

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sulawesi Selatan adalah salah satu provinsi di Indonesia yang sejak lama memanfaatkan dan mengolah sagu dengan cara-cara tradisional. Di wilayah ini, terdapat banyak sumber sagu, dan dari beberapa kabupaten salah satunya seperti di Luwu, Luwu Utara, Luwu Timur, serta Kota Palopo. Luwu, Luwu Utara, dan Luwu Timur merupakan wilayah dengan potensi besar dalam pengembangan sagu. Sejak dahulu, kawasan yang dikenal sebagai Tana Luwu ini telah terkenal sebagai daerah penghasil sagu di Sulawesi Selatan (Bapedda Kota Palopo, 2016). Umumnya, sagu tumbuh secara alami di Tana Luwu dan menyebar dalam bentuk rumpun (Masluki, et al., 2023), tanpa memerlukan perlakuan apapun (Nuryanti, 2022). Maka dengan adanya pengelolaan budidaya sagu yang baik dan optimal, proses pengembangan sagu akan mengalami peningkatan yang lebih baik.

Sagu merupakan salah satu pangan pokok lokal yang telah dikenal sejak lama di beberapa wilayah, seperti Sulawesi, Maluku, dan Papua. Tanaman ini, yang tergolong tradisional, memiliki potensi yang besar, di mana pati sagu telah dimanfaatkan sebagai bahan pangan pokok dalam berbagai bentuk, seperti kapurung, dange, sinole, bubur sagu, dan jajanan seperti bagea. Namun, harga sagu di pasar tradisional jauh lebih murah dibandingkan dengan beras. Untuk balaba besar, harga sagu mencapai Rp50.000, sedangkan untuk ukuran kecil hanya Rp20.000. Harga sagu yang rendah ini menyebabkan pendapatan petani sagu tidak setinggi petani padi, sehingga berpotensi menyebabkan penurunan dalam produksi tepung sagu. Untuk dapat memberikan hasil finansial yang lebih, tepung sagu dapat diolah kembali menjadi beberapa produk yang dapat di konsumsi secara langsung tanpa harus diolah menjadi makanan.

Salah satu produksi sagu yang dapat di kembangkan yaitu dange. Dange merupakan salah satu olahan tepung sagu yang berbentuk kotak tipis yang banyak di gemari oleh masyarakat Sulawesi Selatan, dange adalah teman makanan tradisional yang biasa disajikan bersama pacco, kapurung, lawak, dan macam-macam makanan tradisional lainnya. Adapun cara pembuatan olahan tepung sagu

ini (dange) yaitu melalui proses pengayakan, pencetakan dan juga pembakaran sehingga menghasilkan lembar tipis berbentuk segi panjang seperti roti gandum berwarna putih. Kandungan dari dange ini kaya akan karbohidrat yang dapat di jadikan sebagai pengganti nasi. Seiring dengan isu potensial untuk menjadikannya sebagai bahan pilihan pangan lain yang dapat dijadikan alternatif bagi masyarakat Indonesia selain padi, maka olahan sagu ini dapat dijadikan sebagai usaha alternatif menjadi dange.

Ibu Arianti merupakan salah satu masyarakat di Kelurahan Surutanga, Kecamatan Wara Timur Kota Palopo, yang mendirikan usaha pembuatan dange ini hingga akhirnya produk tersebut dipasarkan kepada masyarakat. Namun, usaha ini masih tergolong sebagai usaha kecil. Permasalahan yang dihadapi saat ini, usaha-usaha kecil seperti yang dijalankan oleh ibu Arianti kerap kali menghadapi tantangan, terutama dalam hal akses permodalan, pengembangan produksi, dan strategi pemasaran yang efektif. Keterbatasan modal dan pengetahuan bisnis menjadi tantangan utama bagi pelaku usaha kecil untuk dapat berkembang dan meningkatkan kesejahteraan ekonominya. Usaha yang dijalankan dengan modal sederhana dan keterampilan yang dimiliki secara turun-temurun ini menghadapi berbagai kendala dalam pengembangan dan peningkatan skala usahanya. Maka dari itu, diperlukan analisis kelayakan usaha untuk usaha dange ini agar dapat menilai apakah usaha tersebut layak untuk di kembangkan atau tidak. Sehingga penulis tertarik melakukan penelitian ini dengan judul yaitu “Analisis Kelayakan Finansial Usaha Pembuatan Dange (Studi Kasus Ibu Arianti) Kelurahan Surutanga Kecamatan Wara Timur Kota Palopo.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah di jelaskan di atas, maka penelitian ini mengangkat rumusan masalah yaitu bagaimana kelayakan finansial usaha pembuatan dange di Kelurahan Surutanga Kecamatan Wara Timur Kota Palopo.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui kelayakan finansial usaha pembuatan dange milik Ibu Arianti di Kelurahan Surutanga Kecamatan Wara Timur Kota Palopo.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi yang bermanfaat serta sumber informasi tambahan bagi peneliti lain yang ingin mengkaji topik serupa pada penelitian berikutnya.
2. Penulis mampu menemukan dan melakukan analisis terhadap permasalahan yang terdapatn dalam usaha pembuatan dange, serta memperoleh pemahaman yang mendalam mengenai kelayakan finansial usaha tersebut. Khususnya pada usaha milik Ibu Arianti yang berlokasi di Kelurahan Surutanga, Kecamatan Wara Timur, Kota Palopo
3. Penelitian ini juga memberikan gambaran nyata mengenai bagaimana aspek finansial dapat memengaruhi kelangsungan dan pengembangan usaha industri rumah tangga secara berkelanjutan.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Kajian Teori

1. Sagu (*Metroxylon sagu*)

Salah satu spesies tanaman dari genus *Metroxylon* keluarga palem adalah pohon sagu. Tanaman sagu tumbuh subur di wilayah tropis yang hangat dan lembap di kawasan Oseania, termasuk Papua Nugini, kepulauan Mikronesia, serta kepulauan lainnya di Oseania dan Asia Tenggara (Indonesia, Thailand, dan Vietnam). Di mana sagu dibudidayakan untuk tujuan komersial, Malaysia, Indonesia, dan Papua Nugini adalah tiga produsen sagu terbesar di dunia. Pohon sagu dianggap sebagai pohon masa depan karena potensinya yang luar biasa untuk budidaya pati, yang dapat membantu masalah ketahanan pangan global di masa depan. (Lim dkk.,2021). Pohon sagu (*Metroxylon sagou*) merupakan tumbuhan monokotil yang termasuk dalam family *Palmae*, genus Sagu *Metroxylon*, ordo *Sfadiciflorae*.

