

Herlinda Gading¹, Sukma², Wilda Widiawati³ Elihami⁴

*^{1,3} Program Studi Biokewirausahaan, ⁴ Pendidikan NonFormal
Universitas Muhammadiyah Enrekang,*

Jalan Jenderal Sudirman No. 17, Enrekang, Sulawesi Selatan, 91711

Email: [¹helindagading@gmail.com](mailto:helindagading@gmail.com)

[²sukmairmawatisulo@gmail.com](mailto:sukmairmawatisulo@gmail.com)

[³wildawidiawati@unimen.ac.id](mailto:wildawidiawati@unimen.ac.id)

Abstrak

Sempol ayam merupakan makanan camilan yang sejenis dengan nugget, tempura, dan empek-empek. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui apakah usaha ini memiliki peluang yang baik di masa depan serta layak atau tidak untuk dikembangkan.. Kegiatan ini dilaksanakan di Dusun leme, Kecamatan Baraoko, Kabupaten Enrekang. Metode pengumpulan data yakni observasi, wawancara, dan dokumentasi. Kegiatan dilaksanakan selama 1 bulan, yaitu Oktober 2023. Hasil penelitian menunjukkan bahwa usaha sempol ayam dinyatakan layak karena lokasinya sangat strategis mudah dijangkau oleh konsumen. Dimana aspek pasar yang menjanjikan karena kerap menjadi pilihan favorit sebagai makanan ringan atau camilan yang disukai oleh semua kalangan masyarakat baik itu anak-anak, orang dewasa, maupun orang tua. Aspek teknis, produksi sempol ayam terbilang mudah dan bahan-bahan yang digunakan juga mudah untuk didapatkan. Aspek manajemen juga terpenuhi dengan memperhatikan pengadaan tenaga kerja yang memiliki keterampilan dan motivasi yang baik dan aspek finansial pada usaha sempol ayam juga tidak membutuhkan banyak modal yang besar.

Kata kunci: Studi Kelayakan Bisnis Sempol Ayam, Aspek Pasar, Aspek Teknis, Aspek Manajemen, Aspek Finansial

Abstract

Chicken sempol is a snack food similar to nuggets, tempura and empek-empek. The aim of this research is to find out whether this business has good opportunities in the future and is suitable for development or not. This activity was carried out in Leme Hamlet, Baraoko District, Enrekang Regency. Data collection methods are observation, interviews and documentation. The activity was carried out for 1 month, namely October 2023. The results of the research showed that the chicken sempol business was declared feasible because the location was very strategic and easy to reach for consumers. Where the market specs are promising because it is often a favorite choice as a snack or snack that is liked by all levels of society, including children, adults and the elderly. From a technical aspect, chicken sempol production is fairly easy and the ingredients used are also easy to obtain. The management aspect is also fulfilled by paying attention to the procurement of workers who have good skills and motivation and the financial aspect of the chicken sempol business also does not require a lot of capital.

Keywords: Feasibility Study of Chicken Sempol Business, Market Aspects, Technical Aspect, Aspect Management, Financial Aspect.

1 PENDAHULUAN

Studi kelayakan bisnis merupakan suatu kegiatan yang mempelajari secara mendalam tentang suatu usaha atau bisnis yang akan dijalankan, dalam rangka menentukan layak atau tidak usaha tersebut dijalankan. Mempelajari secara mendalam artinya meneliti secara sungguh-sungguh data dan informasi yang ada, kemudian diukur, dihitung, dan dianalisis hasil penelitian tersebut dengan menggunakan metode-metode tertentu. Penelitian yang dilakukan terhadap usaha yang akan dijalankan dengan ukuran tertentu, sehingga diperoleh hasil maksimal dari penelitian.

