

Analisis Kelayakan Bisnis UMKM Pisang Kembung Nona Acha

Stevany Tisera¹, Jason Darius Catriel Farfar².

^{1,2}Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas pattimura, Indonesia

E-mail: tiserastevany@gmail.com¹, jeifarfar@gmail.com².

Abstract

This activity aims to analyze the business feasibility of the MSME Pisang Kembung Nona Acha in Ambon City, which operates in the field of banana-based snack production. The method used a descriptive qualitative and quantitative approach through observation, interviews, and document studies. The feasibility analysis is based on five main aspects: market and marketing, technical, management, legal, and financial. The results show that the business has considerable market potential, with stable demand throughout the year, except during the January to March period, when there is a decline due to reduced consumer purchasing power. The business location is considered strategic, and the production process runs efficiently. The management structure is still simple but functional, with employees recruited from the local community. In the legal aspect, it is known that the business operates in a rented building, but legal documentation and permit information are only known by the owner. Overall, Pisang Kembung Nona Acha is considered feasible for further development. However, there is a need to strengthen the legal aspects, improve the financial recording system, and develop digital marketing strategies to compete in a wider market.

Keywords: MSME, pisang kembung, business feasibility, legal aspects, Ambon.

1. PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki peran strategis dalam mendorong pertumbuhan ekonomi nasional. UMKM mampu menciptakan lapangan kerja, mendorong inovasi produk lokal, serta memperkuat perekonomian masyarakat secara langsung. Di tengah persaingan industri makanan ringan yang semakin ketat, pelaku UMKM dituntut untuk terus berinovasi dalam menciptakan produk yang unik, memiliki nilai jual, dan menjangkau pasar yang lebih luas. Salah satu UMKM yang berkembang di Kota Ambon adalah Pisang Kembung Nona Acha, usaha makanan ringan yang berbasis olahan pisang kepok dengan berbagai varian rasa. Usaha ini mulai beroperasi pada 1 Juni 2024 dan saat ini telah berjalan selama 1 tahun 1 bulan. Awalnya, usaha ini hanya memiliki satu cabang yang berlokasi di pusat kota, tepatnya berlokasi di Indomaret depan Hotel New Mulia, Jl. Rijali No 19, Kel, Rijali, Kec. Sirimau, Kota Ambon Maluku.

Namun, banyak pelanggan yang berdomisili jauh dari pusat kota mengalami kesulitan untuk mengakses cabang pertama Pisang Kembung Nona Acha yang berlokasi di kota. Melihat kondisi tersebut, serta tingginya permintaan dari pelanggan yang lebih dekat dengan wilayah Poka, pemilik usaha memutuskan untuk membuka cabang kedua di Poka agar pelanggan di area tersebut lebih mudah mendapatkan produk tanpa harus pergi ke kota. Untuk menunjang operasional cabang kedua, pemilik usaha memutuskan untuk menyewa sebuah gedung sebagai tempat produksi sekaligus penjualan. Kehadiran cabang kedua ini bertujuan untuk memperluas akses pasar dan meningkatkan kapasitas layanan. Meski demikian, usaha ini

sempat mengalami penurunan pendapatan pada periode Januari hingga Maret, namun kembali stabil dan menguntungkan pada bulan-bulan berikutnya. Pengabdian ini bertujuan untuk menganalisis kelayakan bisnis Pisang Kembang Nona Acha berdasarkan lima aspek utama, yaitu aspek hukum, aspek pasar dan pemasaran, aspek teknis, aspek finansial, aspek manajemen dan AMDAL, serta memberikan rekomendasi strategis untuk pengembangan usaha yang berkelanjutan.

2. METODE

Pengabdian ini menggunakan pendekatan deskriptif dengan metode kualitatif dan kuantitatif. Tujuannya adalah untuk menganalisis kelayakan bisnis UMKM Pisang Kembang Nona Acha berdasarkan aspek-aspek dalam studi kelayakan bisnis: aspek hukum, pasar dan pemasaran, teknis, finansial, manajemen dan AMDAL.