Sagu mengandung pati dalam jumlah yang lebih tinggi. di bandingkan sagu *metroxylone* lainnya, sehingga banyak digunakan di industry pertanian. Pohon sagu yang umumnya ditanam di daerah tropis merupakan salah satu tanaman yang memiliki tingkat efektivitas tinggi untuk menghasilkan karbohidrat. (Latifa, 2021). Batang tumbuh lurus dan kuat tinggi dan diameter bervariasi menurut spesies dan umur. Pada saat pohon sagu mulai berbunga, tingginya bisa mencapai 10 hingga 15 meter, dengan diameter batang 75 cm dan berat sekitar satu ton. (Ruth, 2016).

Menurut Suryana (2017), ada dua spesies sagu yang dikenal adalah *Metroxylon* sp., yang umumnya hidup di kawasan rawa dan lahan marginal, dan *Arenga* sp., yang tumbuh subur di daerah yang kering maupun lahan kritis. Sagu adalah tanaman monokotil yang termasuk dalam keluarga *Palmae*. Batang sagu adalah bagian yang kaya akan pati. Sagu mempunyai batang tunggal yang tidak bercabang, karena tanaman ini termasuk dalam kelompok monokotil dengan titik tumbuh tunggal.

Dalam penelitian Bintoro (2018), juga sagu adalah tepung atau olahan yang terbuat dari batang “pohon sagu”, yang sering dikenal dengan nama rumbia (*Metroxylon sagu* Rottb). Sifat fisik tepung sagu dan tepung tapioka sebetulnya sebanding. Meskipun tepung tapioka dan tepung sagu berbeda, keduanya sering digunakan secara bergantian dalam resep masakan karena tepung tapioka lebih mudah ditemukan daripada tepung sagu.

Menurut Manambangtua (2020), sagu dapat tumbuh di berbagai jenis tanah, mulai dari tanah yang belum berkembang, berdrainase baik hingga tanah yang berdrainase buruk, termasuk tanah yang mengandung sulfida, tanah hidraquenes (tergenang), tanah trophaquenes dengan sulfida, tanah tergenang air, dan trophaquenes di daerah tropis iklim. Pemanenan bisa memakan waktu 6 hingga 7 tahun. Saat ujung batang mulai membengkak muncul bunga berwarna putih dan daun muda, terutama di permukaan luar. Tinggi pohon sagu bisa mencapai 10 hingga 15 meter, diameter 60 hingga 70 cm, tebal kulit batang 10 cm, dan tebal batang sagu 50 hingga 60 cm. Perubahan pada daun, duri, kuncup, dan batang sering kali menjadi indikator pohon sagu yang siap dipanen.

2. Klasifikasi Tanaman Sagu

Tanaman yang memiliki nama ilmiah *Metroxylon sagu* ini dapat diklasifikasikan ke dalam:

Kingdom	: Plantae (Tumbuhan)
Divisi	: Tracheophyta
Kelas	: Magnoliopsida (Tumbuhan dengan biji berkeping dua)
Ordo	: Arecales
Famli	: Arecaceae
Genus	: <i>Metroxylon</i>
Spesies	: <i>Metroxylon sagu</i>

3. Morfologi Tanaman Sagu

a. Batang

Batang sagu merupakan komponen paling penting dari tanaman karena berfungsi sebagai tempat penyimpanan cadangan makanan atau karbohidrat yang mempunyai berbagai kegunaan dalam industri seperti pengolahan makanan, industri wine dan lain-lain. Batang pohon sagu yang berbentuk silinder dapat

mencapai tinggi 10 sampai 15 m dengan diameter 35 sampai 50 cm bahkan bisa lebih besar lagi. Secara umum batang bawah berukuran lebih besar dari batang atas dan mengandung lebih banyak pati. Pada saat panen, satu pohon sagu beratnya bisa mencapai lebih dari 1 ton, dengan konsentrasi asam asetat yang berada dalam kisaran 15-30% (berat bersih), sehingga dari satu pohon sagu dapat diperoleh antara 150 hingga 300 kg asam. (Tirta, 2013) dan sesudahnya (Bintoro, 2016) kandungan pati pada jantung pohon sagu bervariasi berdasarkan spesies, lokasi umum, dan kondisi pertumbuhannya. Tanaman sagu dapat dipanen setelah mencapai kematangan fisiologis, yang ditandai dengan tahap vegetatif. (munculnya bunga di masa depan), yaitu sekitar umur 10 hingga 12 tahun.

b. Daun

Daun sagu berbentuk memanjang (*lanceolatus*), agak lebar dan berinduk tulang daun ditengah, bertangkai daun. Antara tangkai daun dengan lebar daun terdapat ruas yang mudah dipatahkan. Daun sagu mirip dengan daun kelapa, dengan pelepah yang menyerupai daun pinang. Ketika masih muda, pelepah daun tersusun berlapis-lapis, namun setelah dewasa, pelepah daun akan terpisah dan menempel secara terpisah pada ruas batang. Tanaman sagu yang tumbuh subur di tanah liat dengan penyinaran yang baik, tumbuh dewasa dengan 18 tangkai daun yang panjangnya 5-7 m. Setiap tangkai mengandung sekitar 50 pasang daun dengan panjang berkisar antara 60 hingga 180 cm dan lebar sekitar 5 cm. Daun sagu awalnya berwarna hijau terang, tetapi seiring bertambahnya usia dan semakin matang, daun sagu berangsur-angsur berubah menjadi hijau tua dan akhirnya menjadi coklat kemerahan. Batangnya akan dipotong dari tangkai daun yang tua. Dengan lebih dari 1000 stomata per mm² luas daun, tanaman sagu sangat efektif dalam melakukan fotosintesis. Sepanjang tahun, tanaman sagu mengikat CO₂, yang kemudian diubah menjadi sejumlah besar karbohidrat yang tersimpan di dalam batang. (Suripatty, 2016).

c. Bunga dan Buah

Tumbuhan sagu mulai mengalami pembungaan dan berbuah pada usia 10 hingga 15 tahun. Rentang waktu untuk berbunga sangat dipengaruhi oleh jenis atau spesies sagu serta kondisi pertumbuhannya. saat proses pembungaan berlangsung, daun bendera yang ukurannya lebih kecil dari daun sebelumnya akan

muncul terlebih dahulu. Bunga sagu termasuk bunga majemuk yang tumbuh di ujung atau pucuk batang, berwarna merah kecoklatan menyerupai karat. Munculnya bunga merupakan indikator bahwa sagu tersebut telah mendekati akhir daun pertumbuhannya. Bunga sagu berukuran kecil, berwarna putih, berbentuk seperti bunga kelapa jantan, dikemas rapat dalam manggar, dan tidak beraroma.

Bunga sagu memiliki banyak cabang yang terbagi menjadi cabang primer, sekunder, dan tersier. Pada cabang tersier tersebut, terdapat sepasang bunga jantan dan betina, namun bunga jantan melepaskan tepung sarinya lebih dulu sebelum bunga betina membuka kelopaknya. Karena itu, sagu diduga merupakan tanaman yang melakukan penyerbukan silang, sehingga ketika tumbuh sendirian, sangat jarang menghasilkan buah. Apabila bunga sagu tidak segera dipanen saat masa mekar, bunga tersebut akan berkembang menjadi buah. Buahnya berbentuk bulat kecil dengan sisik berwarna coklat kekuningan, tersusun rapi dalam tandan yang menyerupai buah kelapa. Waktu yang diperlukan dari munculnya bunga hingga terbentuknya buah adalah sekitar dua tahun. (Rahmawati, 2017).

