

## **Analisa Kelayakan Usaha Produksi Dodol Buah Jambu Biji Merah (Studi Kasus di CV. Bagus Agriseta Mandiri Bumiaji-Kota Batu Jawa Timur)**

**Husnita Komalasari<sup>1\*</sup>, Indah Nalurita<sup>2</sup>, Aziza Salsabilah<sup>3</sup>,  
Dwi Aulia Savitri<sup>4</sup>, Muhammad Rosikhu<sup>5</sup>**

<sup>1234</sup>Universitas Bumigora: Fakultas Teknik, Universitas Bumigora,

<sup>5</sup>Universitas Bumigora: Fakultas Sosial dan Humaniora, Universitas Bumigora,

\*Email : husnita@universitasbumigora.ac.id

### **ABSTRAK**

Dodol buah Jambu Biji Merah (JBM) merupakan salah satu produk dari perusahaan CV. Bagus Agriseta Mandiri yang berlokasi di Kota Batu, Provinsi Jawa Timur. Pengetahuan terkait kelayakan usaha suatu perusahaan merupakan suatu hal yang penting untuk diketahui baik oleh perusahaan maupun investor. Analisa kelayakan usaha merupakan suatu analisa yang dilakukan terhadap beberapa aspek. Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui apakah produksi dodol JBM oleh perusahaan ini sudah layak untuk dijalankan. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah metode wawancara, observasi, dokumentasi dan analisis finansial berdasarkan data yang diperoleh baik dari catatan, website, media sosial dan dokumen. Berdasarkan hasil analisa diketahui bahwa legalitas usaha ini sudah lengkap mulai dari adanya PIRT, Halal, SNI dan sertifikat ISO 9001:2008. Dari aspek organisasi dan manajemen, perusahaan ini sudah baik dalam mengalokasikan pekerja dengan tugas dan tanggung jawab masing-masing. Dari segi teknis dan produksi usaha ini sudah memiliki lokasi produksi yang strategis dilihat dari jarak bahan baku, pekerja dan pemasaran, serta keberlangsungan produksi yang terjamin. Dari aspek finansial usaha ini memiliki BEP sebesar 105 unit dari 192 unit per produksi serta BEP rupiah sebesar Rp. 540.445 dari 988.416, nilai B/C Rasio sebesar 1,2 dan *Payback Period* sebesar 0,3 tahun dari 1 tahun masa investasi. Sehingga dapat disimpulkan bahwa usaha ini sudah layak untuk dijalankan baik dari aspek hukum, organisasi dan manajemen, teknis dan produksi, finansial serta pasar dan pemasaran.

*Kata Kunci : Dodol, Jambu Biji Merah, Analisa Kelayakan Usaha.*

### **ABSTRACT**

*Red guava dodol (JBM) is one of the products from CV. Bagus Agriseta Mandiri which is located in Batu City, East Java Province. Understanding about the feasibility of a company's business is something that is important to be known by both companies and investors. Business feasibility analysis is an analysis conducted on several aspects. The purpose of this research is to find out whether the production of JBM dodol by this company was feasible. The methods used in this study are interviews, observation, documentation and financial analysis based on data obtained from records, websites, social media and documents. Based on the results of the analysis it is known that the legality of this business is complete starting from the existence of PIRT, Halal, SNI and ISO 9001:2008 certificates. From an organizational and management perspective, this company is good at allocating workers with their respective duties and responsibilities. From a technical and production perspective, this business already has a strategic production location in terms of the distance between raw materials, workers and marketing, as well as guaranteed production continuity. From the financial aspect, this business has a BEP of 105 units out of 192 units per production and a rupiah BEP of Rp. 540,445 out of 988,416, the B/C ratio is 1.2 and the payback period is 0.3 years from 1 year of investment. So it can be concluded that this business is feasible to run both from a legal, organizational and management, technical and production, financial as well as market and marketing aspect.*

