



Analisis Kelayakan Usaha Sego Babat Sapi'i Kabupaten Jember

Syafina Aulia Mulyonova ¹, Gusti Nadya Ramadhanti Hariadhi ², Lailatul Lutfia ³,
Ungsa Lilis Purwanti ⁴, Dini Nuril Fadilah ⁵, M. Dadung Bimantoro ⁶
^{1,2,3,4,5,6} Politeknik Negeri Jember

Jl. Mastrip No.164 Sumbersari 68121

Korespondensi penulis: syafinauliam@gmail.com

Abstract. *This research aims to study and analyze the viability of the business at Segobabat Sapi'i Jember with the attention of licensing aspects, aspects of production engineering, marketing, management, financial, as well as economic, social, and environmental aspects. The research method used is a type of qualitative descriptive method using primary data types through interviews with owners and employees. The results of the research explain that based on validity analysis on Segobabat Sapi'i enterprise it can be concluded that the enterprise is worthy to be carried out. This is because even though the licensing aspect has not yet been licensed, other aspects support the business to be run well.*

Keywords: *Entrepreneurship, Management, Viability Of The Business.*

Abstrak. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji dan menganalisis kelayakan usaha pada Kedai Segobabat Sapi'i Kabupaten Jember dengan memperhatikan aspek perizinan, aspek teknik produksi, aspek pemasaran, aspek manajemen, aspek keuangan, serta aspek ekonomi, sosial, dan lingkungan. Metode penelitian yang digunakan adalah jenis metode deskriptif kualitatif dengan menggunakan jenis data primer melalui wawancara dengan pemilik dan karyawan. Hasil penelitian menjelaskan bahwa berdasarkan analisis kelayakan pada usaha Segobabat Sapi'i dapat disimpulkan bahwa usaha Segobabat Sapi'i layak untuk dijalankan. Hal ini karena walaupun aspek perizinan belum memiliki izin, tetapi aspek lainnya cukup mendukung usaha untuk dapat dijalankan dengan baik.

Kata Kunci: Kewirausahaan, Manajemen, Kelayakan Usaha.

LATAR BELAKANG

Bentuk usaha yang paling banyak dijumpai sehari-hari adalah UMKM (Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah). UMKM merupakan usaha dengan output menghasilkan barang dan/atau jasa yang dimiliki perorangan atau badan usaha kecil dengan tujuan mendapatkan laba ekonomi. Tujuan dibentuknya UMKM tercantum dalam Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008 tentang usaha mikro, kecil, dan menengah pada pasal 3 dan pasal 5 yaitu "Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah berupaya untuk tumbuh dan mengembangkan usahanya dalam rangka membangun perekonomian nasional berdasarkan demokrasi ekonomi murni." Dewasa ini, dunia bisnis telah berkembang dan tingkat persaingan dunia usaha semakin meningkat, di dalam negeri maupun luar negeri. Adanya persaingan usaha yang ketat membuat setiap usaha berlomba-lomba untuk memberikan inovasi pada usahanya. Namun, sebelum memulai usaha, perlu dilakukan sebuah studi kelayakan usaha.

Studi Kelayakan Usaha adalah sebuah studi yang dilakukan untuk menentukan suatu usaha sudah layak untuk dijalankan ataupun tidak. Penelitian ini dilakukan dengan mempertimbangkan berbagai aspek, seperti aspek perizinan, aspek teknis produksi, aspek keuangan, dan aspek manajemen, dan aspek pemasaran. Tujuan utama dari studi kelayakan

usaha adalah untuk membantu calon pengusaha dalam mengambil keputusan yang tepat mengenai usahanya. Bisnis usaha kuliner di jember ini semakin bervariasi. Hal ini didukung karena maraknya pendatang baik yang menetap maupun sekedar pendidikan kuliah di jember.