Data dikumpulkan melalui:

1. Observasi langsung di lokasi usaha untuk melihat proses produksi dan kondisi operasional,
2. Wawancara dengan pemilik usaha untuk mengetahui manajemen internal serta respons pasar,
3. Dokumentasi bersama tenaga kerja/karyawan pada UMKM.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Aspek-Aspek Analisis Kelayakan Usaha

Pada pembahasan ini ada aspek-aspek yang akan dibahas yaitu Aspek Hukum, Aspek pasar dan pemasaran, Aspek Teknis, Aspek Finansial, Aspek Manajemen dan AMDAL. Penjelasan pada setiap aspek adalah sebagai berikut:

1. Aspek Hukum

Dalam aspek hukum, UMKM **Pisang Kembang Nona Acha** telah menjalankan usaha di lokasi yang status bangunannya adalah sewa. Hal ini menunjukkan bahwa usaha tersebut telah memenuhi aspek legalitas dasar pada tempat operasional. Namun, berdasarkan hasil observasi dan wawancara dengan tenaga kerja, diketahui bahwa mereka tidak memiliki informasi lengkap tentang status perizinan usaha secara keseluruhan. Mereka menyatakan bahwa hanya pemilik (owner) yang mengetahui secara pasti mengenai izin usaha dan dokumen legalitas lainnya.

Kondisi ini mengindikasikan bahwa aspek legalitas masih bersifat sentralistik, hanya diketahui oleh pemilik tanpa adanya dokumentasi atau sosialisasi kepada karyawan atau pihak internal lainnya. Hal ini dapat menjadi kendala dalam pengembangan usaha, khususnya jika dibutuhkan kerja sama formal, pengajuan bantuan pemerintah, maupun ekspansi bisnis ke level yang lebih besar. Oleh karena itu, diperlukan keterbukaan informasi legalitas di dalam manajemen internal, serta pembenahan dokumentasi hukum yang lebih sistematis agar keberlanjutan usaha dapat terjamin secara hukum.

2. Aspek Pasar dan Pemasaran

a). Strategi Pemasaran Produk Pisang Kembung Nona Acha Ambon

Untuk memasarkan produk dari usaha **Pisang Kembung Nona Acha** guna mencapai keuntungan dan pertumbuhan usaha yang berkelanjutan, maka strategi yang diambil adalah sebagai berikut:

1. Mengikuti tren makanan dan minat konsumen

- Pisang Kembung Nona Acha akan terus mengikuti **tren camilan kekinian dan selera pasar**, khususnya minat masyarakat terhadap camilan lokal yang dipadukan dengan sentuhan modern.
- Varian rasa yang inovatif seperti **tiramisu, keju, dan cokelat** akan dikembangkan sesuai preferensi konsumen.
- Penyajian produk dalam bentuk menarik dan estetik akan disesuaikan dengan tren konsumsi generasi muda dan media sosial.

2. Promosi melalui media sosial dan pemasaran digital

- Promosi dilakukan secara aktif melalui platform digital seperti **Instagram, TikTok, dan WhatsApp Business**.
- Konten promosi meliputi foto produk, proses pembuatan, testimoni pelanggan, dan video singkat tentang produk dan cerita UMKM.
- Kerja sama dengan **influencer lokal atau food reviewer Ambon** juga dipertimbangkan untuk meningkatkan jangkauan pasar.

b). Jenis dan Jumlah Penjualan

Jenis produk yang ditawarkan pada usaha Pisang Kembung Nona Acha adalah pisang kembung dengan berbagai varian rasa. Sedangkan jumlah produksi yang dipasarkan dalam sehari mencakup 12 pak keju, 5 kardus cokelat, serta tiramisu untuk kebutuhan selama satu minggu. Sementara itu, pisang jenis kembung nona Acha didistribusikan sebanyak 2 rambu per hari untuk keperluan penjualan.

c). Lokasi Usaha dan Daerah Pemasaran

Pisang Kembung Nona Acha terletak di Poka, tepatnya di depan Bank BNI dan di samping warung Bakso Prasmanan Baru. Jl. Dr. J. Leimena, Poka, Kec. Tlk. Ambon, Kota Ambon, Maluku.

