

## ANALISIS KELAYAKAN USAHA HOME INDUSTRI ROTI BAKERY DI KECAMATAN SUKOMANUNGGAL KOTA SURABAYA

**Melvi Adinda Hasannah<sup>1)</sup>, Kunto Inggit Gunawan<sup>2)</sup>**

Program Studi Ekonomi dan Bisnis  
Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya

| Correspondence  |                        |                         |
|---|------------------------|-------------------------|
| Email: <a href="mailto:melviadinda01@gmail.com">melviadinda01@gmail.com</a> <sup>1)</sup> ,<br><a href="mailto:kunto@untag-sby.ac.id">kunto@untag-sby.ac.id</a> <sup>2)</sup> | No. Telp:              |                         |
| Submitted: 13 Juni 2024   | Accepted: 19 Juni 2024 | Published: 20 Juni 2024 |

### ABSTRACT

*In this increasingly difficult economic era, many people find it difficult to find employment. People are starting to think about various ways they can take so that they don't become unemployed. Building a business is also increasingly difficult because competition is also getting tougher. When starting a business, we must have high creativity to be able to compete in the market, so that the products we produce will have a quality that is certainly not inferior to other products. The tight competition in the food market does not stop us from trying to produce food that is no less interesting, of course with the hope of being able to compete in the food market. One of the locations in Surabaya which is occupied by quite a lot of bakery businesses is Sukomanunggal District. This sub-district stands in the middle of many residential houses, offices, culinary places, hotels and shopping centers. So it can be concluded that Simomulyo Village and Putat Gede Village are in commercial and densely populated areas. The aim of this research is to analyze the feasibility of the bakery business in Sukomanunggal District, Surabaya City from a financial aspect. This research uses a qualitative analytical description research method. This research used 6 (six) angkringan as useful informants in collecting data through observation, interviews and questionnaires. The bakery business studied was declared feasible to run with an average value of R/C Ratio of  $1.54 > 1$ ; The average value of the B/C Ratio is 0.64; The average value of ROI is  $56.91\% > 1$ . The conclusion is, based on analysis tools in the form of R/C, B/C, and ROI carried out on six informants as owners of bakery businesses in Sukomanunggal District, Surabaya City, it is declared feasible to run.*

**Keywords:** Business feasibility, R/C, B/C, ROI

### ABSTRAK

Banyak orang merasa semakin sulit mendapatkan pekerjaan di tengah kondisi ekonomi yang semakin menantang. Banyak orang mulai mempertimbangkan pendekatan lain yang mungkin mereka ambil untuk menghindari kehilangan pekerjaan. Karena semakin ketatnya persaingan, memulai dan mengembangkan sebuah perusahaan juga menjadi lebih menantang. Untuk dapat bersaing di pasar dan memastikan barang yang kita produksi memiliki kualitas yang tidak kalah dengan produk lain, maka pengusaha perlu memiliki tingkat orisinalitas yang tinggi. Meskipun terdapat persaingan yang sengit dalam industri makanan, kami terus berupaya untuk menciptakan masakan yang sama menariknya dengan harapan dapat bersaing di sana. Salah satu lokasi di Surabaya yang cukup banyak ditempati usaha roti bakery adalah Kecamatan Sukomanunggal. kecamatan tersebut berdiri ditengah-tengah banyak rumah penduduk, kantor, tempat kuliner, perhotelan dan pusat pembelanjaan. Sehingga dapat disimpulkan bahwa Kelurahan Simomulyo dan Kelurahan Putat Gede berada dikawasan perdagangan dan padat penduduk. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis kelayakan usaha roti bakery Kecamatan Sukomanunggal, Kota Surabaya ditinjau dari aspek financial. Penelitian ini menggunakan metode penelitian deskripsi analisis yang bersifat kualitatif. Penelitian ini menggunakan 6 (enam) angkringan sebagai informan yang berguna dalam pengumpulan data melalui metode observasi, wawancara, serta kuisioner. Usaha roti bakery yang diteliti dinyatakan layak untuk dijalankan dengan nilai rata-rata dari R/C Ratio sebesar  $1,54 > 1$ ; Nilai rata-rata dari B/C Rasio yaitu sebesar 0,64; Nilai rata-rata dari ROI yaitu sebesar  $56,91\% > 1$ . Kesimpulannya adalah, berdasarkan alat analisis berupa R/C, B/C, dan ROI yang dilakukan kepada enam informan selaku pemilik usaha roti bakery di Kecamatan Sukomanunggal Kota Surabaya, dinyatakan layak untuk dijalankan.