Studi Kelayakan yang dilakukan adalah studi kelayakan pada bisnis Sego Babat Sapi'i. Sego Babat Sapi'i berlokasi di Jl. Mastrip No. 48, Krajan Timur, Sumpersari, Kec. Sumpersari, Kabupaten Jember, Jawa Timur 68124. Kedai Sego Babat Sapi'i ini bergerak di bidang usaha kuliner. Usaha kuliner merupakan usaha yang bergerak di pembuatan, penyajian, hingga penjualan produk tertentu dalam bidang makanan. Begitu banyak sekali pebisnis bersaing melirik usaha kuliner, dikarenakan menjalankan usaha bidang kuliner itu tidak terlalu rumit, yang diperlukan hanyalah keterampilan dalam mengelola makanan atau minuman yang enak. Salah satu faktor yang mempengaruhi meningkatnya potensi bisnis kuliner di Jember adalah pertumbuhan jumlah mahasiswa aktif di Jember. Kecenderungan mahasiswa yang memilih makan di warung atau tempat makan dari pada memasak sendiri membuat segala jenis usaha kuliner di jember tidak akan pernah mati.

Oleh karena latar belakang di atas, maka dilakukan studi terkait kelayakan usaha di salah satu UMKM Kab. Jember. Tujuan dilakukannya penelitian adalah untuk melakukan studi kelayakan usaha pada Sego Babat Sapi'i Kab. Jember.

KAJIAN TEORITIS

Kelayakan Usaha

Menurut Kasmir dan Jakfar (2019) Studi Kelayakan Usaha merupakan jenis studi melibatkan analisis meluas terhadap data dan informasi yang ada, diikuti dengan pengumpulan data secara cermat, pengolahan data, dan analisis temuan penelitian terkait proyek yang akan datang dengan ruang lingkup tertentu, sehingga menghasilkan keuntungan sebesar - besarnya.

Aspek-Aspek Kelayakan Usaha

Aspek Perizinan

Aspek perizinan merupakan peranan penting yang harus dimiliki oleh perusahaan untuk menghindari penutupan usaha tanpa izin, menghindari plagiat usaha dari pihak lain, dan juga meningkatkan kepercayaan dari investor dan mitra bisnis. Izin usaha berbentuk dokumen resmi yang diperlukan oleh suatu usaha untuk dapat beroperasi secara legal di Indonesia.

Aspek Teknik Produksi

Kasmir & Jakfar (2020) Aspek teknik produksi yaitu nilai aspek kelayakan ini sangat penting dilakukan sebelum perusahaan dimulai. Menentukan kelayakan teknis atau operasional suatu perusahaan juga melibatkan pembuatan katalog dengan masalah teknis/operasional.

Sebab, jika tidak dijelaskan dengan baik, maka bisa menimbulkan masalah bagi perusahaan di kemudian hari.

Aspek Pemasaran

Suliyanto (2020) Aspek Pemasaran merupakan ide-ide bisnis yang dikaitkan berdasarkan aspek pemasaran dan pasar apabila ide usaha yang dimaksud mampu menghasilkan barang yang dapat dijual. Didasarkan pada aspek pemasaran dan pasar jika ide usaha yang dimaksud mampu menghasilkan barang yang dapat dijual.

Aspek Manajemen

Aspek manajemen adalah peranan yang sangat penting dalam menjalankan usaha. Jika usaha yang akan dikelola tidak berjalan dengan baik, maka akan ada kemungkinan usaha yang sedang kita jalankan bisa bangkrut.

Aspek Keuangan

Aspek Keuangan meliputi evaluasi biaya-biaya yang akan dikeluarkan dan seberapa banyak penggunaan biaya-biaya tersebut. Kemudian imba hasil yang akan didapatkan, kapan waktu investasi yang diinvestasikan akan dibayar kembali, sumber pendanaan bagi perusahaan, dan tingkat suku bunga yang berlaku (Kasmir dan Jafkar, 2019).

