

Analisis Kelayakan Finansial Croissant Tinggi Serat Berbasis Tepung Jewawut (*Setaria italica* L.)

Ahmad Haris Hasanuddin Slamet¹, Yani Subaktilah², Nadhifah Al Indhis³, Ade Galuh Rakhmadevi⁴

¹Program Studi Manajemen Agroindustri Jurusan Manajemen Agribisnis Politeknik Negeri Jember

^{2,3,4} ¹Program Studi Teknologi Industri Pertanian Jurusan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Jember

e-mail : ahmad.haris@polije.ac.id¹

ABSTRAK

Croissant merupakan produk *pastry* khas dari Prancis yang biasanya disajikan dengan mentega maupun selai. *Croissant* memiliki potensi yang besar sebagai produk yang diinginkan oleh konsumen. Tingginya penggunaan terigu sebagai bahan baku pembuatan *Pastry* mendorong Pemerintah untuk menggunakan bahan baku pangan lokal sebagai pengganti terigu. Jewawut memiliki potensi sebagai sumber daya lokal pengganti terigu. Jewawut memiliki serat pangan tinggi berupa selulosa, ester fenolik, glikoprotein, dan hemicelulosa. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis kelayakan finansial pada rencana usaha *croissant*. Metode kuantitatif dan kualitatif digunakan pada penelitian ini. Selanjutnya hasil perhitungan dilakukan analisis secara deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan nilai *R/C ratio* sebesar 1,34, PP 1,99 tahun, NPV Rp. 16.053.506, IRR 46%, dan *Net B/C ratio* 1,54. Secara keseluruhan hasil analisis kelayakan finansial menunjukkan usaha *croissant* berbasis tepung jewawut layak untuk dikembangkan.

Kata Kunci: *croissant*, *jewawut*, *kelayakan finansial*

ABSTRACT

Croissant is a typical French pastry product that is usually served with butter or jam. *Croissant* has great potential as a product desired by consumers. The high use of wheat as a raw material for making *Pastry* encourages the Government to use local food raw materials as a substitute for wheat. Millet has the potential as a local resource to replace wheat. Millet has high dietary fiber in the form of cellulose, phenolic esters, glycoproteins, and hemicellulose. The purpose of this study was to analyze the financial feasibility of a *croissant* business plan. Quantitative and qualitative methods were used in this study. Furthermore, the calculation results were analyzed descriptively. The results showed an *R/C ratio* of 1.34, PP 1.99 years, NPV Rp. 16,053,506, IRR 46%, and *Net B/C ratio* 1.54. Overall, the results of the financial feasibility analysis showed that a *croissant* business based on millet flour is feasible to be developed.

Keywords : *croissants*, *millet*, *financial feasibility*

I. PENDAHULUAN

Industri pengolahan merupakan industri yang mengolah bahan mentah menjadi produk setengah jadi hingga produk jadi yang siap dikonsumsi. Industri pengolahan menjadi salah satu motor penggerak perekonomian nasional. Mengacu pada data Produk Domestik Bruto Indonesia (PDB), sektor industri pengolahan menjadi penyumbang PDB terbesar dibandingkan sektor lainnya. Industri pengolahan juga merupakan sektor industri unggulan di Provinsi Jawa Timur (Pitaloka et al., 2020). Industri pengolahan menyumbang total kontribusi sebesar 29,29% dari total PDBR di Provinsi Jawa timur. Sektor industri

pengolahan akan selalu berkembang mengingat pesatnya permintaan akan produk olahan dan perkembangan teknologi (Junari et al., 2020).

Beberapa sektor industri pengolahan di Jawa Timur dengan sumbangan industri kimia, karet, barang jadi, dan makanan. Industri makanan menempati urutan ke empat sebagai industri dengan yang mampu menggerakkan produksi dari sektor-sektor hilir (Junari et al., 2020). Industri makanan yang cukup populer di Jawa Timur yaitu industri pengolahan produk terigu menjadi berbagai bakery seperti danish, roti, croissant, dan olahan kue lainnya melalui proses pemanggangan. Tingginya permintaan akan produk *pastry* menuntut industri makanan untuk selalu berkreasi terhadap produk olahan yang dihasilkan (Hasan & Juhanda, 2023).

