

## **ANALISIS STUDI KELAYAKAN BISNIS UMKM KULINER PADA USAHA BAKSO LESTARI H. NAS KOTA MATARAM**

**[An analysis of The Business Feasibility Study of Culinary MSMEs: A Case Study of  
Bakso Lestari H. Nas in Mataram City]**

**Nila Rahayu<sup>1)\*</sup>, Sri Maryanti<sup>2)</sup>, Suhaemi Hilmi<sup>3)</sup>, Septiani Larasati<sup>4)</sup>**

**Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Mataram**

***nilarahayu\_feb@unram.ac.id (corresponding)***

### **ABSTRAK**

Perkembangan sektor kuliner di Indonesia membuka banyak kesempatan bagi usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM), termasuk usaha bakso di Kota Mataram. Namun, tingginya tingkat persaingan usaha menuntut pelaku usaha untuk bisa mengelola bisnis dengan efisien agar bertahan dan tumbuh secara berkelanjutan. Studi ini bertujuan untuk menganalisis kelayakan bisnis Warung Bakso Lestari H. Nas ditinjau dari perspektif hukum dan legalitas, pasar dan pemasaran, teknis dan operasional, manajemen dan organisasi, keuangan, serta sosial dan lingkungan. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dan menggunakan metode pengumpulan data melalui wawancara, pengamatan, dan dokumentasi. Informan yang terlibat dalam studi ini meliputi pemilik usaha, karyawan, dan pelanggan tetap yang dipilih berdasarkan kriteria tertentu. Temuan dari penelitian ini menunjukkan bahwa usaha ini telah memiliki legalitas dasar, strategi pemasaran yang efektif dengan pendekatan online dan offline, serta sistem operasional yang dapat mempertahankan kualitas produk secara konsisten. Dari aspek keuangan, usaha dinilai mampu menghasilkan keuntungan dan memiliki prospek usaha yang baik. Selain itu, usaha ini juga memberikan manfaat kepada masyarakat sekitar melalui penciptaan lapangan kerja dan pengelolaan lingkungan usaha yang baik. Secara keseluruhan, Warung Bakso Lestari H. Nas dinilai layak untuk dijalankan serta dikembangkan sebagai usaha kuliner skala UMKM.

---

**Kata kunci:** *Usaha Kuliner; UMKM; Studi Kelayakan Bisnis*

### **ABSTRACT**

*The growth of the culinary sector in Indonesia has created numerous opportunities for micro, small, and medium enterprises (MSMEs), including meatball businesses in Mataram City. However, the intense level of business competition requires entrepreneurs to manage their businesses efficiently in order to survive and grow sustainably. This study aims to analyze the business feasibility of Warung Bakso Lestari H. Nas from the perspectives of legal and regulatory aspects, market and marketing, technical and operational, management and organization, financial, as well as social and environmental aspects. This study employed a descriptive qualitative approach using data collection methods through interviews, observations, and documentation. The informants involved in this study consisted of the business owner, employees, and regular customers selected based on specific criteria. The findings indicate that the business already possesses basic business legality, implements effective marketing strategies through both online and offline approaches, and has an operational system capable of maintaining consistent product quality. From the financial aspect, the business is considered profitable and demonstrates promising business prospects. In addition, the business also provides positive contributions to the surrounding community through job creation and proper environmental management. Overall, Warung Bakso Lestari H. Nas is considered feasible to operate and further develop as an MSMEs culinary business.*

---

**Keywords:** *Culinary Business; MSMEs; Business feasibility Study*

## PENDAHULUAN

Keberadaan usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) di Indonesia memiliki peranan penting dalam memperkuat pergerakan ekonomi negara. Selain berkontribusi dalam menciptakan kesempatan kerja, sektor UMKM juga berfungsi sebagai penggerak aktivitas ekonomi masyarakat di berbagai bidang, terutama perdagangan dan usaha kuliner. Dalam beberapa tahun terakhir, subsektor kuliner menunjukkan perkembangan yang cukup pesat seiring meningkatnya permintaan masyarakat terhadap makanan siap saji, perubahan pola konsumsi, serta berkembangnya industri ekonomi kreatif di Indonesia. Kondisi tersebut mendorong munculnya berbagai usaha kuliner lokal yang bersaing dalam menawarkan kualitas produk, harga, dan pelayanan terbaik kepada konsumen (Rouf, Rizqi, & Widodasih, 2024).