*Keywords: Dodol, Red Guava, Business Feasibility Analysis*

## PENDAHULUAN

Buah jambu biji (*Psidium guajava* L.) dikenal juga dengan nama jambu batu, jambu siki, dan jambu klutuk. Jambu biji memiliki kulit buah berwarna hijau dengan daging buah berwarna putih atau merah. Buah ini memiliki berbagai macam kultivar meliputi jambu biji kristal, jambu tanjung barat, jambu biji getas merah, jambu Australia, jambu sukun dan jambu bangkok. Menurut Surahman dan Ekafitri (2014) jambu biji dengan daging buah berwarna merah atau Jambu Biji Merah (JBM) memiliki kandungan vitamin C dan antioksidan yang lebih tinggi dibandingkan jambu biji berdaging buah berwarna putih atau Jambu Biji Putih (JBP). Pendapat ini didukung oleh Sudarsosno dkk (2002) yang menyatakan JBM memiliki berbagai macam kandungan kimia yang memiliki peran sebagai antioksidan seperti kuersetin, guajaverin, asam galat, flavonoid, karotenoid, senyawa fenolik hingga asam triterpenoat. Menurut Komalasari (2022), asam triterpenoat meliputi asam maslinat, asam ursolat dan asam oleanolat. Ketiga senyawa ini termasuk ke dalam senyawa bioaktif yang mampu memberikan dampak kesehatan yang baik bagi tubuh seperti meningkatkan aktivitas antioksidan seluler, menurunkan kadar glukosa darah, menurunkan kolesterol, anti-proliferasi sel kanker in-vitro serta sebagai senyawa anti tumor.

Tingginya kandungan gizi dan manfaatnya terhadap kesehatan mengakibatkan terdapatnya berbagai macam produk olahan JBM di pasaran. Adapun salah satunya adalah dodol yang diproduksi oleh CV. Bagus Agriseta Mandiri yang berasal dari Bumiaji-Kota Batu Jawa Timur. perusahaan ini memasarkan dodol buah

jambu biji merah mulai dari lokal hingga nasional.

Dodol merupakan panganan manis yang berasal dari Indonesia dengan tekstur yang kenyal dan lembut (Shadily, 2012). Dalam menjalankan usaha dibidang kuliner atau produk pangan, tujuan seorang wirausahawan salah satunya adalah mendapatkan keuntungan atau laba. Untuk mencapai tujuan tersebut, terdapat berbagai hal yang harus diperhatikan dan diperhitungkan, salah satunya yaitu melakukan analisa kelayakan usaha yang meliputi aspek hukum, aspek organisasi dan manajemen, aspek teknis dan produksi, aspek finansial dan aspek pasar. Hal ini bertujuan untuk menghindari risiko kerugian, memudahkan perencanaan, pelaksanaan kegiatan, pengawasan dan pengendalian. Oleh karena itu diperlukan analisa kelayakan usaha terhadap produk Dodol JBM yang di produksi oleh CV. Bagus Agriseta Mandiri untuk mengetahui apakah usaha ini layak untuk dijalankan.

## METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 1 November 2022 secara online terhadap CV. Bagus Agriseta Mandiri yang berlokasi di Bumiaji, Kota Batu, Provinsi Jawa Timur. Adapun jenis penelitian ini yaitu penelitian deskriptif yang berisi tentang gambaran mengenai aspek-aspek kelayakan usaha. Metode yang digunakan adalah metode wawancara, observasi, dokumentasi dan analisis finansial berdasarkan data yang diperoleh baik dari catatan, *website*, media sosial dan dokumen.

Jenis data yang diperoleh dari penelitian ini adalah data primer dan sekunder yang bersifat kualitatif dan kuantitatif. Sumber data primer diperoleh

langsung melalui wawancara secara *online* dan observasi dengan berbagai pihak berupa informasi terkait. Sedangkan sumber data sekunder dari penelitian ini diperoleh dari metode dokumentasi yang berasal dari catatan, *website* atau internet dan dokumen yang diberikan oleh pelaku usaha.

Adapun fokus dalam penelitian ini adalah :

1. Aspek Hukum
2. Aspek organisasi dan manajemen meliputi struktur organisasi dan tenaga kerja.
3. Aspek teknis dan produksi meliputi lokasi produksi, bahan baku, bahan tambahan dan bahan penolong, teknologi yang digunakan dan proses produksi.
4. Aspek finansial meliputi kebutuhan dana, sumber dana dan modal kerja.
5. Aspek pasar dan pemasaran meliputi permintaan pasar, pesaing, pangsa pasar, strategi dan bauran pemasaran

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### **Analisa Kelayakan Usaha terhadap Aspek Hukum**

Aspek hukum mengkaji tentang ketentuan hukum yang harus dipenuhi sebelum menjalankan usaha. Ketentuan hukum untuk setiap jenis usaha berbeda-beda, tergantung pada kompleksitas bisnis tersebut. Saat ini CV. Bagus Agriseta Mandiri telah memiliki Surat Izin Usaha dengan PIRT nomor 806357901099. Dengan dokumen tersebut CV ini telah terdaftar di SNI, Halal LPPOM dengan Nomor 07100005551107 serta mendapatkan sertifikat ISO 9001:2008. Berdasarkan kelengkapan surat tersebut maka CV tersebut sudah layak untuk

dijalankan. Hal ini didukung oleh pendapat Anonim a (2022) yaitu suatu bisnis dinyatakan layak dijalankan berdasarkan aspek hukum, apabila ide bisnis tersebut sesuai dengan ketentuan hukum dan mampu memenuhi segala persyaratan perizinan di wilayah tersebut. Adapun manfaat aspek hukum dalam studi kelayakan antara lain memperkecil kerugian, mempermudah perencanaan bisnis, melancarkan pelaksanaan bisnis dan mempermudah pengendalian.

