

ARTIKEL STUDI KELAYAKAN BISNIS “Analisis Studi Kelayakan Bisnis Mafia Sushi”

Mohammad Afrizal Miradji¹, Achmad Riyan Efendi², Afidah Sal Sabila³, Asyifa Berlianasari Tamara⁴, Hana Amiratul Laili⁵, Muhammad Farhan Adiyatma Putra⁶, Yohanes Yanto Lung⁷, Yustisia Hima Nayola⁸

^{1 2345678}Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas PGRI Adi Buana Surabaya

afrizal@unipasby.ac.id¹; achriyanefendi4444@gmail.com²; afidahsalsabila@gmail.com³; asyifaberlianasari@gmail.com⁴; hanaamiartul22@gmail.com⁵; farhanadiyatma40@gmail.com⁶; yohanesyanto@gmail.com⁷; yustisiahimaanay02@gmail.com⁸;

Abstract: *Current business opportunities are very helpful to the community's economy, one of which is the food business, because all people need food to meet their food needs. At present there are many beginners who are trying to innovate food to be different and hopefully attract consumers. Mafia Sushi is one of our innovations in the food sector so that consumers are interested in buying our products. Currently, the most commonly encountered sushi is ordinary sushi wrapped in nori, but our product is different. Our product is Fried Sushi which we coat with panir flour with our own sauce. Our products have affordable prices that can be enjoyed by all groups of people*

Keywords: *Fried Sushi, Mafia Sushi, Bussines Opportunity*

ABSTRAK. Peluang usaha saat ini sangat membantu perkonomian masyarakat salah satunya ialah usaha makanan, dikarenakan seluruh masyarakat membutuhkan makanan untuk memenuhi kebutuhan pangan. Saat ini banyak para pemula mencoba yang mencoba menginovasi makanan agar menjadi berbeda dan diharapkan dapat menarik para konsumen. Mafia Sushi ini adalah salah satu inovasi kami dibidang makanan agar para konsumen tertarik untuk membeli produk kami. Saat ini sushi yang sering dijumpai adalah sushi biasa yang hanya dibungkus dengan nori, tetapi produk kami berbeda. Produk kami adalah Sushi Goreng yang kita balur dengan tepung panir dengan saus yang kami racik sendiri. Produk kami memiliki harga terjangkau yang dapat dinikmati oleh semua golongan masyarakat

Kata Kunci : Sushi Goreng, Mafia Sushi, Peluang Usaha

PENDAHULUAN

UMKM saat ini sangat membantu para masyarakat kecil untuk memperbaiki ekonomi mereka. UMKM saat ini sudah dapat kita jumpai dimanapun kita berada. Para masyarakat berbondong bondong untuk memasarkan usaha mereka, selain itu masyarakat juga berbondong bondong untuk menciptakan usaha baru agar usaha mereka dapat bersaing dengan para UMKM lainnya. Saat ini banyak para masyarakat yang memilih UMKM dibidang makanan. Alasan memilih UMKM dibidang makanan dikarenakan makanan adalah salah satu kebutuhan yang paling penting bagi makhluk hidup yaitu untuk memenuhi pangan.

Sushi adalah makanan yang sangat digemari oleh masyarakat, terutama anak muda. Sushi yang sering dijumpai adalah sushi biasa yang hanya dibungkus dengan nori saja, Produk kami adalah Sushi yang sudah kami inovasikan menjadi Sushi Goreng yang kita balur dengan tepung panir dengan saus yang kami racik sendiri. Kami berinovasi seperti ini agar sushi dapat dinikmati oleh seluruh masyarakat Indonesia.

