

ANALISIS KELAYAKAN USAHA KULINER BAKSO DI KELURAHAN PEPELEGI KECAMATAN WARU KABUPATEN SIDOARJO

Kholifah Firdaus, Ida Bagus Cempena

Program Studi Ekonomi Pembangunan Fakultas Ekonomi dan Bisnis

Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya

Email: Kholifahf@gmail.com, ib_cempena@untag-sby.ac.id

ABSTRAK

Penelitian ini tentang Analisis Kelayakan Usaha yang dilakukan untuk mengetahui tingkat kelayakan suatu usaha. Penelitian ini dilakukan di Kelurahan Pepelegi Kecamatan Waru Kabupaten Sidoarjo dengan objek penelitian kuliner bakso yang berjudul “Analisis Kelayakan Usaha Kuliner Bakso di Kelurahan Pepelegi Kecamatan Waru Kabupaten Sidoarjo”. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui apakah usaha kuliner bakso dinyatakan layak atau tidak layak untuk dijalankan.

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui dari aspek finansial usaha kuliner bakso di Kelurahan Pepelegi Kecamatan Waru Kabupaten Sidoarjo. Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu analisis biaya, analisis pendapatan kemudian dilakukan cek analisis kelayakan usaha untuk mengetahui layak atau tidaknya dengan perhitungan R/C dan ROI. Metode penelitian ini bersifat deskriptif kualitatif dengan mengumpulkan data dengan cara observasi dan wawancara langsung dengan informan penelitian sebagai alat pengumpul data primer.

Secara menyuruh indikator kelayakan usaha yang digunakan dalam penelitian ini yaitu Revenue Cost Ratio dan Return On Investment. Data diperoleh dari 5 informan pemilik usaha kuliner bakso. Untuk hasil penelitian menunjukkan bahwa usaha kuliner bakso menghasilkan rata-rata biaya total sebesar Rp 94.075.034/bulan dengan rata-rata penerimaan sebesar Rp 112.146.000/bulan dan rata-rata pendapatan Rp 18.070.966/bulan. usaha kuliner bakso menghasilkan ROI rata-rata sebesar 195,61% dan menghasilkan R/C rata-rata sebesar 1,19 yang artinya >1 , dengan demikian usaha kuliner bakso di Kelurahan Pepelegi Kecamatan Waru Kabupaten Sidoarjo menguntungkan.

Kata Kunci: Kelayakan Usaha, Kelayakan Finansial, Kuliner Bakso

1. PENDAHULUAN

Usaha kecil dan menengah (UKM) memainkan peran penting dalam perekonomian suatu bangsa atau daerah. Telah banyak upaya yang dilakukan untuk mengembangkan UKM, salah satunya dengan mendorong dan memperbanyak individu atau wirausaha baru di bidang UKM agar masyarakat desa juga dapat memperoleh keterampilan dengan harapan keterampilan tersebut berkembang menjadi usaha kreatif yang bermanfaat bagi perekonomian masyarakat keluarga dan

desa (Lisa dkk., 2021), dan dapat membuka lapangan pekerjaan untuk warga yang membutuhkan. Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah, atau UMKM, adalah penopang perekonomian Indonesia.

Terdapat banyak jenis usaha yang dapat dilakukan, baik bergerak di bidang makanan, minuman maupun yang lainnya. Usaha kuliner makanan merupakan usaha yang tidak akan mati karena makanan adalah kebutuhan pokok. Salah satu usaha kuliner makanan yaitu bakso hampir di semua daerah pasti ada makanan ini. Bakso

adalah masakan Indonesia yang dibuat dengan menggabungkan daging sapi giling, tepung dan bumbu lainnya sebelum dibentuk menjadi bola-bola kecil dan besar. Bakso biasanya disajikan sebagai lauk dengan kuah, mie, tahu, somay atau sayuran sebagai pelengkap. Usaha kuliner bakso termasuk makanan siap saji. Perubahan gaya hidup dan pola konsumsi masyarakat menyebabkan berkembangnya produsen makanan siap saji (Rizqy dkk., 2021).

Usaha kuliner bakso adalah usaha yang menyajikan makanan bakso sebagai menu utamanya. Baik anak-anak sampai orang dewasa menyukai bakso dan sudah akrab di lidah orang Indonesia sehingga tidak heran banyak yang mengemari kuliner yang satu ini. Karena banyaknya masyarakat yang menyukai kuliner ini menjadikan bakso menjadi salah satu bisnis kuliner yang menjanjikan.