4. Pengolahan Sagu

Dange yang berbahan dasar sagu memiliki cita rasa yang unik karena proses pembuatannya masih tergolong tradisional, hanya menggunakan tungku dan tempat persegi panjang yang terbuat dari tanah liat. Dengan mempertahankan ciri khas dari proses pembuatan serta alat masak yang digunakan, di percaya dapat menjaga kualitas rasa dari dange.

Pengolahan sagu menjadi tepung pada dasarnya bermula dari pengambilan empulur batang sagu. Tahapan yang umum dilakukan dalam proses ini meliputi penebangan pohon, pemotongan dan pembelahan batang, penokonan atau pamarutan, penyaringan, pengendapan, dan penyiapan untuk pengemasan, dan pemasaran (Johan 2019). Berdasarkan metode dan alat yang digunakan, Di daerah penghasil sagu di Indonesia, metode pengolahan sagu saat ini terbagi menjadi tiga kategori utama, yaitu cara tradisional, semi-mekanis, serta mekanis. (Kindangan dan Malia, 2019).

1. Pengolahan sagu secara tradisional

Metode tradisional untuk mengambil tepung sagu banyak diterapkan oleh penduduk setempat, khususnya di daerah Maluku, Papua, Sulawesi Selatan, serta

Kalimantan. Penduduk setempat mengelolah sagu dari pohon sagu yang biasanya berumur minimal tiga tahun, menggunakan alat sederhana untuk memarut dan menghancurkannya. Tepung sagu ini digunakan sebagai bahan makanan pokok sehari-hari menggantikan nasi bagi masyarakat di wilayah tersebut. Selain itu, sagu juga memiliki peran penting dalam budaya lokal dan ekonomi masyarakat, sebagai sumber pangan dan pendapatan. (Kindangan dan Malia 2019).

Proses menebang pohon sagu biasanya dilakukan secara bersama-sama dengan alat-alat tradisional seperti parang dan kampak, kemudian batang sagu dibersihkan dan dipotong menjadi beberapa bagian dengan panjang 1-2 meter, lalu dibelah menjadi dua. Menokok adalah proses menghancurkan empulur sagu, sedangkan nanni adalah alat yang digunakan untuk menghancurkan empulur sagu. Empulur dipatok agar pati dapat dengan mudah dipisahkan dari serat empulur dan empulur cukup hancur. Jika empulur yang sudah dipatok dibiarkan di tempat terbuka selama lebih dari satu hari, empulur tersebut akan berubah warna menjadi coklat. Oleh karena itu, penting untuk mengatur empulur yang dipanen dalam satu hari sehingga pemisahan tepung seringkali rampung pada hari yang sama saat pengolahannya dilakukan untuk menghindari perubahan warna dan penurunan kualitas. Proses penokonan dilakukan secara bertahap dalam beberapa hari sampai seluruh batang sagu selesai ditokok. Melalui metode tradisional, waktu yang dibutuhkan untuk menokok satu pohon sagu umumnya berkisar antara 1 sampai 3 minggu. (Johan 2020).

Empulur yang telah ditokok selanjutnya dipisah untuk dilarutkan dan dilakukan penyaringan tepungnya di tempat yang terpisah. Proses pelarutan tepung sagu dilakukan dengan cara meremas menggunakan tangan, sambil disertai dengan penyiraman air. Tepung sagu yang terlarut kemudian dialirkan dengan menggunakan kulit batang sagu yang telah diambil empulurnya. Tepung sagu ini kemudian diendapkan, dan dipisahkan dari airnya. Tepung sagu yang diperoleh dari cara tradisional ini masih basah, dan biasanya dikemas dalam anyaman daun sagu. Sagu yang telah dikemas kemudian disimpan selama periode tertentu sebagai persediaan makanan rumah tangga, dan sebagian lagi di pasarkan.

2. Pembuatan Tepung Sagu Secara Semi-mekanis

Proses pengolahan tepung sagu dengan metode semi-mekanis pada hakekatnya menerapkan prinsip yang sama seperti teknik tradisional. Pendekatan semi-mekanis ini banyak digunakan oleh pengrajin sagu di Luwu, Sulawesi Selatan. Umumnya, proses ini dimulai dengan memotong pohon sagu yang telah ditebang menjadi bagian-bagian berukuran 0,5-1 meter. Setelah itu, kulit potongan tersebut dikupas, dibelah, dan diparut. Hasil parutan disimpan dalam bak kayu yang dilengkapi dengan alat pengaduk mekanis berputar. Pengadukan biasanya dilakukan dua kali untuk memastikan tepung terlepas seluruhnya dari serat. Selanjutnya, campuran serat, tepung, dan air dialirkan ke saringan silinder dengan beberapa tingkat putaran. Bubur hasil penyaringan ini dikumpulkan dalam bak kayu guna proses pengendapan. Setelah itu, tepung yang mengendap dicuci kembali dalam bak atau tangki dengan pengaduk, lalu diendapkan sekali lagi. Tepung sagu basah hasil akhir dijemur dan digiling, kemudian dikemas dalam karung goni sebagai produk siap jual. (Pranamuda, et al., 2019).

3. Pembuatan Tepung Sagu secara Mekanis

Proses produksi tepung sagu secara mekanis umumnya sejalan dengan langkah-langkah pada metode semi-mekanis, tetapi diterapkan secara kontinu dalam pabrik pengolahan. Untuk mempercepat tahap pengendapan, fasilitas modern menggunakan peralatan seperti centrifuge atau spinner, sedangkan pengeringan dilakukan dengan alat pengering buatan. Tepung sagu yang diproduksi adalah dalam bentuk kering, yang memungkinkan penyimpanan lebih lama.

5. Produk Dange

Dange adalah makanan tradisional dari daerah Luwu yang berbahan dasar sagu. Makanan ini berbentuk lembaran tipis dengan warna putih keabu-abuan dan bentuk memanjang. Umumnya, dange serta kapurung disajikan bersama ikan parede dan campuran sayuran, sehingga tersaji nutrisi yang lengkap berupa karbohidrat dari sagu, protein hewani dari ikan, serta protein nabati dan serat dari sayuran. Tak hanya lezat, dange juga menjadi pilihan tepat untuk penderita diabetes. Dange selalu disediakan dalam acara-acara keluarga seperti ramah tamah, perkawinan dan sebagainya. Dange terbuat dari sagu, menggunakan cetakan dari tanah liat berbentuk kotak-kotak dan diletakkan di atas tungku yang

menggunakan kayu bakar sebagai bahan bakar. Setelah dipanggang selama beberapa waktu, warnanya akan berubah menjadi abu-abu dan butiran sagu akan saling melekat, menandakan bahwa dange sudah matang dan siap untuk disantap. Dange yang terbuat dari sagu ini sangat kaya akan karbohidrat. Dange memiliki tekstur yang kecil, tetapi setelah dikunyah, rasanya di mulut mirip dengan pasir. Makanan ini bersifat lunak dan sulit untuk dimakan, terutama bagi mereka yang tidak terbiasa, karena mengeluarkan bau yang menyengat.

