



STUDI KELAYAKAN USAHA PADA UMKM PAPITO CATERING

Ayu Sulistyorini

Politeknik Negeri Jember

Dila Yulia Dwi S

Politeknik Negeri Jember

Naila Alfi R

Politeknik Negeri Jember

Athia Zainun M

Politeknik Negeri Jember

Amanda Zhafiera M

Politeknik Negeri Jember

Angelin Sherlina A

Politeknik Negeri Jember

Rahma Rina Wijayanti

Politeknik Negeri Jember

Alamat: Jl. Mastrip, Krajan Timur, Sumbersari, Kec. Sumbersari, Kabupaten Jember, Jawa Timur

Korespondensi penulis: rahma@polije.ac.id

Abstrak. *This research aims to determine the business feasibility of the Papito Catering business in terms of production aspects, marketing aspects and financial aspects. The research method used in this research is a qualitative approach with a case study type of research. The data source used to support research is direct interviews with catering business owners. The data analysis used is starting from reviewing data from interviews, then analyzing the data results, continuing to test the validity of the data and finally concluding from the presentation results. The results of the research show that the papito catering business material from the licensing aspect can be said to be quite good, because it has obtained permits from the cooperative department, health department and a halal certificate from the industry and trade department. The technical aspects of papito catering production are located in strategic places that are easily accessible to students. The management aspect can be said to be good, the financial aspect can be said to be adequate and also the economic, social and environmental aspects can be said to be good. Business feasibility analysis for the papito catering business uses technical aspects of production, management aspects, financial aspects, and economic, social and environmental aspects.*

Keywords: *Catering; Feasibility; UMKM*

Abstrak. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kelayakan usaha usaha Papito Catering ditinjau dari aspek produksi, aspek pemasaran dan aspek finansial. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan kualitatif dengan jenis penelitian studi kasus. Sumber data yang digunakan untuk mendukung penelitian adalah wawancara langsung dengan pemilik usaha catering. Analisis data yang digunakan dimulai dari mengkaji data hasil wawancara, kemudian menganalisis hasil data, dilanjutkan uji keabsahan data dan terakhir mengambil kesimpulan dari hasil pemaparan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa materi usaha catering papito dari aspek perizinan dapat dikatakan cukup baik, karena telah memperoleh izin dari dinas koperasi, dinas kesehatan dan sertifikat halal dari dinas perindustrian dan perdagangan. Aspek teknis produksi catering papito terletak di tempat-tempat strategis yang mudah dijangkau oleh mahasiswa. Aspek pengelolaan dapat dikatakan baik, aspek finansial dapat dikatakan memadai dan juga aspek ekonomi, sosial dan lingkungan dapat dikatakan baik. Analisis kelayakan usaha pada usaha catering papito menggunakan aspek teknis produksi, aspek manajemen, aspek finansial, serta aspek ekonomi, sosial dan lingkungan.

Kata Kunci: *Katering; Kelayakan; UMKM*

PENDAHULUAN

Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) menjadi pondasi penggerak dari sistem ekonomi Indonesia (Rahmadani et al, 2019). Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) merupakan salah satu bagian penting dari perekonomian suatu negara, meskipun dilihat dari skala ekonominya tidak seberapa namun jumlah Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) sangat besar dan dominan serta sumbangan yang diberikan selama ini baik untuk masyarakat maupun untuk negara (Lubis, 2023).

Pertumbuhan ekonomi akan didorong oleh keberadaan UMKM baik itu makro maupun mikro (Lubis, 2023). Adanya potensi kendala yang akan muncul dalam UMKM misalnya dari segi manajemen yang diakibatkan oleh kinerja dan eksistensi UMKM tak setiap saat berjalan dengan baik. Manajemen sumber daya manusia, manajemen keuangan, manajemen pemasaran dan manajemen produksi adalah aspek yang tak begitu diperhatikan di sebagian UKM (Anisah dan Pujiati, 2018). Oleh karena itu, demi mewujudkan persaingan yang berkualitas hal tersebut menjadi sangat penting dan harus diperhatikan.