Analisis kelayakan usaha berusaha untuk mengetahui tingkat kelayakan suatu jenis usaha, dengan melihat parameter atau kriteria kelayakan tertentu, Oleh karena itu, suatu usaha dianggap layak jika pendapatan yang dihasilkannya menutupi semua biaya yang dikeluarkan, termasuk biaya langsung dan tidak langsung (Kasmir dan Jakfar. 2015:16). Menurut Hasyim (2022) Studi kelayakan bisnis adalah ingin mengetahui apakah suatu kegiatan bisnis menghasilkan pendapatan atau keuntungan ketika dilakukan.

Rumusan Masalah

Berdasarkan Latar Belakang di atas terdapat rumus masalah, yakni: Bagaimana kelayakan usaha kuliner bakso di Kelurahan Pepelegi Kecamatan Waru Kabupaten Sidoarjo?

2. KAJIAN PUSTAKA

Bakso

Bakso merupakan salah satu makanan yang paling banyak digemari oleh masyarakat dari kalangan anak-anak sampai dewasa. Mayoritas bakso yang paling populer di Indonesia adalah bakso yang dibuat dari daging sapi (Rizqy et al., 2021). Bakso dibuat dengan menggabungkan daging sapi giling, tepung dan bumbu lainnya sebelum dibentuk menjadi bola-bola kecil dan besar. Bakso biasanya disajikan sebagai lauk dengan kuah, mie, tahu, somay atau sayuran sebagai pelengkap.

Modal

Modal adalah sekumpulan uang atau barang yang digunakan sebagai dasar untuk melaksanakan suatu pekerjaan. Istilah "*capital*" dalam bahasa Inggris disebut modal yang mengacu pada produk yang diciptakan oleh manusia atau oleh alam yang digunakan untuk membantu menghasilkan barang lain yang dibutuhkan manusia yang bertujuan untuk mendapatkan keuntungan.

Menurut Sukirno (2006:147) Berdasarkan sifatnya, modal terbagi menjadi dua jenis, yaitu:

1. Modal tetap (*Fix Capital*) merupakan Modal yang dapat digunakan untuk produksi secara berkelanjutan dalam waktu jangka Panjang dan tidak terpengaruh oleh besar kecilnya jumlah produksi. Contohnya mesin, kendaraan, gedung, peralatan dan lain sebagainya.
2. Modal lancar (*variable capital*) adalah modal yang habis terpakai dalam sekali proses produksi. Contohnya bahan baku, bahan bakar, dan lain sebagainya.

Biaya Produksi

Menurut Suhardi (2016:216) Biaya produksi diklasifikasikan menjadi dua yaitu

biaya tetap (*fixed cost*) dan biaya tidak tetap (*variabel cost*). Biaya tetap (*fixed cost*) adalah biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi yang tidak tergantung dari besar kecilnya produksi yang dihasilkan. Sedangkan biaya tidak tetap (*variabel cost*) adalah biaya yang jumlah totalnya dapat berubah-ubah sesuai dengan perubahan volume produksi.

Harga

Menurut Goenadhi dan Nobaiti (2017:25) harga merupakan nilai tukar suatu barang yang dinyatakan dengan uang. Menurut Hasyim (2022) Harga adalah nilai atau uang yang bersedia dibayar pelanggan sebagai imbalan atas penawaran tertentu yang akan memenuhi kebutuhan dan keinginan mereka. Sederhananya, penetapan harga adalah ukuran nilai yang diberikan pelanggan untuk mendapatkan keuntungan dari membeli suatu barang atau produk. Sementara pelanggan menerima kebutuhan mereka dengan membeli produk dengan harga yang ditentukan, penjual menentukan harga jual dan mengambil keuntungan dari harga tersebut.

Pengertian Studi Kelayakan Bisnis

Menurut Kasmir dan Jakfar (2015:7) Studi Kelayakan Bisnis merupakan suatu kegiatan yang mempelajari secara mendalam tentang suatu usaha atau bisnis yang akan dijalankan, dalam menentukan layak atau tidak suatu usaha tersebut dijalankan. Kelayakan artinya penelitian yang dilakukan secara mendalam dilakukan untuk menentukan apakah usaha yang akan dijalankan akan memberikan manfaat yang lebih besar dibandingkan dengan biaya yang akan dikeluarkan.