Salah satu tujuan dilakukan studi kelayakan bisnis adalah untuk mencari jalan keluar agar dapat meminimalkan hambatan dan risiko yang mungkin timbul dimasa yang akan datang. Mengapa hal ini dilakukan karena dimasa yang akan datang penuh dengan ketidak pastian. Ketidak pastian dimasa mendatang dapat terjadi di berbagai bisang kehidupan, mulai ketidak pastian di bidang ekonomi, hukum, politik, budaya, perilaku, dan perubahan lingkungan masyarakat. Semua ketidak pastian ini akan mengakibatkan apa yang sudah direncanakan menjadi meleset atau tidak tercapai, sehingga risiko kerugian tidak akan terelakan. Studi kelayakan bisnis dilakukan untuk mengidentifikasi masalah dimasa yang akan datang, sehingga dapat meminimalkan kemungkinan melesetnya hasil yang ingin dicapai dalam suatu investasi. Dengan kata lain, studi kelayakan bisnis minimal dapat memberikan pedoman atau arahan kepada usaha yang akan dijalankan.

Usaha kuliner merupakan salah satu usaha yang paling diminati dan memiliki prospek yang baik. Hal ini disebabkan peluang bisnis pada sektor makanan sangat menggiurkan. Dapat dikatakan peluang bisnis pada sektor makanan sangat terbuka lebar karena semua manusia pasti membutuhkan makanan. Pada era *buyers market* saat ini, pengusaha dituntut untuk melakukan diferensiasi dalam bidang usaha yang digelutinya sehingga dapat membedakan tawaran pengusaha dengan pesaingnya. Selain itu, pengusaha juga harus meningkatkan pelayanan serta melakukan inovasi-inovasi. Pengusaha dituntut untuk selalu memenuhi kebutuhan dan keinginan konsumen. Apalagi, pelaku usaha pada sektor makanan juga sangat banyak.

Sempol ayam merupakan makanan camilan yang sejenis dengan nugget, tempura, dan empek-empek. Sempol merupakan jajanan yang bahan bakunya berupa daging sapi, ayam, atau ikan, tepung terigu, tapioka, telur, bawang, serta bentuk dan cara penyajiannya berbeda karena sempol berbentuk oval yang ditusuk dengan lidi seperti sate dan penyajiannya setelah digoreng yang sebelumnya telah dicelupkan ke dalam kocokan telur (Hardinata,T.,2018)

Usaha sempol ayam diproduksi untuk memperoleh keuntungan, dapat menciptakan lapangan kerja baru. Oleh karena itu, untuk mengetahui apakah usaha ini memiliki peluang yang baik di masa depan, maka diperlukan suatu studi kelayakan bisnis pada usaha sempol ayam sehingga dapat diketahui dengan baik apakah usaha tersebut menguntungkan serta layak atau tidak untuk dikembangkan.

Tinjaun Pustaka

Pengertian Studi Kelayakan Bisnis

Studi kelayakan bisnis adalah sebuah eksplorasi yang mencakup berbagai perspektif, dari sudut pandang hukum, keuangan dan sosial, sudut pandang pasar dan promosi, sudut pandang khusus dan inovatif, hingga sudut pandang eksekutif dan moneter. Itu semua dijadikan alasan untuk penelitian dan hasilnya digunakan untuk menentukan suatu pilihan, apakah suatu tugas atau bisnis bisa diselesaikan atau ditunda, atau bahkan tidak dijalankan(Hasan,S,et.al 2022).

Aspek-Aspek dalam Studi Kelayakan Bisnis

Hal yang perlu dibahas mengenai aspek pada studi kelayakan bisnis yang berkaitan yaitu aspek pasar, teknis, manajemen, dan finansial (Asman,M.M,2020) dalam (Ma'arifaha, et.al, 2023). sebagai berikut:

1. Aspek Pasar dan Pemasaran

Analisis aspek pasar dan pemasaran bermanfaat untuk mengetahui seberapa besar potensi pasar yang dapat diraih, seberapa luas jangkauan yang dapat dicapai oleh perusahaan, dan strategi mana yang dapat direncanakan untuk mendapatkan pelanggan di pasar. Menurut (Danang Sunyoto, 2014) pemasaran adalah suatu strategi bisnis yang bertujuan untuk merencanakan, menetapkan harga, mempromosikan, dan menghasilkan produk yang tepat guna, sehingga dapat memenuhi kebutuhan konsumen dan mencapai sasaran pasar serta tujuan perusahaan. Aspek pasar ini sangat penting untuk dilakukan karena kesuksesan suatu usaha dapat dilihat dari permintaan pasar.