Untuk membuat dange, hanya digunakan tepung sagu yang telah disaring, tanpa tambahan bahan lainnya. Proses pembuatan dange dimulai dari sagu terlebih dahulu, sagu dikeringkan sekitar 5 sampai 6 jam, setelah sudah dinyatakan kering proses selanjutnya pengayakan, ini dilakukan agar menghasilkan tepung sagu yang halus, sembari itu cetakan dange dipanaskan terlebih dahulu sekitar 15 menit, setelah sudah panas dange yang dihaluskan tadi dimasukkan ke dalam cetakan dange, setelah ditunggu sekitar 5 menit dan sagu yang dimasukkan tadi sudah menyatuh dan membentuk seperti persegi panjang itu tandanya dange sudah bisa diangkat, dange di dinginkan terlebih dahulu sebelum dikemas.



Gambar 1. Dange

Sumber Gambar : <https://www.penalutim.com/2018/03/20/dange-kulinernusantara-dari-luwu-timur/>

6. Kelayakan Usaha

Studi kelayakan bisnis adalah aktivitas yang bertujuan untuk melakukan analisis mendalam terhadap sebuah usaha yang akan dijalankan, dengan tujuan untuk menentukan apakah usaha tersebut layak atau tidak. Kelayakan usaha upaya untuk menentukan besarnya keuntungan yang mungkin diperoleh dengan melaksanakan suatu kegiatan atau usaha tertentu. Analisis kelayakan usaha upaya untuk menyelidiki suatu bisnis untuk mengetahui apakah bisnis tersebut layak. (Anggraeni, 2017).

Alfajri et al. (2023) menyatakan bahwa studi kelayakan bisnis menjadi aspek krusial yang harus diperhatikan sejak awal dalam memulai usaha, agar proses operasional dapat terpantau dengan baik dan keuntungan dapat tercapai secara optimal. Analisis kelayakan usaha berperan sebagai tahap awal yang menjadi dasar dalam pengambilan keputusan pendirian usaha. Analisis ini bertujuan melakukan evaluasi mendetail mengenai usaha yang direncanakan untuk menetapkan apakah bisnis tersebut layak dijalankan (Ningsih, 2020).

Berdasarkan pendapat Ratnawati (2019), studi kelayakan bisnis meliputi evaluasi terhadap rencana usaha, bukan sekadar menilai kelayakan perusahaan yang akan dibangun, tetapi juga menentukan kapan waktu terbaik untuk memulai operasi rutin agar mendapatkan keuntungan yang sebesar-besarnya dalam jangka waktu yang tidak terbatas.

a. Tujuan Kelayakan Usaha

Adapun tujuan dari analisis kelayakan usaha menurut Arianton, K (2019) sebagai berikut:

1) Menghindari resiko kerugian

Bisnis adalah usaha yang sulit untuk diprediksi dengan akurat dan mengandung risiko kerugian. Salah satu tantangan bagi pelaku bisnis adalah bagaimana cara meminimalkan potensi kerugian, baik yang dapat diatur maupun yang bersifat tak terkendali, agar kegiatan usaha terus berjalan dengan baik.

2) Mempermudah perencanaan

Analisis kelayakan bisnis memudahkan perencanaan usaha, terutama pada tahap ketika pelaku usaha sudah dapat mengantisipasi kondisi di masa mendatang. Rencana ini mencakup waktu pelaksanaan usaha, lokasi proyek, pihak-pihak yang akan terlibat, estimasi keuntungan yang akan diperoleh, serta langkah-langkah untuk mengatasi masalah atau penyimpangan yang mungkin muncul.

3) Memudahkan pelaksanaan pekerjaan

Pelaksanaan bisnis akan jauh lebih lancar apabila rencana disusun secara matang. Dengan adanya berbagai rencana yang disiapkan oleh para pelaksana, mereka memiliki panduan yang harus diikuti dalam menjalankan usaha tersebut.

4) Memudahkan pengawasan

Perencanaan usaha akan menjadi lebih efektif dan mudah dilaksanakan melalui proses analisis kelayakan bisnis dalam mengawasi jalannya bisnis. Pengawasan tersebut sangat diperlukan agar pelaksanaan usaha berjalan sesuai dengan rencana yang telah ditetapkan.

5) Memudahkan pengendalian

Adanya pengawasan dalam pelaksanaan tugas memungkinkan deteksi penyimpangan dengan lebih mudah. Pendeteksian ini memungkinkan pelaku usaha untuk mengambil langkah pengendalian terhadap penyimpangan yang terjadi.

b. Manfaat Kelayakan Usaha

Menurut Andriani (2020), adapun manfaat dari melakukan kelayakan usaha sebagai berikut:

1) Manfaat finansial

Suatu usaha di anggap layak jika menghasilkan keuntungan bagi pemiliknya, khususnya secara finansial. Keuntungan ini sering kali diukur dalam bentuk nilai moneter yang diperoleh dari bisnis yang dijalankan.

2) Manfaat ekonomi

a) Penambahan jumlah barang dan jasa

Contohnya yaitu ketika membangun suatu pabrik yang akan menghasilkan produk atau layanan. Ketersediaan berbagai produk dan layanan membuat masyarakat memiliki banyak opsi. Dampaknya secara langsung adalah penurunan harga dan peningkatan barang sejenis.

b) Peningkatan mutu produk

Bisnis sejenis dapat mendorong persaingan karena peningkatan produk mereka, yang memberi konsumen lebih banyak pilihan. Akibatnya, bisnis berusaha meningkatkan kualitas produk mereka untuk menarik konsumen.

3) Manfaat sosial

a) Membuka peluang pekerjaan

Perusahaan yang berwirausaha akan menciptakan lapangan pekerjaan bagi masyarakat, baik bagi mereka yang terlibat langsung dalam operasional usaha maupun bagi wilayah sekitar usaha. Opsi pekerjaan tersebut menghasilkan pendapatan bagi semua orang yang bekerja di dalam usaha tersebut.

b) Tersedia sarana dan prasarana

Bisnis memberikan dampak positif yang melibatkan masyarakat secara umum. Dampak tersebut mencakup ketersediaan fasilitas dan infrastruktur seperti jalan, telepon, pasokan air, pencahayaan, pendidikan, fasilitas kesehatan, tempat ibadah, fasilitas olahraga, dan berbagai sarana dan prasarana lainnya.

c. Aspek-aspek kelayakan usaha

Adapun aspek-aspek dalam kelayakan usaha antara lain sebagai berikut:

1) Aspek pasar dan pemasaran

Aspek pasar dan pemasaran sangat penting dalam suatu usaha untuk menilai potensi keberhasilan pada produk yang akan di jual. Analisis mendalam terhadap aspek pasar bertujuan agar mengetahui sejauh mana produk tersebut dapat memenuhi keinginan target konsumen yang melibatkan pemahaman mengenai segmen pasar. Menurut Sunyoto (2014:32) dalam (Damayanti et al., 2024), Merencanakan, menentukan harga, mempromosikan, dan mendistribusikan produk yang memuaskan kebutuhan konsumen dan menjangkau target pasar dan tujuan perusahaan adalah tujuan dari sistem pemasaran.