3. METODE PENELITIAN

Desain Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini yaitu Penelitian deskriptif kualitatif Karena penelitian ini berangkat dari kasus tertentu yang ada pada situasi tertentu yaitu kasus penelitian berangkat dari kelayakan usaha. Dalam penelitian kualitatif, sampel disebut sebagai informan atau narasumber (Pasaribu dan Saragih, 2020).

Tempat dan Waktu Penelitian

Tempat dilakukan penelitian ini di Kelurahan Pepelegi, Kecamatan Waru, Kabupaten Sidoarjo. Waktu penelitian dilakukan selama bulan Mei hingga Juni 2023.

Jenis dan Sumber Data

1. Jenis Data

Jenis data yang digunakan yaitu data kualitatif dan data kuantitatif. Data Kualitatif, yaitu data informasi yang berbentuk kalimat, kata-kata, gambaran sumber dari hasil wawancara dan pengamatan langsung di lapangan sedangkan Data Kuantitatif, yaitu data yang berupa data profil pengusaha, data penerimaan, data pendapatan, data biaya variabel, biaya tetap.

2. Sumber Data

Sumber data yang digunakan yaitu data primer dan data sekunder. Data primer dari hasil wawancara dan Data Sekunder berupa BPS Kecamatan Waru.

Informan Penelitian

Populasi penelitian ini seluruh pemilik usaha kuliner bakso di kelurahan pepelegi yang berjumlah 8 orang. Sedangkan informan dalam penelitian ini yaitu 5 pemilik usaha kuliner bakso dilihat dari usaha yang dijalankan bersifat menetap, memiliki warung atau depot,

memiliki gerobak, memiliki meja dan kursi dan memproduksi baksonya sendiri. Daging bakso yang digunakan yaitu daging sapi dan daging ayam.

Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang dilakukan dalam penelitian ini yaitu observasi, wawancara, dan dokumentasi.

Proses Pengolahan Data

Dalam penelitian ini, pengolahan data menggunakan tahap-tahap yaitu: editing, coding, dan tabulasi.

Metode Analisis Data

Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu analisis biaya, penerimaan, pendapatan, R/C dan ROI.

4. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Kelurahan Pepelegi Kecamatan Waru Kabupaten Sidoarjo termasuk wilayah geografis Kabupaten Sidoarjo yang merupakan bagian dari wilayah Sidoarjo timur dengan ketinggian ± 5 meter di atas permukaan laut, kelurahan pepelegi merupakan daerah yang beriklim tropis dimana suhu rata-rata di Kelurahan ini antara 24°-32° celcius. Kelurahan Pepelegi memiliki luas sebesar 12,65 Ha. Pada saat ini Kelurahan Pepelegi tidak hanya digunakan sebagai pemukiman masyarakat saja, namun juga terdapat berbagai macam pedagang, usaha kecil/usaha rumah tangga, perumahan/kos-kosan menjadi salah satu mata pencariannya. Untuk lahan pertanian sudah tinggal satu blok sebelah selatan wilayah Kelurahan Pepelegi. Batas wilayah kelurahan pepelegi di sebelah utara Kelurahan Medaeng berbatasan dengan Kelurahan Bangah, dipisahkan oleh sungai

yang sekaligus mejadi batas Kelurahan Wage dan Kelurahan Sawotratap. Kelurahan pepelegi merupakan Kelurahan yang berada ditengah yang dibatasi oleh setiap sungai.

Profesi yang ada di Kelurahan Pepelegi terdiri dari berbagai macam profesi mulai dari PNS sampai jasa lainnya. Namun untuk bidang pekerjaan yang paling dominan yaitu pedagang dan buruh pabrik/swasta.

Analisis Biaya

Biaya total (TC) merupakan keseluruhan biaya yang dikeluarkan oleh pemilik usaha kuliner bakso yang terdiri dari biaya variabel dan biaya tetap.