### **Analisa Kelayakan Usaha terhadap Aspek Teknis dan Produksi**

#### 1. Lokasi produksi

Produk dodol Jambu Biji Merah diproduksi oleh CV. Bagus Agriseta Mandiri yang beralamat di Jln. Kopral Kasdi No.2 Bumiaji, Kota wisata Batu, Jawa Timur. Lokasi produksi ini dinilai sangat strategis karena dekat dengan lokasi bahan baku sehingga biaya distribusi bahan baku tidak mengeluarkan biaya yang besar. Selain itu kota batu termasuk kota yang sering dikunjungi oleh wisatawan, dan dodol JBM termasuk salah satu produk yang cocok sebagai oleh-oleh.

#### 2. Bahan baku dan bahan tambahan

Dalam pembuatan produk dodol JBM terdapat beberapa kelompok bahan yang digunakan yaitu bahan baku, bahan tambahan dan bahan penolong. Bahan baku merupakan bahan yang belum mengalami proses pengolahan sama sekali serta umumnya dibutuhkan dalam jumlah yang besar. Adapun yang termasuk dalam bahan baku adalah buah JBM, tepung beras ketan, tepung beras, susu dan minyak.

**Tabel 1. Hasil Pengamatan Daftar Nama Beserta Fungsi Dari Bahan Baku, Bahan Tambahan, Mesin Dan Alat Produksi Yang Digunakan Dalam Pembuatan Dodol JBM**

<b>Nama</b>	<b>Fungsi/kegunaan</b>
<b>Bahan</b>	
Buah Jambu	Bahan baku pembuatan produk dodol JBM
Tepung Ketan	Membentuk tekstur dodol yang bersifat gel, kentaldan elastis
Tepung Beras	Membentuk tekstur dodol yang sedikit padat
Susu	Sebagai emulsifier dan penambah rasa
Garam	Sebagai pengawet dan meningkatkan kekuatan flavour agent
Gula Pasir	Sebagai pengawet dan memberikan rasa manis
Minyak Goreng	Menghindari lengket, memberikan rasa gurih dan aroma karamel
<b>Alat</b>	
Talenan	Sebagai wadah yang dapat memudahkan pemotongan bahan
Pisau	Sebagai alat pengupas dan pemotong
Bak stainless	Sebagai wadah buah untuk jus jambu yang telah di blender
Krat	Sebagai wadah buah jambu ketika dicuci
Blender	Menghancurkan buah jambu yang akan di masak menjadi bubur buah
Solet	Untuk memotong pada proses pencetakkan dodol JBM
Timbangan	Untuk meninmbang bahan baku dan dodol JBM
Mesin pengaduk	Mengaduk adonan saat proses pemasakan
Kompore seplin	Menggoreng tepung dan menghilangkan bau pada tepung
Wajan	Untuk menggoreng tepung pada saat proses pembuatan dodol
Kontainer	Sebagai wadah pencucian jambu
Alat penyaring	Untuk menyaring bubur BJM dari bijinya
Spatula pengaduk	Mengaduk daat proses pemasakan dodol
Loyang stainless	Wadah dodol setelah diangkat dari wajan dan sebagai wadah penyimpanan
Mesin pencetak	Untuk mencetak dodol memanjang bertujuan untuk proses pengemasan
Loyang	Wadah anti lengket untuk wadah dodol yang sudah di cetak
Penyangga	Sebagai penyangga wajan pada saat proses penyangraian tepung
Lemari penyimpanan	Menyimpan dodol JBM selama semalam
Peryator	Untuk mengepak box kecil dan besar
Tabung LPG	Proses pemanasan dan pematangan pada bahan
Rege ayakan	Wadah kardus pengemas dodol

Sumber data : Data Primer, Diolah 2022

Bahan tambahan merupakan bahan yang ditambahkan dengan sengaja ke dalam makanan dalam jumlah kecil dengan tujuan untuk memperbaiki kenampakan, cita rasa, tekstur dan memperpanjang daya simpan (Kemkes, 2012). Adapun bahan yang termasuk bahan tambahan yang digunakan dalam produksi dodol JBM ini adalah garam

dan gula pasir. Fungsi dari masing-masing bahan dapat dilihat pada Tabel 1.