3. Aspek Teknik/Operasi

Dalam aspek teknis/operasi, terdapat beberapa hal yang dianalisis seperti lokasi produksi, peralatan, tenaga kerja, dan tata letak (layout). Namun, hal utama dalam analisis aspek teknis operasi ini adalah penentuan lokasi usahanya. Sebelum menentukan lokasi usaha, perlu terlebih dahulu mempertimbangkan beberapa faktor yang relevan dengan keberlangsungan dan efisiensi operasional usaha.

a) Lokasi Produksi

UMKM Pisang Kembung Nona Acha telah memenuhi beberapa pertimbangan penting dalam penentuan lokasi usahanya, yaitu:

1. Lokasi usahanya dekat dengan pasar tradisional maupun pusat keramaian.
2. Lokasi usahanya dekat dengan konsumen utama, seperti mahasiswa dan masyarakat sekitar.
3. Lokasi usaha berhadapan langsung dengan jalan raya, memudahkan akses kendaraan dan menarik perhatian pelanggan yang lewat.

Dengan mempertimbangkan hal-hal tersebut, maka lokasi usaha Pisang Kembang Nona Acha dapat dikatakan strategis. Lokasi usaha ini berada di **Poka, tepatnya di depan Bank BNI dan di samping warung Bakso Prasmanan Baru, Kota Ambon, Maluku.**

b) Peralatan

Peralatan yang digunakan dalam proses produksi olahan pisang antara lain:

- Kompor gas
- Wajan penggorengan
- Wadah stainless
- Sarung tangan plastik
- Saringan minyak
- Pisau dan talenan
- Meja kerja
- Kemasan plastic dan paper box

Seluruh peralatan yang digunakan mendukung efisiensi kerja dan menjaga higienitas produk.

c) Tenaga Kerja

UMKM Pisang Kembang Nona Acha tidak memiliki kualifikasi khusus dalam proses perekrutan tenaga kerja. Hal ini dikarenakan tenaga kerja yang direkrut merupakan kerabat atau warga sekitar yang telah diberi pelatihan singkat mengenai standar operasional produksi. Hal ini turut mendukung pemberdayaan masyarakat lokal di sekitar lokasi usaha.

Tata Letak (Layout)

Tata letak bangunan usaha **Pisang Kembang Nona Acha** terbagi menjadi dua area utama, yaitu:

1. **Bagian depan outlet** digunakan sebagai tempat pelayanan dan penjualan langsung kepada pelanggan. Di area ini disediakan meja penyajian sederhana bagi pelanggan yang ingin menikmati produk di tempat. Di area ini juga terdapat meja kasir untuk transaksi.
2. **Bagian belakang** difungsikan sebagai area produksi (dapur), tempat pengolahan pisang kepok menjadi produk siap jual. Untuk operasionalnya, usaha **Pisang Kembang Nona Acha** melayani penjualan secara **offline** dan **online**.
 - **Secara offline**, konsumen dapat langsung datang ke outlet yang berlokasi di Poka, depan Bank BNI, bersebelahan dengan outlet Bakso Prasmanan.
 - **Secara online**, pelanggan dapat melakukan pemesanan melalui layanan seperti **GoFood** dan **GrabFood**, sehingga tetap bisa menikmati produk tanpa harus keluar rumah.

Tata letak yang sederhana namun fungsional ini mendukung kelancaran produksi dan pelayanan pelanggan secara efisien.

4. Aspek Finansial

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi, UMKM Pisang Kembang Nona Acha berlokasi di Poka, tepat di depan Bank BNI bersebelahan dengan outlet Bakso Prasmanan, Jl. Dr. J. Leimena, Kec. Teluk Ambon, Kota Ambon, Maluku. Usaha ini mulai beroperasi pada tahun 2024 dan bergerak di bidang kuliner, dengan jumlah tenaga kerja sebanyak dua orang.