**Kata Kunci:** Kelayakan usaha, R/C,B/C,ROI

## PENDAHULUAN

Banyak orang merasa semakin sulit mendapatkan pekerjaan di tengah kondisi ekonomi yang semakin menantang. Banyak orang mulai mempertimbangkan pendekatan lain yang mungkin mereka ambil untuk menghindari kehilangan pekerjaan. Karena semakin ketatnya persaingan, memulai dan mengembangkan sebuah perusahaan juga menjadi lebih menantang. Untuk dapat bersaing di pasar dan memastikan barang yang kita produksi memiliki kualitas yang tidak kalah dengan produk lain, maka pengusaha perlu memiliki tingkat orisinalitas yang tinggi. Meskipun terdapat persaingan yang sengit dalam industri makanan, kami terus berupaya untuk menciptakan masakan yang sama menariknya dengan harapan dapat bersaing di sana. (Agusti, dkk, 2021) Industri pangan dan pertanian di Indonesia merupakan tulang punggung perekonomian negara, oleh karena itu perlu dikaji permasalahan yang dihadapi industri-industri tersebut agar dapat membantu pertumbuhan perekonomian negara. Berbagai industri yang bermunculan, baik skala kecil maupun besar, menunjukkan pentingnya sektor makanan dan minuman. Sektor makanan roti adalah salah satu yang masih tumbuh dan berkembang di zaman modern. Gaya hidup pecinta makanan instan telah meningkatkan popularitas roti di kalangan pelanggan.

Hasil dari pembuatan adonan fermentasi adalah roti, suatu produk pangan olahan. Komponen utama pembuatan roti meliputi tepung, air, ragi, gula, mentega, dan garam. Perusahaan membuat berbagai macam roti tergantung pada preferensi pelanggan, seperti rasa keju, coklat, pisang, dan kacang coklat (Agusti, dkk, 2021). Barang-barang roti seringkali dibagi menjadi dua kategori: roti dan biskuit. Karena kandungan airnya yang tinggi dan strukturnya yang berongga, bahan roti dibuat menggunakan ragi roti dan akhirnya menjadi plastik dan elastis. Produk berbahan dasar biskuit memiliki struktur yang lebih padat, bentuk yang lebih beragam, dan tekstur yang berkisar dari renyah hingga cukup keras. Roti juga lebih tahan lama dibandingkan roti karena mengandung lebih sedikit air.

Menurut (Magetan, 2022), (Fitriani, dkk., 2020), (Huda, dkk., 2021), (Nst, dkk, 2023), (Rahmah & Praptomo Sudjarmiko, 2023), meneliti kelayakan usaha home industry roti bakery dengan menggunakan Revenue cost ratio (R/C) sebagai alat analisis. Melalui penelitian yang telah dilakukan didapatkan hasil usaha home industry roti bakery layak untuk diusahakan. Menurut, (Rumampuk, dkk, 2015), (Makkulawu, 2023), (Teknologi, dkk, 2022), melakukan penelitian terhadap analisis kelayakan usaha home industry roti bakery menggunakan alat Benefit cost (B/C). Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan didapatkan hasil bahwa usaha home industry roti bakery yang diteliti layak untuk diusahakan. Menurut (Agusti, dkk, 2021), (Marcelly, dkk, 2017) meneliti kelayakan usaha home Industry roti bakery dengan menggunakan Return on invesmen (ROI) sebagai alat analisis. Melalui penelitian yang telah dilakukan didapatkan hasil usaha home industry roti bakery layak untuk diusahakan.

Salah satu kota besar di Indonesia yaitu Surabaya telah mengalami perkembangan yang signifikan dalam hal perkotaan, populasi,. Oleh karena itu, analisis kelayakan bisnis roti bakery rumahan di Kota Surabaya menjadi subjek yang menarik untuk diteliti. Salah satu industri yang terus berkembang di Kota Surabaya barat di Kecamatan Sukomanunggal adalah roti bakery. Konsumsi masyarakat untuk roti bakery meningkat sebagai akibat dari pertumbuhan ekonomi yang pesat dan perubahan gaya hidup masyarakat. Industri rumah tangga biasanya mengelola perusahaan roti di berbagai wilayah.