Diantara beberapa produk *pastry*, croissant merupakan salah satu yang cukup populer dikalangan masyarakat. *Croissant* merupakan produk *pastry* khas dari Prancis yang biasanya disajikan dengan mentega maupun selai. *Croissant* memiliki tekstur yang flaky dan rasa gurih sehingga cocok digunakan sebagai camilan maupun makanan saat sarapan. Bahan baku utama dalam pembuatan Croissant adalah tepung terigu yang membentuk tekstur Croissant yang flaky (Firmansyah et al., 2024). Tingginya penggunaan terigu sebagai bahan baku pembuatan *pastry* mendorong Pemerintah untuk menggunakan bahan baku pangan lokal sebagai pengganti terigu. Dukungan pemerintah ini berdasarkan Perpres No. 22 tahun 2009. Penerapan peraturan ini bertujuan untuk mengonsumsi pangan yang lebih beragam, bergizi, dan aman (Rediansyah & Agustina, 2022).

Dengan meninjau potensi sumber pangan lokal yang ada di Indonesia, jewawut memiliki potensi sebagai sumber daya lokal pengganti terigu. Jewawut memiliki kandungan yang tinggi serat serta beberapa komponen lainnya seperti ester dan hemiselulosa (Rukmi et al., 2015). Penggunaan tepung jewawut dapat memenuhi karakteristik fisik maupun kimia dalam pembuatan croissant. Selain itu, penggunaan tepung jewawut diharapkan dapat mengurangi ketergantungan dari tepung terigu. Dengan demikian diharapkan dapat dihasilkan produk croissant yang berkualitas dengan menggunakan bahan baku lokal.

Analisis kelayakan finansial merupakan langkah yang cukup penting dikarenakan usaha *Croissant* dari bahan baku tepung jewawut merupakan ide usaha baru.

Selain itu, analisis kelayakan finansial ini juga merupakan upaya agar usaha yang dijalankan dapat terhindar dari kerugian (Setyaningsih et al., 2022). Analisis kelayakan usaha ini meliputi penentuan biaya variabel dan tetap, penentuan pendapatan dan pengeluaran, serta analisis kelayakan lainnya yang telah ditentukan (Wulandari et al., 2023). Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk melakukan analisis kelayakan finansial dari pengembangan usaha croissant dari bahan baku tepung jewawut.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan di Kabupaten Jember dengan waktu penelitian dimulai pada bulan Agustus – Oktober 2024. Data yang digunakan pada penelitian ini meliputi data primer dan data skunder. Data primer yang digunakan meliputi data hasil kuisioner, observasi, dan wawancara dengan beberapa ahli dalam bidang produksi *pastry*. Sementara itu data skunder diperoleh dari studi pustaka baik itu dari buku maupun sumber pendukung lainnya dari website hingga artikel jurnal ilmiah.

Data yang telah diperoleh selanjutnya dilakukan analisis finansial untuk meninjau kelayakan usaha dari segi finansial. Penilaian analisis kelayakan finansial dengan beberapa kriteria yang digunakan. Kriteria analisis kelayakan finansial yang digunakan pada penelitian ini diantaranya yaitu *net present value (NPV)*, *payback period (PP)*, *benefit cost ratio (B/C Ratio)*, dan *internal rate of return (IRR)*, dan *revenue cost ratio (R/C Ratio)*.

1. *Net Present Value (NPV)*

Net Present Value (NPV) merupakan metode untuk menentukan nilai sekarang berdasarkan penentuan biaya yang telah ditentukan. Dengan demikian, NPV merupakan selisih antara keuntungan dan biaya pada waktu sekarang atau pada periode waktu tertentu. Nilai NPV dapat dihitung dengan rumus berikut ini (Prihastono & Hayati, 2015):

$$NPV = \sum_{t=1}^n \frac{(B_t - C_t)}{(1+i)^t}$$

Keterangan :

B_t = Penerimaan kotor pada tahun ke- t

n = Umur ekonomis usaha

C_t = Biaya kotor tahun ke- t

i = tingkat suku bunga (%)

