR > suku bunga aktual, *payback period* selama 2.5 tahun dan *benefit cost ratio* > 1, sehingga dapat diputuskan bahwa usaha mempunyai kelayakan [30], [17].

4. Kesimpulan

Kelayakan bisnis Mentai Rice Terjenak dari perspektif teknis adalah meningkatkan jumlah aset bisnis, perspektif manajemen adalah dengan meningkatkan jumlah sumber daya manusia yang profesional dan terlatih, perspektif lingkungan adalah melakukan klasifikasi dalam membuang limbah sisa produksi makanan dan sisa bungkus makanan, dan perspektif finansial dengan penilaian NPV dinyatakan layak, IRR dinyatakan layak, PB dinyatakan layak dan Net B/C dinyatakan layak. Kontribusi penelitian ini adalah menentukan sejauh mana bisnis Mentai Rice Terjenak dan dinyatakan layak dari perspektif yang diteliti. Bisnis ini layak dijalankan sesuai dengan perspektif yang diteliti dan meningkatkan jumlah konsumen serta memberikan inovasi bagi produk yang memiliki nilai jual tinggi.

Daftar Pustaka

- [1] A. S. Aditya, A. B. U. Bakar, and L. Fitria, “Analisis Kelayakan Usaha Lemari / Rak Simple and Easy Delivery Di Kecamatan Cikarang,” *Online Inst. Teknol. Nas.*, vol. 01, no. 04, pp. 180–191, 2014, [Online]. Available: <https://ejurnal.itenas.ac.id/index.php/rekaintegra/article/view/306/423>.
- [2] J. Juliandri, J. Jahrizal, and T. Taryono, “Analisis Kelayakan Usaha Makanan Tradisional Kue Bangkit Di Kota Pekanbaru,” *J. Online Mhs. Fak. Ekon. Univ. Riau*, vol. 4, no. 1, pp. 1121–1133, 2017.
- [3] A. Afiyah, “Analisis Studi Kelayakan Usaha Pendirian Home Industry (Studi Kasus

- Pada Home Industry Cokelat Âcozyâ Kademangan Blitar),” *J. Adm. Bisnis SI Univ. Brawijaya*, vol. 23, no. 1, p. 85949, 2015.
- [4] D. Sinaga and H. J. Risma, *Studi Kelayakan Investasi Pada Proyek Dan Bisnis*. Bogor: Mitra Wacana Media, 2018.
- [5] N. A. Putri, Z. Saidah, D. Supyandi, and L. Trimo, “Analisis Kelayakan Bisnis Kedai Kopi (Studi Kasus Pada Agrowisata N8 Malabar , Pangalengan , Kabupaten Bandung) Feasibility Analysis of Coffee Shop Business (A Case of Study in Agrowisata N8 Malabar , Pangalengan , Bandung),” vol. 3, no. 1, pp. 89–100.
- [6] I. N. Nurfauzi, A. Dwi, and R. Ardivia, “ANALISIS STUDI KELAYAKAN USAHA UMKM KALDU BUBUK KEPITING ‘BRACO,’” *SEMBADHA*, pp. 160–168, 2018.
- [7] L. Sulastri, *Studi Kelayakan Bisnis Untuk Wirausaha*. 2016.
- [8] M. Giatman, *Ekonomi Teknik*, vol. 53, no. 9. PT Raja Grafindo Persada, 2013.
- [9] D. A. Savitri, H. Herlina, and N. Novijanto, “Financial Feasibility Analysis of Chocolate Spread with Coconut Ingredients as Agroindustrial Product,” *J. La Bisecoman*, vol. 2, no. 2, pp. 14–24, 2021, doi: 10.37899/journallabisecoman.v2i2.353.
- [10] D. Anggraeni, N. Nurjanah, D. A. Asmara, and T. Hidayat, “Feasibility Study of The Small and Medium-Sized Enterprises Fisheries Processing Unit and Their Mackerel Tuna Pindang Product in Banyuwangi,” *J. Pengolah. Has. Perikan. Indones.*, vol. 22, no. 1, p. 14, 2019, doi: 10.17844/jphpi.v22i1.25870.
- [11] J. Alfian Pradana, A. Komari, and L. Dewi Indrasari, “Studi Kelayakan Bisnis Tell Kopi Dengan Analisis Finansial,” *Ind. Inov. J. Tek. Ind.*, 2020, doi: 10.36040/industri.v10i2.2855.
- [12] R. P. Dewanti, E. Paryanto, J. A. Pradana, and C. Harsito, “Financial Feasibility of Modification Workshop Case Studies: Be-Modified,” *Int. J. Sustain. Dev. Plan.*, vol. 17, no. 6, pp. 1865–1871, 2022, doi: 10.18280/ijstdp.170621.
- [13] D. Cudjoe, W. Chen, and B. Zhu, “Valorization of food waste into hydrogen: Energy potential, economic feasibility and environmental impact analysis,” *Fuel*, vol. 324, no. PA, p. 124476, 2022, doi: 10.1016/j.fuel.2022.124476.
- [14] U. P. P. Tarigan, A. Mardhatillah, I. Budiman, A. C. Sembiring, and M. S. Ramadhan, “Feasibility Study Analysis of Establishing Archery Sports Special Place,” *J. Phys. Conf. Ser.*, vol. 1007, no. 1, 2018, doi: 10.1088/1742-6596/1007/1/012027.
- [15] Z. Zakia, M. Safriani, N. Radianica, and M. F. Ikhwal, “Economic Feasibility Study on The Development of Irrigation Channels,” *Int. J. Eng. Sci. Inf. Technol.*, vol. 2, no. 1, pp. 131–138, 2021, doi: 10.52088/ijesty.v2i1.217.
- [16] Li. Sulastri, “Studi Kelayakan Bisnis.” pp. 1–34, 2018.
- [17] A. Galati, N. Adamashvili, and M. Crescimanno, “A feasibility analysis on adopting electric vehicles in the short food supply chain based on GHG emissions and economic costs estimations,” *Sustain. Prod. Consum.*, vol. 36, pp. 49–61, 2023, doi: 10.1016/j.spc.2023.01.001.
- [18] Suryabrata, *Metodologi Penelitian*. 2014.

