

**ANALISIS KELAYAKAN USAHA
ONDE-ONDE PECAH DI UMKM
FIRGIDIN DESA TAWANGSARI
KECAMATAN NGASEM
KABUPATEN KEDIRI**

ABSTRACT

Micro, Small, and Medium Enterprises (UMKM) Firgidin, located in Tawang Sari Village, Ngasem District, Kediri Regency, is a traditional food enterprise producing onde-onde pecah. This study aims to analyze production costs, revenue, income, and business feasibility based on the R/C and B/C ratios. The research employed a case study method with a descriptive quantitative approach. Primary data were collected through observation and interviews with the business owner, while secondary data were obtained from financial records and supporting literature. Production costs consist of fixed costs (wok, spatula, skimmer, tray, mixer) and variable costs (eggs, wheat flour, cooking oil, butter, sugar, sesame, plastic packaging). The analysis results are expected to illustrate the business efficiency and serve as an evaluation basis for developing traditional food UMKM to improve their competitiveness in local markets.

Keywords: *feasibility analysis, onde-onde pecah, R/C ratio, B/C ratio, UMKM.*

ABSTRAK

Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Firgidin di Desa Tawang Sari, Kecamatan Ngasem, Kabupaten Kediri merupakan usaha pangan tradisional yang memproduksi onde-onde pecah. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis biaya produksi, penerimaan, pendapatan, dan kelayakan usaha berdasarkan rasio R/C dan B/C. Metode yang digunakan adalah studi kasus dengan pendekatan deskriptif kuantitatif. Data primer diperoleh melalui observasi dan wawancara langsung dengan pemilik usaha, sedangkan data sekunder berasal dari laporan keuangan dan literatur pendukung. Biaya produksi terdiri dari biaya tetap (wajan, soti/spatula, serok, nampan, mixer, timangan, dan kompor) dan biaya variabel (telur, tepung terigu, minyak goreng, butter, gula putih, wijen, vanili, soda, gas, dan kemasan). Hasil analisis diharapkan memberikan gambaran efisiensi usaha serta menjadi dasar evaluasi pengembangan UMKM pangan tradisional agar mampu meningkatkan daya saing di pasar lokal.

Kata kunci: analisis kelayakan, onde-onde pecah, R/C ratio, B/C ratio, UMKM.

PENDAHULUAN

Di era globalisasi dan kemajuan teknologi, pola konsumsi di seluruh dunia mengalami transformasi yang sangat cepat. Makanan cepat saji serta produk siap saji kini semakin banyak dicari karena dianggap lebih praktis dan sesuai dengan ritme hidup modern. Perubahan ini juga dirasakan oleh masyarakat Indonesia yang mulai mengurangi konsumsi makanan tradisional, terutama di daerah perkotaan. Walaupun begitu, kesadaran masyarakat dunia tentang pentingnya makanan lokal yang sehat, alami, dan memiliki nilai budaya yang tinggi mulai muncul kembali (Rahmadinanti, 2024). Fenomena ini membuka peluang bagi pelaku usaha kecil di sektor makanan untuk mengembangkan produk tradisional yang memiliki cita rasa khas dan potensi ekonomi yang berkelanjutan.

Secara keseluruhan, sektor Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki andil yang signifikan dalam perekonomian Indonesia. Menurut informasi dari Kementerian Koperasi dan UKM Republik Indonesia (2024), UMKM menyumbang sekitar 60% terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) nasional dan menyerap lebih dari 97% tenaga kerja. Di antara berbagai subsektor, makanan dan minuman menjadi penyumbang terbesar bagi pertumbuhan ekonomi kreatif (Kemenkop UKM, 2024). Produk pangan tradisional seperti jajanan pasar, keripik, dan kue khas daerah menjadi unggulan yang tidak hanya membantu meningkatkan pendapatan masyarakat, tetapi juga memperkuat identitas kuliner lokal. Namun, daya saing UMKM dalam

bidang pangan tradisional masih menghadapi beberapa tantangan, terutama terkait dengan manajemen keuangan, efisiensi produksi, serta kemampuan menjalankan usaha secara profesional (Wulandari, 2016).