2) Aspek teknis dan produksi

Aspek teknis merupakan aspek untuk melihat kesiapan perusahaan dalam menjalankan usaha dari segi produksi. Aspek teknis meliputi strategi produksi dan perencanaan produk, penentuan kapasitas produksi dan jumlah produk, proses pemilihan teknologi untuk produksi dan lokasi usaha (Nurjayanti, 2020).

Aspek Produksi Menurut (Mega Berliana Nurrosadidan H. Anwar Musadad, 2024) Sebelum memulai bisnis, seorang pengusaha harus melakukan studi kelayakan usaha atau analisis sisi produksi. Aspek produksi adalah aspek yang berkaitan dengan proses produksi. Produksi merupakan aktivitas yang bertujuan menghasilkan atau menciptakan barang dan jasa. Selain itu, produksi juga meningkatkan nilai atau manfaat dari barang yang sudah ada, menjadikannya lebih berharga dari pada sebelumnya.

3) Aspek Organisasi dan Manajemen

Dalam aspek ini, manajemen melibatkan pengelolaan pembangunan proyek serta operasionalnya. Manajemen pembangunan fokus pada aspek fisik konstruksi proyek, sedangkan manajemen operasional mencakup perolehan, kuantitas, dan

kualifikasi tenaga kerja yang dibutuhkan untuk mengelola dan menjalankan proyek tersebut. Menurut Kasmir dan Jakfar, aspek manajemen dan organisasi berfungsi untuk menilai kesiap-siagaan sumber daya manusia yang akan mengoperasikan usaha, serta untuk menemukan struktur organisasi yang tepat guna mendukung pelaksanaan usaha” (Kasmir dan Jakfar).

Aspek manajemen merupakan faktor penting dalam pengelolaan bisnis untuk memastikan pertumbuhan dan perkembangan yang lancar tanpa adanya hambatan, baik yang bersifat internal maupun eksternal. Berdasarkan pandangan Nurma-lina et al. (2023), aspek manajemen mencakup studi yang berkaitan dengan manajemen di fase pembangunan dan juga di fase operasi.

4) Aspek Finansial

Dalam analisis kelayakan, aspek keuangan termasuk faktor penting yang harus dipenuhi; jika aspek lain terpenuhi namun aspek keuangan tidak, maka usaha atau proyek tidak akan layak dan biasanya tidak disetujui karena dianggap kurang menguntungkan. Sebagaimana dikemukakan oleh Dewanti et al. (2022), penilaian aspek finansial berperan untuk memperkuat dasar analisis kelayakan usaha.

Sebuah analisis tentang kelayakan finansial usaha adalah metode untuk mengevaluasi potensi pengembalian investasi. Analisis kelayakan finansial berfungsi untuk menilai apakah suatu usaha dapat dianggap layak untuk dijalankan. Pemeriksaan yang disebut analisis kelayakan keuangan usaha untuk menetapkan kelangsungan hidup suatu perusahaan. Pengumpulan data berdasarkan keadaan saat ini sangat penting untuk kelangsungan keuangan dalam perencanaan bisnis (Siding 2022).

Menurut Umar dalam Andriani (2020), dalam studi kelayakan usaha tujuan analisis keuangan adalah merencanakan investasi dengan memperkirakan biaya dan pendapatan yang diharapkan. Hal ini memerlukan perbandingan biaya dan pendapatan dengan mempertimbangkan sudut pandang seperti aksesibilitas uang tunai, perolehan modal, kemampuan proyek untuk membayar kembali uang tunai dalam jangka waktu tertentu, dan apakah perusahaan memiliki potensi perbaikan jangka waktu tertentu. Sulyanto dalam Andriani (2020), mencatat bahwa aspek keuangan merupakan tahap terakhir dalam penyusunan studi kelayakan bisnis,

karena analisis di dalamnya terhubung dengan aspek-aspek sebelumnya. Pertanyaan tentang kesiapan modal untuk menjalankan bisnis yang menguntungkan dapat dijawab melalui evaluasi dan perspektif keuangan. Jika ada pengembalian yang menguntungkan maka ide bisnis dianggap layak.

Riset kelayakan, yang disebut juga studi kelayakan merupakan faktor penting terhadap suatu rencana usaha atau proyek bisnis untuk menentukan apakah ide atau konsep bisnis tersebut layak dilaksanakan. Istilah “layak” dalam tinjauan studi kelayakan mengacu pada kemungkinan bahwa rencana bisnis atau proyek yang akan dilaksanakan akan memberikan keuntungan, baik secara finansial maupun sosial. (Pradana 2018). Penilaian kelayakan bisnis sering melibatkan evaluasi investasi, yang pada dasarnya menyerupai proses investasi. Penilaian investasi dipisahkan menjadi dua kategori yaitu kelayakan finansial dan kelayakan ekonomi. Tujuan dari analisis finansial yaitu untuk memastikan apakah suatu proyek dapat menghasilkan laba atas modal yang diinvestasikan dan layak secara finansial untuk memenuhi kewajiban finansialnya. (Santoso, 2017).

7. Biaya

Biaya adalah hal-hal yang diakui, diurutkan, diringkas, dan disajikan dengan menggunakan akuntansi biaya. Prosedur ini digunakan untuk menyesuaikan dengan kebutuhan perusahaan baik internal maupun eksternal. Biaya adalah kerugian moneter dari sumber daya ekonomi yang dikeluarkan atau mungkin terjadi untuk tujuan tertentu (Indrawan 2021). Menurut Eka Safitry (2020), biaya adalah pengeluaran yang timbul untuk memperoleh suatu sumber daya karena alasan tertentu, karena dapat berupa penyerahan aset keuangan yang telah terjadi atau mungkin terjadi dalam rangka mewujudkan suatu tujuan tertentu.