### 3. Peralatan produksi

Mesin dan alat produksi merupakan seperangkat mesin dan alat yang digunakan untuk membantu proses pengolahan atau pembuatan produk dari bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dipasarkan. Adapun mesin dan alat yang digunakan dalam pembuatan produk dodol JBM ini

adalah talenan, pisau, bak stainless, krat, blender, solet, timbangan, mesin pengaduk, kompor zeplin, wajan, kontainer, alat penyaring, spatula pengaduk, loyang stainless, mesin pencetak, loyang, penyangga, lemari penyimpanan, peryator, tabung LPG dan rege ayakan yang masing-masing memiliki fungsi tertentu. Adapun fungsi dari alat berikut dapat dilihat pada Tabel 1.

#### 4. Proses produksi

Proses produksi merupakan suatu cara, metode dan teknis untuk menciptakan atau menambah kegunaan suatu barang atau jasa dengan menggunakan sumber-sumber (tenaga

kerja, mesin, bahan-bahan dan dana) yang ada (Assauri, 2011). Adapun proses pengolahan dalam produksi dodol JBM dapat dilihat pada Tabel 2.

Berdasarkan data pada Tabel 2 diketahui bahwa CV. Bagus Agriseta Mandiri memproduksi produk JBM dari bahan mentah hingga produk jadi siap jual. Proses pengolahan dimulai dari sortasi bahan baku, pemotongan, pencucian, pemblenderan, penggorengan, pencampuran, pendinginan, pencetakan hingga pengemasan dengan tujuan masing-masing.

**Tabel 2. Tahapan Produksi Dodol JBM**

Nama	Fungsi/kegunaan
Sortasi	Menentukan jenis, kualitas, tingkat kematangan serta kondisi fisik buah jambu
Pemotongan	Memisahkan daging buah dari isi dan kulitnya, juga akan mempermudah proses penghancuran.
Pencucian	Dilakukan untuk menghilangkan kotoran dan debu yang menempel pada buah jambu.
Pemblenderan	Dilakukan untuk menghancurkan buah jambu dan menghasilkan bubur buah jambu. Pemblenderan bertujuan agar cita rasa buah jambu terjaga.
Penggorengan	Berfungsi untuk menghilangkan kadar air pada buah jambu hingga 70%.
Pencampuran bahan	Mencampur semua bahan (minyak goreng, bubur buah jambu, tepung ketan, gula, air dan susu). Menggunakan tepung yang sudah tersangrai bertujuan agar tepung tidak lagi terasa mentah. Pada proses ini, susu dimasukkan terakhir supaya kandungan nutrisi pada susu tidak hilang.
Pendinginan	Didiamkan selama semalam agar mudah proses pencetakan.
Pencetakan dan Pengemasan	Produk yang telah dingin dicetak menggunakan cetakan untuk selanjutnya dikemas menggunakan kemasan primer, sekunder dan tersier

Sumber data : Data primer, diolah 2022

Adapun kemasan yang digunakan meliputi kemasan primer, sekunder dan tersier. Kemasan primer menggunakan plastik dengan ukuran panjang 12 cm, tebal 0,04 mm dan lebar 11 cm. Kemasan sekunder menggunakan kardus kecil yang dilapisi plastik press dengan ukuran panjang 21 cm, tebal 0,05 mm dan lebar 11 cm, dalam 1 kemasan ini berisi 12 pcs. Sedangkan kemasan tersier menggunakan kardus box yang berisi 24 kemasan sekunder.

Berdasarkan aspek teknis dan produksi, perusahaan ini termasuk sudah layak untuk dijalankan. Hal ini dikarenakan dari segi lokasi produksi yang strategis terhadap lokasi bahan baku, pekerja dan pemasaran. Dari segi bahan baku dan bahan tambahan yang digunakan memiliki kualitas yang baik dan dalam jumlah yang melimpah, bahkan perusahaan ini menyediakan fasilitas agrowisata. Dari segi peralatan produksi, alat yang digunakan termasuk alat yang sederhana atau tidak kompleks sehingga memudahkan proses produksi. Dari segi proses produksi,

perusahaan ini telah memiliki alur produksi yang dengan mudah dipahami oleh pekerja sehingga keberlangsungan produksi dapat dijamin. Hal ini didukung oleh pendapat Siswanto (1993) yang menyatakan suatu usaha dinyatakan layak untuk dijalankan dari aspek teknis dan produksi jika lokasi strategis dan produk dapat dengan mudah diproduksi secara masal.