Di tingkat provinsi, Jawa Timur adalah salah satu daerah dengan pertumbuhan UMKM pangan yang tertinggi di Indonesia. Menurut data dari Dinas Koperasi dan UKM Provinsi Jawa Timur (2024), jumlah pelaku UMKM di sektor kuliner bertambah sekitar 12% setiap tahunnya. Meskipun demikian, banyak pelaku UMKM masih menemukan berbagai kendala seperti kurangnya modal, tingginya biaya bahan baku, dan minimnya pencatatan keuangan yang akurat. Hal ini membuat pelaku usaha kesulitan dalam menilai apakah kegiatan produksi yang dilakukan benar-benar menguntungkan dan layak untuk dikembangkan dalam jangka panjang. Berdasarkan pendapat Soekartawi (2002), analisis kelayakan usaha menjadi langkah krusial untuk menilai efisiensi dan profitabilitas kegiatan ekonomi, sehingga pelaku usaha dapat membuat keputusan investasi yang tepat.

Salah satu contoh usaha yang memiliki potensi untuk dikembangkan adalah UMKM Firgidin yang berdomisili di Desa Tawangsari, Kecamatan Ngasem, Kabupaten Kediri, yang memproduksi onde-onde pecah. Produk ini merupakan jajanan tradisional yang terbuat dari tepung terigu, gula, telur, vanili, soda dan wijen yang sangat disukai oleh masyarakat setempat. Selain memiliki nilai ekonomi, produk ini

juga menyimpan nilai budaya karena melestarikan kuliner khas daerah. Namun, hingga saat ini, belum ada analisis kelayakan finansial yang komprehensif terhadap aktivitas produksi di UMKM tersebut, sehingga masih belum diketahui apakah usaha ini benar-benar efisien dan menguntungkan secara ekonomi.

Beberapa studi sebelumnya telah mengungkapkan betapa pentingnya melakukan analisis kelayakan usaha untuk mengukur efisiensi serta keuntungan dari suatu proses produksi. Contohnya, Rahmadinanti (2024) dalam penelitiannya tentang UMKM tempe menegaskan bahwa bisnis tersebut layak dilanjutkan berdasarkan kalkulasi R/C ratio dan BEP. Penelitian yang dilakukan oleh Wulandari (2016) juga menunjukkan bahwa usaha makanan tradisional dianggap layak karena R/C ratio-nya berada di atas satu. Selain itu, penelitian Mahayani (2024) tentang usaha kerupuk tulang ikan lele menunjukkan bahwa setiap satu rupiah yang dikeluarkan untuk produksi mampu mendatangkan penerimaan yang dua kali lipat, sehingga bisnis tersebut dapat dikatakan efisien secara finansial. Oleh karena itu, penelitian ini sangat diperlukan untuk mengevaluasi kelayakan usaha pembuatan onde-onde pecah di UMKM Firgidin sebagai langkah untuk mendukung pengembangan usaha pangan tradisional lokal agar dapat bersaing di era ekonomi yang modern.

METODE PENELITIAN

Lokasi Penelitian

Penelitian dilakukan di UMKM Firgidin yang berlokasi di Desa Tawangsari, Kecamatan Ngasem, Kabupaten Kediri. Lokasi ini dipilih

secara *purposive* dengan pertimbangan bahwa UMKM ini merupakan salah satu penghasil produk onde-onde pecah yang sudah dikenal di wilayah setempat dan memiliki aktivitas produksi rutin setiap harinya.

Penelitian dilaksanakan pada tanggal 22 Oktober sampai 5 November 2025, meliputi kegiatan survei lapangan, wawancara, pengumpulan data biaya produksi, serta pencatatan jumlah penerimaan dan pendapatan usaha.

Metode Pengumpulan Data

Data yang digunakan dalam penelitian ini terdiri atas data primer dan data sekunder.