Aspek Ekonomi, Sosial, dan Lingkungan

Aspek ekonomi, sosial, dan lingkungan meliputi cakupan hubungan dengan masyarakat, kemampuan berinteraksi dengan masyarakat, dan tujuan untuk memberikan kontribusi kepada orang lain.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini berlokasi di kedai Sego Babat Sapi'i Jember. Jenis penelitian ini adalah deskriptif kualitatif. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah wawancara dan dokumentasi. Wawancara dilakukan semi terstruktur dengan tidak terpaku pada daftar pertanyaan saja. Sumber data yang digunakan yaitu data primer. Untuk metode analisis data pada penelitian ini menggunakan triangulasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Aspek Perizinan

Sego Babat Sapi'i belum memiliki perizinan usaha yang memadai. Karena pada dasarnya usaha hanya dilakukan oleh pemilik usaha dan memiliki satu karyawan saja. Pemilik usaha perlu melakukan sebuah studi mengenai perizinan usaha agar kedepannya usaha Seg

Babat Sapi'i memiliki perizinan yang legal untuk melakukan suatu usaha. Aspek perizinan merupakan penting yang harus dimiliki oleh sebuah perusahaan untuk menghindari penutupan usaha tanpa izin, menghindari plagiat usaha dari pihak lain, dan juga meningkatkan kepercayaan dari investor dan mitra bisnis. Izin usaha berbentuk dokumen resmi yang diperlukan oleh suatu usaha untuk dapat beroperasi secara legal di Indonesia. Izin usaha ini menjadi bukti bahwa usaha tersebut telah memenuhi persyaratan dan regulasi yang ditetapkan oleh pemerintah.

Aspek Teknik Produksi

Proses produksi dilakukan di bangunan untuk aktivitas proses produksi yang meliputi penyiapan bahan baku, perebusan, pendinginan, dan pemotongan secara manual. Bangunan ini berbentuk sebuah toko milik sendiri. Luas bangunan yang digunakan cukup untuk menampung semua peralatan yang dibutuhkan untuk proses produksi, seperti kompor, wajan, panci, meja, kursi, dan etalase. Luas bangunan yang digunakan juga cukup untuk penyimpanan bahan baku, kemasan, dan produk jadi. Sego Babat Sapi'i dapat diproduksi dengan alat yang sederhana, tetapi ada beberapa alat teknologi modern.

Bahan Baku Sego Babat diperoleh dari pembelian melalui pasar tradisional setempat dan sudah memiliki langganan. Bahan baku berupa daging, babat, usus, dan paru yang berbahan baku ikan. Bumbu digunakan dalam pembuatan sego babat ini untuk menambahkan rasa lezat dan gurih. Bahan baku yang diperoleh dari pasar kemudian dicuci hingga bersih dan disimpan di dalam freezer. Pengolahan bumbu juga dilakukan seperti garam, gula, penyedap rasa, cabe, dan bawang putih.

Aspek Pemasaran

Permintaan aspek pasar usaha kuliner ini biasa dijangkau dari kalangan mahasiswa karena letak geografis nya berada dikawasan kampus. Selain itu usaha ini juga meningkatnya permintaan pada kalangan masyarakat dan gaya hidup modern mendorong permintaan untuk makanan yang praktis dan mudah didapat. Pemasaran yang dilakukan usaha ini biasanya melalui platform media sosial seperti instagram dan facebook. Usaha ini sudah mengalami peningkatan dengan menggunakan platform seperti gofood, grabfood, dan shopeefood. Semenjak bekerja sama dengan flatform pengantaran makanan tersebut, usaha ini semakin dikenal oleh masyarakat sekitar.

Menu yang paling diminati oleh kalangan masyarakat dan mahasiswa yaitu nasi sego daging dan nasi sego telur. Selain harga yang terjangkau menu ini paling diminati karena selera minat yang sering ditemui. Dari segi rasa juga memiliki rasa yang lezat dan sesuai dengan selera konsumennya dan porsi nya sudah cukup untuk dinikmati. Kendala dari usaha ini yaitu

adanya persaingan dengan usaha sego lain nya dalam hal harga, kualitas rasa, dan variasi menu. Sehingga usaha ini harus lebih mengeluarkan inovasi menu untuk menarik kembali konsumen. UMKM sego babat sapi'i memiliki peluang yang besar untuk berkembang lebih banyak cabangnya di Jember. Dengan memahami aspek pasar permintaan dan strategi yang tepat, UMKM sego dapat meningkatkan daya saing dan mencapai kesuksesan.