Di Kecamatan Sukomanunggal Industri Rumah Tangga Roti Bakery ini akan dapat dijumpai karena hampir disetiap kampung terdapat pengusaha home industry roti bakery. Hal ini membuat perhatian masyarakat setempat tertuju pada sektor industri kue rumahan. Meski masih tergolong industri kecil, namun hal ini mampu meningkatkan perekonomian masyarakat. Salah satu usaha kecil yang dapat menghasilkan pendapatan dan lapangan kerja bagi masyarakat adalah industri roti rumahan. Keluarga yang memiliki modal maupun yang

ikut bekerja sebagai buruh mungkin akan melihat peningkatan pendapatan keluarga sebagai dampak dari semakin banyaknya industri roti rumahan. Empat Industri Home Bread Bakery di Kecamatan Sukomanunggal dijadikan sebagai subjek penelitian. Pemilik Home Industri Roti Bakery di Kecamatan Sukoamanunggal Kota Surabaya pada informasi dibawah ini.

| No. | Nama pengusaha <i>HomeIndustry</i> Roti Bakery | Alamat                              |
|-----|--|-------------------------------------|
| 1   | Ferdi Bakery                                   | Jl. Simomulyo Blok 5A/23 Surabaya   |
| 2   | Atha Cake & Bakery                             | Jl. Putat Gede Barat III Surabaya   |
| 3   | Hellen Bakery                                  | Jl. Putat Gede Barat III Surabaya   |
| 4   | Retno Bakery                                   | Jl. Putat Gede Barat II Surabaya    |
| 5   | Indah Bakery                                   | Jl. Putat Gede Barat II/58 Surabaya |
| 6   | Lina Bakery                                    | Jl. Simomulyo Baru Blok 6D/14       |

Sumber : Survey Oleh Penulis

Kecamatan Sukomanunggal menjadi rumah bagi enam pengusaha sektor roti yang beroperasi dari rumah. Industri rumah tangga toko roti di Kecamatan Sukomanunggal mempunyai ruang untuk berkembang dari segi ketersediaan tenaga kerja, ketersediaan bahan baku, cara pembuatan, dan potensi pasar. Sejumlah penelitian menunjukkan pentingnya industri roti secara strategis baik dari sudut pandang ekonomi maupun sosial karena ukurannya yang kecil dan keberadaannya yang tersebar luas di hampir semua wilayah.

Pelaku industri kecil berjuang untuk tetap berada di pasar yang kompetitif sebagai akibat dari ketatnya persaingan yang muncul seiring dengan pertumbuhan bisnis. Persaingan yang ketat ini menimbulkan sejumlah masalah, termasuk penggunaan sumber daya yang langka. Pemilik bisnis harus mampu memanfaatkan sumber daya yang dimilikinya secara efisien untuk mengatasi kendala seperti ini. dan produktivitas dalam bisnis untuk menghasilkan keuntungan setinggi mungkin (Huda, dkk, 2021) Namun, sebelum memulai usaha home industri roti bakery, penting untuk melakukan analisis kelayakan yang komprehensif untuk mengevaluasi potensi keberhasilan dan keberlanjutan usaha tersebut. Analisis kelayakan usaha melibatkan berbagai aspek yang perlu dipertimbangkan, termasuk aspek ekonomi, aspek pasar, aspek manajemen, aspek keuangan, aspek hukum, aspek produksi. Berdasarkan penjelasan di atas, maka tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui dan menganalisis kelayakan usaha home industry Roti Bakery di Kota Surabaya ditinjau dari aspek finansial.

## METODE PENELITIAN

### Metode Dasar Penelitian

Dalam penelitian ini, penelitian kualitatif deskriptif digunakan untuk menganalisis kelangsungan usaha bisnis roti rumahan di Kecamatan Sukomanunggal dan menentukan apakah layak untuk dilanjutkan. Jenis penelitian ini memberikan gambaran menyeluruh mengenai jenis data yang digunakan, khususnya data kualitatif dan kuantitatif, dan dilakukan melalui observasi dan wawancara mengenai aspek keuangan melalui perhitungan R/C Ratio, B/C Ratio, dan ROI. Analisis data kualitatif merupakan pendekatan kajian ilmiah yang menitikberatkan pada interaksi antara peneliti dan informan guna memperoleh pemahaman menyeluruh terhadap suatu peristiwa, dalam hal ini kelayakan komersial. Penelitian ini menggunakan kombinasi observasi, wawancara, dan dokumentasi sebagai metode pengumpulan datanya. Apabila analisis data dilakukan berdasarkan fakta lapangan, maka bersifat induktif.