Di Kota Mataram, perkembangan usaha kuliner terlihat dari semakin banyaknya usaha makanan yang tumbuh dan berkembang, salah satunya usaha bakso. Bakso menjadi salah satu jenis makanan yang memiliki tingkat konsumsi cukup tinggi karena mudah dijangkau oleh berbagai kelompok masyarakat, mulai dari pelajar, mahasiswa, pekerja, hingga keluarga. Selain memiliki cita rasa yang familiar di masyarakat, bisnis bakso juga cenderung mudah untuk dijalankan dengan investasi yang tidak terlalu besar dibandingkan usaha makanan lainnya. Walaupun demikian, persaingan yang sangat ketat memaksa pelaku bisnis bakso dituntut untuk dapat menjaga kualitas produk, mengelola operasional usaha secara efektif efisien, serta menerapkan strategi pemasaran yang sesuai dengan perkembangan pasar.

Keberlangsungan suatu usaha tidak semata-mata ditentukan oleh besarnya tingkat penjualan, tetapi juga dipengaruhi oleh kemampuan pengusaha dalam mengelola berbagai aspek bisnis secara efektif dan berkesinambungan. Dalam konteks ini, studi kelayakan bisnis menjadi komponen penting yang harus dilakukan untuk menilai apakah suatu usaha dapat dijalankan dan dikembangkan. Analisis kelayakan bisnis merupakan proses penilaian terhadap berbagai aspek usaha yang bertujuan untuk mengidentifikasi potensi keuntungan, risiko usaha, serta peluang pengembangan usaha di masa mendatang. Analisis tersebut mencakup aspek hukum, pasar dan pemasaran, teknis dan operasional, manajemen dan struktur organisasi, keuangan, serta dimensi sosial dan lingkungan (Kasmir & Jakfar, 2013).

Kasmir & Jakfar (2013) menjelaskan bahwa studi kelayakan bisnis merupakan proses analisis yang dilakukan secara menyeluruh terhadap suatu usaha atau bisnis untuk menilai apakah usaha tersebut memiliki prospek dan layak untuk dijalankan maupun dikembangkan. Analisis kelayakan bisnis diperlukan agar pelaku usaha dapat mengambil keputusan secara rasional berdasarkan kondisi riil usaha. Sementara itu, Syahputra (2023) menjelaskan bahwa studi kelayakan bisnis tidak hanya digunakan sebagai pertimbangan dalam pengambilan keputusan investasi, tetapi juga berperan menilai efektivitas pengelolaan usaha yang telah berjalan. Dengan demikian, analisis kelayakan usaha merupakan salah satu alat yang krusial bagi UMKM untuk mempertahankan keberlangsungan serta meningkatkan kompetisi usaha di tengah persaingan pasar yang semakin sengit.

Beberapa studi sebelumnya mengindikasikan bahwa analisis kelayakan bisnis memegang peranan krusial dalam pertumbuhan bisnis kuliner. Penelitian Alvida, dkk (2024) menunjukkan bahwa usaha kuliner dapat dinyatakan layak apabila mampu memenuhi aspek pasar, operasional, manajemen, dan keuangan secara optimal. Penelitian Aditama, dkk (2025) juga menjelaskan bahwa kelemahan utama UMKM kuliner umumnya terletak pada aspek legalitas usaha, pengelolaan keuangan yang masih sederhana, serta keterbatasan strategi pemasaran digital. Selain itu, keberhasilan usaha kuliner berskala mikro bukan hanya ditentukan oleh besarnya keuntungan, tetapi juga oleh sejauh mana mampu menjaga kualitas produk, mempertahankan konsumen, serta memastikan keberlangsungan usaha (Salsabila, Alfiana, & Widagdo, 2026).