Setiap karyawan menerima gaji bulanan serta bonus tambahan apabila pendapatan penjualan melebihi target yang telah ditentukan. Meskipun tergolong usaha baru, sistem pencatatan

keuangan yang diterapkan saat ini masih sangat sederhana dan belum mengacu pada Standar Akuntansi Keuangan (SAK). Pencatatan keuangan harian hanya berupa jumlah porsi yang terjual beserta harga jual, kemudian diakumulasi menjadi pendapatan bulanan. Pengelolaan dan penyusunan laporan keuangan secara keseluruhan masih menjadi tanggung jawab pemilik usaha.

Karyawan mengakui bahwa pencatatan yang dilakukan hanya sebatas menghitung berapa porsi yang terjual per hari untuk kemudian dilaporkan ke pemilik. Seperti yang dijelaskan oleh salah satu karyawan: *"Hanya membuat laporan berapa porsi yang laku per hari, untuk dilaporkan ke pemilik usaha. Karena katong pung sistem tu katong catat nama pembeli dan berapa porsi nya di buku keuangan harian, katong pung tuh paling catat penghasilan per hari terus nanti baru dikali per bulan, tapi nanti yang susun akang tuh pemilik usaha."* Karyawan juga menyampaikan bahwa pendapatan harian mereka sebesar Rp.2.000.000. Karyawan menyadari bahwa penting untuk menyusun laporan keuangan sesuai standar SAK agar informasi keuangan lebih akurat dan bermanfaat.

Selain itu, terdapat kebiasaan sosial yang dijalankan oleh pemilik dan karyawan, yaitu apabila hingga larut malam masih ada stok pisang kembung yang tidak habis terjual, produk tersebut akan dibagikan kepada masyarakat sekitar lokasi usaha. Meskipun hal ini tidak berdampak langsung pada pendapatan, tindakan ini mencerminkan kepedulian sosial dan dapat mempererat hubungan baik dengan masyarakat sekitar, yang secara tidak langsung berpotensi meningkatkan loyalitas pelanggan.

Kondisi yang ada menunjukkan bahwa aspek keuangan UMKM Pisang Kembung Nona Acha belum tertata secara profesional. Tidak adanya laporan keuangan yang disusun sesuai standar membuat pemilik sulit untuk melakukan analisis laba rugi, arus kas, maupun posisi keuangan secara akurat. Padahal, informasi tersebut sangat penting dalam menilai kelayakan usaha, memantau perkembangan bisnis, dan menjadi dasar pengambilan keputusan strategis, termasuk untuk ekspansi usaha atau pengajuan pembiayaan ke lembaga keuangan.

Berdasarkan informasi yang tersedia, **UMKM Pisang Kembung Nona Acha secara potensi layak untuk dijalankan** karena memiliki pasar yang mendukung dan indikasi keuntungan melalui pencapaian target penjualan. Namun, **secara analisis finansial formal, belum dapat dinyatakan sepenuhnya layak** karena pencatatan dan pelaporan keuangan belum mengikuti standar, data biaya dan laba bersih tidak lengkap, serta belum ada proyeksi keuangan. Agar analisis kelayakan finansial lebih akurat, pemilik perlu mulai menerapkan pencatatan keuangan yang terstruktur.

5. Aspek Manajemen Organisasi

a) Perencanaan Usaha

Pisang Kembung Nona Acha memiliki rencana jangka pendek dan jangka panjang yang terstruktur.

- **Rencana jangka pendek** sudah banyak yang tercapai, seperti meningkatkan kapasitas produksi harian, memastikan kualitas rasa yang konsisten, melatih karyawan dalam teknik pengolahan pisang kembung yang tepat, menjaga kinerja keuangan tetap stabil, serta memanfaatkan media sosial untuk promosi.