### Metode Penentuan Lokasi

Penelitian ini dilakukan pada sebuah pengolahan home industri roti bakery yang berada di Kecamatan Sukomanunggal Kota Surabaya. Lokasi penelitian ini dilakukan secara sengaja



untuk mengetahui bahwa di kecamatan Sukoamunggal Kota Surabaya, mengetahui pelaku usahanya bergerak di dalam produksi roti bakery.

Terkait dengan waktu penelitian saat melakukan penelitian penulis melakukan pada bulan April-Juni 2024

### **Teknik Pengambilan Data**

Teknik pengumpulan data pada penelitian ini diperoleh dengan cara:

#### a) Wawancara

Percakapan antara dua orang atau lebih yang dilakukan dengan maksud untuk mengumpulkan data berupa informasi yang dibutuhkan peneliti disebut wawancara antara narasumber dan peneliti. Agar narasumber dapat memperjelas permasalahan penelitian, maka peneliti bertemu langsung dengan narasumber untuk melakukan wawancara lisan guna mengumpulkan informasi. Ada dua kategori di mana wawancara dipisahkan:

##### 1. Wawancara terstruktur

Peneliti dipersiapkan dengan baik untuk memperoleh informasi spesifik dari sumber selama wawancara terstruktur. Dalam situasi ini, peneliti sering kali membuat serangkaian pertanyaan metodis. Selain itu, peneliti memiliki akses ke berbagai alat penelitian, termasuk kamera dan perekam.

##### 2. Wawancara tidak terstruktur

Wawancara gratis adalah wawancara yang tidak terorganisir. Aspek-aspek kunci dari permasalahan yang ingin didiskusikan oleh responden adalah satu-satunya aspek yang ada dalam panduan wawancara yang digunakan peneliti, bukan aspek-aspek yang sudah ditentukan sebelumnya.

#### b) Kuesioner

Kuisisioner merupakan metode pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan kepada responden untuk dijawab. Berdasarkan bentuk pertanyaannya, kuisisioner dapat dikategorikan dalam dua jenis, kuisisioner terbuka dan kuisisioner tertutup.

1. Kuisisioner terbuka adalah kuisisioner yang memberikan kebebasan kepada objek penelitian untuk menjawab.

2. Kuisisioner tertutup adalah kuisisioner yang telah menyediakan pilihan jawaban untuk dipilih oleh objek penelitian.

Kuisisioner diberikan kepada pengusaha home industry roti bakery di Kota Surabaya, Kecamatan Sukomanunggal yaitu mengenai data-data biaya yang digunakan untuk mengelola roti bakery.

#### c) Observasi

Observasi adalah teknik pengumpulan data dengan cara melakukan penelitian secara langsung pada objek yang diteliti mengenai kegiatan usaha home industry Roti Bakery.

### **Metode Analisis Data**

Analisis data adalah proses yang dilakukan setelah mengumpulkan informasi dari semua sumber yang dapat diakses. Pengorganisasian data yang dikumpulkan dari lapangan atau perpustakaan sebagai hasil penelitian yang baru ditemukan atau sebagai bukti yang dapat diverifikasi dikenal sebagai analisis data. Teknik-teknik berikut akan digunakan oleh peneliti saat memeriksa data:

#### a) Biaya Total

Biaya total adalah biaya produksi seluruhnya dan dihitung dari biaya penjumlahan biaya tetap total dan biaya variabel total. Menurut (Wijayanto, 2021: 60) biaya total dihitung dengan rumus

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan:

TC= Total biaya dari produksi (Rp)

TFC = Total biaya tetap dari produksi (Rp) TVC = Total biaya variabel dari produksi (Rp)

b) Keuntungan/Pendapatan

Keuntungan diperoleh dari pengurangan pendapatan total dengan biaya total dari usaha roti bakery. Berikut perhitungan keuntungan dapat diformulasikan (Prayuginingsih dkk., 2023 : 36) :

$$Pd = TR - TC$$

Keterangan :

Pd = Total pendapatan/keuntungan bersih (Rp)

TR =Total revenue/pendapatan total (Rp)

TC = Total cost/biaya total (Rp)

c) R/C Ratio (Revenue Cost Ratio)

Revenue Cost Ratio merupakan perbandingan antara total penerimaan dengan total biaya. Revenue Cost Ratio memiliki kriteria sebagai berikut (Prayuginingsih, dkk., 2023: 35)

$$R/C = TR/TC$$

R/C Ratio memiliki kriteria sebagai berikut :

$R/C > 1$ , maka usaha yang dijalankan berada di posisi yang menguntungkan atau layak untuk dilaksanakan.

