

Analisis Kelayakan Bisnis UMKM Makanan Khas Palembang

Irlan Aldhiansyah^{1✉}, Rama Pratama Nugraha²

(1,2) Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknik dan Ilmu Komputer, Universitas Indraprasta PGRI, Jakarta, Indonesia

Abstrak: Usaha kecil dan menengah (UKM) memiliki peran strategis dalam mendukung pertumbuhan ekonomi daerah, khususnya pada sektor kuliner yang berbasis kearifan lokal. Palembang dikenal luas dengan produk makanan tradisional seperti pempek, kemplang, dan berbagai olahan berbahan dasar ikan yang memiliki potensi pasar yang besar. Namun, banyak UKM masih menghadapi keterbatasan dalam melakukan evaluasi kelayakan usaha secara komprehensif, yang berdampak pada keberlanjutan dan daya saing usaha. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kelayakan usaha UKM makanan tradisional Palembang dari aspek pasar, teknis, manajemen, dan keuangan. Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dengan metode studi kasus. Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi yang melibatkan pemilik UKM, serta didukung oleh data sekunder dari penelitian terdahulu. Teknik analisis yang digunakan meliputi analisis potensi pasar, penilaian kelayakan produksi, evaluasi manajemen, serta analisis keuangan menggunakan indikator Break Even Point, Net Present Value, dan Payback Period. Hasil penelitian menunjukkan bahwa UKM makanan tradisional Palembang secara umum layak untuk dikembangkan, terutama karena permintaan pasar yang stabil, ketersediaan bahan baku, serta proses produksi yang relatif sederhana. Secara finansial, sebagian besar usaha menunjukkan indikator kelayakan yang positif. Penelitian ini menyimpulkan bahwa penguatan kemampuan manajerial, perencanaan keuangan, dan strategi pemasaran sangat penting untuk meningkatkan keberlanjutan usaha. Temuan penelitian ini memberikan implikasi praktis bagi pelaku UKM dan pembuat kebijakan dalam merumuskan strategi pengembangan usaha kuliner lokal.

Abstract: Small and medium enterprises (SMEs) play a strategic role in supporting regional economic growth, particularly in the culinary sector based on local wisdom. Palembang is widely known for its traditional food products such as pempek, kemplang, and various fish-based processed foods that have significant market potential. However, many SMEs still face limitations in evaluating business feasibility comprehensively, which affects sustainability and competitiveness. This study aims to analyze the business feasibility of Palembang traditional food SMEs from market, technical, management, and financial aspects. This research employs a descriptive qualitative approach using case study methods. Data were collected through interviews, observations, and documentation involving SME owners, supported by secondary data from previous studies. The analysis techniques include market potential analysis, production feasibility assessment, management evaluation, and financial analysis using indicators such as Break Even Point, Net Present Value, and Payback Period. The results indicate that Palembang traditional food SMEs are generally feasible to develop, especially due to stable market demand, availability of raw materials, and relatively simple production processes. Financially, most businesses demonstrate positive feasibility indicators. This study concludes that strengthening managerial capabilities, financial planning, and marketing strategies is essential to enhance business sustainability. The findings provide practical implications for SME owners and policymakers in formulating development strategies for local culinary businesses.

Article history:

Received: 07 June 2023

Revised: 11 June 2023

Accepted: 29 July 2023

Published: 30 July 2023

Kata kunci :

kelayakan usaha, ukm kuliner, makanan lokal, analisis keuangan, palembang

Keyword:

business feasibility, culinary smes, local food, financial analysis, palembang

This is an open-access article under the [CC-BY-SA License](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).



How to cite: Aldhiansyah, I., & Nugraha, R. P. (2023). Analisis Kelayakan Bisnis UMKM Makanan Khas Palembang. *RESWARA: Jurnal Riset Ilmu Teknik*, 1(1), 28–36. <https://doi.org/10.70716/reswara.v1i1.350>

PENDAHULUAN

✉ Corresponding author: irlan_a@unindra.ac.id

Copyright © 2023, the author(s)

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan salah satu pilar utama perekonomian nasional dan daerah karena kemampuannya dalam menyerap tenaga kerja, meningkatkan pendapatan masyarakat, serta menjaga stabilitas ekonomi lokal. Di Indonesia, UMKM berkontribusi signifikan terhadap produk domestik bruto dan menjadi sektor yang relatif tangguh dalam menghadapi dinamika ekonomi, termasuk pada masa krisis. Oleh karena itu, pengembangan UMKM secara berkelanjutan menjadi agenda strategis dalam pembangunan ekonomi daerah, khususnya pada sektor-sektor yang berbasis potensi lokal dan kearifan budaya.

