

BAB II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Studi Kelayakan Bisnis

Studi kelayakan bisnis merupakan suatu rancangan yang dilakukan dengan tujuan menilai apakah suatu usaha layak untuk dijalankan atau dikembangkan dengan mempertimbangkan aspek atau faktor-faktor yang memengaruhinya, terutama dalam aspek finansial. Hal ini dijelaskan oleh Sugiyanto. et al. (2020) dalam *Buku Studi Kelayakan*, yang mengatakan bahwa dilakukannya studi kelayakan bisnis dengan tujuan untuk memberikan wawasan serta gambaran terkait potensi atau kemampuan usaha agar dapat digunakan sebagai langkah awal dalam memperoleh keputusan yang rasional serta terukur. Melalui studi kelayakan, pelaku usaha dapat mengetahui kebutuhan biaya, proyeksi pendapatan, serta kemampuan usaha dalam menghasilkan keuntungan.

Lebih lanjut Sugiyanto. et al. (2020) mengatakan bahwa dilakukannya studi kelayakan bisnis bukan hanya diterapkan dalam usaha yang akan dirintis, namun juga dapat digunakan pada usaha yang telah berjalan sebagai dasar perencanaan dan pengembangan usaha. Studi kelayakan berperan dalam membantu pelaku usaha menyusun rancangan usaha yang lebih efektif dan terukur, terutama merancang struktur biaya, kapasitas produksi, dan target penjualan yang harus tercapai dengan tujuan usaha dapat terus beroperasi dan berkelanjutan. Oleh karena itu, studi kelayakan bisnis menjadi alat penting guna meminimalkan risiko dan meningkatkan efisiensi operasional usaha.

Dalam konteks usaha kuliner, studi kelayakan bisnis dilakukan karena mempunyai peran penting yang sangat berpengaruh karena kegiatan produksi dan operasional sangat bergantung pada perencanaan biaya dan volume produksi. Sugiyanto. et al. (2020) menjelaskan bahwa analisis kelayakan finansial menjadi aspek utama dalam melakukan studi kelayakan, karena secara langsung berkaitan dengan kemampuan usaha dalam menutup biaya operasional serta menghasilkan laba. Analisis ini meliputi perhitungan biaya tetap, biaya variabel, harga pokok produksi, serta target penjualan atau penjualan minimum yang harus dicapai oleh usaha.

Pada penelitian yang dilakukan ini, studi kelayakan bisnis dilakukan dengan tujuan sebagai pendekatan untuk menyusun simulasi perancangan usaha dimsum mentai. Studi kelayakan difokuskan pada aspek finansial sebagai dasar untuk menentukan struktur biaya, kapasitas produksi yang direncanakan, serta tingkat penjualan minimal agar usaha dinyatakan layak dijalankan secara finansial. Analisis kelayakan dari aspek finansial dalam yang digunakan penelitian ini adalah perhitungan HPP atau harga pokok produksi, analisis titik impas (BEP), dan waktu periode pengembalian modal (PP). Dengan demikian, hasil dari penelitian dapat digunakan sebagai dasar untuk melakukan pengambilan keputusan pengembangan usaha.

2.2 Proses Produksi dalam Usaha Kuliner

Proses produksi merupakan tahapan-tahapan kegiatan yang bertujuan untuk memproses bahan baku atau bahan mentah menjadi produk jadi yang siap dikonsumsi dan dijual kepada konsumen. Pada usaha kuliner, proses atau tahapan dalam melakukan produksi memiliki peranan penting karena secara langsung menentukan seberapa banyak bahan baku, peralatan, tenaga kerja, serta biaya yang dibutuhkan selama kegiatan produksi berlangsung. Menurut Sugiyanto. et al. (2020), proses produksi yang terjadwal dan terencana dengan baik dapat meningkatkan efisiensi operasional dan membantu pelaku usaha dalam mengendalikan biaya produksi.

Pada usaha kuliner, proses produksi umumnya diawali dengan mempersiapkan bahan baku, melakukan proses pengolahan bahan baku, dilanjutkan dengan proses memasak, hingga tahap akhir yaitu pengemasan produk. Setiap tahapan-tahapan yang dilakukan dalam proses produksi memerlukan beberapa sumber daya tertentu yang menimbulkan biaya, seperti biaya untuk melakukan pembelian bahan baku, biaya tenaga kerja, hingga biaya untuk penggunaan peralatan. Dengan demikian, pemahaman terhadap alur proses produksi menjadi dasar dalam mengidentifikasi apa-apa saja struktur dan komponen biaya yang dibutuhkan dalam menjalankan usaha.