$R/C < 1$ , maka usaha dalam posisi rugi sehingga tidak layak untuk dilaksanakan.

$R/C = 1$ , maka usaha berada di titik impas.

d) B/C Ratio (Benefit Cost Ratio)

B/C Ratio merupakan rasio yang membandingkan manfaat yang diperoleh dengan biaya yang dikeluarkan, atau perbandingan setelah nilai sekarang dihitung. Penilaian dilakukan berdasarkan apakah rasio manfaat-biaya lebih besar dari satu untuk menentukan apakah suatu usaha dianggap bermanfaat.

$$Ratio = B/C = \pi/T$$

Keterangan :

Ratio B/C : Benefit Cost Ratio

$\Pi$  : Profit (Laba)

TC : Total Cost (Biaya Total)

Indikator B/C sebagai berikut :

$B/C > 0$  = Layak dijalankan

$B/C < 0$  = Tidak Layak dijalankan

e) ROI (Return On Investment)

Karena analisis ROI adalah teknik analisis menyeluruh, maka analisis ini penting untuk analisis keuangan. ROI adalah rasio yang dapat digunakan untuk menilai kemampuan perusahaan yang rumit atau mencakup segalanya untuk menghasilkan keuntungan dengan menggunakan semua aset yang tersedia. ROI dapat dihitung dengan menggunakan rumus berikut, menurut (Fahmi, 2014:166):

$$ROI = \text{Laba usaha Roti Bakery (Rp)} / \text{Modal Usaha Roti Bakery (Rp)} \times 100\%$$

ROI memiliki kriteria sebagai berikut:

Jika  $ROI > 1$ , maka usaha layak dijalankan dengan satuan % (persen)

Jika  $ROI < 1$ , maka usaha tidak layak dijalankan dengan satuan % (persen).

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Gambaran Umum Objek Penelitian

Pemilik home industry roti bakery di Kecamatan Sukomanunggal, Kota Surabaya mayoritas merupakan penduduk atau warga lokal asli yang tinggal apda wilayah Kecamatan Sukomanunggal. Terdapat enam informan yang diteliti dalam penelitian ini, identitas ke-enam informan tersebut diantara lain atas nama M. Ferdiansyah, Sumini, Rohini, Retno, Indah dan Erlina Novita. Rata-rata usia para pemilik home industry di Kecamatan Sukomanunggal berusia diantara 32-53 tahun.

Diketahui bahwa para pemilik home industry di Kecamatan Sukomanunggal Kota Surabaya secara keseluruhan baru memiliki satu pusat tempat usaha dengan mayoritas mereka membuka usaha dirumah mereka sendiri. Para pemilik home industry lebih memfokuskan pada pengembangan pembuatan produk mereka ketimbang harus membuka cabang atau membuka lahan ditempat lain dengan alasan modal yang mereka punya bisa digunakan untuk menyangi roti-roti yang dijual di market place. Sehingga produk roti yang mereka jual tidak ketinggalan zaman sesuai dengan target yang sedang dibutuhkan oleh masyarakat. selain itu, dengan dapat mengikuti persaingan dalam dunia online mereka dapat tetap mempertahankan mata pencahariannya.