### **Analisa Kelayakan Usaha terhadap Aspek Organisasi dan Manajemen**

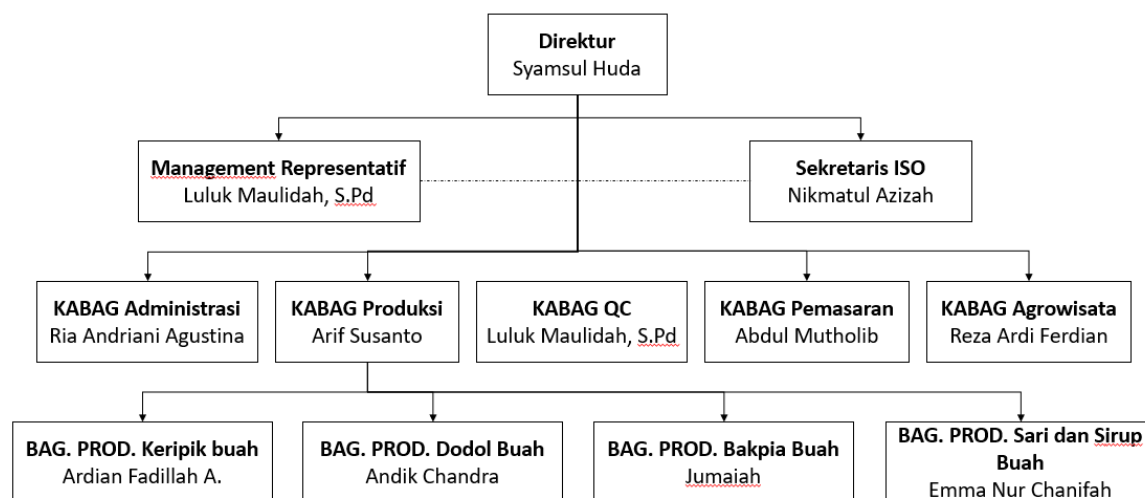
Struktur organisasi merupakan suatu sistem yang digunakan untuk mendefinisikan suatu hierarki dalam suatu organisasi. Adapun struktur organisasi dari CV. Bagus Agriseta Mandiri dapat dilihat pada Gambar 1. CV ini didirikan oleh bapak Syamsul Huda, SP yang saat ini menjabat sebagai direktur CV. Ibu Luluk Maulidah, S.Pd sebagai manager representatif dan kepala bagian *quality control*. Ibu Nikmatul Azizah sebagai sekretaris ISO. Ibu Ria Andriani Agustina sebagai kepala bagian administrasi, Bapak Reza Ardi Ferdian sebagai kepala bagian agrowisata. Bapak Arif Susanto sebagai kepala bagian produksi serta bapak Abdul mutholib sebagai kepala bagian pemasaran.

Bagian produksi masing-masing produk yang diproduksi oleh CV ini di kepalai oleh orang yang berbeda. Bapak

Ardian Fadhillah bertanggung jawab sebagai kepala bagian produksi keripik buah. Ibu Emma Nur Chanifah bertanggung jawab sebagai kepala bagian produksi sari dan sirup buah. Bapak Andik Chandra bertanggung jawab sebagai kepala bagian produksi dodol buah dan Ibu Jumaiah bertanggung jawab sebagai kepala bagian produksi bakpia buah. Dapat diketahui bahwa pembagian tugas dan tanggung jawab dari masing-masing jabatan dari CV ini sudah direncanakan atau terorganisir dengan baik dan jelas. Dari segi tenaga kerja, CV ini memiliki 48 tenaga kerja yang bertugas untuk memproduksi berbagai macam produk mulai dari dodol, sari buah, bakpia buah dan sirup buah. Tenaga kerja ini dinilai sudah mampu bekerja sesuai dengan *job* deskripsi masing-masing. Berdasarkan data tersebut perusahaan ini sudah layak untuk dijalankan dari aspek organisasi dan manajemen.

### **Analisa Kelayakan Usaha terhadap Aspek Finansial**

Analisa kelayakan finansial merupakan alat yang digunakan untuk mengkaji kemungkinan keuntungan yang diperoleh dari suatu penanaman modal. Analisa kelayakan finansial meliputi perhitungan Net B/C Rasio, *Net Present Value (NPV)*, *Internal Rate of Return (IRR)*, *Payback Period (PP)*, laba rugi dan analisis sensitivitas. Metode lain untuk



**Gambar 1. Struktur Organisasi dan Penanggung Jawab**

melakukan analisis kelayakan finansial menurut Pujawan (2004) adalah menggunakan perhitungan *Break Even Point* (BEP). BEP merupakan suatu titik jumlah produksi atau penjualan yang harus dilakukan agar biaya yang dikeluarkan dapat tertutupi kembali atau nilai dimana profit yang diterima usaha tersebut adalah nol. Adapun tujuan dari analisa ini adalah untuk mengetahui apakah usaha tersebut layak atau tidak untuk dijalankan.