2. Aspek Teknis

(Jumingan, 2011) menyatakan bahwa fokus penelitiannya adalah mengenai berbagai aspek terkait dengan lokasi usaha, termasuk kantor pusat, kantor cabang, pabrik, dan gudang. Selain itu, penelitian ini juga memperhatikan penentuan tata gudang, mesin, dan peralatan yang optimal, serta tata letak (layout) ruangan dalam konteks perluasan usaha. Aspek teknis berhubungan dengan kegiatan pembangunan usaha kuliner risol mayo baik secara teknis maupun pengorganisasiannya setelah usaha kuliner risol mayo tersebut dibangun. Aktivitas yang berkaitan dengan aspek teknis dimulai dari pemilihan lokasi usaha kuliner risol mayo, peralatan tambahan yang sesuai dengan kapasitas produksi, tata letak, dan teknologi yang tepat untuk digunakan dalam produksi.

3. Aspek Manajemen

Aspek manajemen dilakukan untuk mendapatkan gambaran terkait kemampuan karyawan untuk melaksanakan usaha yang sedang dijalankan. Analisis ini mengulas tentang struktur organisasi yang ingin direncanakan, agar jumlah kebutuhan dapat diketahui, dan membagikan tugas masing-masing untuk mengelola bisnis yang dijalankan. (Hidayat, 2021) mengatakan bahwa penelitian tentang manajemen diperlukan baik saat pembangunan proyek bisnis maupun saat bisnis tersebut dioperasikan secara rutin.

4. Aspek Finansial

Menurut (Fahmi, 2014) penelitian dalam aspek ini bertujuan untuk mengidentifikasi dan mengestimasi seluruh biaya yang akan dikeluarkan dalam aspek yang terkait. Suatu bisnis dapat dikatakan bagus jika bisa memenuhi kewajiban keuangan dari keuntungan yang didapat dari bisnis tersebut. Perhitungan jumlah modal yang diperlukan untuk modal kerja awal dan pengadaan harga tetap adalah aktivitas yang termasuk dalam elemen finansial ini dan dianalisis mengenai pemilihan biaya yang dianggap paling menguntungkan dengan seberapa besar modal yang harus disiapkan dari pinjaman pihak luar dan berapa dana yang berasal dari modal sendiri. Selanjutnya hasil dari analisis finansial ini digunakan sebagai gambaran tentang rencana keuangan dengan pihak-pihak yang berkepentingan.

2 METODE PELAKSANAAN

Penelitian ini merupakan jenis penelitian lapangan. Penelitian ini berlokasi di Dusun Leme, Desa Patongloan Kecamatan Baroko Kabupaten Enrekang. Kegiatan dilaksanakan selama 1 bulan, yaitu Oktober 2023.

3 HASIL DAN KETERCAPAIAN

1. Aspek Pasar

1. Target Pasar

Produsen sempol ayam menargetkan segmen pasar semua kalangan masyarakat, mulai dari kalangan anak-anak, orang dewasa maupun orang tua. Oleh, karena itu sempol ayam ini sangat cocok dengan selera mereka.

2. Analisis Persaingan

Sejauh ini persaingan antar pengusaha Usaha Sempol Ayam belum dirasakan menjadi kendala. Hal ini karena keterbatasan produksi Usaha Sempol Ayam di Desa Patongloan sehingga peluang pasar usaha ini bisa dikatakan masih besar.