METODE

Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah metode deskriptif kualitatif. Metode analisis data hasil penelitian menggunakan data kualitatif. Data yang dibutuhkan dalam penelitian ini adalah antara lain: profil UMKM, penerapan manajemen produksi dalam pembuatan Sushi Goreng (perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, pengawasan, dan factor yang mempengaruhi keberhasilan manajemen produksi). Setelah itu akan di lakukan pembahasan tentang produk dan akan di simpulkan secara deduktif, yaitu menarik kesimpulan dari riset pasar tersebut.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Usaha Sushi Goreng ini merupakan usaha kecil yang di lakukan dari awal dengan sistem PO (Pre Order). Usaha ini adalah usaha pembuatan Sushi Goreng yang berjalan pada bulan Mei 2023 yang beranggotakan 7 orang. Usaha ini dipasarkan atau dipromosikan dengan cara megiklankan produk, membuat konten yang menarik dan menyebar di media sosial tentang produk yang kami jual. Produk Sushi Goreng bisa di nikmati oleh berbagai kalangan mulai dari anak sekolah, mahasiswa, ibu rumah tangga, dan orang dewasa. Akan tetapi produk kami, akan kami pasarkan terutama di kalangan mahasiswa Universitas PGRI Adi Buana Surabaya khususnya di gedung FEB.

Sushi kami merupakan sushi yang kami goreng dengan baluran tepung panir yang memiliki tekstur renyah. Usaha yang kami lakukan untuk mengembangkan pendistribusi an usaha kami dengan cara membuka stand pada acara acara yang dilaksanakan pada

waktu weekend / liburan, Produk kami sangat menarik dikarenakan berbeda dengan sushi yang dijumpai pada umumnya. Zat yang terkandung dalam sushi kami adalah karbohidrat selain itu

juga terdapat vitamin A, C, K dan Vitamin E, namun usaha ini juga memiliki sisi negatif yaitu dari segi limbah organik dan non organik, yang berasal dari kulit sayur dan bungkus frozen food yang kami gunakan. Meskipun usaha kami tergolong usaha baru dan kecil tapi usaha kami memiliki keuntungan yang cukup untuk melanjutkan produksi selanjutnya.

- Bahan Baku

Nama Bahan Sushi Goreng		Harga	BAHAN BAKU PENOLONG	
Nasi 1/4kg	Rp	5.000	Lunch Box	Rp 5.000
Nori 10 lembar	Rp	26.000	Sumpit	Rp 1.600
Crab Stick	Rp	15.000	Stiker	Rp 3.500
Nugget	Rp	10.000	Cup Saos	Rp 2.600
Sosis	Rp	16.000	Kresek	Rp 1.000
Telur	Rp	5.000	Plastik Ziplock	Rp 200
Wortel	Rp	1.000	BOP	Rp 5.000
Timun	Rp	1.000	TOTAL BAHAN BAKU PENOLONG	Rp 18.900
Tepung Panir 1/2	Rp	10.000	TOTAL	Rp 130.400
Tepung Terigu 1/4	Rp	4.000	HPP (10 BOX)	Rp 13.040
Kecap asin	Rp	5.000	Harga Jual	Rp 15.000
Saus sambal	Rp	5.000	Keuntungan per box	Rp 1.960
Mayonaise	Rp	7.000	Keuntungan Keseluruhan	Rp 150.000
Bubuk Cabe	Rp	1.500	Keuntungan Bersih	Rp 19.600
TOTAL BAHAN SUSHI GORENG	Rp	111.500		

SIMPULAN

Sushi adalah makanan yang sangat digemari oleh masyarakat, terutama pada kalangan anak muda. Sushi yang sering dijumpai adalah sushi biasa yang hanya dibungkus dengan nori saja, Produk kami adalah Sushi yang sudah kami inovasikan menjadi Sushi Goreng yang kita balur dengan tepung panir dengan saus yang kami racik sendiri.

Usaha Sushi Goreng ini merupakan usaha kecil yang di lakukan dari awal dengan sistem PO (Pre Order). Usaha ini dipasarkan atau dipromosikan dengan cara megiklankan produk, membuat konten yang menarik dan menyebar di media sosial tentang produk yang kami jual.

DAFTAR PUSTAKA

- Ilham fikriansyah.2022,. Aspek Pasar dan Pemasaran, Perbedaan Serta Penjelasan Singkatnya. Retrieved December 5, 2022, from detikfinance website:
<https://finance.detik.com/solusiukm/d-6307909/aspek-pasar-danpemasaran-perbedaan-serta-penjelasan-singkatnya>
- SetiawanT. F., SuharjoB., & SyamsunM. (2019). Strategi Pemasaran Online UMKM Makanan (Studi Kasus di Kecamatan Cibinong). MANAJEMEN IKM: Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah, 13(2), 116-126.
<https://doi.org/10.29244/mikm.13.2.116-126>