Dalam pengertian umum biaya (*cost*) berkaitan dengan penggunaan aset keuangan, seperti uang tunai, untuk mewujudkan tujuan tertentu. Dalam pengertian yang lebih tepat biaya dicirikan sebagai penyerahan aset keuangan untuk merealisasikan sumber daya yang disebut juga biaya. Biaya yang tidak terpakai menjadi biaya setelah harga barang atau manfaat diperoleh atau habis. Namun jika harga produk atau layanan masih ada pada saat itu disebut sumber daya. Sependapat dengan beberapa orang, biaya adalah penebusan aset keuangan yang diukur dalam bentuk uang dan terjadi karena alasan tertentu. Biaya termasuk

angsuran untuk admistrasi seperti bahan mentah, kompensasi, perlindungan, persediaan, transportasi, devaluasi, biaya, serta kegiatan akuisisi dan kemajuan transaksi (Muhammad Latif, 2021).

Biaya dapat diklasifikasikan menjadi 2 kelompok, yaitu:

a. Biaya variabel

Biaya variabel mencakup semua biaya yang akan dibutuhkan oleh sebuah perusahaan saat melakukan kegiatan produksi. Oleh karena itu, biaya ini dapat fluktuatif tergantung pada faktor-faktor seperti biaya tenaga kerja. Besarnya biaya variabel yang harus ditanggung pembuatnya tergantung pada skala produksi juga akan meningkat, begitu pula sebaliknya (Pratama, 2021). Biaya variabel adalah pengeluaran yang berubah-ubah mengikuti tingkat kegiatan yang dijalankan..

Biaya variabel adalah salah satu jenis pengeluaran yang paling besar dalam dunia bisnis. Pengeluaran ini terjadi sesuai dengan aktivitas operasional perusahaan untuk mendukung kemajuan kegiatan tersebut. Biaya-biaya ini pada akhirnya akan berkontribusi sebagai sumber pendapatan bagi perusahaan. Biaya yang dikategorikan sebagai biaya variabel adalah biaya yang totalnya berfluktuasi secara proporsional dengan perubahan volume kegiatan. Mengingat bahwa biaya ini mencakup tenaga kerja dan bahan baku, biaya variabel menjadi salah satu pengeluaran yang paling besar.

Biaya variabel memiliki implikasi penting dalam pengambilan keputusan manajerial. Dalam analisis titik impas (break-even analysis), biaya variabel per unit digabungkan dengan biaya tetap dan harga jual untuk menentukan berapa banyak unit yang perlu dijual agar perusahaan mencapai kondisi tidak untung tidak rugi. Biaya variabel juga berpengaruh pada keputusan penetapan harga. Dalam jangka pendek, harga minimum yang dapat diterima untuk pesanan khusus atau dalam situasi kapasitas berlebih sering ditentukan oleh biaya variabel. Selama harga melebihi biaya variabel, setiap penjualan tambahan akan memberikan kontribusi positif terhadap laba, meskipun mungkin tidak cukup untuk menutupi semua biaya tetap dalam jangka panjang.

b. Biaya tetap

Menurut Assegar (2019) biaya tetap juga dikenal sebagai biaya operasional yang pengeluaran regular yang tidak berubah dalam jumlah tidak peduli seberapa

besar atau kecilnya volume bisnis atau aktivitas perusahaan dalam periode tertentu. Umumnya, biaya tetap merupakan pengeluaran dasar yang dikeluarkan oleh suatu perusahaan untuk menyelesaikan proses produksi, baik barang maupun jasa. Pengeluaran ini tidak berubah berdasarkan volume barang atau jasa yang diproduksi, dan tetap stabil bahkan ketika produksi sedang berlangsung atau tidak ada aktivitas sama sekali.

Biaya tetap adalah pengeluaran yang tidak dipengaruhi oleh banyak sedikitnya produksi yang dijalankan. Biaya ini tetap harus dikeluarkan dalam jumlah yang sama walaupun produksi dihentikan untuk sementara waktu. Selama periode kerja tertentu, biaya ini bersifat tetap dan tidak mengalami perubahan jumlah. Jika periode kerja dihitung bulanan, biaya tetap tersebut akan dihitung selama satu bulan penuh. Dalam perhitungan tahunan, biaya ini tetap konstan meski volume kegiatan berubah dari bulan ke bulan atau minggu ke minggu. Contoh biaya tetap mencakup gaji karyawan, biaya administrasi, penyusutan mesin dan gedung, serta sewa tanah, kantor, dan gedung (J. Nurdin, 2019: 59).

Biaya tetap merupakan salah satu komponen fundamental dalam struktur biaya perusahaan yang memiliki karakteristik unik dan berperan penting dalam perencanaan keuangan bisnis. Berbeda dengan biaya variabel yang berfluktuasi sesuai dengan tingkat aktivitas, biaya tetap adalah pengeluaran yang nilainya relatif konstan dan tidak berubah meskipun terjadi perubahan pada tingkat produksi atau penjualan dalam waktu pendek. Pada hakikatnya, biaya tetap adalah biaya yang harus ditanggung perusahaan terlepas dari apakah mereka memproduksi satu unit produk atau seribu unit, atau bahkan sama sekali tidak memproduksi. Keberadaan biaya tetap mencerminkan komitmen keuangan jangka panjang yang telah diambil perusahaan untuk mendukung infrastruktur dan kapasitas operasionalnya.

8. Pendapatan

Pendapatan adalah konsep yang sangat umum dan sering digunakan sebagai dasar dalam menganalisis status keuangan individu maupun keluarga, yang meliputi semua uang tunai atau pendapatan nyata lainnya yang diperoleh dari pemanfaatan kekayaan atau penerimaan layanan dari kegiatan keuangan selama jangka waktu tertentu (Winardi 2021). Dengan kata lain, upah mencerminkan

seluruh uang yang diperoleh seorang pekerja, buruh, atau keluarga dari pekerjaan atau usahanya. Dalam upaya memenuhi kebutuhan hidup, setiap orang yang bekerja akan berusaha semaksimal mungkin untuk mewujudkan tujuan tersebut.

Pendapatan dapat diartikan sebagai keseluruhan gaji yang diterima dalam suatu jangka waktu tertentu. Perusahaan yang berupaya mengoptimalkan laba akan mengambil keputusan berdasarkan pertimbangan sedikit mungkin, sehingga memungkinkan mereka memantau komponen-komponen yang mereka kendalikan guna mencapai laba yang optimal. Pendapatan adalah jumlah keseluruhan uang yang diperoleh dari penjualan produk atau layanan selama periode waktu tertentu. Ini juga mencakup imbalan yang diperoleh seseorang karena memberikan layanan kepada orang lain, setiap orang mendapat bayaran sebagai imbalan atas bantuannya kepada orang lain. Sebaliknya, upah perseorangan mencakup seluruh upah masyarakat tanpa mempertimbangkan apakah upah tersebut berasal dari komponen pembangkitan atau bukan. Gaji ini sangat penting untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari dan berperan penting dalam eksistensi seseorang baik secara langsung maupun implikasinya.