1. Data Primer

Data primer diperoleh melalui observasi langsung di lapangan dan wawancara mendalam dengan pemilik UMKM Firgidin. Observasi dilakukan untuk mengetahui secara rinci proses pembuatan onde-onde pecah mulai dari persiapan bahan baku, pengolahan adonan, penggorengan, hingga tahap pengemasan produk jadi. Observasi lapangan ini memberikan gambaran nyata mengenai kapasitas produksi harian, jumlah tenaga kerja, serta penggunaan bahan baku dan peralatan yang digunakan selama satu kali siklus produksi.

Dalam kegiatan produksi, biaya produksi dikelompokkan menjadi biaya tetap (*fixed cost*) dan biaya variabel (*variable cost*).

- Biaya tetap mencakup alat-alat yang digunakan dalam proses produksi yang memiliki umur pakai lebih dari satu tahun, antara lain wajan, sotil/spatula, serok, nampan, timbangan, kompor, dan mixer. Biaya tetap dihitung berdasarkan nilai penyusutan alat per periode

produksi dengan mempertimbangkan umur ekonomis dan nilai residu dari masing-masing alat.

- Biaya variabel meliputi bahan-bahan habis pakai yang digunakan setiap kali produksi, seperti telur, tepung terigu, minyak goreng, butter, gula pasir, soda, wijen, vanili, backing powder, gas, dan kemasan. Biaya variabel dihitung berdasarkan jumlah pemakaian aktual setiap bahan per satu kali proses produksi dan harga satuan bahan saat pembelian.

Selain itu, dilakukan pula wawancara langsung dengan pemilik UMKM untuk memperoleh informasi mengenai jumlah tenaga kerja, sistem upah, volume produksi, harga jual per kemasan, serta kendala yang dihadapi dalam menjalankan usaha. Data-data tersebut dicatat secara rinci dalam lembar observasi harian untuk memastikan validitas dan konsistensi informasi.

2. Data Sekunder

Data sekunder diperoleh dari sumber pendukung seperti catatan keuangan UMKM, laporan kegiatan usaha, literatur ilmiah, serta hasil penelitian terdahulu yang relevan dengan topik kelayakan finansial UMKM pangan. Penelitian terdahulu yang dijadikan referensi antara lain Lubis et al. (2023) tentang analisis kelayakan usaha keripik di Sumatera Utara, Silviani et al. (2022) mengenai kelayakan usaha bakpia di Jember, serta Mahayani et al. (2024) tentang usaha kerupuk tulang ikan lele. Sumber data sekunder ini digunakan sebagai pembanding dalam penyusunan kerangka analisis dan interpretasi hasil penelitian.

Seluruh data primer dan sekunder kemudian diverifikasi melalui proses *cross-check* untuk memastikan keakuratannya. Data yang telah dinyatakan valid selanjutnya diolah dalam bentuk tabulasi biaya dan penerimaan, yang menjadi dasar untuk analisis kelayakan usaha pada tahap berikutnya.

Metode Analisis Data

Analisis data dalam penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode deskriptif kuantitatif. Metode ini bertujuan untuk menggambarkan dan menghitung besarnya biaya produksi, penerimaan, pendapatan, titik impas, serta kelayakan finansial dari usaha pembuatan onde-onde pecah di UMKM Firgidin, Desa Tawangsari, Kecamatan Ngasem, Kabupaten Kediri. Analisis ini digunakan untuk menilai sejauh mana usaha tersebut efisien dan layak dijalankan secara finansial.

Biaya Produksi

Biaya produksi dihitung dari penjumlahan biaya tetap (penyusutan alat seperti wajan, mixer, serok, sutil, dan nampan) serta biaya variabel (bahan habis pakai seperti tepung terigu, telur, gula, minyak, dan wijen) menggunakan rumus:

$$TC = FC + VC$$

Biaya penyusutan dihitung dengan rumus:

$$D = \frac{P}{U}$$

Keterangan: D =penyusutan tahunan, P =harga alat, U =umur ekonomis alat.