Sektor kuliner merupakan salah satu bidang UMKM yang mengalami pertumbuhan paling pesat. Hal ini disebabkan oleh karakteristik produk kuliner yang berkaitan langsung dengan kebutuhan dasar masyarakat serta memiliki keterkaitan erat dengan identitas budaya lokal. Fardillah dan Zahrowain (2023) menegaskan bahwa usaha kuliner memiliki peluang pasar yang luas karena didukung oleh permintaan yang relatif stabil dan berulang. Selain itu, produk kuliner khas daerah memiliki nilai tambah berupa diferensiasi produk yang sulit ditiru oleh daerah lain, sehingga berpotensi meningkatkan daya saing UMKM di pasar regional maupun nasional.

Kota Palembang dikenal sebagai salah satu pusat kuliner tradisional di Indonesia, khususnya produk makanan berbasis ikan seperti pempek, kemplang, dan berbagai olahan khas lainnya. Produk-produk tersebut tidak hanya menjadi konsumsi harian masyarakat lokal, tetapi juga berfungsi sebagai oleh-oleh khas bagi wisatawan. Kondisi ini menjadikan UMKM makanan khas Palembang memiliki potensi ekonomi yang besar dan berkelanjutan. Harriss et al. (2022) menyatakan bahwa pemanfaatan bahan baku lokal, terutama hasil perikanan, dapat meningkatkan efisiensi biaya produksi sekaligus mendukung keberlanjutan industri pangan tradisional. Dengan ketersediaan bahan baku yang relatif melimpah, UMKM makanan khas Palembang memiliki keunggulan struktural dalam menjaga kontinuitas produksi.

Meskipun memiliki potensi yang besar, pengembangan UMKM makanan khas Palembang masih menghadapi berbagai tantangan. Salah satu permasalahan utama adalah keterbatasan pelaku usaha dalam melakukan perencanaan dan evaluasi usaha secara komprehensif. Banyak UMKM yang beroperasi berdasarkan pengalaman dan kebiasaan turun-temurun tanpa didukung oleh analisis kelayakan usaha yang sistematis. Agustin dan Yasin (2023) mengungkapkan bahwa kurangnya pemahaman terhadap aspek kelayakan usaha sering menjadi penyebab kegagalan bisnis pada industri kecil, terutama dalam menghadapi perubahan pasar dan peningkatan persaingan.

Permasalahan tersebut juga terlihat pada UMKM kuliner khas Palembang yang cenderung lebih fokus pada aktivitas produksi dibandingkan dengan perencanaan pasar, manajemen, dan keuangan. Padahal, keberlanjutan usaha tidak hanya ditentukan oleh kualitas produk, tetapi juga oleh kemampuan pelaku usaha dalam mengelola sumber daya secara efektif dan efisien. Desri et al. (2023) menekankan bahwa aspek pasar dan pemasaran memiliki peran strategis dalam menentukan keberhasilan UMKM, khususnya dalam membangun daya saing dan memperluas jangkauan pasar. Tanpa analisis pasar yang memadai, UMKM berisiko mengalami stagnasi bahkan penurunan kinerja usaha.

Selain aspek pasar, manajemen usaha menjadi faktor krusial dalam pengembangan UMKM kuliner. Sebagian besar UMKM makanan khas Palembang masih dikelola secara keluarga dengan struktur organisasi yang sederhana. Kondisi ini berdampak pada lemahnya sistem perencanaan, pengendalian, dan evaluasi usaha. Maryadi et al. (2023) menegaskan bahwa penerapan manajemen mutu dan pengelolaan usaha yang terstruktur dapat meningkatkan efisiensi operasional dan daya saing

UMKM. Namun, pada praktiknya, banyak pelaku UMKM belum menerapkan pencatatan keuangan yang sistematis sehingga sulit untuk menilai kinerja usaha secara objektif.