Usaha catering adalah salah satu jenis usaha mikro bisnis rumahan yang menerapkan cara praktis dan efisiensi waktu bagi mereka yang membutuhkan berbagai makanan tanpa mengelolanya sendiri ataupun menyediakan peralatan acara karena membutuhkan tenaga, dana dan waktu yang besar (Saryoko et al, 2021). Usaha ini dianggap memiliki skala pengembalian modal yang cepat dan dapat memenuhi kebutuhan dasar masyarakat, sehingga tidak jarang banyak orang yang bergabung. Hal ini terlihat dari peningkatan pesat jumlah pengusaha catering. (Laeliyah, 2017)

Salah satu usaha catering makanan yang berada di Kabupaten Jember yaitu Papito Catering yang berlokasi Jl. Pajajaran Gang 3 No. 65 Kabupaten Jember. Usaha yang berawal dari owner yang membuka cafe dan melihat terdapat peluang besar untuk membuka usaha catering di daerah kampus dengan target pasar anak kos. Awalnya hanya sekedar menerima pesanan untuk acara acara saja seperti arisan, rapat, family gathering, wedding dll. Namun seiring berjalannya waktu papito membuka catering harian dan menyediakan menu per paket setiap harinya. Papito Catering juga menerima pesanan dalam bentuk nasi kotak dengan berbagai varian, prasmanan, tumpeng, dan juga puding. Dalam satu minggu pemilik usaha dapat menerima pesanan yang cukup banyak, namun peningkatannya masih belum signifikan.

Dalam penelitian ini menarik rumusan masalah yaitu bagaimana tingkat kelayakan bisnis pada usaha Papito Catering ditinjau dari aspek produksi, aspek pemasaran, dan aspek keuangan? dengan tujuan untuk mengetahui tingkat kelayakan bisnis pada usaha Papito Catering ditinjau dari aspek produksi, aspek pemasaran, dan aspek keuangan.

KAJIAN TEORI

Definisi Studi Kelayakan Usaha

Menurut Johan Suwinto pada (Rahmadani & Makmur, 2019) studi kelayakan usaha adalah suatu kegiatan yang mempelajari secara mendalam tentang suatu usaha atau bisnis yang akan dijalankan, dalam rangka menentukan layak atau tidak usaha tersebut dijalankan. Dalam penelitian ini meninjau dari beberapa aspek.

Definisi UMKM

Pengertian UMKM menurut UU No. 20 Tahun 2008 ialah usaha perdagangan yang dikelola oleh perorangan yang merujuk pada usaha ekonomi produktif dengan kriteria yang sudah ditetapkan dalam Undang-Undang. Namun jika dijabarkan dengan definisi dan sudut pandang

yang berbeda, UMKM memiliki pengertian yang luas. Bagi pelaku usaha, UMKM adalah bisnis atau usaha yang dijalankan perseorangan, rumah tangga, maupun badan usaha kecil.

METODE PENELITIAN

Pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini yaitu pendekatan kualitatif dengan menggunakan jenis penelitian studi kasus. Jika melihat dari sumber data, sumber data yang digunakan untuk menunjang penelitian ini yaitu dengan wawancara langsung pada pemilik usaha Papito Catering untuk mendapatkan informasi terkait kelayakan bisnis yang dijalankan. Lokasi penelitian ini yaitu di lokasi produksi Papito Catering sendiri yang terletak pada Jl. Pajajaran gang 3 no. 65 Jember (68122).

Teknik Analisis Data

Analisis data yang dilakukan yaitu dimulai dengan menelaah hasil data dari wawancara dan pengamatan secara langsung yang dilakukan. Langkah selanjutnya yaitu menganalisa dari hasil data yang didapat dan kemudian dilanjutkan dengan menguji keabsahan data. Langkah terakhir yaitu menyajikan data dan menarik kesimpulan dari hasil penyajian data.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Papito Catering

Papito catering adalah usaha makanan catering dengan beraneka ragam produk dan layanan. Pemesanan sesuai dengan request dan budget pelanggan. Papito catering terletak di Jl. Pajajaran Gg. 3 No. 65 Jember. Prioritas kreativitas dari catering ini adalah terletak pada kemasan dan juga bentuk makanan yang disajikan. Produk dari papito sangat beragam, terdapat catering harian, nasi kotak dengan berbagai varian, prasmanan, tumpeng dan juga puding.