Aspek Manajemen

Fungsi Perencanaan ditetapkan bersama pemilik selaku pemilik usaha mulai dari kegiatan pembelian bahan baku, proses produksi hingga penjualan sehingga memang perencanaan telah terkonsep oleh pemilik yang dijalankan oleh karyawan. Fungsi Pengorganisasian tidak berjalan dalam usaha ini karena dilaksanakan oleh seorang karyawan mulai dari memasak dan menjual sehingga tidak terdapat pembagian tugas dan fungsi dalam hal ini.

Fungsi Pengendalian dalam usaha ini diterapkan dalam hal proses produksi setiap harinya terbatas karena usaha Segu Babat Sapi'I selalu menyediakan produk yang fresh setiap hari agar tidak mengecewakan pelanggannya.

Fungsi Pengawasan dalam usaha ini dikendalikan oleh pemilik yang selalu memantau dari laporan keuangan yang dilaporkan penjualannya setiap hari melalui sistem aplikasi kasir. Diharapkan aspek manajemen dilaksanakan secara maksimal di usaha Segu Babat Sapi'I agar mencapai tujuan usahanya.

Aspek Keuangan

1. Penentuan Harga

Harga Segu Babat Sapi'i ditentukan dari tiga hal berikut, yaitu (1) permintaan dan penawaran; (2) proyeksi laba dari biaya-biaya; (3) harga bahan baku di pasaran. Kedai Segu babat sendiri tidak banyak ditemukan di Kabupaten Jember, khususnya area kampus. Sehingga, pemilik menentukan harga melalui proyeksi harga bahan baku dan biaya-biaya lain. Daftar harga menu Segu Babat Sapi'i antara lain :

Paket Nasi Sebat			Paket Nasi Krawu			Aneka Lauk	
1	Segu sebat daging	Rp 24.500	Segu krawu daging	Rp 26.000	Lauk daging	Rp 21.000	
2	Segu sebat paru	Rp 19.500	Segu krawu paru	Rp 22.000	Lauk babat	Rp 16.000	
3	Segu sebat babat	Rp 19.500	Segu krawu babat	Rp 22.000	Lauk paru	Rp 16.000	
4	Segu sebat usus	Rp 19.500	Segu krawu usus	Rp 22.000	Lauk usus	Rp 16.000	
5	Segu sebat telur	Rp 11.000	Segu krawu telur	Rp 12.000	Lauk telur dadar	Rp 7.500	

2. Komponen Biaya

Komponen biaya yang digunakan dalam Segu Babat Sapi'i diantaranya biaya operasional yaitu sebagai berikut :

No	Nama Barang	Satuan	Harga Satuan	Jumlah barang	Harga
1	Daging	kg	Rp 105.000	15	Rp 1.575.000
2	Jeroan	kg	Rp 200.000	20	Rp 4.000.000
3	Beras	karung	Rp 270.000	1	Rp 270.000
4	Minyak goreng	L	Rp 13.000	30	Rp 390.000
5	Bumbu	paket	Rp 200.000	1	Rp 200.000
6	Gas	3 kg	Rp 19.000	8	Rp 152.000
7	Kemasan	pak	Rp 70.000	1	Rp 70.000
8	Gelas plastik	pak	Rp 15.000	2	Rp 30.000
9	Sayur Lalapan	kg	Rp 12.000	10	Rp 120.000
10	Telur	peti	Rp 285.000	1	Rp 285.000
11	Teh	dus	Rp 33.000	3	Rp 99.000
12	Gula	kg	Rp 14.000	5	Rp 70.000
13	Jeruk	kg	Rp 25.000	5	Rp 125.000
14	Es Batu	kantong	Rp 5.000	30	Rp 150.000
15	Kerupuk	pak	Rp 10.000	4	Rp 40.000
Jumlah					Rp 7.536.000

Biaya biaya lain yang mungkin muncul diantaranya sebagai berikut :

Komponen Biaya	Jumlah
Biaya gaji	Rp 2.000.000
Biaya listrik & air	Rp 400.000
Biaya transportasi	Rp 100.000
Jumlah	Rp 2.500.000

Sehingga, total biaya Sego Babat Sapi'i per bulan yaitu Rp 10.036.000.