Pendapatan dapat dibagi menjadi dua kategori yakni pendapatan kotor (total penerimaan) dan pendapatan bersih (laba atau keuntungan).

a. Pendapatan kotor (penerimaan)

Pendapatan kotor mencakup semua penerimaan dari penjualan barang atau jasa, serta pendapatan lain yang dihasilkan, tanpa memperhitungkan biaya terkait produksi atau pengeluaran lainnya. pendapatan kotor atau sering disebut juga sebagai pendapatan bruto atau omset, didefinisikan sebagai total penerimaan yang dihasilkan dari penjualan produk atau jasa selama periode tertentu. Angka ini merepresentasikan keseluruhan nilai transaksi perusahaan dengan pelanggannya sebelum memperhitungkan berbagai pengurangan seperti retur penjualan, diskon, dan potongan harga lainnya. Pendapatan kotor merupakan baris pertama dalam laporan laba rugi standar, menggambarkan titik awal dari proses evaluasi profitabilitas bisnis.

b. Pendapatan bersih

Pendapatan bersih merupakan selisih antara pendapatan kotor dengan seluruh biaya yang telah dikeluarkan dalam menjalankan usaha (Soekartawi dalam

Muhammad lathif, 2021). Pendapatan bersih merupakan salah satu metrik keuangan yang paling krusial dan komprehensif dalam menilai kesehatan finansial dan kinerja sesungguhnya suatu perusahaan. Secara teknis, pendapatan bersih atau laba bersih adalah jumlah yang tersisa dari pendapatan kotor setelah dikurangi seluruh biaya operasional, non-operasional, pajak, bunga, dan pengeluaran lainnya dalam periode tertentu.

9. Analisis Ratio Penerimaan atas Biaya (R/C)

Efisiensi sebuah bisnis dapat diukur dengan cara membandingkan hasil yang dicapai dengan biaya yang telah dikeluarkan untuk menjalankan suatu usaha. Salah satu metode yang digunakan untuk mengukur efisiensi adalah melalui perbandingan antara pendapatan dan biaya yang sering disebut sebagai ratio penerimaan (R/C Ratio). Sependapat dengan Soekartawi dalam Rachmi (2021), R/C Ratio membandingkan total perbandingan dengan seluruh pengeluaran yang dikeluarkan selama persiapan menghasilkan. Petani memperoleh keuntungan lebih besar dengan berbisnis di daerah pedesaan ketika R/C lebih tinggi. Alasan penggunaan R/C Ratio adalah untuk mengevaluasi sejauh mana usaha dianggap produktif dalam jangka waktu tertentu. Keuntungan dari suatu usaha sering kali diukur dengan melihat ratio penerimaan dan biaya (R/C Ratio). Jika nilai R/C lebih besar dari satu maka usaha dianggap sukses atau untung. Artinya, upaya tambahan apapun akan menghasilkan pendapatan tambahan yang melebihi biaya tambahannya. Sebaliknya, jika R/C kurang dari 1 maka usaha dianggap tidak menguntungkan. Artinya, setiap tambahan biaya menghasilkan tambahan pendapatan yang lebih kecil dibandingkan dengan tambahan biaya tersebut, jika nilai R/C nol maka usaha tersebut tergolong laba normal. Artinya setiap tambahan biaya menimbulkan tambahan pendapatan yang nilainya sama dengan tambahan biaya yang dikeluarkan (Rachmi 2021).

10. Analisis Break Event Point (BEP)

Break Even Point (BEP) adalah keadaan di mana pendapatan yang diperoleh oleh perusahaan sama dengan biaya yang dikeluarkan, sehingga perusahaan berada pada kondisi tanpa laba dan rugi.. Pemeriksaan BEP sangat penting untuk mengatur manfaat yang diinginkan. Sejalan dengan pandangan Rachmi (2021), Break Even Point (BEP) adalah metode untuk menentukan

seberapa banyak produksi atau penjualan yang akan menghasilkan tingkat pendapatan tertentu sebelum bunga dan pajak menjadi nol. Tujuan dari analisis titik impas merujuk pada saat tingkat aktivitas usaha menghasilkan pendapatan yang setara dengan gabungan biaya tetap dan biaya variabel yang dikeluarkan. Dengan kata lain, *Break Event Point* (BEP) merupakan suatu cara untuk mengatur tingkat penghasilan yang dapat menutupi seluruh biaya, oleh karena itu laba sebelum bunga dan pajak menjadi nol selama periode waktu tertentu. Apabila seluruh biaya dalam perusahaan hanya bersifat variabel, maka permasalahan mengenai titik impas tidak akan timbul. Permasalahan ini hanya akan timbul apabila perusahaan menerapkan biaya tetap selain biaya variabel. Biaya variabel total cenderung berubah sejalan dengan variasi volume produksi, namun biaya tetap total akan konstan meskipun volume produksi berfluktuasi.

Maruta (2018), *Break Event Point* merupakan suatu kondisi Dimana tidak ada satu pihak yang diuntungkan atau dirugikan oleh suatu perusahaan. BEP atau titik impas memainkan peran penting bagi administrasi dalam membuat pilihan sehubungan dengan penarikan barang, kemajuan barang, atau penutupan barang pembantu yang tidak bermanfaat. Denga kata lain, suatu bisnis dianggap mencapai titik impas jika upah atau penerimaan dinaikkan ke tingkat yang sama dengan pengeluaran, atau jika kewajiban tunjangan cukup untuk membayar pengeluaran yang telah dipenuhi. Memang *Break Event Point* adalah teknik pemeriksaan yang mengevaluasi hubungan antara volume transaksi dan profabilitas. Cara ini disebut juga dengan pemeriksaan titik impas, yaitu suatu metodologi yang membedakan titik tertentu dimana pendapatan dari penjualan cukup untuk menutupi pengeluaran sekaligus memberikan perkiraan keuntungan atau kerugian yang mungkin dialami perusahaan jika terjadi kecelakaan, terjadi volume transaksi melampaui atau turun dibawah titik impas tersebut.

Dalam melakukan investasi titik impas, data seputar penjualan dan biaya yang ditimbulkan sangatlah penting. Keuntungan bersih akan terealisasi jika volume penjualan melebihi jumlah biaya, sedangkan kerugian akan terjadi jika penjualan dianggap cukup untuk menutupi sebagian biaya, khususnya dibawah titik impas. Pemeriksaan titik impas tampaknya tidak menunjukkan apakah perusahaan berada pada titik impas atau tidak, namun hal ini membawa manfaat

yang signifikan bagi manajemen dalam hal perencanaan dan pengambilan jumlah pergerakan dimana pendapatan dari transaksi mencapai titik impas dengan semua biaya variabel dan biaya tetap. (Maruta, 2018).