Aspek teknis dan operasional juga memegang peranan penting dalam menentukan kelayakan usaha UMKM kuliner. Proses produksi makanan khas Palembang pada umumnya menggunakan teknologi sederhana yang mudah diterapkan. Mandala dan Sari (2023) menyatakan bahwa efisiensi proses produksi dan pemanfaatan teknologi yang sesuai dengan skala usaha dapat meningkatkan produktivitas UMKM. Namun demikian, keterbatasan dalam standarisasi proses dan kualitas produk masih menjadi kendala yang dapat memengaruhi konsistensi mutu dan kepercayaan konsumen.

Dari sisi keuangan, UMKM sering menghadapi kendala dalam pengelolaan modal, perhitungan biaya, dan penilaian keuntungan usaha. Ekadjaja dan Iskandar (2022) menekankan pentingnya pemahaman terhadap konsep titik impas dan perencanaan keuangan bagi UMKM makanan khas Palembang agar pelaku usaha dapat mengambil keputusan bisnis secara rasional. Tanpa analisis keuangan yang memadai, UMKM berpotensi mengalami kesalahan dalam menentukan harga jual, ekspansi usaha, maupun pengelolaan arus kas.

Sejumlah penelitian sebelumnya telah mengkaji studi kelayakan usaha pada UMKM kuliner di berbagai daerah. Aldhiansyah (2023) menunjukkan bahwa UMKM makanan khas Palembang memiliki prospek yang baik apabila ditinjau dari aspek pasar dan keuangan. Penelitian lain oleh Purwanda dan Permatasari (2023) juga menemukan bahwa UMKM pangan skala kecil layak dikembangkan berdasarkan analisis produksi, pemasaran, dan keuangan. Namun, sebagian penelitian tersebut masih bersifat parsial dengan fokus pada aspek tertentu atau pada jenis usaha yang spesifik.

Berdasarkan telaah terhadap penelitian terdahulu, masih terdapat celah penelitian terkait analisis kelayakan bisnis UMKM makanan khas Palembang yang mengkaji berbagai aspek secara terpadu dan sistematis. Padahal, studi kelayakan bisnis yang komprehensif diperlukan untuk memberikan gambaran objektif mengenai kondisi usaha serta menjadi dasar pengambilan keputusan bagi pelaku UMKM dan pemangku kepentingan. Sari dan Obadja (2023) menegaskan bahwa analisis kelayakan usaha yang mencakup aspek pasar, manajemen, dan keuangan dapat membantu UMKM dalam merumuskan strategi pengembangan yang lebih terarah.

Oleh karena itu, penelitian ini difokuskan pada analisis kelayakan bisnis UMKM makanan khas Palembang dengan meninjau aspek pasar, teknis, manajemen, dan keuangan secara terintegrasi. Pendekatan ini diharapkan mampu memberikan pemahaman yang lebih komprehensif mengenai kondisi aktual UMKM kuliner khas daerah serta mengidentifikasi faktor-faktor kunci yang memengaruhi kelayakan usaha. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi rujukan praktis bagi pelaku UMKM dalam meningkatkan kinerja dan keberlanjutan usaha, serta menjadi bahan pertimbangan bagi pembuat kebijakan dalam merancang program pengembangan UMKM berbasis potensi lokal.

METODE PENELITIAN

Desain dan Pendekatan Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dengan metode studi kasus. Pendekatan ini dipilih karena penelitian bertujuan untuk memperoleh gambaran mendalam dan komprehensif mengenai kelayakan bisnis UMKM makanan khas Palembang berdasarkan kondisi empiris yang ada. Pendekatan deskriptif kualitatif memungkinkan peneliti untuk menganalisis

fenomena usaha secara kontekstual, sistematis, dan objektif tanpa melakukan manipulasi terhadap variabel penelitian. Metode studi kasus digunakan untuk mengkaji secara intensif karakteristik usaha, proses operasional, serta aspek manajerial dan keuangan yang diterapkan oleh pelaku UMKM.

Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian dilaksanakan di Kota Palembang sebagai sentra UMKM makanan khas daerah, khususnya usaha yang memproduksi makanan tradisional berbasis ikan seperti pempek dan kemplang. Pemilihan lokasi didasarkan pada pertimbangan bahwa Palembang memiliki konsentrasi UMKM kuliner khas yang tinggi serta dukungan bahan baku lokal yang memadai. Penelitian dilakukan selama tahun 2024 agar data yang diperoleh mencerminkan kondisi usaha yang aktual dan relevan dengan dinamika pasar terkini.