3. Sistem Penggajian dan Pengupahan

Sistem penggajian dilakukan dari pemilik kepada satu orang karyawannya. Penggajian dilakukan setiap bulan dengan biaya gaji sebesar Rp2.000.000. Insentif diberikan kepada karyawan apabila penjualan meningkat, maupun terdapat hari besar seperti hari raya (THR).

4. Proyeksi Pendapatan dan Laba

Estimasi pendapatan per bulan yaitu omzet Rp 20.000.0000. Perhitungan laba yaitu sebagai berikut :

Pendapatan	Rp 20.000.000
Total biaya	Rp 10.036.000
Laba	Rp 9.964.000

Aspek Ekonomi, Sosial, dan Lingkungan

Usaha Kedai Sego Babat Sapi'i memberikan dampak positif bagi ekonomi pengusaha dan warga sekitar. Pengusaha mendapatkan keuntungan ekonomi dari usaha ini, seperti meningkatkan pendapatan. Setiap transaksi melalui Go Food menghasilkan komisi bagi Gojek. Semakin banyak kedai sego babat sapi'i yang bergabung dengan Go Food, semakin banyak pula peluang pendapatan bagi Gojek. Kedai sego babat sapi'i juga dapat meningkatkan pendapatan Gojek melalui layanan GoPay. Penggunaan GoPay untuk pembayaran di kedai membantu meningkatkan volume transaksi dan komisi GoPay.

Selain itu, Usaha ini tidak hanya mendatangkan keuntungan finansial, tapi juga memberikan manfaat bagi masyarakat sekitarnya. Salah satunya adalah dengan membuka lapangan pekerjaan bagi penduduk lokal. Karyawan yang dipekerjakan biasanya berasal dari

anggota keluarga, tetangga, atau penduduk wilayah setempat. Dengan demikian, usaha ini secara tidak langsung telah berkontribusi dalam mengurangi angka pengangguran dengan menyediakan lapangan pekerjaan bagi penduduk wilayah setempat.

Dalam aspek lingkungan, Usaha ini memiliki dampak positif terhadap lingkungan karena tidak mencemari lingkungan limbah yang berbahaya bagi kesehatan manusia maupun tempat tinggalnya. Limbah yang dihasilkan mostly berupa air kotor bekas cucian jeroan dan sisa makanan. Air kotor ini dibuang melalui saluran air dan meresap ke tanah, sedangkan sisa makanan dibuang ke tempat sampah. Air kotor tersebut aman bagi organisme tanah dan tanaman karena tidak mengandung zat kimia berbahaya.

Pada Usaha Kedai Sego Babat Sapi'I ini belum menerapkan pengendalian lingkungan, dibuktikan dengan Sego Babat Sapi'I belum memisahkan sampah organik dan non organik. Pembuangan dilakukan pada satu tempat saja. Meskipun usaha Sego Babat Sapi'I menghasilkan limbah, limbah tersebut tidak membahayakan bagi kehidupan manusia dan lingkungan sekitar. Sehingga dapat dikatakan relatif aman bagi lingkungan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil dan pembahasan analisis kelayakan usaha Sego Babat Sapi'i dapat disimpulkan bahwa usaha sudah layak untuk dijalankan. Hal ini karena walaupun dari aspek perizinan belum memiliki izin, tetapi aspek lainnya mendukung usaha untuk dapat dijalankan dengan baik. Dari aspek teknis produksi dilakukan di bangunan untuk proses produksi dan aktivitasnya sudah tertata dengan baik. Dari aspek pemasaran pada permintaan aspek pasar usaha kuliner ini bisa dijangkau dari kalangan mahasiswa karena letak geografisnya berada di kawasan kampus. Aspek manajemen dalam usaha Sego Babat Sapi'I tidak terlalu diterapkan dikarenakan kekurangan sumber daya manusia, sehingga proses manajemen yang dilakukan secara sederhana mengikuti fungsi-fungsi yang ada. Dalam aspek dampak lingkungan berkaitan dengan limbah yang dihasilkan yaitu hanya berupa air bekas cucian jeroan yang tidak membahayakan bagi manusia maupun lingkungan. Keterbatasan dalam penelitian ini terletak pada narasumber yang diharapkan sulit untuk ditemui sehingga hanya bisa mewawancarai pemilik melalui telepon selular, sedangkan wawancara langsung dilakukan hanya kepada karyawan.