### Biaya, Penerimaan, dan Keuntungan

Hasil perhitungan dari biaya, penerimaan, dan keuntungan dari keena, informan selaku pemilik *home industry* roti *bakery* di Kecamatan Sukomanunggal, Kota Surabaya dari hasil tersebut maka dapat disimpulkan bahwa:

1. *Home industry* Ferdi *Bakery* mengeluarkan biaya total sebesar Rp 1.907.083/ bulan, dengan penerimaan sebesar Rp 3.300.000/bulan, sehingga dalam satu bulan pak Ferdi memperoleh keuntungan sebesar Rp 1.392.917/bulan.
2. *Home industry* Atha *Cake & Bakery* mengeluarkan biaya total sebesar Rp 899.568/ bulan, dengan penerimaan sebesar Rp 1.700.000/bulan, sehingga dalam satu bulan bu Sumini memperoleh keuntungan sebesar Rp 800.432/bulan.
3. *Home industry* Helen *Bakery* mengeluarkan biaya total sebesar Rp 2.959.361/bulan, dengan penerimaan sebesar Rp 4.650.000/bulan, sehingga dalam satu bulan bu Rohini memperoleh keuntungan sebesar Rp 1.690.639/bulan.
4. *Home industry* Retno *Bakery* mengeluarkan biaya total sebesar Rp 978.583/bulan, dengan penerimaan sebesar Rp 1.825.000/bulan, sehingga dalam satu bulan bu Sumini memperoleh keuntungan sebesar Rp 846.417/bulan.
5. *Home industry* Indah *Bakery* mengeluarkan biaya total sebesar Rp 700.681/bulan, dengan penerimaan sebesar Rp 1.375.000/bulan, sehingga dalam satu bulan bu Sumini memperoleh keuntungan sebesar Rp 674.319/bulan.
6. *Home industry* Lina *Bakery* mengeluarkan biaya total sebesar Rp 1.282.993/ bulan, dengan penerimaan sebesar Rp 2.000.000/bulan, sehingga dalam satu bulan bu Sumini memperoleh keuntungan sebesar Rp 717.007/bulan.

Berdasarkan ke-enam pemilk *home industry* roti *bakery* di Kecamatan Sukomanunggal, Kota Surabaya memiliki rata-rata total yang dikeluarkan sebesar Rp 1.454.712/ bulan. Rata-rata penerimaan yang diperoleh adalah sebesar Rp 2.475.000/ bulan. Sedangkan rata-rata keuntungan yang diperoleh dari ke-enam pemilik roti bakery di Kecamatan Sukomanunggal

Kota Surabaya sebesar Rp 1.020.289/ bulan.

Berdasarkan penjelasan di atas menunjukkan keuntungan terbesar yang dapat diperoleh dari usaha roti *bakery* di Kecamatan Sukomanunggal Kota Surabaya adalah usaha roti *bakery* Helen Bakery dengan memiliki keuntungan sebesar Rp 1.690.639/ bulan. Usaha roti *bakery* yang dimiliki oleh Atha Cake & Bakery dapat memperoleh keuntungan sebesar itu dikarenakan harga jual produk dikarekanakan letak usaha roti *bakery* sangat strategis dan menggunakan beberapa bahan premium sehingga rasa produk roti yang dihasilkan memiliki ciri khas sendiri. Sedangkan keuntungan terendah adalah usaha roti *bakery* yang dimiliki Lina Bakery, dimana keuntungan yang dapat diperoleh hanya sebesar Rp 717.007/ bulan. Lina Bakery memiliki keuntungan rendah dikarenakan hanya menjual pastry-pastry saja sehingga roti yang dijual tidak memiliki variasi yang banyak.

### Kelayakan Usaha

Hasil perhitungan dari alat-alat yang digunakan untuk menganalisis kelayakan usaha dari ke-enam pemilik di Kecamatan Sukomanunggal Kota Surabaya, dapat diketahui bahwa:

1. Kelayakan usaha Ferdi Bakery milik M Ferdi di Kecamatan Sukomanunggal menunjukkan nilai R/C ratio sebesar 1,73, B/C ratio sebesar 0,73 dan ROI sebesar 21,07. Berdasarkan hasil tersebut, dapat diartikan bahwa usaha *home industry* ferdi bakery di Kecamatan Sukomanunggal layak untuk dijalankan.
2. Kelayakan usaha Atha Cake & Bakery milik Sumini di Kecamatan Sukomanunggal menunjukkan nilai R/C ratio 1,86, B/C ratio sebesar 0,27 dan ROI sebesar 23,72. Berdasarkan hasil tersebut, dapat diartikan bahwa usaha *home industry* Atha Cake & Bakery di Kecamatan Sukomanunggal layak untuk dijalankan.
3. Kelayakan usaha Helen Bakery milik Rohini di Kecamatan Sukomanunggal menunjukkan nilai R/C ratio 1,57, B/C ratio sebesar 0,57 dan ROI sebesar 19,85. Berdasarkan hasil tersebut, dapat diartikan bahwa usaha *home industry* Helen bakery di Kecamatan Sukomanunggal layak untuk dijalankan.
4. Kelayakan usaha Retno Bakery milik Retno di Kecamatan Sukomanunggal menunjukkan nilai R/C ratio 1,86, B/C ratio sebesar 0,86 dan ROI sebesar 19,59. Berdasarkan hasil tersebut, dapat diartikan bahwa usaha *home industry* Helen bakery di Kecamatan Sukomanunggal layak untuk dijalankan.
5. Kelayakan usaha Indah Bakery milik Indah Widayati di Kecamatan Sukomanunggal menunjukkan nilai R/C ratio 1,96, B/C ratio sebesar 0,96 dan ROI sebesar 21,54. Berdasarkan hasil tersebut, dapat diartikan bahwa usaha *home industry* Indah bakery di Kecamatan Sukomanunggal layak untuk dijalankan.
6. Kelayakan usaha Lina Bakery milik Lina Novianti di Kecamatan Sukomanunggal menunjukkan nilai R/C ratio 1,56, B/C ratio sebesar 0,56 dan ROI sebesar 23,43. Berdasarkan hasil tersebut, dapat diartikan bahwa usaha *home industry* Indah bakery di Kecamatan Sukomanunggal layak untuk dijalankan.

Berdasarkan ke-enam informan selaku pemilik *home industry* roti *bakery* di Kecamatan Sukomanunggal Kota Surabaya memiliki rata-rata nilai R/C ratio sebesar 1,76. Selain itu dapat diketahui bahwa ke-enam usaha Roti Bakery di Kecamatan Sukomanunggal Kota Surabaya layak untuk dijalankan karena dapat memberikan keuntungan bagi *Home Industry* Roti Bakery, dimana modal pembelian peralatan telah dapat tertutupi. Selanjutnya, pada alat analisis B/C ratio didapatkan sebesar 0,66. Pada alat analisis ROI didapatkan nilai rata-rata sebesar 21,53, maka dapat diketahui bahwa ke-enam usaha *Home Industry* Roti Bakery di Kecamatan Sukomanunggal Kota Surabaya yang dijalankan oleh para pemilik tersebut layak untuk dijalankan.



## KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian home industry roti bakery di Kelurahan Putat Gede dan Kelurahan Sukomanunggal, Kecamatan Sukomanunggal, Kota Surabaya diatas, peneliti dapat membuat kesimpulan sebagai berikut:

1. Keenam informan selaku pemilik home industry roti bakery di Kecamatan Sukomanunggal, Kota Surabaya mempunyai rata-rata biaya total yang dikeluarkan dalam satu bulan sebesar Rp 1.454.712/bulan.
2. Total penerimaan yang dihasilkan dari penjualan *home industry* roti *bakery* di Kelurahan Putat Gede dan Kelurahan Sukomanunggal, Kecamatan Sukomanunggal, Kota Surabaya memiliki rata-rata penjualan Rp 2.475.000/bulan.
3. Keuntungan yang didapatkan home industry roti bakery di Kelurahan Putat Gede dan Kelurahan Sukomanunggal, Kecamatan Sukomanunggal, Kota Surabaya memiliki rata-rata penjualan Rp 1.020.289/bulan.

Berdasarkan hasil perhitungan dari tiga alat analisis yang dilakukan kepada ke-enam informan selaku pemilik usaha *Home Industry Roti Bakery* di Kelurahan Putat Gede dan Kelurahan Sukomanunggal, Kecamatan Sukomanunggal, Kota Surabaya, dapat diketahui bahwa:

1. Berdasarkan hasil perhitungan *R/C ratio* dari enam informan usaha *home industry* roti *bakery* di Kelurahan Putat Gede dan Kelurahan Sukomanunggal, Kecamatan Sukomanunggal, Kota Surabaya menghasilkan  $1,76 > 1$  yang maknanya adalah usaha roti *bakery* tersebut layak untuk dijalankan.
2. Berdasarkan hasil perhitungan *B/C ratio* dari enam informan usaha *home industry* roti *bakery* di Kelurahan Putat Gede dan Kelurahan Sukomanunggal, Kecamatan Sukomanunggal, Kota Surabaya menghasilkan  $0,66 < 0$  yang maknanya adalah usaha roti *bakery* tersebut layak untuk dijalankan.
3. Berdasarkan hasil perhitungan *ROI* dari enam informan usaha *home industry* roti *bakery* di Kelurahan Putat Gede dan Kelurahan Sukomanunggal, Kecamatan Sukomanunggal, Kota Surabaya menghasilkan  $21,53 > 0$  yang maknanya adalah usaha roti *bakery* tersebut layak untuk dijalankan.