Penerimaan

Penerimaan usaha dihitung dari hasil penjualan produk:

$$TR = P \times Q$$

Keterangan: TR =Total Revenue, P =harga jual per unit, Q =jumlah produk.

Pendapatan

Pendapatan bersih (keuntungan) diperoleh dari selisih antara total penerimaan dan total biaya produksi, dengan rumus:

$$\pi = TR - TC$$

Analisis titik impas (Break Even Point)

Analisis titik impas (Break Even Point) digunakan untuk menentukan jumlah minimal produk yang harus dijual agar usaha tidak rugi, dengan rumus:

$$BEP = \frac{FC}{P - VC}$$

dan nilai rupiah BEP dihitung dengan $BEP_{Rp} = BEP \times P$.

Analisis Kelayakan

Kelayakan finansial diukur menggunakan dua indikator, yaitu R/C ratio dan B/C ratio.

$$R/C = \frac{TR}{TC} \text{ dan } B/C = \frac{TR - TC}{TC}$$

Usaha dinyatakan layak apabila nilai $\frac{R}{C} > 1$ dan $B/C > 0$.

Hasil dari seluruh perhitungan ini disajikan dalam bentuk tabel serta uraian pada bagian hasil dan pembahasan untuk menggambarkan tingkat efisiensi dan kelayakan finansial usaha secara menyeluruh.

HASIL DAN PEMBAHASAN

HASIL

Biaya Produksi

Biaya produksi merupakan seluruh pengeluaran yang digunakan dalam proses pembuatan onde-onde pecah di UMKM Firdidin, baik yang bersifat tetap maupun variabel. Biaya tetap terdiri atas alat-alat produksi yang memiliki umur ekonomis lebih dari satu tahun dan mengalami penyusutan setiap periode, sedangkan biaya variabel meliputi bahan-bahan habis pakai yang digunakan setiap kali produksi.

Tabel 1 menunjukkan komponen biaya tetap berupa alat-alat yang digunakan dalam proses produksi beserta harga pembelian, umur ekonomis, dan nilai penyusutannya.

Tabel 1. Biaya Tetap (Penyusutan Alat) Usaha Onde- Onde Pecah di UMKM Firdidin

Alat	Harga (Rp)	Umur (thn)	Penyusutan (Rp)
Mixer	129.000	3	10.750
Wajan	98.000	2	12.250
Nampan	20.000	2	2.500
Serok	12.000	2	1.500
Sutil/spatula	7.263	2	908
Timbangan	20.000	2	2.500
Kompur	200.000	3	16.667
Total Biaya Tetap (FC)			47.075

Sumber: Data primer diolah (2025).

Berdasarkan Tabel 1, total biaya tetap yang dikeluarkan untuk pembelian alat produksi sebesar

Rp. 486.263 dengan total penyusutan per 3 bulan mencapai Rp. 47.075 Penyusutan tertingggi

terdapat pada alat kompor sebesar Rp. 16.667 per 3 bulan, karena harga awal dan tingkat penggunaannya yang tinggi dalam setiap proses penggorengan onde-onde pecah. Sementara itu, penyusutan terendah terdapat pada alat sutil/spatula sebesar Rp. 908 per 3 bulan. Penyusutan ini dihitung

berdasarkan umur ekonomis alat agar diperoleh estimasi biaya tetap yang realistis setiap periode produksi.

Selain biaya tetap, terdapat pula biaya variabel yang dikeluarkan untuk bahan baku dan bahan tambahan pada setiap kali proses produksi.

Tabel 2. Biaya Variabel Pembuatan Onde-Onde Pecah per Produksi (20 Kemasan)

Bahan	Jumlah per Produksi	Harga (Rp)	Jumlah Produksi	Total (Rp)
Tepung terigu	1 kg	12.500	3	37.500
Telur	5 butir	7.083	3	21.249
Gula pasir	350 g	5.726	3	17.178
Wijen	40 g	6.320	3	18.960
Minyak goreng	1 L	19.000	3	57.000
Butter, vanili, kemasan, soda	-	1.599	3	4.797
Gas	-	20.000	3	40.000
Total Biaya Variabel (VC)				196.684

Sumber: Data primer diolah (2025).