Tahapan-tahapan dalam kegiatan produksi pada usaha kuliner juga berkaitan erat dengan berapa banyak tenaga kerja yang dibutuhkan. Perencanaan kapasitas produksi yang ditetapkan akan berpengaruh terhadap banyaknya bahan baku yang dibutuhkan serta banyaknya tenaga kerja yang harus terlibat pada setiap tahapan produksi. Sugiyanto. et al. (2020) menyatakan bahwa kesesuaian antara proses produksi, kapasitas produksi, dan tenaga kerja akan menghasilkan kegiatan operasional yang efisien dan berkelanjutan.

Dalam penelitian ini, proses produksi dianalisis sebagai bagian dari simulasi perancangan usaha dimsum mentai. Proses produksi dirancang mulai dari tahap persiapan bahan baku, proses pembuatan dimsum, pengolahan saus mentai, hingga produk siap dikemas dan didistribusikan kepada konsumen. Rancangan proses produksi ini digunakan sebagai dasar dalam menentukan kebutuhan dasar bahan baku, peralatan, tenaga kerja, serta berapa besar biaya produksi yang selanjutnya dianalisis pada perhitungan struktur biaya dan kelayakan finansial usaha.

2.3 Kapasitas Produksi dalam Usaha Kuliner

Kapasitas produksi merupakan batas kemampuan atau target maksimal yang ditetapkan oleh suatu usaha untuk menghasilkan produk dengan jumlah yang telah ditargetkan selama periode waktu tertentu dengan cara memanfaatkan sumber daya yang dimiliki. Menurut Sugiyanto. et al. (2020), kapasitas produksi yang terencana akan menunjukkan batas maksimal output yang akan dihasilkan oleh suatu usaha berdasarkan ketersediaan faktor pendukung proses produksi, seperti tenaga kerja, peralatan, dan bahan baku. Menetapkan kapasitas produksi adalah faktor penting dalam perencanaan usaha karena secara langsung berpengaruh terhadap biaya dan pendapatan.

Pada usaha kuliner, kapasitas produksi sangat berkaitan dengan aktivitas operasional di dapur, termasuk proses pengolahan bahan baku, penggunaan peralatan, serta waktu kerja tenaga produksi. Sugiyanto. et al. (2020) menyatakan bahwa kapasitas produksi yang direncanakan harus disesuaikan dengan kemampuan operasional usaha agar proses produksi dapat berjalan secara efisien. Menetapkan kapasitas produksi yang terlalu besar berpotensi mengakibatkan pemborosan biaya, sedangkan menetapkan kapasitas produksi yang terlalu kecil dapat menghambat pencapaian pendapatan yang optimal.

Penentuan kapasitas produksi juga memiliki hubungan yang erat dengan struktur biaya usaha. Kapasitas produksi yang direncanakan akan memengaruhi banyaknya total biaya variabel yang dikeluarkan, serta kemampuan usaha dalam menutup biaya tetap yang telah ditetapkan. Oleh karena itu, kapasitas produksi menjadi dasar untuk melakukan perhitungan harga pokok produksi serta analisis titik impas. Dengan mengetahui kapasitas produksi, pelaku usaha dapat menetapkan target penjualan atau jumlah produk minimal yang akan dihasilkan untuk dipasarkan agar usaha dapat memperoleh *profit* yang menjanjikan.

Dalam penelitian ini, kapasitas produksi digunakan sebagai dasar dalam melakukan simulasi perancangan usaha dimsum mentai. Kapasitas produksi ditentukan dengan mempertimbangkan ketersediaan peralatan, tenaga kerja, dan waktu produksi, sehingga dapat menggambarkan kondisi operasional usaha yang realistis. Penentuan kapasitas produksi ini selanjutnya digunakan sebagai acuan dalam perhitungan struktur biaya, harga pokok produksi, serta analisis kelayakan finansial usaha.