Rumus:

$$TC = TVC + TFC$$

Keterangan:

TC : Biaya Total

TFC : Biaya Tetap Total

TVC : Biaya Variabel Total

Biaya Total yang Diperoleh Pemilik Usaha Kuliner Bakso di Kelurahan Pepelegi Kecamatan waru Kabupaten Sidoarjo

No	Nama	Total Biaya Tetap	Total Biaya Variabel	Biaya Total
1.	Ibu Sriani	5.583.775	95.505.000	101.088.775
2.	Ibu Ariswati	631.264	27.405.000	28.036.264
3.	Ibu Sumini	10.879.567	57.135.000	68.014.567
4.	Bapak Sugianto	13.833.038	93.750.000	107.583.038
5.	Bapak Darminto	14.902.528	150.750.000	165.652.528

Total biaya tetap diperoleh dari alat masak, alat makan, meja, kursi, tenaga kerja, listrik dan air yang dibutuhkan dalam

membangun usaha kuliner bakso, sedangkan total biaya variabel merupakan total biaya tidak tetap/variabel seperti bahan baku, bahan pelengkap, gas, dan bumbu dari biaya-biaya tersebut dijumlahkan yang menghasilkan biaya total dari masing-masing pengusaha kuliner bakso, seperti pada table diatas. Biaya total dari ke-5 informan atau pengusaha kuliner bakso mendapatkan rata-rata biaya total sebesar Rp 94.075.034

Penerimaan

Menurut Rizqy dkk., (2021) Penerimaan adalah sejumlah uang yang diterima dari penjualan produknya kepada konsumen. Penerimaan adalah seluruh pendapatan yang diterima tanpa melihat dari mana sumbernya, dengan besaran tidak selalu sama dalam urun waktu tertentu.

Rumus:

$$TR = P \times Q$$

Keterangan:

TR : Penerimaan Total

P : Jumlah permangkok/perporsi

Q : Harga bakso permangkok

Penerimaan yang Diperoleh Pemilik Usaha Kuliner Bakso di Kelurahan Pepelegi Kecamatan Waru Kabupaten Sidoarjo

No	Nama	Penerimaan (Perhari)	Penerimaan (Perbulan)
1.	Ibu Sriani	4.800.000	144.000.000
2.	Ibu Ariswati	1.021.000	30.630.000
3.	Ibu Sumini	3.000.000	90.000.000
4.	Bapak Sugianto	3.720.000	111.600.000
5.	Bapak Darminto	6.150.000	184.500.000

Harga tersebut didapatkan dari hasil wawancara dengan pengusaha usaha

kuliner bakso. seperti yang bisa dilihat pada tabel diatas terdapat 5 macam jenis dan harga yang berbeda serta kuantitas yang terjual pun berbeda-beda, dan begitu juga dengan para pemilik usaha lainnya akan berbeda satu sama lainnya terkait harga dan kuantitasnya, Ketika sudah diketahui keseluruhan harga dan kuantitasnya maka selanjutnya penerimaan dapat dicari dengan menggunakan rumus tersebut. Dari keseluruhan penerimaan ke-5 informan sehingga dapat dihitung rata-rata dari penerimaan yang dihasilkan dari ke-5 informan tersebut sebesar Rp 112.146.00

Pendapatan

Menurut Purnamasari dkk., (2021) Pendapatan merupakan Selisih antara total biaya (biaya tetap dan biaya variabel) yang dikeluarkan dengan penerimaan yang didapatkan. Analisis pendapatan dapat digunakan untuk mengukur keberhasilan suatu kegiatan usaha dan berfungsi sebagai tolak ukur untuk merancang kondisi masa depan.

Rumus:

$$\Pi = TR - TC$$

Keterangan:

π : Pendapatan

TR : Penerimaan Total

TC : Biaya Total

Pendapatan yang Diperoleh Pemilik Usaha Kuliner Bakso di Kelurahan Pepelegi Kecamatan Waru Kabupaten Sidoarjo

No	Nama	Pendapatan (Perbulan)
1.	Ibu Sriani	Rp 42.911.225
2.	Ibu Ariswati	Rp 2.593.736
3.	Ibu Sumini	Rp 21.985.433
4.	Bapak Sugianto	Rp 4.016.962
5.	Bapak Darminto	Rp 18.847.472

Dari tabel tersebut dapat diketahui bahwa pendapatan dari tiap pengusaha berbeda-beda, pendapatan dapat dilihat dari TR – TC, dimana TR merupakan Penerimaan sebelum dikurangi dengan biaya total bisa disebut penerimaan merupakan pendapatan kotor ataupun omset sehingga dari perhitungan tersebut dapat diketahui laba bersih dari masing-masing pengusaha uliner bakso, dengan rata-rata pendapatan dari ke-5 pengusaha kuliner bakso yaitu sebesar Rp 18.070.966

R/C (Revenur Cost Ratio)

Rumus R/C ratio yaitu dengan cara membandingkan antara tingkat pendapatan yang diperoleh dengan modal yang dikeluarkan. Layak tidaknya bisnis, biasanya dihitung dengan standar R/C ratio > 1.