Meskipun demikian, sebagian besar penelitian terdahulu lebih banyak berfokus pada aspek keuangan atau pemasaran saja, sedangkan penelitian yang mengkaji kelayakan bisnis secara komprehensif pada usaha bakso lokal di Kota Mataram masih relatif terbatas. Padahal, setiap usaha memiliki karakteristik yang berbeda, baik dari sisi pengelolaan, kondisi pasar, maupun strategi bisnis yang diterapkan. Oleh karena itu, diperlukan penelitian lebih lanjut untuk memberikan gambaran menyeluruh terkait kondisi usaha berdasarkan berbagai aspek kelayakan bisnis sehingga dapat menjadi dasar evaluasi dan pengembangan usaha di masa mendatang.

Salah satu usaha kuliner yang menarik untuk dikaji adalah Warung Bakso Lestari H. Nas yang berlokasi di Jalan Lestari, Pejarakan Karya, Ampenan, Kota Mataram. Usaha ini telah aktif sejak tahun 2001 dan masih bertahan sampai sekarang di tengah persaingan usaha kuliner yang cukup sengit. Warung Bakso Lestari H. Nas dikenal memiliki cita rasa khas dengan proses produksi yang masih dilakukan secara manual untuk menjaga kualitas produk. Selain itu, usaha ini juga mulai memanfaatkan pemasaran digital melalui platform layanan pesan antar makanan dan media sosial untuk memperluas jangkauan konsumen.

Penelitian ini memfokuskan kajian pada analisis kelayakan bisnis Warung Bakso Lestari H. Nas ditinjau dari aspek hukum dan legalitas, aspek pasar dan pemasaran, aspek teknis dan operasional, aspek manajemen dan organisasi, aspek keuangan, serta aspek sosial dan lingkungan. Fokus penelitian tersebut dipilih karena seluruh aspek tersebut saling berkaitan dalam menentukan keberhasilan dan keberlanjutan usaha kuliner. Analisis dilakukan untuk memahami kondisi riil usaha, potensi pengembangan bisnis, serta hambatan yang dihadapi pelaku usaha dalam menjalankan kegiatan operasionalnya.

Secara teoritis, studi ini diharapkan mampu memberikan sumbangsih dalam pengembangan kajian terkait kelayakan bisnis, khususnya pada bidang UMKM makanan. Selain itu, kajian ini juga diharapkan mampu menambah pengetahuan empiris terkait manajemen usaha bakso skala UMKM di daerah. Secara praktis, output dari kajian ini diharapkan dapat menjadi acuan evaluasi dan pertimbangan bagi pemilik usaha dalam mengembangkan bisnis mereka agar lebih bersaing dan berkelanjutan. Penelitian ini juga diharapkan dapat menjadi rujukan bagi pelaku UMKM lainnya dalam menyadari pentingnya penerapan studi kelayakan bisnis sebagai landasan dalam pengambilan keputusan usaha.

## **METODE PENELITIAN**

Penelitian ini menerapkan pendekatan deskriptif kualitatif dengan focus pada analisis studi kelayakan bisnis Warung Bakso Lestari H. Nas di Kota Mataram. Pendekatan tersebut dipilih untuk memperoleh gambaran secara menyeluruh mengenai kondisi usaha berdasarkan aspek hukum dan legalitas, pasar dan pemasaran, teknis dan operasional, manajemen dan organisasi, keuangan, serta sosial dan lingkungan. Penelitian dilaksanakan di Warung Bakso Lestari H. Nas yang berlokasi di Jalan Lestari Nomor 3, Pejarakan Karya, Kecamatan Ampenan, Kota Mataram pada periode Maret hingga April 2026.