$NPV > 0$, usaha layak untuk dijalankan

$NPV = 0$, usaha memiliki nilai yang sama besarnya dengan investasi

$NPV < 0$, usaha tidak layak untuk dijalankan

2. *Analisis Total Biaya*

Analisis ini untuk menghitung total biaya keseluruhan yang digunakan dalam mengembangkan usaha *croissant* dari tepung jewawut. Total biaya dapat dihitung menggunakan rumus berikut ini (Kusmiati & Solikhah, 2015):

$$Total\ Cost = \text{Biaya variabel} + \text{Biaya tetap}$$

3. *Analisis R/C ratio*

Analisis *R/C ratio* digunakan untuk menentukan nilai dari hasil perbandingan total pendapatan dengan total biaya (Wulandari et al., 2023). Rumus yang digunakan untuk menghitung *R/C ratio* yaitu:

$$R/C\ ratio = \frac{Total\ Revenue}{Total\ Cost}$$

Keterangan :

Total Revenue = total penerimaan

Total Cost = total biaya

$R/C\ ratio > 1$, usaha layak dijalankan

$R/C\ ratio < 1$, usaha tidak layak dijalankan.

4. *Internal Rate Of Return (IRR)*

Analisis IRR dilakukan untuk menentukan potensi suku bunga maksimal agar diperoleh keuntungan oleh perusahaan. Nilai IRR dapat dilihat dihitung dari rumus berikut ini:

$$IRR = i_1 + \frac{NPV_+}{(NPV_+ - NPV_-)} \times (i_2 - i_1)$$

Keterangan:

i_1 = *Discount rate* yang menghasilkan NPV positif terkecil

i_2 = *Discount rate* yang menghasilkan NPV negatif terkecil

NPV_+ = Nilai NPV positif

NPV_- = Nilai NPV negatif

$IRR > \text{discount rate}$, maka usaha layak

$IRR < \text{discount rate}$, maka usaha tidak layak

5. *Benefit cost ratio (B/C Ratio)*

Benefit cost ratio (B/C Ratio) digunakan untuk menghitung perbandingan antara manfaat/benefit dengan biaya invensi yang dikeluarkan. Semakin besar nilai *B/C ratio* maka usaha akan semakin layak untuk dijalankan. Nilai *B/C ratio* dapat dihitung dari rumus berikut ini (Kusmiati & Solikhah, 2015):

$$\text{Net B/C} = \frac{\sum_{i=1}^n \text{NB}_i(+)}{\sum_{i=1}^n \text{NB}_i(-)}$$

Keterangan:

Net B/C = *Net Benefit Cost Ratio*.

i = *Discount rate*

n = *Umur ekonomis*

NB (+) = NPV yang telah di diskon positif

NB (-) = NPV yang telah di diskon negatif

Net B/C > 1, maka usaha layak dijalankan

Net B/C = 1, maka usaha berada pada titik impas

Net B/C < 1, maka usaha tidak layak dijalankan

6. *Payback Period (PP)*

Payback Period (PP) merupakan analisis yang dilakukan menentukan waktu pengembalian modal oleh perusahaan. Pengembalian modal ini berdasarkan total biaya investasi oleh perusahaan. Analisis PP nantinya juga digunakan untuk menilai seberapa lama perusahaan dapat mencapai titik impas. Rumus yang digunakan untuk menghitung PP yaitu (Wulandari et al., 2023):

$$\text{Payback Period (PP)} = \frac{\text{Investasi}}{\text{Kas Bersih}} \times 1 \text{ tahun}$$

HASIL DAN PEMBAHASAN

Biaya dan Pendapatan

Komponen biaya pada pengembangan usaha croissant berbasis tepung jewawut meliputi biaya investasi, biaya tetap, dan biaya variabel. Keseluruhan biaya ini sangat penting untuk mendukung kegiatan operasional usaha yang akan dikembangkan. Total biaya mencakup total keseluruhan dari ketiga biaya ini. Biaya yang diperlukan untuk pengembangan usaha ini dapat dilihat pada Tabel 1, 2, dan 3.