3. Analisis SWOT

a. Strength (kekuatan)

- Menjual produk untuk semua kalangan baik itu anak-anak, remaja, dan orang tua
- Mempunyai keunikan rasa dan bahan yang berbeda dari sempol yang biasanya
- Harga yang terjangkau

b. Weakness (kelemahan)

- Mudah dibuat sendiri, hingga orang-orang biasanya lebih memilih membuatnya sendiri
- Mudah ditiru karena cara pembuatannya yang terbilang cukup mudah

c. Opportunity (peluang/kesempatan)

- Mudah dalam pemasaran, sebab banyak yang tertarik pada makanan ringan/cemilan dibandingkan makanan berat
- Bahan dan alat yang mudah ditemukan, sehingga tidak ada kesulitan dalam pembuatannya
- Modal yang diperlukan tidak besar, sehingga dapat memproduksi banyak secara terus-menerus

d. Threat (hambatan)

- Proses pengilingan daging ayam yang masih dibawah ke penggilingan dan memakan waktu yang lama.
- Melakukan strategi pemasaran yang lebih kompetiti.

2. Strategi Pemasaran

Adapun strategi pemasaran yang dilakukan oleh Pemilik Usaha Sempol Ayam di Desa Patongloan untuk memasarkan produknya sebagai berikut:

1. Produk

Usaha ini memproduksi daging ayam menjadi bahan konsumsi yaitu sempol ayam. Komposisi utama produk ini adalah daging ayam dan tepung tapioka. Strategi produk yang digunakan oleh pemilik agar para konsumen tidak kecewa adalah dengan menggunakan bahan baku yang berkualitas, sehingga tidak merusak cita rasa yang dihasilkan dan cara pengolahan dalam produksi serta takaran yang sesuai agar rasa yang dihasilkan tidak buruk.

2. Harga

penentuan harga, pemilik tentu mempertimbangkan faktor besarnya biaya produksi, terutama biaya pengadaan bahan baku yang berkualitas.

Harga yang ditetapkan pemilik yaitu untuk 1 pcs sempol ayam seharga Rp. 2000,-. Penentuan harga jual tersebut tentu sudah diperhitungkan oleh pemilik dari biaya pengadaan bahan baku, upah tenaga kerja dan keuntungan yang ingin didapatkan. Dengan harga murah dan terjangkau untuk semua kalangan, usaha ini dapat dikatakan layak.

3. Distribusi

Saluran distribusi Sempol ayam dilakukan secara langsung dirumah produksinya, produsen membuka lapak di tempat yang ramai seperti halaman rumah dengan melakukan pemasaran langsung.

4. Promosi

Awal pendirian usaha ini masih banyak orang yang tidak mengetahui. Dahulu pemilik hanya mengkonsumsi sendiri, namun dengan berjalannya waktu pemilik memiliki niat untuk mengembangkannya. Dengan itu, pemilik mulai menawarkan produknya disekitar rumahnya atau sering disebut dari mulut ke mulut. Kemudian pemilik juga berusaha menjual produknya dengan melakukan promosi dengan memanfaatkan sosial media pada aplikasi facebook dan aplikasi whatsapp. Seiring berjalannya waktu produk dari usaha ini mulai dikenali banyak orang dan semakin banyak permintaan dari para konsumen.

1. Aspek Teknis

1. lokasi

Usaha Sempol Ayam ini berlokasi di Dusun Leme, Desa Patongloan Kec. Baroko. Lokasi Rumah produksi usaha ini sangat strategis karena berada di pinggir jalan. Tempat produksi usaha ini tidak terpisah dengan rumah tinggal pemilik. Jadi, usaha ini dikatakan layak karena lokasi usaha yang mudah di jangkau oleh para konsumen.