Rumus:

$$R/C = \frac{\text{Penerimaan Total (TR)}}{\text{Biaya Total (TC)}}$$

Maka analisis kelayakan dari R/C ratio adalah:

Jika $R/C > 1$, artinya layak/menguntungkan.

Jika $R/C = 1$, artinya BEP.

Jika $R/C < 1$ artinya tidak layak/rugi.

R/C (Revenue Cost Ratio) Usaha Kuliner Bakso di Kelurahan Pepelegi Kecamatan Waru Kabupaten Sidoarjo

No	Informan	R/C	Keterangan
1.	Ibu Sriani	1,42	Layak diusahakan
2.	Ibu Ariswati	1,09	Layak diusahakan
3.	Ibu Sumini	1,32	Layak diusahakan
4.	Bapak Sugianto	1,03	Layak diusahakan
5.	Bapak Darminto	1,11	Layak diusahakan

Berdasarkan tabel di atas, dari ke-5 informan usaha uliner bakso di Kelurahan Pepelegi Kecamatan Waru Kabupaten Sidoarjo yang memiliki R/C tinggi adalah Ibu Sriani yaitu sebesar 1,424490503520297.

ROI (Return On Investment)

ROI diartikan sebagai rasio keuntungan bersih terhadap biaya. Rumus menghitung ROI adalah sebagai berikut:

$$ROI = \frac{\text{Pendapatan}}{\text{Modal Usaha}} \times 100\%$$

ROI (Return On Investment) Usaha Kuliner Bakso di Kelurahan Pepelegi Kecamatan Waru Kabupaten Sidoarjo

No	Informan	ROI	Keterangan
1.	Ibu Sriani	42,44%	Layak di jalankan
2.	Ibu Ariswati	9,25%	Layak di jalankan
3.	Ibu Sumini	32,32%	Layak di jalankan
4.	Bapak Sugianto	4,47%	Layak di jalankan
5.	Bapak Darminto	11,37%	Layak di jalankan

Return On Investment (ROI) diperoleh dari hasil pembagian antara pendapatan dan modal usaha lalu dikali 100% sehingga menghasilkan ROI. Dari tabel diatas menghasilkan ROI dari ke-5 informan mereka semua yang dinyatakan layak untuk dilanjutkan.

PENUTUP

Kesimpulan

Penelitian di atas dapat ditarik kesimpulan, antara lain:

- Ketersediaan modal usaha kuliner bakso dapat ditinjau melalui bahan baku, bahan pelengkap, bumbu, bahan bakar, alat masak, alat makan, meja

- dan kursi, tenaga kerja, listrik, dan air.
- b. Analisis pendapatan suatu usaha dapat dilakukan dengan menghitung jumlah biaya tetap, biaya variabel, total biaya dan penerimaan
 - c. Hasil perhitungan R/C dan ROI telah dinyatakan usaha kuliner bakso dinyatakan layak.

Saran

- a. Diharapkan adanya manajemen yang baik agar sistem produksi bakso lebih maju.
- b. Bagi pelaku usaha kuliner bakso setiap pengeluaran sebaiknya dicatat lebih rinci agar setiap keluar uang dan masuk dapat terkendali.