Tabel 1. Biaya Investasi Usaha

Biaya Investasi	
Mixer	Rp 15.000.000
Rolling Pin	Rp 75.000
Oven	Rp 9.000.000
Loyang Nampan	Rp 500.000
Modal Kerja	Rp 5.000.000
Total	Rp 29.575.000

Tabel 2. Biaya Tetap Usaha

Biaya Tetap		
	Perbulan	Pertahun
Listrik	Rp 500.000	Rp 6.000.000
Tenaga Kerja	Rp 1.400.000	Rp 16.800.000
Transportasi	Rp 600.000	Rp 7.200.000
Biaya Penyusutan	Rp 200.000	Rp 2.400.000
Total biaya tetap	Rp 2.700.000	Rp 32.400.000

Tabel 3. Biaya Variabel Usaha

	Biaya Variabel	
	Per Bulan	Per Tahun
Tepung Jewawut	Rp 300.000	Rp 3.600.000
Tepung terigu protein tinggi	Rp 75.000	Rp 900.000
Ragi instan	Rp 80.000	Rp 960.000
Korsvet	Rp 250.000	Rp 3.000.000
Aqua galon	Rp 200.000	Rp 2.400.000
Gula Pasir	Rp 95.000	Rp 1.140.000
Telur	Rp 175.000	Rp 2.100.000
Keju	Rp 180.000	Rp 2.160.000
Mentega	Rp 340.000	Rp 4.080.000
Plastik klip	Rp 75.000	Rp 900.000
Kemasan	Rp 150.000	Rp 1.800.000
Masker	Rp 50.000	Rp 600.000
Tissue	Rp 30.000	Rp 360.000
Total	Rp 2.000.000	Rp 24.000.000

Berdasarkan Tabel 1, dapat dilihat keseluruhan kebutuhan investasi untuk pengembangan usaha croissant dari tepung jewawut. Investasi pada usaha ini memerlukan beberapa mesin dan peralatan yang meliputi *mixer*, *rolling pin*, oven, loyang nampan, serta modal kerja awal. Total biaya investasi yang diburuhkan secara keseluruhan sebesar Rp 29.575.000. Selanjutnya berdasarkan Tabel 2, biaya tetap yang digunakan untuk usaha ini mencakup biaya untuk listrik, tenaga kerja, transportasi, dan biaya penyusutan mesin serta peralatan. Total biaya tetap yang dibutuhkan selama satu tahun sebesar Rp 32.400.000. Kemudian berdasarkan Tabel 3, total biaya variabel yang dibutuhkan sebesar Rp 24.000.000 dalam kurun waktu satu tahun. Biaya ini dibutuhkan untuk pembelian bahan baku utama pembuatan *croissant* yang meliputi tepung jewawut dan tepung terigu, serta bahan pendukung lainnya. Dengan demikian *total cost* dari pengembangan usaha ini yaitu sebesar Rp. 4.700.000 selama satu bulan dan Rp. 56.400.000 selama satu tahun. Nilai ini diperoleh dari penjumlahan total biaya tetap dengan total biaya variabel.

Berdasarkan perhitungan harga pokok produksi croissant diperoleh nilai HPP sebesar Rp 9.848. Selanjutnya *croissant* dijual dengan harga Rp. 15.000 dengan margin keuntungan sebesar 34%. Produksi *croissant* selama satu bulan mencapai 396pcs sehingga diperoleh pendapatan kotor selama satu bulan yaitu Rp. 5.940.000. Nilai ini merupakan pendapatan kotor dari produk *croissant*. Pendapatan bersih diperoleh dari selisih pendapatan kotor dengan biaya yang telah dikeluarkan (Mandala & Ivan's, 2022). Pendapatan bersih dari produk *croissant* dapat dilihat pada *cash flow* berikut ini.

Tabel 4. *Cashflow* Usaha *Croissant*

Keterangan	Tahun ke 0	Tahun ke 1	Tahun ke 2	Tahun ke 3
Inflow				
1. Penjualan				
Croissant	0	Rp 71.280.000	Rp 78.408.000	Rp 86.248.800
2. Nilai Sisa	0			
Total Inflow		Rp 71.280.000	Rp 78.408.000	Rp 86.248.800
Outflow				
1. Investasi				
Mesin dan Peralatan	Rp 29.575.000			

