ABSTRAK

ANALISIS KELAYAKAN USAHA MAKANAN TRADISIONAL PEPES

Oleh:
Nama : Winda Octaviany
NIM : 1.03.08.010

Berbagai usaha kuliner pada saat ini sedang menjamur dimana-mana dan sangat bervariasi dari makanan modern, tradisional sampai makanan internasional. Salah satu jenis makanan tradisional yaitu makanan pepes. Pepes merupakan makanan tradisional Indonesia yang khas dari tatar sunda, yaitu cara mengolah bahan makanan dengan menggunakan daun pisang kemudian dikukus atau dibakar hingga matang, biasanya makanan yang dipepes itu adalah ikan. Pepes disajikan dengan nasi dan makanan lain seperti sambal dan lalab, pepes ini sangat di gemari oleh masyarakat yang menyukai makanan tradisional.

Studi kelayakan perlu dilakukan untuk mengetahui layak atau tidaknya sebuah usaha. Penilaian untuk melakukan kelayakan harus didasarkan pada beberapa aspek. Aspek-aspek yang perlu dikaji dalam analisis kelayakan ini adalah aspek pasar, aspek teknik, aspek hukum dan aspek finansial.

Berdasarkan hasil dari studi kelayakan bisnis, pendirian usaha dapat dikatakan layak jika semua aspek telah diuji. Dari segmentasi pasar usaha pepes ini dapat dilihat dari aspek demografis dan perilaku karena dapat dikonsumsi oleh remaja, dewasa dan orangtua dan pepes ini mendapat respon yang baik di masyarakat karena rasanya yang enak. Dari aspek teknik, usaha pepes ini memiliki distribusi yang bagus karena dapat langsung sampai ke konsumen dari pembuatnya langsung. Dari aspek hukum usaha pepes ini perizinannya sudah memenuhi kriteria yaitu mempunyai izin dari kelurahan. Dari aspek finansial dengan NPV sebesar Rp. 15.028.743, IRR 81% serta *payback periode* 3,6 bulan.

Setelah dilakukan analisis dari aspek-aspek yang ada dalam studi kelayakan bisnis, yaitu aspek pasar, aspek teknik, aspek hukum dan aspek finansial usaha pepes ini dikatakan layak untuk didirikan.

Kata Kunci: Studi Kelayakan, Aspek Kelayakan