2. Proses Produksi

Proses produksi pada usaha sempol ayam ini dilakukan setiap minggu, yaitu dilakukan sebulan 4 kali. adapun langkah-langkah pembuatannya yaitu:

- a) pisahkan daging ayam dengan tulangnya menggunakan pisau
- b) cuci daging ayam dengan air sampai bersih
- c) potong daging ayam kecil-kecil untuk memudahkan penggilingan
- d) masukkan daging ayam kedalam penggiling, bersamaam dengan es batu, bawang merah, garam, micin, telur dan bawang goreng giling sampai halus.
- e) Daging yang telah di haluskan di campurkan dengan tepung kanji, tepung tapioka dan pengembang dalam satu wadah sampai semua tercapur merata.
- f) setelah adonan sudah tercapur merata tahap selanjutnya panaskan air sampai mendidih tambahkan minyak goreng secukupnya kedalam panci tujuannya agar adonan yang dimasak nantinya tidak lengket atau menyatu.
- g) masukkan adonan kedalam cetakkan dan masak di atas air mendidih sampai adonan mengambang dan siap di angkat.
- h) Angkat sempol ayam yang telah masak kemudian tiriskan dan tunggu sampai dingin kemudian potong-potong sempol ayam sepanjang 10 cm

menggunakan gunting dan tusuk sempol ayam yang telah dipotong menggunakan tusuk sate.

- i) selanjutnya tahap penggorengan, dimana sempol ayam yang sudah di masak di goreng. Sebelum di goreng sempol ayan terlebih dahulu di celupkan atau dilumuri tepung sajiku tujuannya untuk menambah cita rasa pada sempol ayam
- j) goreng sempol ayam sampai berwarna kuning dan tiriskan
- k) sempol ayam siap di sajikan.

3. Teknologi dan peralatan

Teknologi yang digunakan dalam membuat sempol ayam yakni : Pada proses menghaluskan daging dan menyatukan semua bahan itu menggunakan mesin . namun, pada proses membuat sempol masih manual. Terkait peralatan yang digunakan juga sederhana seperti alat maak yang umumnya digunakan .

2. Aspek Manajemen

1. Analisis Manajemen Sumber Daya Manusia

Aspek sumber daya manusia merupakan hal yang sangat penting dalam usaha sempol ayam. Pada usaha sempol ayam tidak adanya sumber daya manusia yang berkualitas maka produksi sempol ayam tidak akan berjalan dengan baik. Usaha tanpa pengelolaan sumber daya manusia yang baik akan membuat usaha mengalami berbagai hambatan. Dalam hal ini sumber daya manusia yang membutuhkan tenaga kerja sebanyak 1 Orang.

3. Aspek Finansial

Aspek Finansial Biaya yang dipakai untuk membuat usaha Sempol Ayam , terdiri dari biaya tetap, biaya tidak tetap dan pendapatan dan laba bersih.

1. Biaya Tetap

Biaya tetap adalah biaya yang tidak mempengaruhi terhadap hasil produksi yang dihasilkan. Berikut adalah besaran biaya tetap yang dikeluarkan dalam usaha Sempol Ayam.

Tabel 1 biaya tetap pada usaha sempol ayam

No.	Nama barang	Jumlah barang	Harga satuan	Harga total
1.	Wadah	2	Rp. 15.000	Rp. 30.000
2.	Panci	1	Rp. 150.00	Rp. 150.000
3.	Spatula wajan	1	Rp. 15.000	Rp. 15.000
4.	Gunting	1	Rp. 5.000	Rp. 5.000
5.	Serok wajan	1	Rp. 25.000	Rp. 25.000
6.	Keranjang plastik	2	Rp. 25.000	Rp. 50.000
7.	Wajan	1	Rp. 90.000	Rp. 85.000
8.	Spatula plastik	1	Rp. 2.000	Rp. 2.000
9.	Kompor 1 tungku + regulator	1	Rp. 180.000	Rp. 180.000
10.	Plastik ukuran 0,3 x 11x 21	1	Rp. 5.000	Rp. 5.000
11.	Tabung gas 3 kg	1	Rp .25.000	Rp. 25.000