Berdasarkan Tabel 2, total biaya variabel yang digunakan untuk tiga kali produksi sebesar Rp. 196.684. Komponen biaya terbesar berasal dari minyak goreng sebesar Rp. 57.000 dan gas sebesar Rp. 40.000. Hal ini menunjukkan bahwa bahan baku utama seperti minyak dan tepung memiliki kontribusi besar terhadap biaya produksi. Sedangkan bahan tambahan seperti vanili, soda kue, dan baking powder hanya berkontribusi kecil. Dengan menambahkan biaya tetap sebesar Rp. 47.075 per produksi (hasil penyusutan alat), maka total biaya produksi untuk satu kali produksi adalah Rp. 72.228, dan untuk satu

periode tiga bulan (tiga kali produksi) mencapai Rp. 187.092.

Penerimaan

Penerimaan merupakan hasil yang diperoleh dari penjualan produk selama satu periode tertentu. Dalam penelitian ini, UMKM Firgidin memproduksi onde-onde pecah sebanyak 20 kemasan per batch, dan dalam tiga bulan dilakukan 3 kali produksi, sehingga total produksi selama tiga bulan sebanyak 60 kemasan. Harga jual produk di tingkat toko sebesar Rp. 11.000 per kemasan.

Tabel 3. Penerimaan Usaha Onde-Onde Pecah di UMKM Firgidin (Periode 3 Bulan)

Produksi ke-	Jumlah (kemasan)	Harga Jual (Rp)	Total (Rp)
1	20	11.000	220.000
2	20	11.000	220.000
3	20	11.000	220.000
TOTAL	60		660.000

Sumber: Data primer diolah (2025).

Berdasarkan Tabel 3, total penerimaan selama satu periode tiga bulan sebesar Rp. 660.000. Sistem penjualan dilakukan secara titip jual di beberapa toko, sehingga pembayaran biasanya diterima setelah produk terjual. Meskipun demikian, penerimaan ini masih menunjukkan hasil yang baik karena omzet mencapai lebih dari tiga kali lipat dari total biaya produksi selama satu periode.

Pendapatan

Pendapatan bersih merupakan selisih antara total penerimaan dan total biaya produksi. Pendapatan menunjukkan tingkat keuntungan yang diperoleh pelaku usaha dari kegiatan produksi dalam satu periode.

Tabel 4. Pendapatan Usaha Onde-Onde Pecah di UMKM Firgidin (Periode 3 Bulan)

Uraian	Nilai (Rp)
Total Penerimaan (TR)	660.000
Total Biaya Produksi (TC)	243.759
Pendapatan Bersih (TR – TC)	416.241

Sumber: Data primer diolah(2025).

Tabel 5. Analisis Break Even Point (BEP) Usaha Onde-Onde Pecah di UMKM Firgidin

Komponen	Keterangan	Nilai (Rp)
Biaya tetap (FC)	Penyusutan alat per 3 bulan	47.075
Biaya variabel per batch	Total biaya variabel untuk 20 kemasan	72.228
Biaya variabel per unit (VC)	$72.228 / 20$	3.611
Harga jual per unit (P)	Harga titip jual	11.000
Contribution margin	$P - VC$	7.389
Titik impas (unit)	$FC / (P - VC)$	$47.075 / 7.389 = 6,37$
Titik impas dibulatkan (unit)		7 kemasan
Titik impas (Rp)	BEP × P	$7 \times 11.000 = 77.000$

Sumber: Data primer diolah (2025).

Berdasarkan Tabel 5, nilai titik impas yang diperoleh sebesar 7 kemasan atau senilai Rp. 77.000.