Untuk catering harian sendiri, Papito catering tersedia untuk delivery order dengan jadwal pagi jam 06.00, siang jam 11.00, sore jam 16.00. dan untuk pemesanan nasi kotak dan prasmanan papito catering siap untuk kapan saja dan dimana saja, tidak ada jam kantor khusus namun pemesanan untuk nasi kotak paling lambat 1 hari sebelum acara, untuk prasmanan 1 minggu sebelum acara dan untuk wedding dan acara besar lainnya 1 bulan sebelum acara dilaksanakan.

Perizinan

Papito Catering memiliki perizinan usaha yang diperoleh dari dinas koperasi berupa Nomor Induk Berusaha (NIB) pada tahun 2019, memiliki izin usaha dari Dinas kesehatan yang berupa Sertifikat Laik Sehat (SLS) pada tahun 2022 dan juga sertifikat halal dari Dinas Perindustrian dan Perdagangan. Secara perizinan, papito catering dapat dikatakan sudah cukup baik sehingga memudahkan usaha catering dalam menjadi kerjasama atau mencari investor dari pihak luar.

Aspek Teknis Produksi

1. Lokasi Produksi

Lokasi bisnis produksi catering ini dapat dikatakan cukup strategis untuk dijangkau. Hal ini dikarenakan untuk sampai di lokasi produksi hanya menempuh jarak 6 menit atau 2,4 KM dan juga strategis dijangkau mahasiswa karena berjarak 9 menit atau 4,2 km. Untuk tempat produksi sendiri tidak terpisah dengan rumah tinggal pemilik. Sehingga usaha ini dapat dikatakan layak karena lokasi usaha yang mudah dijangkau oleh konsumen.

2. Bahan Baku, Bahan Tambahan dan Bahan Penolong

Bahan baku yang diperlukan dalam proses produksi usaha ini yaitu beras, sayur mayur dan lauk pauk. Bahan tambahan yang digunakan yaitu seperti air, tepung, bawang merah, bawang putih, penyedap dan lain-lain. Bahan penolong digunakan dalam proses pengemasan seperti kotak nasi, label kemasan, dan plastik.

3. Teknologi

Teknologi yang digunakan pada usaha ini yaitu belum adanya teknologi yang mendukung karena semuanya dikerjakan secara manual.

4. Proses Produksi

Proses produksi yang dilakukan masih sederhana dan manual. Proses produksi dilakukan setiap hari, dikarenakan proses produksi dilakukan setiap hari karena untuk memenuhi catering harian. Dimana proses produksi dilakukan setiap pagi dan sore setiap hari setiap hari biasa dan saat puasa berproduksi setiap berbuka puasa dan juga saat sahur. Adapun untuk catering pesanan dengan jumlah banyak dan untuk pesanan nasi kotak proses produksi menyesuaikan saat jam pesanan yang akan diambil.

Aspek Manajemen

Dalam usaha catering Papito hanya memiliki 1 orang pegawai tetap yang membantu setiap hari untuk memasak dan menyiapkan catering harian yang akan dikirimkan pada pihak konsumen. Namun ketika terdapat pesanan nasi kotak dan juga prasmanan ataupun tumpeng, usaha catering ini memanggil pekerja pegawai tidak tetap sebanyak 2-3 orang untuk membantu memasak hingga menyiapkan pesanan. Kegiatan memasak dan menyiapkan pesanan memang pemilik dibantu oleh pegawainya, namun untuk pemilihan bahan baku, merangkai ide, hingga promosi dijalankan sendiri oleh pemilik catering, karena pemilik masih merasa sanggup dalam mengerjakannya seorang diri.