Informan penelitian terdiri atas pemilik usaha, karyawan, dan pelanggan tetap yang dipilih menggunakan *purposive* karena dianggap memahami aktivitas dan kondisi usaha secara langsung. Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara, observasi lapangan, dan dokumentasi. Wawancara digunakan untuk mendapatkan informasi mengenai pengelolaan usaha, strategi pemasaran, kondisi operasional, serta hambatan yang dihadapi usaha. Observasi dilakukan dengan mengamati aktivitas usaha secara langsung, sedangkan dokumentasi digunakan sebagai data pendukung berupa dokumen legalitas, catatan keuangan, dan dokumentasi kegiatan usaha.

Analisis data dilakukan menggunakan analisis deskriptif kualitatif dengan tahapan reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Data hasil wawancara, observasi, dan dokumentasi diklasifikasikan berdasarkan fokus penelitian kemudian diinterpretasikan secara naratif untuk memperoleh gambaran mengenai kelayakan usaha. Keabsahan data dijaga melalui triangulasi sumber dan triangulasi teknik dengan membandingkan hasil wawancara, pengamatan, dan dokumentasi yang diperoleh selama penelitian.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Warung Bakso Lestari H. Nas merupakan usaha kuliner yang berlokasi di Jalan Lestari Nomor 3, Pejarakan Karya, Kecamatan Ampenan, Kota Mataram dan telah beroperasi sejak tahun 2001. Usaha ini dikelola langsung oleh pemilik bersama anggota keluarga dan dua orang karyawan tetap. Produk utama yang ditawarkan meliputi bakso biasa, bakso urat, bakso telur puyuh, bakso tenis, dan bakso komplit dengan harga yang relatif terjangkau. Proses produksi masih dilakukan secara manual

untuk menjaga kualitas rasa dan konsistensi produk. Dalam satu hari, usaha ini mampu memproduksi sekitar 150 porsi bakso dengan rata-rata penggunaan bahan baku daging sapi sebanyak 10 kilogram per hari. Konsumen usaha berasal dari berbagai latar belakang, mulai dari pelajar, mahasiswa, karyawan, hingga masyarakat luas. Keberhasilan usaha dalam mempertahankan pelanggan menunjukkan bahwa kualitas produk dan pelayanan menjadi aspek utama dalam menjaga loyalitas konsumen. Temuan ini sejalan dengan pendapat Lestari, Silvia, & Astuti (2025) yang menyatakan bahwa usaha bakso memiliki peluang pasar yang besar apabila mampu mempertahankan kualitas rasa, inovasi menu dan pelayanan kepada pelanggan.

Dari aspek hukum dan legalitas, Warung Bakso Lestari H. Nas telah memiliki Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP) sebagai legalitas dasar usaha. Namun demikian, usaha ini belum memiliki sertifikat halal sehingga masih diperlukan pengembangan pada aspek legalitas untuk meningkatkan kepercayaan konsumen. Menurut Aufat, Arjunita, dkk (2025) legalitas usaha merupakan bagian penting dalam mendukung keberlangsungan bisnis karena memberikan perlindungan hukum dan meningkatkan daya saing usaha. Selain itu, sertifikasi halal menjadi faktor penting dalam usaha kuliner karena mayoritas konsumen di Indonesia beragama Islam. Kondisi ini menunjukkan bahwa secara hukum usaha telah layak dijalankan, namun masih memerlukan penyempurnaan legalitas guna mendukung pengembangan usaha di masa mendatang.