2.2 Penelitian yang Relevan

1. Siti Hajerah Hasyim (2022) yang berjudul Analisis Kelayakan Usaha ditinjau dari Aspek Pemasaran (Studi Kasus pada Warung Bakso Bagus Kecamatan Rappocini). bertujuan untuk memahami bagaimana keberhasilan bisnis Bakso Bagus dipengaruhi oleh kondisi pasar serta tingkat persaingan yang ada. Penelitian ini bersifat kualitatif, dengan data yang dikumpulkan secara langsung di lapangan melalui survei dan wawancara. Informasi diperoleh dari tiga kelompok responden, yaitu pemilik usaha, karyawan, dan pelanggan. Data yang terkumpul kemudian dianalisis secara deskriptif dengan fokus pada aspek produk, harga, lokasi, promosi, orang, barang fisik, dan proses. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Bakso Bagus menerapkan strategi pasar alternatif dan pemasaran yang efektif, sehingga bisnis tersebut dinyatakan layak untuk dikembangkan.
2. Maya Sari (2020) yang berjudul Studi Kelayakan Usaha Pengolahan Sagu Menjadi Dange di Desa Lengkidi, Kecamatan Bajo, Kabupaten Luwu (Studi Kasus IKM Dange Masani). Penelitian ini memiliki tujuan untuk mengkaji bagaimana keberhasilan Bakso Bagus dipengaruhi oleh situasi pasar dan tingkat persaingan yang ada. Metode penelitian yang digunakan adalah kualitatif, dengan pengumpulan data secara langsung melalui survei dan wawancara di lapangan. Sumber data berasal dari tiga kelompok, yaitu pemilik usaha, karyawan, dan pelanggan. Selanjutnya, data dianalisis secara deskriptif dengan mengutamakan aspek produk, harga, lokasi, promosi, SDM, fasilitas fisik, dan proses. Hasil studi menunjukkan bahwa strategi pasar alternatif dan pemasaran yang diterapkan oleh Bakso Bagus efektif, sehingga usaha tersebut layak dikembangkan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa usaha dange di Desa Lengkidi, Kecamatan Bajo, Kabupaten Luwu layak untuk dijalankan. Hal ini didasarkan pada nilai B/C Ratio yang semakin tinggi, yang menunjukkan potensi keuntungan yang lebih besar. Jika $B/C > 1$, usaha

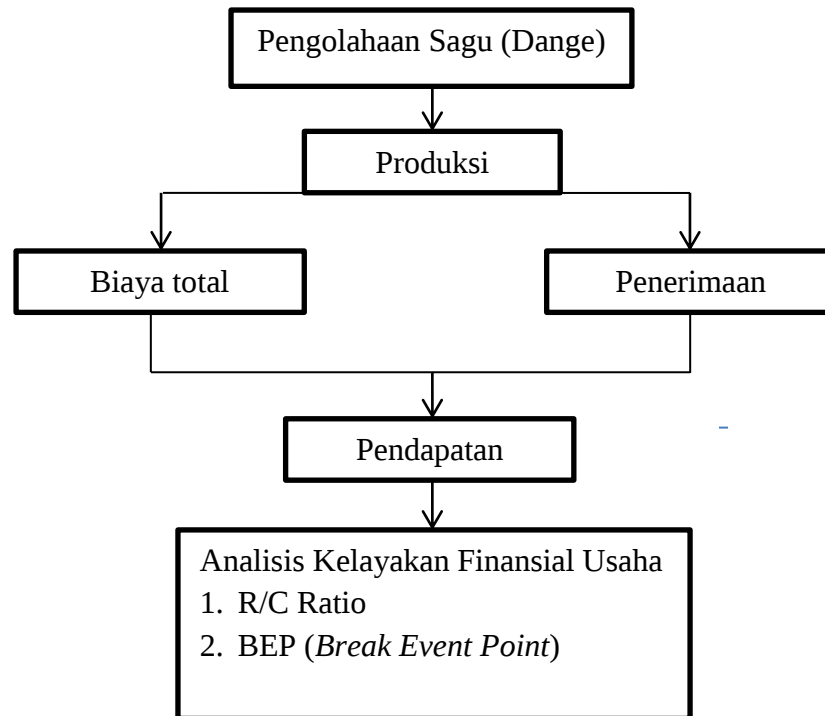
tersebut dianggap layak untuk dilanjutkan, sedangkan jika $B/C < 1$, usaha tersebut dinyatakan merugi dan tidak layak.

3. Khairul Amin (2024) yang berjudul Analisis Kelayakan Usaha Pengolahan Tempe di Desa Semaras Kecamatan Pulau Laut Barat Kabupaten Kotabaru (Studi Kasus Usaha Tempe Ibu Masnah). Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengkaji pendapatan dan kelayakan usaha produksi tempe Ibu Masnah yang beralamat di Jalan Provinsi RT.03 Desa Semaras Kecamatan Pulau Laut Barat kabupaten Kotabaru. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan Ibu Masnah, pemilik usaha pengolahan tempe Ibu Masnah, sebagai subjek utama. Ibu Masnah, seorang produsen tempe di Kecamatan Pulau Laut Barat, memperoleh keuntungan sebesar Rp.17.901.505 dalam satu bulan. Studi R/C Ratio menghasilkan nilai 1,66 yang menunjukkan bahwa R/C Ratio lebih dari 1. Oleh karena itu, dapat disimpulkan bahwa usaha pengolahan tempe Ibu Masnah layak secara finansial.
4. Sarmila (2024) yang berjudul Analisis Kelayakan Usaha Pembibitan Alpukat (*Persea americana mill*) Desa Lestari Kecamatan Tomoni Kabupaten Luwu Timur (Studi kasus pembibitan alpukat Hidayat Bibit Farm). Penelitian ini dilakukan untuk mengevaluasi kelayakan finansial usaha pembibitan alpukat yang berlokasi di Desa Lestari, Kecamatan Tomoni, Kabupaten Luwu Timur. Fokus penelitian adalah pada Hidayat Bibit Farm, sebuah usaha pembibitan alpukat. Metode yang digunakan bersifat deskriptif kuantitatif dengan sumber data primer dan sekunder. Populasi penelitian hanya satu orang dengan pengambilan sampel secara purposive. Analisis data mencakup analisis biaya, penerimaan, pendapatan, Rasio R/C, Titik Impas (BEP), dan periode pengembalian modal (PP). Hasil menyatakan usaha pembibitan alpukat ini menguntungkan dan layak untuk dilanjutkan secara finansial, dengan nilai R/C Ratio sebesar 3,2 dan B/C Ratio sebesar 2,2. Dengan demikian, nilai R/C Ratio yang lebih dari satu dan B/C Ratio yang lebih dari nol menunjukkan kelayakan usaha tersebut.

2.3 Kerangka Berpikir

Kerangka pikir atau kerangka pemikiran adalah landasan pemikiran yang dibangun dari fakta-fakta, pengamatan, dan studi literatur. Dengan demikian,

kerangka pikir memuat teori, prinsip, atau konsep-konsep yang akan dijadikan acuan dalam penelitian. Di dalam kerangka pemikiran, variabel-variabel penelitian dijelaskan secara rinci dan berkaitan dengan isu yang diteliti, sehingga dapat berfungsi sebagai dasar untuk menjawab masalah penelitian.



Gambar 2. Kerangka Pikir Penelitian