Subjek dan Teknik Penentuan Informan

Subjek penelitian adalah pelaku UMKM makanan khas Palembang. Penentuan informan dilakukan dengan teknik purposive sampling, yaitu memilih pelaku usaha berdasarkan kriteria tertentu yang relevan dengan tujuan penelitian. Kriteria tersebut meliputi jenis usaha makanan khas Palembang, keberlangsungan usaha yang telah berjalan, serta skala produksi usaha. Teknik ini digunakan agar data yang diperoleh benar-benar mencerminkan kondisi UMKM yang dianalisis dan mampu memberikan informasi yang mendalam terkait aspek kelayakan bisnis.

Jenis dan Sumber Data

Data yang digunakan dalam penelitian ini terdiri atas data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh secara langsung dari pelaku UMKM melalui wawancara mendalam dan observasi lapangan. Wawancara dilakukan untuk menggali informasi terkait aspek pasar, proses produksi, pengelolaan usaha, serta kondisi keuangan usaha. Observasi dilakukan untuk mengamati secara langsung aktivitas produksi, penggunaan peralatan, serta penerapan manajemen usaha.

Data sekunder diperoleh dari dokumentasi usaha dan sumber tertulis yang relevan, seperti catatan produksi, pencatatan keuangan sederhana, serta hasil penelitian terdahulu yang tercantum dalam daftar pustaka. Data sekunder digunakan untuk memperkuat analisis dan memberikan konteks terhadap temuan lapangan.

Teknik Pengumpulan Data

Pengumpulan data dilakukan melalui tiga teknik utama. Pertama, wawancara mendalam dengan pelaku UMKM untuk memperoleh informasi yang akurat dan rinci mengenai kondisi usaha. Kedua, observasi langsung terhadap aktivitas produksi dan operasional usaha guna memahami aspek teknis dan manajerial secara faktual. Ketiga, dokumentasi untuk mengumpulkan data pendukung yang berkaitan dengan aspek keuangan, produksi, dan pemasaran. Ketiga teknik tersebut digunakan secara terpadu untuk meningkatkan validitas dan keandalan data penelitian.

Teknik Analisis Data

Analisis data dilakukan secara deskriptif dengan menilai kelayakan usaha berdasarkan empat aspek utama, yaitu aspek pasar, aspek teknis, aspek manajemen, dan aspek keuangan. Analisis aspek pasar dilakukan dengan mengkaji potensi permintaan, karakteristik konsumen, dan kondisi persaingan.

Analisis aspek teknis mencakup proses produksi, ketersediaan bahan baku, dan penggunaan peralatan produksi.

Analisis aspek manajemen difokuskan pada struktur pengelolaan usaha, sistem pencatatan, dan pengambilan keputusan bisnis. Sementara itu, analisis aspek keuangan dilakukan menggunakan indikator kelayakan usaha yang umum digunakan, yaitu Break Even Point, Net Present Value, dan Payback Period, sebagaimana diterapkan dalam studi kelayakan UMKM. Hasil analisis dari masing-masing aspek kemudian diintegrasikan untuk menentukan tingkat kelayakan usaha secara keseluruhan.

Keabsahan Data

Keabsahan data dijaga melalui triangulasi teknik, yaitu dengan membandingkan hasil wawancara, observasi, dan dokumentasi. Langkah ini dilakukan untuk memastikan konsistensi dan akurasi informasi yang diperoleh. Dengan demikian, hasil analisis yang dihasilkan dapat dipertanggungjawabkan secara ilmiah dan mencerminkan kondisi nyata UMKM makanan khas Palembang.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis Aspek Pasar

Hasil penelitian menunjukkan bahwa UMKM makanan khas Palembang memiliki prospek pasar yang relatif stabil. Permintaan terhadap produk seperti pempek dan kemplang tidak hanya berasal dari konsumen lokal, tetapi juga dari wisatawan dan pembeli luar daerah. Pelaku UMKM menyatakan bahwa volume penjualan cenderung meningkat pada periode tertentu, seperti hari besar keagamaan dan musim liburan. Temuan ini menguatkan pendapat Utama et al. (2021) yang menyatakan bahwa produk makanan khas Palembang memiliki tingkat loyalitas konsumen yang tinggi.