Pada aspek pasar dan pemasaran, Warung Bakso Lestari H. Nas menerapkan strategi pemasaran secara tradisional dan modern. Pemasaran modern dilakukan melalui platform digital seperti GrabFood, GoFood, ShopeeFood, dan media sosial Instagram, sedangkan pemasaran tradisional dilakukan melalui pelayanan langsung kepada konsumen di lokasi usaha. Lokasi yang tepat untuk bisnis serta standard produk yang stabil menjadi elemen penting dalam menarik minat pelanggan. Strategi pemasaran tersebut terbukti efisien dalam memperluas area jangkauan penjualan dan meningkatkan kemampuan bersaing di tengah kompetisi bisnis kuliner di Kota Mataram. Hasil ini sejalan dengan studi yang dilakukan oleh Berliani & Abadi,(2023) yang mengungkapkan bahwa pemanfaatan media sosial dan *platform digital* dapat meningkatkan *brand awareness* dan memperluas pasar UMKM di bidang kuliner. Selain itu, Ahmadi et al., (2025) juga menegaskan bahwa strategi pemasaran yang tepat dapat membantu usaha bertahan dalam persaingan pasar yang kompetitif.

Dari aspek teknis dan operasional, seluruh proses produksi bakso dilakukan secara manual dengan menggunakan bahan baku segar dan berkualitas. Pemilik usaha terlibat langsung dalam proses pengolahan bahan baku hingga penyajian produk kepada konsumen. Sistem produksi manual dipertahankan untuk menjaga cita rasa khas yang menjadi identitas usaha. Selain itu, pengendalian mutu dilakukan secara langsung oleh pemilik usaha untuk memastikan kualitas produk tetap konsisten. Menurut Miradji et al., (2023), pengelolaan operasional yang baik mampu meningkatkan efisiensi usaha dan menjaga kualitas produk secara berkelanjutan. Penelitian ini juga diperkuat oleh Hafizh et al., (2021) yang menjelaskan bahwa pengawasan kualitas dalam proses produksi sangat krusial untuk meningkatkan kepuasan pelanggan dan loyalitas konsumen.

Pada aspek manajemen dan organisasi, usaha dikelola secara sederhana berbasis kekeluargaan dengan pembagian tugas yang cukup jelas antara pemilik, anggota keluarga, dan karyawan. Pemilik bertanggung jawab dalam pengawasan produksi dan pengambilan keputusan usaha, sedangkan anggota keluarga dan karyawan membantu kegiatan operasional dan pelayanan konsumen. Sistem pengelolaan berbasis keluarga memberikan fleksibilitas dalam pengambilan keputusan dan menciptakan hubungan kerja yang harmonis. Namun demikian, sistem pengelolaan yang masih sederhana menjadi tantangan dalam pengembangan usaha ke skala yang lebih besar. Rahayu, et al, (2024) menjelaskan bahwa profesionalisme manajemen diperlukan untuk meningkatkan efektivitas pengelolaan usaha dan mendukung pertumbuhan bisnis jangka panjang.

Aspek keuangan menunjukkan bahwa usaha memiliki kondisi finansial yang cukup baik dan layak untuk dijalankan. Total investasi awal usaha sebesar Rp46.838.800 dengan biaya operasional bulanan sekitar Rp42.771.800. Rata-rata pendapatan usaha mencapai Rp50.700.000 per bulan dengan laba bersih sekitar Rp7.928.200 per bulan. Hasil analisis finansial menunjukkan bahwa usaha memiliki *Break Even Point* (BEP) sebesar 1.983 porsi per bulan, sementara rata-rata produksi aktual mencapai sekitar 3.900 porsi per bulan sehingga usaha berada pada kondisi aman dan menguntungkan. Selain itu, hasil analisis *Payback Period* (PP) menunjukkan bahwa pengembalian

modal dapat dicapai dalam waktu sekitar 5,9 bulan dengan nilai *Gross Benefit Cost Ratio (Gross B/C)* sebesar 1,19. Nilai tersebut menunjukkan bahwa usaha layak dijalankan karena nilai *Gross B/C* lebih besar dari satu. Temuan ini sejalan dengan pendapat Meliyana & Rohman (2024) yang menyatakan bahwa analisis keuangan menjadi indikator utama dalam menentukan kelayakan suatu usaha melalui kemampuan usaha menghasilkan keuntungan dan mengembalikan modal investasi.