DAFTAR REFERENSI

Agustina, T. S. (2015). *KEWIRAUSAHAAN (Teori dan Penerapan Pada Wirausaha dan UKM di Indonesia)*. Jakarta: Mitra Wacana Media.

- Arifudin, O., et.al. (2020). Studi Kelayakan Bisnis Telur Asin H-Organik. *Jurnal Ecodemica*, 4(2), 341-352.
- Arnold, P. W., et.al. (2020). Analisis Kelayakan Usaha dan Strategi Pengembangan Industri Kecil Tempe di Kelurahan Setia Negara Kecamatan Siantar Sitalasari. *Jurnal Ekuilnomi*, 2(1), 29-39.
- Christine, M. Y. (2023). Analisis Kelayakan Bisnis Ditinjau Dari Aspek Pemasaran Dan Keuangan Produk Umkm Uyah Pencok Banjarbaru. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Bisnis*, 9(1), 103-109.
- Desri, S., Cantona, A., & Radinda, A. P. (2023). Analisis Kelayakan Usaha Ditinjau dari Aspek Pasar dan Pemasaran UMKM Rumah Songket Eka Halaban. *Jurnal Manajemen, Bisnis dan Kewirausahaan*, 3(2), 12-21.
- Fardillah, F., & Zahrowain, M. Y. (2023). Studi Kelayakan Bisnis Umkm Kota Tangerang (Studi Kasus Usaha Soto Daging Sapi "Mbah Man" Kondang Rasa). *Journal Industrial Manufacturing*, 8(2), 167-171.
- Gunawati, U., & Sudarwati, W. (2017). Analisis Studi Kelayakan Usaha Bisnis Cassava Chips Di Perumahan Mardani Raya. *JISI: Jurnal Integrasi Sistem Industri*, 4(1), 35-44.
- Kurnia Dewi, et.al. (2020). *Manajemen Kewirausahaan*. Deepublish. Sleman.
- Limakrisna, Nandan. (2012). *Manajemen Pemasaran*. Mitra Wacana Media. Bekasi.
- Mudrikah, S., et.al. (2023). Peningkatan Kemampuan UMKM di Sukoharjo dalam Melakukan Analisis Kelayakan Usaha. *Surya Abdimas*, 7(1), 200-209.
- Musthofa, A. F., & Sufa, M. F. (2023). *Analisis Kelayakan Usaha UMKM (Usaha Mikro Kecil Dan Menengah) Di Maharani Mete (Studi Kasus: UMKM Maharani Mete, Jatisrono)*. (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Pardiansyah, E., & Najib, M. A. (2023). Analisis Studi Kelayakan Usaha Pada Gans Kedai Tembaku di Kota Serang, Banten. *E-Bisnis: Jurnal Ilmiah Ekonomi dan Bisnis*, 16(1), 67-74.
- Rahmadani, S. (2019). Analisis Studi Kelayakan Bisnis Pada Pengembangan UMKM Usaha Tahu dan Tempe Karya Mandiri Ditinjau Dari Aspek Produksi, Aspek Pemasaran dan Aspek Keuangan. *Jurnal Ilmiah Manajemen dan Bisnis*, 76-83.
- Sanjaya, P. K. (2021). *Tata Kelola Manajemen & Keuangan Usaha Mikro Kecil Menengah*. Gowa: CV Cahaya Bintang Cemerlang.
- Sari, W. P., & Obadja, N. N. (2023). Analisis Studi Kelayakan Bisnis Pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Kue Bangkit Kenanga Ditinjau dari Aspek Pemasaran dan Manajemen. *Jurnal Ilmiah Manajemen, Ekonomi Bisnis, Kewirausahaan*, 11(1), 439-449.
- Sugiyono. (2015). *Metode Penelitian Kuantitatif dan R&D Edisi ke-21*. Alfabeta. Bandung.
- Zulfa, B., & Penangsang, P. (2024). Analisis Kelayakan Usaha UMKM Batik di Surabaya Kriya Galery (SKG) Siola Tunjungan. *Jurnal Publikasi Ekonomi dan Akuntansi*, 4(1), 201-214.