Analisa biaya yang dilakukan dalam penelitian ini meliputi biaya tetap, biaya variabel, biaya utilitas, biaya tenaga kerja, biaya transportasi dan promosi, biaya tetap penyusutan. Adapun rincian biaya tersebut dapat dilihat pada Tabel 3, 4 dan 5.

#### 1. Biaya Total Produksi (BTP)

Biaya Total Produksi (BTP) merupakan keseluruhan biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan suatu produk. Berdasarkan data pada Tabel 3 dan Tabel 4 diketahui bahwa BTP per produksi merupakan penjumlahan dari biaya tetap per produksi (Rp. 11.730), biaya variabel per produksi (Rp. 551.500), biaya utilitas per produksi (Rp. 43.500), biaya tenaga kerja per produksi (Rp. 187.000), dan biaya

transportasi dan promosi per produksi (Rp. 30.000), sehingga BTP senilai Rp. 823.730. Dengan biaya total produksi tersebut, CV ini dapat menghasilkan 192 pcs dodol JBM kemasan sekunder.

#### 2. Harga Pokok Penjualan (HPP) dan Harga Jual (HJ)

Harga pokok penjualan (HPP) merupakan harga beli (perolehan) dari barang yang dijual berdasarkan biaya total produksi. HPP sering disebut juga sebagai biaya langsung yang dikeluarkan oleh suatu perusahaan untuk menghasilkan produk. Sedangkan Harga Jual (HJ) merupakan besarnya harga yang akan dibebankan kepada konsumen yang diperoleh atau dihitung dari biaya-biaya produksi ditambah biaya non produksi dan laba yang diharapkan.

Adapun rumus dalam mencari HPP adalah BTP (Rp. 823.730) dibagi jumlah unit produksi (192 pcs), sehingga didapatkan HPP senilai Rp. 4.290. Berdasarkan HPP tersebut, CV ini memberikan harga jual sebesar Rp. 5.148, nilai ini mengacu pada jumlah keuntungan yang diambil yaitu sebesar 20%. Akan tetapi terdapat perbedaan harga jual produk yang dipasarkan melalui website dan *e-commerce*, harga jual yang digunakan adalah Rp. 5.500 per pcs kemasan sekunder.

Perbedaan harga ini dikarenakan adanya tambahan biaya administrasi yang dibebankan kepada penjual oleh pihak *e-commerce*.

### 3. Break Even Point (BEP)

*Break Even Point* (BEP) merupakan keadaan dimana tingkat penjualan atau pendapatan yang diperoleh dan modal yang digunakan untuk menghasilkan laba berada dalam posisi yang sama. Dengan kata lain, titik impas terjadi ketika total pendapatan dari penjualan sama persis dengan total biaya produksi (Nasrudin, 2022). Pada keadaan ini, perusahaan tidak mengalami kerugian maupun keuntungan. Titik impas digunakan untuk merancang laba yang akan diperoleh

oleh perusahaan. Nilai titik impas diperoleh melalui perhitungan biaya tetap, biaya variabel, keuntungan dan volume kegiatan.

Berdasarkan data pada Tabel 3, 4, dan 5 diketahui bahwa BEP Unit per produksi dari perusahaan ini adalah 105 unit, sedangkan BEP dalam satuan rupiah adalah Rp. 540.445. angka ini menunjukkan bahwa CV ini harus berhasil menjual produk sebanyak 105 unit dari 192 unit yang diproduksi atau mendapatkan penjualan sebesar Rp. 540.445 per produksi untuk mencapai titik impasnya atau posisi perusahaan tidak mengalami keuntungan atau kerugian.

**Tabel 3. Biaya Tetap dan Penyusutan**

Nama Alat	Jumlah (pcs)	Harga (Rp)	Total (Rp)	Umur Ekonomi (hari)	Penyusutan (Rp/hari)
Talenan	2	15.000	30.000	200	150
Keranjang	3	95.000	285.000	300	950
Container	2	47.500	95.000	300	316,67
Pisau	6	10.000	60.000	360	166,67
Blander	2	1.250.000	2.500.000	720	3.472,22
Kursi	5	45.000	225.000	720	312,5
Penyangga	1	250.000	250.000	1.800	138,89
Wajan	1	220.000	220.000	1.800	122,22
Spatula	1	16.000	16.000	200	80
Loyang stainless	20	8.500	170.000	720	236,11
Solet	2	2.000	4.000	180	22,22
Timbangan	1	350.000	350.000	720	486,11
Rege ayakan	4	7.500	30.000	360	83,33
Mesin pengaduk	1	3.500.000	3.500.000	1.800	1.944,44
Mesin pencetak	1	2.500.000	2.500.000	1.800	1.388,89
Meja	3	1.350.000	4.050.000	1.800	2.250
Ferferator kecil	1	10.000	10.000	200	50
Ferferator besar	1	12.000	12.000	200	60
Lemari penyimpanan	1	1.150.000	1.150.000	1.800	638,89
Bak stainless	2	60.000	120.000	720	166,67
Kompom zeprin	1	450.000	450.000	1.800	250
<b>Jumlah</b>			<b>Rp.15.976.000</b>		<b>Rp. 11.730</b>