Dari aspek sosial dan lingkungan, keberadaan Warung Bakso Lestari H. Nas memberikan efek yang menguntungkan bagi masyarakat sekitar dengan menciptakan peluang kerja untuk pegawai serta keterlibatan anggota keluarga dalam operasional usaha. Selain itu, usaha juga menjaga kebersihan lingkungan dan sanitasi tempat usaha untuk memberikan kenyamanan kepada konsumen. Upaya tersebut menunjukkan adanya tanggung jawab sosial usaha terhadap lingkungan sekitar. Menurut Alvida, dkk, (2024) usaha yang mengedepankan pertimbangan sosial serta lingkungan memiliki kemungkinan yang lebih tinggi untuk berkembang secara berkelanjutan karena mampu membangun citra positif di masyarakat.

Secara keseluruhan, hasil penelitian menunjukkan bahwa Warung Bakso Lestari H. Nas layak untuk dijalankan dan dikembangkan berdasarkan aspek hukum dan legalitas, pasar dan pemasaran, teknis dan operasional, manajemen dan organisasi, keuangan, serta sosial dan lingkungan. Meskipun demikian, usaha masih perlu melakukan pengembangan pada aspek legalitas halal dan pengelolaan keuangan yang lebih profesional agar mampu meningkatkan daya saing usaha di masa mendatang.

## **PENUTUP**

### **Simpulan**

Berdasarkan hasil penelitian, Warung Bakso Lestari H. Nas di Kota Mataram dinilai layak untuk dijalankan dan dikembangkan berdasarkan aspek hukum dan legalitas, pasar dan pemasaran, teknis dan operasional, manajemen dan organisasi, keuangan, serta sosial dan lingkungan. Usaha ini telah memiliki legalitas dasar berupa Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP), menerapkan strategi pemasaran online dan offline yang efektif, serta mampu menjaga kualitas produk melalui proses produksi manual dengan bahan baku berkualitas. Dari aspek keuangan, usaha menunjukkan kondisi yang menguntungkan dengan pendapatan dan laba yang stabil, nilai *Break Even Point (BEP)* sebesar 1.983 porsi per bulan, *Payback Period (PP)* selama 5,9 bulan, dan nilai *Gross Benefit Cost Ratio (Gross B/C)* sebesar 1,19 sehingga usaha dinilai layak secara finansial. Selain itu, usaha juga memberikan efek yang menguntungkan bagi masyarakat sekitar melalui penciptaan lapangan kerja dan upaya menjaga kebersihan lingkungan usaha.

### **Saran**

Pemilik usaha disarankan untuk meningkatkan aspek legalitas melalui pengurusan sertifikasi halal guna meningkatkan kepercayaan konsumen dan memperluas peluang pasar. Selain itu, pencatatan laporan keuangan perlu dilakukan secara lebih profesional dan terstruktur agar memudahkan evaluasi usaha dan pengambilan keputusan bisnis. Penggunaan teknologi digital dan media sosial juga perlu terus dikembangkan untuk memperkuat strategi pemasaran dan meningkatkan daya saing usaha di tengah persaingan bisnis kuliner yang semakin kompetitif. Bagi penelitian mendatang, studi ini bisa diperluas dengan mengintegrasikan analisis numerik atau rencana pengembangan bisnis agar dihasilkan temuan yang lebih menyeluruh.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Aditama, Y. F., Fitriyani, D. N., & Astuti, D. (2025). Studi Kelayakan Bisnis UMKM Roti Pisang. *Pediaqu: Jurnal Pendidikan Sosial Dan Humaniora*, 4(2), 2534–2542.
- Ahmadi, A. K. ... Utara, S. (2025). Analisis Aspek Pasar sebagai Pilar Utama dalam Studi Kelayakan Bisnis untuk Mendukung Keberlanjutan Usaha. *Jurnal Manajemen Dan Ekonomi Kreatif*, 3(1), 209–221.
- Alvida, D., Royani, I., & dkk. (2024). Analisis Studi Kelayakan Bisnis Pada Umkm Mie Ayam Dan Bakso Sebatas Ikhtiar Ditinjau Dari Aspek Pasar Dan Pemasaran, Aspek Teknik Dan