- **Rencana jangka panjang** yang ingin dicapai adalah membuka cabang baru di beberapa titik strategis di kota dan memperluas jangkauan pasar melalui kerja sama dengan kedai kopi, minimarket lokal, dan layanan pesan antar online.

Strategi utama untuk mencapai tujuan ini adalah mengoptimalkan pemasaran digital, memperkuat branding melalui kemasan yang menarik, meningkatkan interaksi dengan pelanggan melalui konten kreatif di media sosial, dan menjaga kualitas rasa yang menjadi ciri khas *Pisang Kembung Nona Acha*.

b) Struktur Organisasi

Pisang Kembung Nona Acha menerapkan struktur organisasi sederhana namun efektif, yang menggabungkan fleksibilitas dan pembagian tanggung jawab yang jelas. Usaha ini dikelola oleh **1 pemilik utama** dibantu oleh **2 karyawan** yang bertugas di bagian produksi, pengemasan, dan pelayanan pelanggan.

Pemilik bertanggung jawab penuh atas seluruh kegiatan operasional dan pengambilan keputusan penting. Karyawan direkrut berdasarkan kepercayaan dan kedekatan personal, sehingga hubungan kerja berjalan harmonis. Pemilik tidak melakukan pengecekan berlebihan terhadap karyawan karena percaya pada kemampuan dan loyalitas mereka, namun tetap memberikan arahan rutin agar kualitas tetap terjaga.

c) Adaptabilitas

Pisang Kembung Nona Acha menggunakan struktur organisasi yang fleksibel sehingga mampu beradaptasi cepat dengan perubahan tren pasar dan selera konsumen. Usaha ini bersaing melalui:

- Kualitas produk yang selalu segar dan lezat.
- Varian rasa yang inovatif sesuai tren kuliner.
- Pelayanan cepat dan ramah.
- Respons cepat terhadap masukan pelanggan.

Keunggulan utama saat ini terletak pada strategi pemasaran melalui media sosial, di mana *Pisang Kembung Nona Acha* aktif membagikan konten promosi, ulasan pelanggan, dan video pembuatan produk yang menarik minat calon pembeli.

6. Aspek AMDAL

UMKM Pisang Kembung Nona Acha merupakan salah satu usaha kecil di Kota Ambon yang bergerak di bidang makanan ringan berbahan dasar pisang kepok. Usaha ini berlokasi di kawasan strategis, yaitu di Poka, tepat di depan Bank BNI dan samping warung Bakso Prasmanan Baru. Lokasinya yang berada di tepi jalan raya utama membuat usaha ini mudah ditemukan dan memiliki akses langsung dengan konsumen. Melihat lokasinya yang berada di lingkungan padat aktivitas, maka diperlukan analisis AMDAL sebagai bagian dari studi kelayakan usaha untuk mengidentifikasi potensi dampak lingkungan yang ditimbulkan dari kegiatan operasional, serta upaya mitigasi yang bisa dilakukan.

a) Identifikasi Kegiatan Operasional

- **Proses Produksi:**

Produksi dilakukan langsung di lokasi, dimulai dari pengolahan pisang kepok, penggorengan, penambahan topping, hingga pengemasan. Semua proses dilakukan secara manual dengan bantuan peralatan sederhana.

- **Penggunaan Sumber Daya Alam (SDA):**

Air bersih yang digunakan berasal dari PDAM dan dipakai untuk mencuci bahan baku, peralatan, serta menjaga kebersihan lingkungan produksi. Energi yang digunakan berasal dari sambungan listrik PLN dan gas LPG untuk proses pengolahan produk.

- **Pengelolaan Limbah:**

Limbah utama yang dihasilkan terdiri dari limbah organik (kulit pisang, sisa topping) dan limbah anorganik (plastik kemasan). Selain itu, terdapat limbah cair dari proses pencucian yang dibuang ke saluran drainase.

b) Identifikasi Dampak Lingkungan

- **Penggunaan Sumber Daya dan Dampak Udara:**

Penggunaan air dan energi cukup intensif dalam proses produksi. Kompor gas menghasilkan emisi seperti karbon monoksida (CO) dan nitrogen dioksida (NO₂), yang dapat membahayakan kesehatan jika ruangan tidak memiliki ventilasi yang baik. Mengingat lokasi berada di tepi jalan raya dengan lalu lintas padat, terdapat risiko kontaminasi udara dari emisi kendaraan yang dapat memengaruhi kualitas produk dan kesehatan pekerja.