- [19] Solimun, Armanu, and A. A. R. Fernandes, *Metodologi Penelitian Kuantitatif Perspektif Sistem*, 3rd ed. Malang: Universitas Brawijaya, 2018.
- [20] Wahidmurni, “Penerapan Metode Penelitian Kuantitatif,” *Repos. uin mala*, 2017.
- [21] H. Arif, *Memahami Business Plan*, 1st ed. Jakarta: Grasindo, 2010.
- [22] I. Hidayah, Masrukan, and Margunani, “Financial feasibility analysis of small industry of mathematical manipulative,” *J. Phys. Conf. Ser.*, vol. 1567, no. 3, 2020, doi: 10.1088/1742-6596/1567/3/032003.
- [23] H. Nanlohy, Y. M. T. N. Apituley, A. M. Tapotubun, F. Reiuwpassa, and T. E. A. A. Matruty, “Management and Feasibility Analysis of Smoked Fish Business in Ambon,” *IOP Conf. Ser. Earth Environ. Sci.*, vol. 89, no. 1, 2017, doi: 10.1088/1755-1315/89/1/012026.
- [24] D. F. Nurcahyo, “Analisis Kelayakan Bisnis (Studi Kasus Di Pt.Pemuda Mandiri Sejahtera),” Universitas Indonesia, 2011.
- [25] N. Chatzistamoulou and E. Tyllianakis, “Commitment of European SMEs to resource efficiency actions to achieve sustainability transition. A feasible reality or an elusive goal?,” *J. Environ. Manage.*, vol. 321, no. August, p. 115937, 2022, doi: 10.1016/j.jenvman.2022.115937.
- [26] A. A. Alammar *et al.*, “The technical, economic, and environmental feasibility of a bioheat-driven adsorption cooling system for food cold storing: A case study of Rwanda,” *Energy*, vol. 258, no. September 2021, 2022, doi: 10.1016/j.energy.2022.124560.
- [27] H. M. Mahmudul, M. G. Rasul, D. Akbar, R. Narayanan, and M. Mofijur, “Food waste as a source of sustainable energy: Technical, economical, environmental and regulatory feasibility analysis,” *Renew. Sustain. Energy Rev.*, vol. 166, no. May, p. 112577, 2022, doi: 10.1016/j.rser.2022.112577.
- [28] F. Schmidt, B. Graf, J. Hinrichs, and C. Kern, “Continuous microwave-assisted extrusion for high moisture texturized foods: A feasibility study,” *Innov. Food Sci. Emerg. Technol.*, vol. 78, no. December 2021, 2022, doi: 10.1016/j.ifset.2022.103020.
- [29] N. McDougall, B. Wagner, and J. MacBryde, “Competitive benefits & incentivisation at internal, supply chain & societal level circular operations in UK agri-food SMEs,” *J. Bus. Res.*, vol. 144, no. February, pp. 1149–1162, 2022, doi: 10.1016/j.jbusres.2022.02.060.
- [30] P. Gimenez-Escalante, G. Garcia-Garcia, and S. Rahimifard, “A method to assess the feasibility of implementing distributed Localised Manufacturing strategies in the food sector,” *J. Clean. Prod.*, vol. 266, p. 121934, 2020, doi: 10.1016/j.jclepro.2020.121934.