## Saran

Saran yang dapat diberikan berdasarkan penelitian ini adalah untuk para pemilik usaha angkringan di Kelurahan Putat Gede dan Kelurahan Sukomanunggal, Kecamatan Sukomanunggal, Kota Surabaya disarankan untuk menyusun laporan keuangan yang berkaitan dengan kegiatan penjualan roti *bakery* agar dapat mempermudah pengendalian hasil berupa biaya pengeluaran, penerimaan, dan pendapatan yang dijalankan dari penjualan produk roti yang dijual. Hal tersebut disebabkan karena peneliti tidak menemukan adanya laporan keuangan yang disusun secara rinci oleh para pemilik roti *bakery*.

## DAFTAR PUSTAKA

- Afiyah, A., Saifi, M., & Dwiatmanto. (2015). Studi Kasus pada Home Industry Cokelat “ Cozy ” Kademangan Blitar. *Jurnal Administrasi Bisnis*, 23(1), 1–11.
- Agusti, H., Sari, A., Trya, L., Damayanti, D., & Prayogo, F. A. (2021). Studi Kelayakan Bisnis Pada Usaha Delicio Bakery di Wonogiri.
- Arif, D. Z. (2019). KAJIAN PERBANDINGAN TEPUNG TERIGU (*Triticum aestivum*) DENGAN TEPUNG JEWAWUT (*Setaria italica*) TERHADAP KARAKTERISTIK ROTI MANIS. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(3), 180. <https://doi.org/10.23969/pftj.v5i3.1267>
- Fahmi, I. (2014). Studi Kelayakan Bisnis dan Keputusan Investasi. Mitra Wacana Media.



- Fitriani, F., Mustari, M., Dinar, M., Said, M. I., & Hasan, M. (2020). Analisis Pendapatan dan Kelayakan Usaha Home Industri Bolu Cukke di Kelurahan Jennae , Kabupaten Soppeng. *Indonesian Journal of Social and Educational Studies*, 1(1), 22–2
- Huda, I. J., Rochdiani, D., Isyanto, A. Y., & Ciamis, U. G. (2021). FARIDA BAKERY DI DESA CIKUNIR KECAMATAN SINGAPARNA KABUPATEN TASIKMALAYA Fakultas Pertanian Universitas Padjajaran PENDAHULUAN Industri merupakan makanan penopang dan minuman masalah apa saja yang sedang dihadapi oleh pemilik industri makanan dan pertumbu. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa AGROINFO GALUH*, 8, 394.
- kasmir. (2015). *Studi Kelayakan Bisnis: Edisi Revisi*. Prenada Media. Kasmir & Jakfar. (2013). “Buku kelayakan usaha KASMIR.”
- Kusumawati. (2019). analisis kelayakan pengembangan usaha home industry sekar sari bakery Pekanbaru di Perawang Kabupaten Siak. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 4–6.
- Magetan, D. I. K. (2022). Analisis Usaha Industri Kue Bolu Skala Rumah Tangga di Kabupaten Magetan 10(3), 75–84.
- Makkulawu, A. R. (2023). Studi Kasus Kelayakan Usaha Produksi Roti Coklat Di Ukm XYZ Kabupaten Barru. *Jurnal Indonesia Sosial Teknologi*, 4(4), 402– 412. <https://doi.org/10.59141/jist.v4i4.606>
- Marcelly, W., Ahmad, S., & Nazibur, I. (2017). Analisis Kelayakan Bisnis Pada Perusahaan Industri Roti Greyoung Bakery Melalui Pendekatan Aspek Finansial. *Riset Akuntansi Dan Manajemen*, 6(2), 85–92.
- Margareth, H. (2017). analisis studi kelayakan usaha pendirian home industry (studi kasus pada home industry “ollanda brownies” panam Pekanbaru). *Экономика Региона*, 32.