Keterangan	Tahun ke 0	Tahun ke 1	Tahun ke 2	Tahun ke 3
Total Investasi	Rp 29.575.000			
2. Biaya Tetap				
listrik		Rp 500.000	Rp 500.000	Rp 500.000
Tenaga Kerja		Rp 1.400.000	Rp 1.400.000	Rp 1.400.000
transportasi		Rp 600.000	Rp 600.000	Rp 600.000
Penyusutan Mesin		Rp 200.000	Rp 200.000	Rp 200.000
Total Biaya Tetap		Rp 32.400.000	Rp 32.400.000	Rp 32.400.000
3. Biaya Variabel				
Croissant		Rp 2.000.000	Rp 2.200.000	Rp 2.420.000
Total Biaya Variabel		Rp 24.000.000	Rp 26.400.000	Rp 29.040.000
Total Outflow	Rp 29.575.000	Rp 56.400.000	Rp 58.800.000	Rp 61.440.000
Pendapatan Bersih	Rp -29.575.000	Rp 14.880.000	Rp 19.608.000	Rp 24.808.800

Berdasarkan Tabel 4, dapat dilihat pendapatan bersih selama tiga tahun dari usaha *croissant* berbasis tepung juwawut. Sebelum usaha berjalan dibutuhkan biaya investasi sebesar Rp. 29.575.000 sehingga pendapatan bersih bernilai negatif. Selanjutnya pada tahun ke-1 diperoleh pendapatan kotor sebesar Rp. 71.280.000, hal ini berdasarkan penjualan *croissant* sebanyak 4.752 pcs. Pendapatan kotor pada tahun ke-2 sebesar Rp. 78.408.000 dan tahun ke-3 Rp. 86.248.800, hal ini dengan asumsi produksi setiap tahun meningkat sebesar 15%. Selanjutnya dengan perhitungan selisih antara pendapatan kotor dengan biaya tetap dan biaya variabel diperoleh pendapatan pada tahun ke-1 hingga tahun ke-3 yaitu Rp. 14.880.000, Rp. 19.608.000, dan Rp. 24.808.800. Perhitungan pendapatan bersih ini menunjukkan bahwa potensi usaha *croissant* berbasis tepung jewawut memiliki potensial ekonomi yang besar untuk diperjualbelikan di pasar. Usaha ini juga telah mampu menutup pengeluaran dari biaya operasional baik itu dari biaya tetap maupun biaya variabel.

R/C Ratio

Analisis R/C ratio dapat digunakan untuk meninjau kelayakan suatu usaha *croissant* ditinjau dari perbandingan *revenue* dengan *cost* yang telah dikeluarkan. Berdasarkan perhitungan yang telah dilakukan jumlah *revenue* sementara tiga tahun atau penghasilan kotor yang diperoleh dari usaha ini sebesar Rp. 235.936.800, sementara *cost* atau total biaya yang dibutuhkan sebesar Rp. 175.680.000. Selanjutnya nilai R/C ratio dari data tersebut sebesar:

$$R/C \text{ ratio} = \frac{Rp.235.936.800}{Rp.175.680.000} = 1,34$$

Berdasarkan perhitungan diperoleh nilai R/C ratio dari usaha *croissant* sebesar 1,34. Nilai R/C ratio ini menunjukkan bahwa usaha *croissant* berbasis tepung jewawut layak untuk dikembangkan. Nilai R/C ratio yang semakin besar menunjukkan usaha semakin layak untuk dikembangkan. Dalam artian usaha ini akan menguntungkan secara finansial dan layak secara operasional (Nurul et al., 2023).

Payback Period (PP)

Analisis *Payback Period* (PP) menentukan waktu yang dibutuhkan untuk pengembalian modal dari keseluruhan biaya investasi yang telah dikeluarkan. Usaha akan semakin layak dijalankan jika waktu pengembalian modal semakin cepat. Biaya investasi yang dibutuhkan secara keseluruhan pada usaha ini sebesar Rp. 29.575.000. Investasi ini digunakan untuk pembelian alat dan mesin untuk produksi *croissant* berbasis tepung jewawut. Sementara

penghasilan bersih yang diperoleh dalam kurun waktu satu tahun yaitu Rp. 14.880.000. Dengan demikian *payback period* dari usaha ini yaitu:

$$PP = \frac{29.575.000}{14.880.000} \times 1 \text{ tahun} = 1,99 \text{ tahun}$$

PP berdasarkan perhitungan diperoleh nilai 1,99 tahun. Nilai ini menunjukkan diperlukan waktu 1,99 tahun untuk mengembalikan modal usaha. Nilai tersebut menunjukkan waktu pengembalian modal usaha kurang dari dua tahun. Usaha akan semakin layak dijalankan jika pengembalian modal semakin cepat (Antowijoyo et al., 2017). Dengan demikian, usaha *croissant* untuk dikembangkan dengan waktu pengembalian modal yang cukup singkat.