Berdasarkan Tabel 4, diperoleh pendapatan sebesar Rp. 416.241 selama tiga bulan. Artinya, usaha pembuatan onde-onde pecah di UMKM Firgidin memberikan keuntungan yang cukup signifikan. Besarnya pendapatan ini disebabkan oleh efisiensi biaya produksi dan harga jual yang relatif tinggi. Nilai pendapatan tersebut juga menunjukkan bahwa kegiatan usaha ini mampu menutupi seluruh biaya operasional dan memberikan margin keuntungan yang baik.

Analisis Titik Impas (Break Even Point)

Analisis Break Even Point (BEP) merupakan salah satu alat penting dalam manajemen usaha untuk mengetahui batas minimal penjualan agar seluruh biaya produksi dapat tertutupi. Dengan BEP, pelaku usaha dapat menentukan jumlah produk yang harus dijual agar tidak mengalami kerugian, sekaligus membantu merencanakan strategi produksi dan pemasaran. Analisis ini juga memberikan gambaran tentang efisiensi usaha, karena semakin rendah nilai BEP.

Artinya, jika UMKM Firgidin berhasil menjual minimal empat kemasan onde-onde pecah, maka seluruh biaya produksi telah tertutupi, dan

penjualan berikutnya menghasilkan keuntungan.

Nilai BEP yang kecil menunjukkan efisiensi usaha yang tinggi, karena untuk menutup biaya produksi hanya dibutuhkan penjualan yang sedikit. Kondisi ini terjadi karena margin keuntungan per kemasan cukup besar, yaitu Rp. 7.389. Hasil ini sesuai dengan pendapat Mahayani et al. (2024) bahwa semakin rendah nilai titik impas, semakin cepat usaha mencapai kondisi menguntungkan.

Analisis Kelayakan

Analisis kelayakan usaha dilakukan dengan menghitung rasio penerimaan terhadap biaya serta keuntungan terhadap biaya produksi.

$$R/C = \frac{TR}{TC} = \frac{660.000}{243.759} = 2,70$$

$$B/C = \frac{TR - TC}{TC} = \frac{416.241}{243.759} = 1,70$$

Tabel 6. Analisis Kelayakan Finansial Usaha Onde-Onde Pecah

Komponen	Hasil
R/C Ratio	2,70
B/C Ratio	1,70

Sumber: Data peimer diolah (2025).

Nilai R/C sebesar 2,7 dan B/C sebesar 1,7 menunjukkan bahwa setiap pengeluaran biaya Rp. 1,00 menghasilkan penerimaan sebesar Rp. 2,70 dan keuntungan bersih Rp. 1,70. Berdasarkan kriteria kelayakan ($R/C > 1$ dan $B/C > 0$), maka usaha pembuatan onde-onde pecah di UMKM Firgidin layak untuk dijalankan dan dikembangkan.

PEMBAHASAN

Biaya Produksi

Biaya produksi usaha onde-onde pecah di UMKM Firgidin terdiri dari biaya tetap sebesar Rp. 47.075 per periode tiga bulan dan biaya variabel Rp. 196.684, sehingga total biaya produksi mencapai Rp. 243.759. Komponen biaya terbesar berasal dari minyak goreng dan gas, yang merupakan bahan utama dalam penggorengan, sementara bahan tambahan seperti vanili dan soda berkontribusi kecil. Hal ini menunjukkan bahwa pengendalian bahan baku utama sangat menentukan efisiensi produksi.

Penerimaan

Selama periode tiga bulan, total penerimaan dari penjualan 60 kemasan onde-onde pecah mencapai Rp. 660.000. Penjualan dilakukan melalui sistem titip jual di beberapa toko, sehingga meskipun pembayaran tidak langsung diterima, penerimaan tetap mencerminkan permintaan pasar yang stabil dan omzet yang cukup tinggi.

Pendapatan

Pendapatan bersih usaha sebesar Rp. 416.241 menunjukkan margin keuntungan yang signifikan. Nilai ini menegaskan bahwa kegiatan produksi mampu menutupi seluruh biaya operasional dan memberikan keuntungan yang baik bagi pelaku usaha.