2.4 Kebutuhan Tenaga Kerja dalam Usaha Kuliner

Tenaga kerja merupakan sumber daya yang dibutuhkan dalam melakukan kegiatan operasional usaha serta memiliki peranan penting dalam menunjang kelancaran kegiatan operasional usaha, khususnya pada usaha kuliner yang proses produksinya masih banyak bergantung pada aktivitas manusia. Menurut Sugiyanto. et al. (2020), tenaga kerja adalah sumber daya manusia yang terlibat dalam proses produksi atau operasional secara langsung ataupun tidak langsung dalam menjalankan suatu usaha. Penentuan jumlah tenaga kerja yang dibutuhkan pada usaha harus disesuaikan dengan seberapa banyak kapasitas produksi yang ditetapkan serta karakteristik proses produksi yang dijalankan.

Dalam usaha kuliner, tenaga kerja memiliki peran yang beragam, dimulai pada tahap pengolahan, melakukan proses produksi, pengemasan produk, hingga kegiatan distribusi atau penjualan kepada konsumen. Sugiyanto. et al. (2020) menjelaskan bahwa jumlah dan pembagian tugas tenaga kerja yang tepat akan memiliki dampak meningkatnya efisiensi produksi serta dapat menekan biaya operasional. Sebaliknya, jumlah tenaga kerja yang tidak sesuai dengan kebutuhan produksi dapat menimbulkan pemborosan biaya atau menghambat proses operasional usaha.

Kebutuhan tenaga kerja juga berkaitan erat dengan struktur biaya dalam usaha yang dijalankan. Biaya tenaga kerja yang bersifat tetap, seperti gaji bulanan, termasuk ke dalam komponen biaya tetap, sedangkan biaya tenaga kerja yang bergantung pada jumlah produksi dapat dikategorikan sebagai biaya variabel. Oleh karena itu, penentuan kebutuhan tenaga kerja menjadi dasar penting dalam penyusunan struktur biaya dan analisis kelayakan finansial usaha.

Dalam penelitian ini, kebutuhan tenaga kerja dianalisis sebagai bagian dari simulasi perancangan usaha dimsum mentai. Penentuan jumlah yang dibutuhkan untuk tenaga kerja akan diseimbangkan dengan tahapan proses produksi yang direncanakan, mulai pada tahap persiapan bahan baku hingga produk siap didistribusikan kepada konsumen. Kebutuhan banyaknya jumlah tenaga kerja, selanjutnya digunakan sebagai dasar dalam perhitungan biaya tenaga kerja yang selanjutnya akan dialokasikan ke dalam struktur biaya usaha.

2.5 Konsep Biaya dalam Usaha Kuliner

Biaya merupakan pengorbanan sumber daya dari aspek ekonomi yang harus dikeluarkan dalam mendirikan suatu usaha dengan tujuan agar kegiatan operasional menghasilkan produk atau jasa yang diminati pasar. Dalam konteks usaha kuliner, biaya menjadi komponen utama yang harus diperhitungkan secara cermat karena berkaitan langsung dengan proses produksi, penetapan harga jual, dan tingkat keuntungan usaha. Menurut Sugiyanto. et al. (2020), pemahaman terhadap struktur biaya merupakan aspek terpenting dalam melakukan analisis studi kelayakan usaha karena biaya merupakan faktor utama dalam menentukan kelayakan finansial suatu usaha.

Usaha kuliner memiliki karakteristik biaya yang relatif kompleks karena melibatkan berbagai kegiatan operasional, berawal dari pembelian bahan baku, melakukan tahapan proses produksi, penggunaan peralatan, hingga tahap akhir distribusi produk kepada konsumen. Oleh karena itu, pengelompokan biaya menjadi tahap awal yang harus dilakukan dalam menyusun perancangan keuangan usaha. Sugiyanto, et al. (2020) menyatakan bahwa biaya dalam kegiatan berwirausaha pada umumnya dikelompokkan berdasarkan fungsinya terhadap perubahan volume produksi, yaitu biaya tetap dan biaya variabel.

a. Biaya Tetap (*Fixed Cost*)

Biaya tetap dalam usaha kuliner merupakan besaran biaya yang jumlahnya tidak akan pernah berubah walaupun seandainya ada perubahan pada biaya atau volume produksi pada suatu periode tertentu. Menurut Sugiyanto, et al. (2020), yang dinamakan biaya tetap adalah biaya yang harus tetap dikeluarkan oleh usaha walaupun kegiatan dalam melakukan produksi tidak berjalan ataupun mengalami penurunan. Dalam usaha kuliner, biaya tetap umumnya berkaitan dengan kebutuhan operasional jangka menengah hingga panjang.