- **Limbah Padat dan Cair:**

Limbah padat berupa kulit pisang, sampah plastik, dan sisa makanan dikumpulkan dalam kantong sampah dan dibuang ke Tempat Penampungan Sementara (TPS) terdekat. Namun, limbah cair langsung dibuang ke drainase tanpa pengolahan terlebih dahulu, yang dapat mencemari lingkungan, terutama karena lokasi usaha berdekatan dengan area pemukiman warga.

c) Evaluasi Risiko dan Alternatif

- **Penggunaan Teknologi Ramah Lingkungan:**

Disarankan menggunakan peralatan hemat energi dan memastikan dapur memiliki ventilasi yang cukup untuk mengurangi polusi udara dalam ruang produksi.

- **Pengelolaan Limbah:**

Perlu diterapkan sistem pemilahan dan pengelolaan limbah, seperti mendaur ulang limbah organik menjadi kompos atau memilih kemasan yang mudah terurai secara alami.

- **Pemilihan Bahan Baku Berkelanjutan:**

Mengutamakan bahan baku lokal dan organik, seperti pisang dari petani setempat, untuk mengurangi jejak karbon dan mendukung ekonomi masyarakat sekitar.

Gambar 1. Dokumentasi foto bersama karyawan UMKM



KESIMPULAN

Berdasarkan hasil studi kelayakan yang dilakukan pada UMKM Pisang Kembung Nona Acha di Kota Ambon, dapat disimpulkan bahwa usaha ini memiliki potensi untuk dikembangkan. Analisis terhadap lima aspek utama hukum, pasar dan pemasaran, teknis, keuangan, manajemen, dan AMDAL menunjukkan prospek positif, khususnya dari sisi pasar yang stabil dan lokasi usaha yang strategis. Namun, pada aspek keuangan, pencatatan dan pelaporan belum mengikuti Standar Akuntansi Keuangan (SAK), data biaya dan laba bersih belum lengkap, serta belum tersedia proyeksi keuangan yang memadai. Kondisi ini membuat analisis kelayakan finansial formal belum dapat dilakukan secara akurat. Oleh karena itu, meskipun usaha menunjukkan potensi keuntungan berdasarkan capaian penjualan, kelayakan finansial sepenuhnya baru dapat dipastikan setelah pemilik menerapkan sistem pencatatan keuangan yang terstruktur, menyusun laporan keuangan sesuai standar, dan melakukan evaluasi biaya serta laba secara periodik.

UCAPAN TERIMA KASIH

Dalam proses penyusunan laporan ini, penulis mendapatkan banyak bantuan, bimbingan, dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Ibu Kathleen Asyera Risakotta, S.E., M.Sc., selaku dosen pengampu mata kuliah Studi Kelayakan Bisnis, yang telah memberikan arahan, bimbingan, serta motivasi selama proses penyusunan laporan ini.
2. Pihak usaha mitra yang telah bersedia meluangkan waktu, memberikan informasi, dan mengizinkan penulis melakukan observasi serta wawancara secara langsung.

DAFTAR PUSTAKA

- Salakory, V., Lodiay, I., Hitipeuw, J., Makmara, N., Mita, W., Nadiva, P., ... Sopaheluwakan, S. (2024). Analisis Kelayakan Bisnis "UMKM BURGERAK". Jurnal Tagalaya Pengabdian Kepada Masyarakat, 1(1), 33–41. <https://doi.org/10.71315/jtpkm.v1i1.8>
- Kasmir dan Jakfar, 2012. Studi Kelayakan Bisnis Edisi Revisi. Penerbit. Prenadamedia group. Jakarta.