Analisis Titik Impas (BEP)

Analisis Break Even Point (BEP) digunakan untuk mengetahui jumlah minimal produk yang harus dijual agar usaha tidak mengalami kerugian. Hasil perhitungan menunjukkan bahwa titik impas

usaha onde-onde pecah sebesar 7 kemasan atau senilai Rp. 77.000. Nilai BEP yang rendah menunjukkan efisiensi usaha tinggi, karena margin keuntungan per kemasan cukup besar, yaitu Rp. 7.389. Dengan demikian, penjualan berikutnya langsung memberikan keuntungan bagi UMKM.

Analisis Kelayakan

Hasil analisis kelayakan finansial menunjukkan nilai R/C ratio 2,70 dan B/C ratio 1,70. Artinya, setiap Rp. 1 biaya yang dikeluarkan menghasilkan Rp. 2,70 penerimaan dan Rp. 1,70 keuntungan bersih. Berdasarkan kriteria kelayakan ($R/C > 1$ dan $B/C > 0$), usaha ini layak dijalankan. Temuan ini menegaskan bahwa pengelolaan biaya yang tepat, penggunaan bahan baku efisien, dan harga jual yang sesuai menjadi faktor utama keberhasilan, serta membuka peluang pengembangan skala produksi dan peningkatan daya saing produk di pasar lokal.

KESIMPULAN DAN SARAN

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa usaha pembuatan onde-onde pecah di UMKM Firgidin layak secara finansial. Hal ini ditunjukkan oleh total penerimaan sebesar Rp. 660.000, pendapatan bersih Rp. 416.241, BEP 7 kemasan (Rp. 77.000), serta nilai R/C ratio 2,70 dan B/C ratio 1,70. Usaha ini efisien, mampu menutupi seluruh biaya produksi, dan memberikan keuntungan yang signifikan, sehingga berpotensi dikembangkan lebih lanjut.

SARAN

Berdasarkan hasil penelitian memberikan saran bahwa UMKM perlu mempertahankan efisiensi penggunaan minyak dan gas sebagai penyumbang biaya terbesar. Produksi perlu ditingkatkan untuk menambah omzet. Pencatatan keuangan secara teratur juga disarankan agar perhitungan biaya dan keuntungan pada periode berikutnya dapat dianalisis secara lebih akurat.

DAFTAR PUSTAKA

- Bangun, R., Sihombing, R., & Simarmata, D. (2022). *Analisis Kelayakan Usaha Tahu dan Tempe di Kelurahan Setia Negara, Kecamatan Siantar Sitalasari, Kota Pematangsiantar*. Jurnal Ekuilnomi, 1(2), 45–53.
- Dinas Koperasi dan Usaha Kecil Menengah Provinsi Jawa Timur. (2024). *Satu Data UMKM Jawa Timur*. Diakses dari https://data.diskopukm.jatimprov.go.id/satu_data/
- Kementerian Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah Republik Indonesia. (2023). *Laporan Kinerja Kementerian Koperasi dan UKM Tahun 2023*. Jakarta: Kemenkop UKM RI. Diakses dari <https://kemenkopukm.go.id>
- Mahayani, N. K. I. D. N. (2024). *Analisis Kelayakan Usaha Pembuatan Kerupuk Tulang Ikan Lele (Clarias sp.) di UMKM Daniel Home Industri, Kabupaten Banyuwangi*. Prosiding Seminar Nasional Perikanan Indonesia ke-25.
- Putra, Z. W., Mahayani, N. L. P. I., & Sudarmawan, A. A. A. K.

- (2025). *Analisis Kelayakan Usaha Budidaya Melon Hidroponik di PT Indigen Karya Unggul*. Jurnal Agribisnis Indonesia, 13(2), 101–111.
- Rahmadinanti, D. U. (2024). Analisis Kelayakan Usaha dan Nilai Tambah UMKM Tempe Geblekan.
- Soekartawi. (2020). *Analisis Usaha Tani*. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Wulandari, Y. W. (2016). Studi Kelayakan Usaha Makanan Tradisional di Pasar Pawon. *Eksplorasi*, 29(1), 1–10.