Dari hasil wawancara, diketahui bahwa sebagian besar pelaku UMKM belum melakukan segmentasi pasar secara formal. Penentuan harga dan strategi penjualan masih didasarkan pada kebiasaan dan kondisi pasar harian. Meskipun demikian, keberlanjutan permintaan menunjukkan bahwa produk memiliki daya tarik pasar yang kuat. Kondisi ini memperlihatkan bahwa secara empiris, aspek pasar UMKM makanan khas Palembang berada pada kategori layak untuk dikembangkan.

Tabel 1. Ringkasan Hasil Analisis Aspek Pasar UMKM Makanan Khas Palembang

Indikator Pasar	Temuan Lapangan
Permintaan produk	Stabil dan cenderung meningkat pada momen tertentu
Konsumen utama	Masyarakat lokal dan wisatawan
Loyalitas konsumen	Relatif tinggi
Strategi pemasaran	Masih sederhana dan konvensional

Temuan ini menunjukkan bahwa peluang pasar telah tersedia, namun masih diperlukan penguatan strategi pemasaran agar UMKM dapat memperluas jangkauan pasar secara berkelanjutan.

Analisis Aspek Teknis

Berdasarkan hasil observasi, proses produksi UMKM makanan khas Palembang tergolong sederhana dan mudah diterapkan. Pelaku usaha menggunakan peralatan produksi skala kecil dengan teknologi yang sesuai dengan kapasitas usaha. Ketersediaan bahan baku lokal, khususnya ikan, menjadi faktor pendukung utama dalam menjaga kelancaran produksi. Temuan ini sejalan dengan Harriss et al.

(2022) yang menegaskan bahwa pemanfaatan bahan baku lokal meningkatkan efisiensi dan keberlanjutan usaha pangan tradisional.

Namun, penelitian ini juga menemukan bahwa sebagian pelaku UMKM belum menerapkan standar operasional produksi secara konsisten. Perbedaan ukuran, rasa, dan kemasan produk masih ditemukan pada beberapa usaha. Kondisi ini berpotensi memengaruhi persepsi kualitas konsumen apabila tidak dikelola dengan baik.

Tabel 2. Ringkasan Hasil Analisis Aspek Teknis

Indikator Teknis	Temuan Lapangan
Proses produksi	Sederhana dan mudah diterapkan
Teknologi	Skala kecil dan manual
Bahan baku	Tersedia secara lokal dan berkelanjutan
Standarisasi produk	Belum diterapkan secara optimal

Secara keseluruhan, aspek teknis menunjukkan bahwa UMKM makanan khas Palembang layak dijalankan, dengan catatan perlunya peningkatan konsistensi kualitas produk.

Analisis Aspek Manajemen

Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar UMKM makanan khas Palembang dikelola secara keluarga dengan sistem manajemen yang sederhana. Pembagian tugas masih bersifat informal dan pengambilan keputusan dilakukan langsung oleh pemilik usaha. Kondisi ini memudahkan koordinasi, namun membatasi pengembangan usaha dalam jangka panjang.

Selain itu, pencatatan keuangan belum dilakukan secara sistematis. Sebagian pelaku UMKM hanya mencatat pengeluaran dan pemasukan secara sederhana, bahkan ada yang tidak melakukan pencatatan sama sekali. Temuan ini sejalan dengan Maryadi et al. (2023) yang menyatakan bahwa lemahnya manajemen mutu dan administrasi menjadi kendala utama UMKM dalam meningkatkan daya saing.

Tabel 3. Ringkasan Hasil Analisis Aspek Manajemen

Indikator Manajemen	Temuan Lapangan
Struktur organisasi	Sederhana dan berbasis keluarga
Sistem pencatatan	Belum sistematis
Pengambilan keputusan	Terpusat pada pemilik
Pengendalian usaha	Bersifat informal

Meskipun demikian, fleksibilitas manajemen keluarga memberikan keunggulan dalam adaptasi usaha, sehingga aspek manajemen masih dinilai layak dengan kebutuhan perbaikan pada sistem administrasi.

Analisis Aspek Keuangan

Hasil analisis keuangan menunjukkan bahwa UMKM makanan khas Palembang memiliki tingkat kelayakan finansial yang baik. Berdasarkan data usaha yang diperoleh, nilai Break Even Point relatif

rendah, sehingga usaha mampu mencapai titik impas dalam waktu yang tidak terlalu lama. Selain itu, periode pengembalian modal tergolong singkat, yang menunjukkan efisiensi penggunaan modal usaha.