Dalam usaha kuliner, contoh biaya tetap antara lain biaya sewa tempat usaha, biaya penyusutan peralatan produksi atau dapur, biaya gaji tenaga kerja tetap, serta biaya utilitas minimum yang harus dibayarkan setiap periode. Adanya biaya tetap menyebabkan pelaku usaha harus mencapai tingkat penjualan tertentu agar biaya tersebut dapat tertutupi. Maka, dalam melakukan analisis kelayakan finansial, komponen biaya tetap atau *fixed cost* memiliki peran penting dalam perhitungan titik impas.

b. Biaya Variabel (*Variable Cost*)

Biaya variabel merupakan besaran biaya, dimana jumlahnya berubah-ubah sesuai dengan banyaknya volume atau kapasitas produksi. Menurut Sugiyanto, et al. (2020), biaya variabel adalah biaya yang besarnya secara langsung berpengaruh dengan banyaknya output atau produk yang akan dibuat. Semakin banyak volume produksi yang dilakukan, maka semakin banyak juga biaya variabel yang dikeluarkan oleh usaha.

Pada usaha kuliner, komponen biaya variabel pada umumnya terdiri dari komponen biaya pembelian bahan baku dan juga bahan pendukungnya, seperti kemasan, serta biaya lainnya yang secara langsung berkaitan dengan proses produksi produk. Biaya variabel merupakan faktor utama untuk melakukan perhitungan HPP atau harga pokok produksi, karena nilainya melekat pada setiap unit produk yang dihasilkan. Maka dari itu, pengendalian dalam menghitung biaya variabel akan sangat berpengaruh terhadap efisiensi pada proses produksi dan juga kemampuan usaha dalam bersaing melalui harga jual yang ditetapkan.

c. Total Biaya (*Total Cost*)

Total biaya merupakan keseluruhan akumulasi biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi, yang terdiri dari total biaya tetap dan biaya variabel. Total cost dirumuskan sebagai berikut :

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan :

TC = Total Cost (Total Biaya)

TFC = Total *Fixed Cost* (Total Biaya Tetap)

TVC = Total *Variable Cost* (Total Biaya Variabel)

d. **Penerimaan dan Laba**

Penerimaan total (Total Revenue) didapatkan melalui pendapatan penjualan produk. Menurut konsep ekonomi yang dijelaskan dalam literature manajemen keuangan, penerimaan total diperoleh melalui hasil penjumlahan perkalian antara harga jual produk per porsi dengan jumlah porsi yang terjual. *Total Revenue* dirumuskan sebagai berikut :

$$TR = P \times Q$$

Keterangan :

TR = Total Revenue (Penerimaan Total)

P = Price (Harga Jual per Porsi)

Q = Quantity (Jumlah Porsi Terjual)

Sementara itu, laba (*Profit*) diperoleh dari selisih antara penerimaan dan total biaya yang dirumuskan sebagai berikut :

$$Laba = TR - TC$$

yang di mana :

Jika $TR > TC$, usaha memperoleh keuntungan

Jika $TR = TC$, usaha berada pada kondisi impas

Jika $TR < TC$, usaha mengalami kerugian

2.6 Harga Pokok Produksi (HPP)

Harga Pokok Produksi (HPP) merupakan akumulasi biaya yang akan dikeluarkan dalam menghasilkan suatu produk, sampai produk tersebut siap untuk dijual kepada konsumen. Dalam usaha kuliner, HPP menjadi komponen penting karena nantinya akan digunakan sebagai dasar dalam menetapkan harga jual pada produk dan penilaian kelayakan finansial usaha. Menurut Sugiyanto. et al. (2020), adanya perhitungan HPP mencerminkan besarnya pengorbanan terkait biaya yang harus dikeluarkan atau ditanggung oleh suatu usaha untuk memproduksi produk dalam periode tertentu.