Sumber : Data Primer, diolah 2022

**Tabel 4. Biaya Variabel, Biaya Utilitas, Biaya Tenaga Kerja, Biaya Transportasi dan Promosi**



Nama bahan	Jumlah	Harga (Rp)	Total (Rp)	Jumlah (Rp)
<b>Biaya Variabel</b>				
Buah jambu	30 kg	5.000	150.000	
Gula pasir	12 kg	14.000	168.000	
Minyak goreng	1 liter	17.500	17.500	
Susu	247,5 ml	10.500	10.500	
Garam	1 pack	2.500	2.500	
Tepung beras	4 kg	14.500	58.000	<b>551.700</b>
Tepung ketan	3 kg	11.000	33.000	
Plastic 0,5x10	0,5	20.000	10.000	
Plastic 0,4x10	1	19.000	19.000	
Kerdus box	8	2.000	16.000	
Kardus dalam	192	350	67.200	
<b>Biaya Utilitas</b>				
Gas LPG	1,5 kg	19.000	28.500	<b>43.500</b>
Listrik	1	10.000	10.000	
Air	1	5000	5000	
<b>Biaya Tenaga Kerja</b>				
Pengemasan	1 org	37.000	37.000	<b>187.000</b>
Produksi	2 org	50.000	100.000	
Marketing	1 org	50.000	50.000	
<b>Biaya Transportasi dan Promosi</b>				
Bahan bakar	1	15.000	15.000	<b>30.000</b>
Perawatan mobil	1	10.000	10.000	
Biaya internet	1	5.000	5.000	

Sumber : Data primer diolah 2022

**Tabel 5. Analisa Kelayakan Finansial**

Nama bahan	Satuan	Jumlah
Biaya Tetap	Rp/hari	198730
Biaya Variabel	Rp/unit	3255
Biaya Total Produksi	Rp	823.730
Hasil produksi	Pcs/hari	192
Harga Pokok Penjualan	Rp/pcs	4.290
Laba yang diharapkan	%	20
Harga Jual	Rp/pcs	5.148
Pendapatan	Rp	988.416
<i>Break Even Point (BEP)</i>	Unit	105
	Rp.	540.445
<i>Benefit/Cost Rasio (B/C Rasio)</i>	-	1,2
<i>Payback Periode (PP)</i>	Tahun	0,3

Sumber : Data primer, diolah 2022

4. *Benefit/Cost Rasio (B/C Rasio)*  
*Benefit/Cost Rasio (B/C)* adalah analisis menggunakan perbandingan antara

manfaat dan biaya. Semakin besar perbandingan antara *benefit* dan biaya, maka suatu usaha akan semakin menguntungkan

(Soekartawi, 1995). Berdasarkan data pada Tabel 3, 4 dan 5 diketahui bahwa pendapatan jika produk terjual semua adalah Rp. 988.416 sedangkan biaya produksi sebesar Rp. 823.730, sehingga nilai B/C rasio sebesar 1,2. Menurut Soekartawi (1995), secara teoritis bila  $B/C = 1$  artinya tidak untung tidak rugi. Jika B/C kurang dari 1 maka usaha tersebut dianggap rugi. Sedangkan bila B/C lebih dari 1 maka usaha tersebut dianggap menguntungkan. Dapat disimpulkan bahwa usaha ini layak untuk dijalankan.

#### 5. *Payback Periode* (PP)

*Payback Periode* (PP) merupakan jangka waktu yang dibutuhkan agar dana investasi yang masuk ke dalam kegiatan investasi bisa didapatkan kembali secara utuh (Anonim b, 2022). Berdasarkan data pada Tabel 3, 4 dan 5 diketahui bahwa nilai PP sebesar 0,3 tahun, sedangkan jangka investasi selama 1 tahun. Hal ini menunjukkan bahwa usaha ini layak untuk dijalankan.

Berdasarkan data BEP, B/C Rasio dan PP dapat disimpulkan bahwa berdasarkan aspek finansial, usaha ini layak untuk dijalankan. Usaha ini telah menghasilkan keuntungan dan pengembalian investasi lebih rendah dari jangka investasi yang seharusnya.