12.	Tusuk sate	4	Rp. 10.000	Rp. 40.000
Total			Rp. 612.000	

2. Biaya tidak tetap

Tabel 2. biaya tidak tetap pada usaha sempol ayam satu kali produksi

No.	Nama barang	Jumlah barang	Harga satuan	Harga total
1.	Daging ayam giling	1 kg	Rp. 80.000	Rp. 80.000
2.	Tepung tapioka	2 kg	Rp. 11.000	Rp. 22.000
3.	Tepung terigu	1 kg	Rp. 14.000	Rp. 14.000
4.	Merica	2 bungkus	Rp. 1.000	Rp. 2.000
5.	Telur	3 butir	Rp. 5.000	Rp. 5.000
6.	Koffta	1 bungkus	Rp. 2.000	Rp. 2.000
7.	Bawang merah	10 siung	Rp. 5.000	Rp. 5.000
8.	Bawang putih	5 siung	Rp. 1.000	Rp. 1.000
9.	Masako ayam	2 bungkus	Rp. 1.000	Rp. 1.000
10.	Garam halus	1 bungkus	Rp. 5.000	Rp. 5.000
11.	Aji nomoto	1 bungkus	Rp. 1.000	Rp. 1.000
12.	Minyak	2 liter	Rp. 38.000	Rp. 38.000
13.	Tepung sajiku	1 kg	RP. 25.000	RP. 25.000
14.	Kecap manis	2 botol	Rp. 5.000	Rp. 10.000
15.	Saos	1 botol	Rp. 5.000	Rp. 5.000
16.	Mayones	1 kg	Rp. 35.000	Rp. 35.000
Total				Rp.251.000

3. Biaya Oprasional

Biaya Oprasional	Gaji per bulan
Gaji Karyawan	Rp. 1.000.000
Biaya Pulsa Data	Rp. 100.000
Total Biaya Oprasional	Rp. 1.100.000

4. Modal Awal

$$\begin{aligned}
 \text{Modal Awal} &= \text{Total Biaya tetap} + \text{Biaya tidak tetap} \\
 &= \text{Rp. 612.000.-} + \text{Rp. 251.000.-} \\
 &= \text{Rp. 863.000.-}
 \end{aligned}$$

5. Biaya dan Harga Perunit

1. Biaya tetap untuk 1 kali produksi adalah Rp. 612.000 : 4 kali produksi = Rp. 153.000.-
 2. Total biaya yang dikeluarkan per produksi = Rp. 153.000 + Rp. 251.000 = Rp. 404.000
 3. Biaya per unit adalah total biaya produksi dalam 1 kali produksi : jumlah produk yang dihasilkan per bulan.
=Rp. 404.000: 202 tusuk = Rp. 2.000
 4. Harga jual per tusuk/buah Rp. 2.000
6. Perkiraan pendapatan dan laba

$$\begin{aligned} \text{Pendapatan} &= \text{sempol ayam yang terjual} \times \text{harga jual} \\ &= 202 \text{ tusuk} \times \text{Rp. 2.000} \\ &= \text{Rp 404.000} \end{aligned}$$

jadi, pendapatan yang diperoleh dengan menjual 202 buah/tusuk sempol ayam dengan harga jual Rp.2.000 dalam satu kali produksi (1 minggu) adalah Rp.404.000. Keuntungan yang diperoleh setiap bulan adalah Rp.404.000 x 4 = Rp.1.616.000

$$\begin{aligned} \text{Laba bersih} &= \text{total pendapatan} - \text{total pengeluaran} \\ &= \text{Rp.1.616.000} - (\text{Rp.1.100.000} + \text{Rp.251.000}) \\ &= \text{Rp. 1.616.000} - \text{Rp. 1.351.000} \\ &= \text{Rp. 265.000} \end{aligned}$$

4 KESIMPULAN

Berdasarkan hasil laporan studi kelayakan bisnis usaha sempol ayam diatas dapat ditarik kesimpulan bahwa, melalui aspek pasar, teknis, manajemen, dan finansial, usaha sempol ayam ini memiliki potensi pasar yang menjanjikan karena kerap menjadi pilihan favorit sebagai makanan ringan atau camilan yang disukai oleh semua kalangan masyarakat baik itu anak-anak, orang dewasa, maupun orang tua. Dapat dilihat dari keuntungan perbulan sebesar Rp. 265.000 yang membuktikan tingginya konsumen pada usaha sempol ayam sebagai makanan favoritnya.