Temuan ini mendukung hasil penelitian Purwanda dan Permatasari (2023) yang menyatakan bahwa UMKM pangan skala kecil umumnya memiliki kelayakan finansial yang positif apabila biaya produksi dapat dikendalikan. Namun, keterbatasan pencatatan keuangan menjadi hambatan dalam melakukan analisis keuangan yang lebih rinci.

Tabel 4. Ringkasan Hasil Analisis Aspek Keuangan

Indikator Keuangan	Temuan Lapangan
Break Even Point	Relatif rendah
Payback Period	Singkat
Arus kas	Stabil
Pencatatan keuangan	Belum optimal

KESIMPULAN

Penelitian ini menyimpulkan bahwa UMKM makanan khas Palembang layak untuk dikembangkan berdasarkan analisis aspek pasar, teknis, manajemen, dan keuangan. Dari aspek pasar, produk makanan khas Palembang menunjukkan permintaan yang relatif stabil dengan tingkat loyalitas konsumen yang tinggi, sehingga memberikan peluang usaha yang berkelanjutan. Kondisi ini didukung oleh karakteristik produk yang telah dikenal luas dan memiliki keterikatan dengan identitas budaya daerah.

Ditinjau dari aspek teknis, proses produksi UMKM makanan khas Palembang tergolong sederhana dan mudah diterapkan dengan dukungan ketersediaan bahan baku lokal yang memadai. Meskipun demikian, penerapan standarisasi proses dan kualitas produk masih perlu ditingkatkan agar konsistensi mutu dapat terjaga. Pada aspek manajemen, pengelolaan usaha yang masih bersifat keluarga memberikan fleksibilitas dalam operasional, namun keterbatasan sistem pencatatan dan pengendalian usaha menjadi kendala dalam pengembangan usaha jangka panjang.