Analisis Net Present Value (NPV), Net B/C ratio, dan IRR

Analisis NPV, Net B/C ratio, dan IRR. dilakukan dengan asumsi usaha berjalan dalam kurun waktu tiga tahun. Indikator yang digunakan pada analisis ini yaitu biaya, pendapatan, dan nilai *discount factor* yang ditetapkan sebesar 14%. Hasil analisis dapat dilihat pada Tabel 5 berikut ini.

Tabel 5. Hasil Perhitungan NPV, Net B/C ratio, dan IRR

	Cost	Benefit	Net Benefit	DF (14%)	P.V (Present Value)
0	Rp. 29.575.000	0	Rp. (29.575.000)	1,0000	Rp. (29.575.000)
1	Rp. 56.080.000	Rp. 71280000	Rp. 15.200.000	0,8772	Rp. 13.333.333
2	Rp. 58.480.000	Rp. 78408000	Rp. 19.928.000	0,7695	Rp. 15.333.949
3	Rp. 61.120.000	Rp. 86248800	Rp. 25.128.800	0,6750	Rp. 16.961.224
NPV					Rp. 16.053.506
IRR					46%
Net B/C Ratio					1,54

Berdasarkan Tabel 5, dapat diperoleh nilai NPV usaha *croissant* selama tiga tahun sebesar Rp. 16.053.506 dengan *discount factor* 14%. Nilai NPV usaha *croissant* menunjukkan usaha ini layak untuk dijalankan karena memiliki nilai lebih dari nol. Nilai NPV yang semakin besar menunjukkan bahwa usaha semakin layak untuk dijalankan dengan potensi keuntungan yang semakin besar (Kadek Arianton et al., 2017). Selanjutnya nilai IRR diperoleh sebesar 46%, nilai ini lebih besar dari *discount factor* yang telah ditetapkan yaitu 14%. Nilai IRR yang lebih besar dari *discount factor* menunjukkan usaha layak untuk dijalankan. Indikator terakhir yang dinilai yaitu *net B/C ratio* dari usaha *croissant*. Nilai *net B/C ratio* dari perhitungan diperoleh nilai sebesar 1,54. Nilai *B/C ratio* yang semakin besar menunjukkan semakin banyak manfaat yang diterima oleh perusahaan (Shalichaty et al., 2014).

II. PENUTUP

Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan bahwa usaha *croissant* berbasis tepung jewawut layak untuk dikembangkan. Hal ini berdasarkan indikator finansial yang secara keseluruhan menunjukkan nilai layak. Nilai indikator finansial yang digunakan yaitu nilai R/C ratio 1,34, PP 1,99 tahun, NPV Rp. 16.053.506, IRR 46%, dan Net B/C ratio 1,54. Selain itu, indikator ini juga dapat menunjukkan usaha ini memiliki potensi keuntungan finansial yang cukup baik. Selanjutnya, untuk mengembangkan usaha ini diperlukan upaya untuk mempertahankan kualitas dan meningkatkan inovasi produk. Upaya ini diperlukan untuk meningkatkan keterimaan produk oleh konsumen.