Dalam aspek teknis, produksi sempol ayam terbilang mudah dan bahan-bahan yang digunakan juga mudah untuk didapatkan. sehingga kelemahan dari usaha sempol ayam ini mudah ditiru, hingga orang-orang lebih memilih membuatnya sendiri. Selain itu terdapat beberapa hambatan pada proses penggilingan daging ayam yang masih dibawah ke pabrik penggilingan dan memakan waktu yang lama.

Pada aspek manajemen juga terpenuhi dengan memperhatikan pengadaan tenaga kerja yang memiliki keterampilan dan motivasi yang baik . Namun, dalam aspek finansial diperlukan modal untuk memulai usaha ini seperti pada analisis usaha ini modal yang diperlukan sebesar Rp. 863.000 . Meskipun demikian, dengan melakukan strategi pemasaran yang efektif dan pengelolaan keuangan yang baik, keuntungan yang diperoleh dapat menghasilkan laba yang menguntungkan.

Lampiran Dokumentasi Wawancara



5 REFERENSI

- Fahmi, I. (2014). *Studi Kelayakan Bisnis dan Keputusan Investasi: Panduan bagi Para Akademisi dan Praktisi Bisnis dalam Membangun dan Mengembangkan Bisnis*. Jakarta: Mitra Wacana Media.
- Hasan, S., Elpisah, E., Sabtohadhi, J., Zarkasi, Z., & Fachrurazi, F. (2022). *studi kelayakan Bisnis*. penerbit widana.
- Hidayat, A. (2021). *Studi Kelayakan Bisnis*. Solok: Insan Cendikia Mandiri.
- Hardinata, T., & Djauhari, A. B. (2018). Kandungan Boraks Dan Formalin Pada Sempol Ayam Yang Beredar Di Sekolah Dasar Kecamatan Sukolilo Surabaya. *Food Science And Technology Jurnal (Foodscitech)*, 1(1).
- Jumingan. (2011). *Studi Kelayakan Bisnis (Teori dan Pembuatan Proposal Kelayakan)*, Jakarta: Bumi Aksara.
- Ma'arifah, A., Azis, MRI, Alamsyah, S., & Oktavianiy, M (2023). Analisis Studi Kelayakan Bisnis Syariah Pada Usaha Kuliner Risol Mayo. *MRBEST*, 1 (3), 61-69.
- Rahmadani, S. (2019). Analisis kelayan Studi kelayakan Bisnis pada pengembangan UMKM Usaha Tahu dan Tempe Karya Mandiri Ditinjau Dari Aspek Produksi, Aspek Pemasaran Dan Aspek Keuangan. *Hirarki: Jurnal Ilmiah Manajemen Dan Bisnis*, 1(1), 76-83.
- Widiawati, W. (2021). Pengaruh Kepemimpinan, Motivasi dan Komunikasi pada Gabungan Kelompok Tani (Gapoktan) Bungin Jaya terhadap Kepuasan Kerja. *JIKEM: Jurnal Ilmu Komputer, Ekonomi dan Manajemen*, 1(1), 10-28.
- Widiawati, W., Azhari, B., Rusdin, R. A., Ulfah, N., & Elihami, E. (2023). The Impact of Creativity, Innovation and Motivation of Bio-Entrepreneurship Students on Recycled Products. *Sublim: Jurnal Pendidikan*, 2(2), 160-165.
- Widiawati, W. (2023). Pengaruh Kepemimpinan, Budaya Organisasi dan Motivasi Terhadap Kinerja Pegawai Kantor Camat Bungin Kabupaten Enrekang. *JIKEM: Jurnal Ilmu Komputer, Ekonomi dan Manajemen*, 3(2), 6087-6095.