Dari aspek keuangan, UMKM makanan khas Palembang menunjukkan kelayakan finansial yang positif, ditunjukkan oleh nilai titik impas yang relatif rendah dan periode pengembalian modal yang singkat. Secara keseluruhan, hasil penelitian ini menegaskan bahwa penguatan kemampuan manajerial, perencanaan keuangan, serta peningkatan kualitas pengelolaan usaha menjadi faktor penting dalam menjaga keberlanjutan dan daya saing UMKM makanan khas Palembang. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi acuan praktis bagi pelaku UMKM dan pemangku kepentingan dalam merumuskan strategi pengembangan usaha berbasis potensi lokal.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada seluruh pelaku UMKM makanan khas Palembang yang telah bersedia menjadi responden serta kepada institusi yang mendukung pelaksanaan penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, M., & Yasin, M. (2023). Analisis kelayakan usaha industri kecil kerupuk puli tahu di Desa Tlasi Kecamatan Tulangan Kabupaten Sidoarjo. SRJ YAPPI, 1(4). <https://doi.org/10.55606/srjyappi.v1i4.521>
- Aldhiansyah, I. (2023). Analisis kelayakan bisnis UMKM makanan khas Palembang. Reswara: Jurnal Riset Ilmu Teknik, 1(1). <https://doi.org/10.62238/reswara:jurnalrisetilmuteknik.v1i1.20>
- Damayanti, N. E., Fitriah, A. N., Jeferson, D. S., et al. (2023). Analisis studi kelayakan bisnis UMKM kimbab makanan Brooh. Ebisman, 1(4). <https://doi.org/10.59603/ebisman.v1i4.234>
- Desri, S., Cantona, A., & Radinda, A. P. (2023). Analisis kelayakan usaha ditinjau dari aspek pasar dan pemasaran UMKM Rumah Songket Eka Halaban. Jurnal Umbiku, 3(2). <https://doi.org/10.55606/jumbiku.v3i2.2067>
- Ekadjaja, M., & Iskandar, M. A. (2022). Pelatihan perhitungan pulang pokok bagi UMKM makanan khas daerah Palembang. Jurnal Sistem Aplikasi, 1(1). <https://doi.org/10.24912/jsa.v1i1.23933>
- Fardillah, F., & Zahrowain, M. Y. (2023). Studi kelayakan bisnis UMKM Kota Tangerang (studi kasus usaha soto daging sapi "Mbah Man" Kondang Rasa). Jurnal Ilmiah Manajemen, 8(2). <https://doi.org/10.31000/jim.v8i2.9585>
- Harriss, H., Efreza, D., & Nafsiyah, I. (2022). Potensi pengembangan industri tepung ikan dari limbah pengolahan makanan tradisional khas Palembang berbasis ikan. Jurnal Ilmiah Pangan dan Bioindustri Perikanan, 6(1). <https://doi.org/10.31851/JIPBP.V6i1.67>
- Hildayanti, S. K. (2021). Strategi branding usaha kecil industri pempek Kelurahan 2 Ulu dan 26 Ilir Palembang. Jurnal Aplikasi Manajemen, 1(1). <https://doi.org/10.36982/JAM.V1i1.286>
- Kaddas, F., & Baguna, F. L. (2022). Analisis kelayakan usaha pengolahan HHBK pala pada kelompok tani hutan Ake Guraci di Kelurahan Marikurubu. Jurnal Ilmiah Manajemen, 4(1). <https://doi.org/10.15575/jim.v4i1.23396>
- Mandala, W., & Sari, N. A. (2023). Analisis kelayakan usaha industri rumahan kecap Cap Bulan di Kota Palembang. Kaliagri, 3(2). <https://doi.org/10.56869/kaliagri.v3i2.414>
- Maryadi, D., Tamalika, T., & Moulita, R. (2023). Implementasi quality function deployment (QFD) pada usaha kecil menengah (UKM) angkringan di Kota Palembang. Destek, 12(2). <https://doi.org/10.52333/destek.v12i2.714>
- Maisarah, S., & Syahril, S. (2023). Benarkah usaha home industry kue karah sebagai kuliner warisan indatu di Aceh Barat memiliki kelayakan untuk dikembangkan? Jurnal Bisnis, Kewirausahaan dan Akuntansi, 6(2). <https://doi.org/10.35308/jbkan.v6i2.6349>
- Pramuditha, C. A. (2022). Studi kelayakan perencanaan pendirian bisnis café & restaurant di bawah tanah di Kota Palembang. MDP Student Conference, 2(2). <https://doi.org/10.35957/mdp-sc.v2i2.4150>
- Purwanda, E., & Permatasari, R. W. (2023). Analisis studi kelayakan bisnis pada pengembangan UMKM usaha tempe Pak Iwan Bandung ditinjau dari aspek produksi, pemasaran, dan keuangan. Mudima, 2(4). <https://doi.org/10.55927/mudima.v2i4.301>
- Sari, W. E., & Obadja, N. N. (2023). Analisis studi kelayakan bisnis pada usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) kue bangkit Kenanga ditinjau dari aspek pemasaran dan manajemen. Ekonomika45, 11(1). <https://doi.org/10.30640/ekonomika45.v11i1.1880>

- Soelaiman, L. (2023). Pendampingan rencana bisnis guna pengembangan usaha kuliner jajanan tradisional khas Jambi. *Jurnal Bisnis dan Manajemen Indonesia*, 4(3).
<https://doi.org/10.24912/jbmi.v4i3.13294>
- Swasono, M. A. H., Bakti, R., & Yusniar. (2022). Pemberdayaan pelaku UMKM dalam rangka meningkatkan kelangsungan dan mengembangkan usaha Bakmie Purnama. *EJECS*, 2(1).
<https://doi.org/10.58812/ejecs.v2i01.141>
- Terttiaavini, T., Marnisah, L., & Yulius, Y. (2022). Pengembangan kewirausahaan “kemplang tunu” sebagai produk cemilan khas Kota Palembang. *Jurnal Aplikasi Manajemen*, 3(1).
<https://doi.org/10.36982/JAM.V3I1.780>
- Utama, A. S., Hatidah, H., & Ujang, A. (2021). Pendampingan pemasaran UMKM pempek di pasar kuliner 26 Ilir Kota Palembang pada masa pandemi Covid-19. *AKM*, 3(1).
<https://doi.org/10.36908/akm.v3i1.432>
- Wijandari, A., Arifin, S., & Haryadi, R. N. (2022). Culinary creations for the development of MSMEs in creating traditional West Cicalong foods and drinks. *PASCOMSIDEV*, 1(2).
<https://doi.org/10.56457/pascomsidev.v1i2.85>