#### **Analisa Kelayakan terhadap Aspek Pasar dan Pemasaran**

Aspek pasar dalam studi kelayakan bisnis merupakan aspek yang berkaitan dengan kondisi pasar dari bidang industri yang dijalankan oleh sebuah bisnis meliputi permintaan pasar terhadap produk yang akan dijual, tingkat persaingan dan strategi pesaing dalam memasarkan produk, serta segmentasi pasar. Perusahaan ini menjual produk dodol JBM, diketahui bahwa dodol merupakan salah satu produk yang digemari oleh konsumen di rentang umur yang luas yaitu

mulai anak-anak hingga dewasa. Lokasi produksi dan pemasaran produk ini cukup strategis dan luas yaitu di kota Batu dan Kota Malang, sering pula dijadikan oleh-oleh oleh wisatawan.

Metode pemasaran produk oleh perusahaan ini melalui berbagai macam metode, yaitu pemasaran offline dan online. Pemasaran langsung dilakukan oleh perusahaan dengan membuka toko di lokasi produksi, yang dimana konsumen dapat secara langsung membeli di toko tersebut. Selain itu perusahaan ini juga memberikan fasilitas agrowisata, sehingga wisatawan yang datang ke lokasi juga dapat membeli produk di toko tersebut sebagai oleh-oleh.

Metode pemasaran lainnya yaitu pemasaran online yang dibantu oleh *e-commerce* dan media sosial. Perusahaan ini telah memiliki website untuk mengenalkan perusahaan dan melakukan penjualan, perusahaan ini juga sudah memiliki akun penjual di berbagai *e-commerce* seperti shopee, tokopedia dan bukalapak. Penjualan lainnya juga menggunakan media sosial seperti instagram dan facebook sekaligus sebagai sarana promosi. Berdasarkan data tersebut diketahui bahwa dari aspek pasar dan pemasaran. usaha ini sudah layak untuk dijalankan.

#### **KESIMPULAN**

Dodol buah JBM adalah salah satu produk dari perusahaan CV. Bagus Agriseta Mandiri yang didirikan oleh Bapak Syamsul Huda, SP. yang berlokasi di Kota Batu, Jawa Timur. Berdasarkan hasil analisa kelayakan usaha disimpulkan bahwa usaha ini sudah layak untuk dijalankan baik dari aspek hukum, aspek organisasi dan manajemen, aspek teknis dan produksi, aspek finansial serta aspek pasar dan pemasaran.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim a (2022). Mengenal Pentingnya Aspek Hukum dalam Studi Kelayakan Bisnis.  
<https://kontrakhukum.com/article/aspek-hukum-dalam-studi-kelayakan-bisnis>.  
(Diakses Pada 28 Desember 2022).
- Anonim b (2022). Payback Period: Arti, Rumus, Contoh, Kelebihan, dan Kekurangannya.  
<https://www.sampoernauniversity.ac.id/id/payback-period-arti-rumus-contoh-kelebihan-dan-kekurangannya>. Diakses Pada 28 Desember 2022.
- Assauri, Sofjan. (2011). Manajemen Pemasaran. Jakarta: Rajawali Pers. 460
- Komalasari, H. (2022). Potensi Umbi Kentang Hitam (*Coleus Tuberosus*) Sebagai Pangan Fungsional: Review: Review. Food And Agro-Industry Journal, 3(1), 106-114. Retrieved From <https://jurnal.uts.ac.id/index.php/jtp/article/view/1627>.
- Nasrudin, Ahmad. (2022). Titik Impas : Cara Menghitung, Manfaat, Kelebihan, Kekurangan. <https://cerdasco.com/titik-impas/>. Diakses Pada 28 Desember 2022.
- Pujawan, I.N.(2004). Ekonomi Teknik. Penerbit Guna Widya, Surabaya.
- Shadily, Hassan dan Pringgodigdo. (2012). Ensiklopedi Umum. Yogyakarta: Kanisius. 283. ISBN 9794135224.
- Siswanto, Sutojo. (1993). studi kelayakan proyek . Jakarta : PT Midas Surya Grafindo.
- Soekartawi. 1991. Dasar Penyusunan Evaluasi Proyek. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan 1995. Analisis Usaha Tani. Jakarta: UI Press.
- Sudarsono, G.D., S. Wahyono, I.A. Donatus dan Purnomo. 2002. Tumbuhan Obat II (Hasil Penelitian, Sifat-sifat dan Penggunaan). Pusat Studi Obat Tradisional-Universitas Gajah Mada, Yogyakarta. (Kemkes, 2012 bahan tambahan
- Surahman, DN. dan Ekafitri R. (2014). Kajian HACCP (Hazard Analysis And Critical Control Point) Pengolahan Jambu Biji Di Pilot Plant Sari Buah Upt. B2pttg – Lipi Subang. Agritech. 34 (3) : 266-276.