DAFTAR PUSTAKA

- Goenadhi, L., & Nobaiti. (2017). *Pengantar Ekonomi Mikro*. Banjarbaru: Scripta Cendekia.
- Hanum, N. (2017). Analisis Faktor-faktor yang Mempengaruhi Pendapatan Pedagang Kaki Lima di Kota Kuala Simpang. *Jurnal Samudra Ekonomika*, 1(1), 72–86. <https://doi.org/https://doi.org/10.1234/jse.v1i1.68>
- Hasyim, S. H. (2022). Analisis Kelayakan Usaha ditinjau dari Aspek Pemasaran (Studi Kasus pada Warung Bakso Bagus Kecamatan Rappocini). *Journal of Economic Education and Entrepreneurship Studies*, 3(2), 2022. <https://ojs.unm.ac.id/JE3S>
- Indriyani, N. (2022). Analisis Kelayakan Usaha Bakso Ikan Di Desa Reuleut Kecamatan Kota Juang Kabupaten Bireuen. *Jurnal Lentera*, 22(1), 1–5. <http://journal.umuslim.ac.id/index.php/ltr1/article/view/1331>
- Kasmir, & Jakfar. (2015). *Studi Kelayakan Bisnis*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Liantono, A., & Suparta, I. M. (2021). Analisis Usaha Home Industri Tempe Di Kampung Unggulan Tempe kelurahan Tenggilis Mejoyo Kecamatan Tenggilis Mejoyo Kota Surabaya. *JEB17: Jurnal Ekonomi Dan Bisnis*, 6(Vol 6 No 2 (2021)), 119–124. <http://jurnal.untag-sby.ac.id/index.php/JEB17/article/view/119-124/4048>
- Lisa, Fauzi, R. N., Anggreani, N., Aisyah, N. R., Larasati, L., Sahetapy, M. S., & Supriadi, I. (2021). Pendampingan Kewirausahaan Melalui Analisis Kelayakan Usaha Bakso Pak Ji. *Media Mahardhika*, 19(3), 534–541. <https://doi.org/10.29062/mahardika.v19i3.276>
- Pasaribu, L. A., & Saragih, L. (2020). Analisis Kelayakan Bisnis Cafe Pada Khalizta Coffee & Resto Kota Pematangsiantar. *Manajemen: Jurnal Ekonomi*, 2(2), 148–158. <https://doi.org/10.36985/manajemen.v2i2.363>
- Purnamasari, W. O. D., Ridwan, & Azizu, A. M. (2021). Analisis Kelayakan Usaha Kerupuk di Desa Dongkala Kecamatan Pasarwajo Kabupaten Buton (Studi Kasus Pada Aliva Kerupuk). *Media Agribisnis*, 5(1), 52–59. <https://doi.org/https://doi.org/10.35326/agribisnis.v5i1.1425>
- Rizqy, Y., Musfiati, Yani, P., Jumadi, Amanda, V., Haris, A., & Hasbiadi. (2021). Analisis Pendapatan Warung Bakso Moro Seneng. *AGRIBIOS*, 19(1), 29. <https://doi.org/10.36841/agribios.v19i1.994>
- Sari, Y. S., Mustangin, A., & Hendro, M. (2022). Analisis Kelayakan Finansial Usaha Bakso Jamur Sawit (Volvariella Volvacea) di Kabupaten Sanggau.

Comserva ..., 2(08), 1350–1356.
<https://comserva.publikasiindonesia.id/index.php/comserva/article/view/468%0Ahttps://comserva.publikasiindonesia.id/index.php/comserva/article/download/468/721>

Soekartawi. (2006). *Prinsip Dasar Ekonomi Pertanian Teori dan Aplikasi Cetakan ke-3*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.

Suhardi. (2016). *Pengantar Ekonomi Mikro*. Yogyakarta: Penerbit Gava Meda.

Sukirno, S. (2006). *Teori Pengantar Ekonomi Makro*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.

Suratiyah, K. (2015). *Ilmu Usahatani Edisi Revisi*. Jakarta: Penebar Swadaya.

Wahyuningtyas, N., Enjelita, Y., Fatimah, S., & Bastomi, M. (2023). Analisis kreatif tentang manajemen persediaan pada usaha bakso kalisongo. *JCAC Journal of Creative of Attitudes Culture*, 4(1), 15–19.
<https://www.journalofdiversity.com/index.php/jcac/article/view/78>

Yusuf, A., Hafid, H., & Tasse, A. M. (2016). Analisis Pendapatan Pedagang Bakso Sapi Di Kabupaten Kolaka. *JITRO*, 3(3), 57–66.
<https://core.ac.uk/download/pdf/294861660.pdf>

Prasetyo, A. (2018). *Ukm, Kelayakan Usaha dan Penilaian Kinerja*. Jakarta Selatan: Indocamp.