- Operasional, Aspek Sosial, Dan Aspek Lingkungan. *Jurnal Ekonomi Manajemen (JEKMa) Kompetitif*, 28(10), 59–63.
- Aufat, M. F., Arjunita, S., & Dkk. (2025). Analisis Pentingnya Aspek Hukum Dalam Studi Kelayakan Bisnis Sebagai jaminan Keabsahan Usaha. *JISMDB*, 2(4), 314–325.
- Berliani, D. N., & Abadi, M. T. (2023). Analisis Studi Kelayakan Bisnis pada Usaha Keripik Singkong. *BISMA : Business and Management Journal*, 1(02), 60–68. <https://doi.org/10.59966/bisma.v1i02.179>
- Hafizh, M. A., Rangkuti, N. A., Azyura, R., & Lestari, T. D. Y. (2021). Aspek Teknis dan Operasional. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Dan Manajemen*, 3(1), 1–4.
- Kasmir, K., & Jakfar, J. (2013). *Studi Kelayakan Bisnis* (Jefry (ed.); Revisi, Issue March). Kencana.
- Lestari, O. P., Silvia, D., & Astuti, D. (2025). Analisis Studi Kelayakan Bisnis Bakso Super Semar sebagai Tempat Tongkrong di Kecamatan Serang Baru. *Jurnal Ekonomi Dan Bisnis Digital*, 12(01), 1602–1607.
- Meliyana, H., & Rohman, A. (2024). Analisis Studi Kelayakan Bisnis pada Pengembangan UMKM Sembako di Desa Keramean dari Aspek Hukum, Aspek Pemasaran dan Aspek Keuangan. *Jurnal Penelitian Manajemen Dan Inovasi Riset*, 2(4), 12–22. <https://doi.org/10.61132/lokawati.v2i4.936>
- Miradji, M. A. ... dkk. (2023). Analisis Kelayakan Usaha Produk “Bakso Penyet CEMARA.” *Jurnal Kendali Akuntansi*, 1(3), 152–161. <https://doi.org/10.59581/jka-widyakarya.v1i3.611>
- Rahayu, S. yuli, Ndruru, I. J., Hulu, W., & et.all. (2024). Analisis Studi Kelayakan Bisnis Toko Buah-Buahan Mama Gibran Di Cikarang Barat Ditinjau Dari Aspek Teknik, Aspek Pemasaran, Aspek Manajemen Dan Aspek Hukum. *Jurnal Keuangan Dan Manajemen Terapan*, 5(4).
- Rouf, A., Rizqi, M., & Widodasih, R. R. W. K. (2024). Analisis Studi Kelayakan Bisnis Pada Minuman Top Fresh Healty Drink Di Desa Sukaresmi Ditinjau Dari Aspek Pemasaran ,Manajemen, SDM dan Humuk. *Jurnal Penelitian Multidisiplin Bangsa*, 1(6), 412–419.
- Salsabila, J. F., Alfiana, D. N., & Widagdo, D. E. (2026). Kunci keberhasilan usaha kuliner skala mikro berdasarkan perspektif pelaku usaha. *Jurnal Media Akademik*, 4(1).
- Syahputra. (2023). Studi Kelayakan Bisnis. In M. A. Wardana (Ed.), *Studi Kelayakan Bisnis* (p. 1). CV Intelektual Manifes Media.