Ucapan Terimakasih

Ucapan terimakasih sebesar-besarnya diberikan oleh penulis kepada Politeknik Negeri Jember sebagai support pendanaan pada penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Antowijoyo, T., Yuliyanto, Prihatiningrum, R. Y., & Swandari, F. (2017). Kelayakan Usaha Budidaya Rumput Laut *Eucheumacottonii* Dengan Metode Long Line. *Jurnal Wawasan Manajemen*, 5(1), 73–88.
- Firmansyah, A., Rachmawati, A. N., & S, C. N. C. (2024). Studi Kemampuan Staf Pastry Dan Bakery Dalam Pembuatan Butter Croissant Di Bagian Pastry & Bakery. 4(1), 1270–1283.
- Hasan, A. M., & Juhandi, J. (2023). Peranan Divisi Pastry & Bakery dalam Menangani Breakfast di Novotel Nusa Dua Bali Hotel & Residence. *Jurnal Pariwisata Dan Perhotelan*, 1(1), 8. <https://doi.org/10.47134/pjpp.v1i1.1897>
- Junari, T., Rustiadi, E., & Mulatsih, S. (2020). Identifikasi Sektor Industri Pengolahan Unggulan Propinsi Jawa Timur (Analisis Input Output). *Tataloka*, 22(3), 308–320. <https://doi.org/10.14710/tataloka.22.3.308-320>
- Kadek Arianton, Made Ary Meitriana, & Iyus Ahmad Haris. (2017). Studi Kelayakan Usaha Budidaya Rumput Laut Pada Kelompok Bina Karya Di Desa Patas, Kecamatan Gerokgak, Kabupaten Buleleng. *Jurnal Pendidikan Ekonomi*, 11(2), 573–582.
- Kusmiati, A., & Solikhah, U. (2015). Peningkatan Pendapatan Keluarga Melalui Pemanfaatan Pekarangan Rumah Dengan Menggunakan Teknik Vertikultur. *Ajie*, 4(2), 94–101. <https://doi.org/10.20885/ajie.vol4.iss2.art4>
- Mandala, W., & Ivan's, E. (2022). Analisis titik impas dan kelayakan usaha ternak ayam petelur mandiri di Kecamatan Way Jepara, Kabupaten Lampung Timur. *Open Science and Technology*, 2(1), 62–73. <https://doi.org/10.33292/ost.vol2no1.2022.52>
- Nurul, H., Afiza, Y., & Novitasari, R. (2023). Jurnal Agribisnis Unisi Vol.12 No.1 Tahun 2023. *Jurnal Agribisnis Unisi*, 12(1), 63–69.
- Pitaloka, C. P., Ekonomi, F., Bisnis, D., Kunci, K., & Sektor, K. (2020). Analisis Keterkaitan dan Multiplier Efek Sektor Industri Pengolahan Terhadap Perekonomian Nasional. *Jurnal Ekonomi Ekuilibrium (JEK)*, Volume 4 N(2), 11–28. <https://jurnal.unej.ac.id/index.php/JEK>
- Prihastono, E., & Hayati, E. (2015). Analisis Kelayakan Investasi Mesin untuk Meningkatkan Kapasitas Produksi (Studi Kasus di CV Djarum Mulia Embroidery Semarang). *Jurnal Dinamika Teknik*, 9(2), 47–60.
- Rediansyah, A. H., & Agustina, T. (2022). Analisis Bauran Pemasaran dan Strategi Pengembangan Pada UD Raja Tape di Kabupaten Bondowoso. *Agridevina*, 11(1), 1–17.
- Rukmi, D. L., Legowo, A. M., & Dwiloka, B. (2015). Total Bakteri Asam Laktat, pH dan Kadar Laktosa Yoghurt Dengan Penambahan Tepung Jewawut. *Jurnal Agromedia*, 33(2), 46–54.
- Setyaningsih, L., Astuti, S., Studi Agribisnis Hortikultura Biofarmaka, P., Pertanian, J., & Pembangunan Pertanian Yogyakarta -Magelang Jl Kusumanegara No, P. (2022). Analisis Kelayakan Usaha Inovasi Produk Baru Aloemon Tea : Teh Celup Kulit Lidah Buaya (*Aloe Vera L.*) Dan Lemon (*Citrus Lemon L.*). *Journal of Agricultural Socio-*

Economic and Agribusiness (JASEA), 1(2), 89–102.

Shalichaty, S. F., Mudzakir, A. K., & Rosyid, A. (2014). Analisis Teknis Dan Finansial Usaha Penangkapan Rajungan (*Portunus Pelagicus*). *Journal of Fisheries Resources Utilization Management and Technology*, 3(3), 37–43.

Wulandari, S. A., Hasanuddin Slamet, A. H., Mutmainah, D. N., Ariyola, N., Rizqullah, R., & Damayanti, R. (2023). Analisis Kelayakan Finansial Usaha Keripik “Kelja Ngoceae” Di Sidoarjo. *Jurnal Pertanian Cemara*, 20(1), 1–10.
<https://doi.org/10.24929/fp.v20i1.2538>