Aspek Keuangan

Dalam usaha Papito Catering hanya melakukan pembukuan secara sederhana. Dengan awalan dari pemilik mencatat pendapatan yang masuk, pengeluaran, serta biaya lain yang tidak termasuk dalam biaya atau pengeluaran langsung. Papito Catering membebaskan ongkir atau lebih dikenal dengan sebutan ongkos kirim kepada pelanggannya pada pemesanan catering atau makanan paket harian. Namun, jika pemesanan lainnya diluar dari pemesanan catering atau makanan paket ongkir atau ongkos kirim tidak lagi dibebankan oleh pelanggan. Ongkos kirim merupakan biaya yang dikeluarkan oleh konsumen maupun produsen untuk mengirimkan pesanan agar sampai ke tempat tujuan. Jumlah pendapatan yang masuk ke dalam keuangan Papito Catering mencapai sebesar Rp 2.000.000 per minggu dengan biaya belanja mencapai sebesar Rp 1.050.000 per minggunya.

Aspek Ekonomi, Sosial dan Lingkungan

Dalam aspek ekonomi, dengan adanya Papito Catering menghidupkan pertumbuhan ekonomi. Papito Catering membuka lowongan pekerjaan bagi orang sekitar. Hal ini dibuktikan dengan perekrutan 1 orang pegawai yang berasal dari lingkungan sekitar dan bertugas membantu memasak dan menyiapkan catering. Selain aspek ekonomi, Papito Catering juga peduli dengan sesama lainnya. Hal ini dibuktikan dengan setiap hari Jum'at, Papito Catering mendonasikan sejumlah uang dengan bentuk makanan. Tak jarang pula Papito Catering menerima pesanan untuk didonasikan. Biasanya orang yang ingin donasi akan memberikan sejumlah uang untuk dirupakan makanan untuk didonasikan. Sebagai UMKM yang berpartisipasi menjaga lingkungan, Papito Catering mengelola sampahnya dengan cara dibuat kompos. Kompos yang telah dihasilkan akan diberikan pada tanaman budidaya Papito Catering.

KESIMPULAN

Berdasarkan dari hasil dan pembahasan diatas dapat ditarik kesimpulan bahwa papito catering merupakan usaha makanan yang menerima pesanan setiap harinya. Usaha ini sudah memiliki izin dan sudah halal. Selain itu dari aspek teknis produksi papito catering berada di

tempat yang strategis dekat dengan mahasiswa. Setiap harinya papito catering membuat makanan yang berbeda dan papito catering juga menerima pesanan untuk prasmanan. Dari segi aspek manajemen, papito catering dapat dikatakan baik karena kegiatan memasak dilakukan setiap harinya jadi tidak berhenti sambil menunggu pesanan. Aspek keuangan papito catering termasuk dalam UMKM karena penghasilan 1 bulannya tidak melebihi dari Rp 50.000.000. Pendapatan papito catering dalam satu minggu bisa mencapai Rp 2.000.000. Dari segi ekonomi, papito catering membuka lowongan pekerjaan untuk orang disekitarnya untuk membantu dalam memasak. Tak jarang juga papito catering menerima pesanan namun diberikan dalam bentuk uang dan akan dirupakan menjadi makanan dan didonasikan. Saran untuk papito catering kedepannya bisa membuat laporan keuangan atau menyiapkan pembukuan yang lebih detail untuk membantu kemajuan papito catering.

DAFTAR PUSTAKA

- Undang-undang (UU) Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah,
Lubis, L. A., 2023. Analisis Strategia Pemasaran Dalam Mengembangkan Bisnis Pada UMKM Falisha Catering Medan. *Jurnal Masharif al-Syariah: Jurnal Ekonomi dan Perbankan Syariah*, 8(3), pp. 89-105.
- Rahmadani, S. & Makmur, 2019. Analisis Studi Kelayakan Bisnis Pada Pengeembangan UMM Usaha Tahu dan Tempe Karya Mandiri Ditinjau dari Aspek Produksi, Aspek Pemasaran dan Aspek Keuangan. *HIRARKI : Jurnal Ilmiah Manajemen dan Bisnis*, 1(1), pp. 76-83.
- Saryoko, A. & L., 2021. E-Marketplace Usaha Mikro Kecil Dan Menengah (UMKM) Catering Untuk Wilayah Jakarta. *Jurnal Paradigma, Jurnal Komputer dan Informatika*, 23(1), pp. 9-16.