Komponen HPP dalam usaha kuliner umumnya terdiri dari biaya pembelian bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, serta biaya overhead produksi. Biaya terkait bahan baku komponennya meliputi seluruh bahan utama maupun bahan pendukung yang akan digunakan dalam melakukan proses produksi. Biaya tenaga kerja langsung mencakup upah atau gaji untuk tenaga kerja yang secara langsung terlibat dalam melakukan kegiatan produksi. Sementara itu, untuk biaya overhead produksi meliputi besaran biaya-biaya lain yang timbul selama berlangsungnya proses produksi berlangsung, seperti contohnya biaya penggunaan peralatan, utilitas, serta biaya pendukung lainnya.

Melakukan perhitungan HPP secara akurat sangat penting bagi pelaku usaha karena berpengaruh langsung terhadap penetapan harga jual. Sugiyanto. et al. (2020) menyatakan bahwa kesalahan dalam perhitungan HPP dapat menimbulkan terjadinya penetapan harga jual yang tidak sesuai, sehingga berpotensi menimbulkan adanya kerugian ataupun menurunkan daya saing usaha. Oleh karena itu, HPP harus dihitung berdasarkan struktur biaya yang jelas dan juga sesuai kapasitas produksi yang direncanakan.

Dalam penelitian ini, dilakukan perhitungan HPP yang akan digunakan sebagai bagian dari simulasi perancangan usaha dimsum mentai. HPP dihitung berdasarkan biaya yang diperoleh dari pembelian bahan baku, biaya tenaga kerja, dan juga biaya overhead produksi yang timbul selama proses produksi berlangsung.

Salah satu metode umum yang digunakan untuk memperoleh perhitungan HPP adalah metode *variable costing*. Metode perhitungan HPP *variable costing* merupakan salah satu cara untuk memperoleh hasil perhitungan HPP, dimana yang dibebankan adalah biaya-biaya produksi yang bersifat variabel ke dalam harga pokok produksi. Komponennya meliputi biaya bahan baku langsung dan juga biaya bahan penolong langsung yang melekat pada setiap unit produk yang akan dihasilkan, seperti biaya dimsum frozen, bahan saus mentai, chili oil, topping, dan kemasan. Metode ini sesuai untuk diterapkan pada usaha kuliner skala UMKM yang proses produksinya bersifat *make-to-order*, karena besarnya biaya yang dihitung menggambarkan biaya aktual yang akan dikeluarkan untuk setiap unit produk yang diproduksi berdasarkan pesanan. Menurut Salbiyah et al. (2025), perhitungan HPP dilakukan dengan menjumlahkan seluruh biaya variabel produksi per porsi yang dikeluarkan untuk menghasilkan setiap unit produk, sehingga diperoleh HPP per porsi sebagai dasar penetapan harga jual. Rumus perhitungan HPP dinyatakan sebagai berikut:

$$\text{HPP per Porsi} = \text{Total Biaya Variabel} \div \text{Total Porsi}$$

2.7 Analisis Kelayakan Finansial

Analisis kelayakan finansial merupakan salah satu bagian dari komponen studi kelayakan bisnis yang tujuannya adalah untuk menilai seberapa mampunya suatu usaha untuk menghasilkan keuntungan yang dapat menutup seluruh beban biaya yang dikeluarkan. Dilakukannya analisis ini yaitu dengan tujuan untuk dapat mengetahui apakah suatu usaha yang direncanakan layak dijalankan atau dikembangkan secara finansial. Menurut Sugiyanto. et al. (2020), dilakukannya analisis kelayakan finansial dengan tujuannya yang berfokus untuk mengevaluasi keterkaitan antara beban biaya yang dikeluarkan, pendapatan, dan juga keuntungan yang diperoleh dari suatu usaha.

Dalam usaha kuliner, analisis kelayakan finansial sangat penting untuk dilakukan karena berhubungan dengan perencanaan produksi dan penjualan. Analisis ini dilakukan dengan tujuan membantu pelaku usaha agar dapat menutup seluruh biaya operasional. Dengan demikian, hasil dari analisis kelayakan finansial dapat dimanfaatkan sebagai dasar dalam mengambil suatu keputusan terkait perencanaan usaha dan pengembangan usaha.

Salah satu alat untuk melakukan analisis kelayakan finansial yang umum digunakan adalah *Break Even Point* (BEP). Menurut Sugiyanto. et al. (2020), BEP merupakan suatu kondisi di mana total pendapatan usaha sama dengan total biaya yang dikeluarkan usaha, sehingga usaha tidak mengalami keuntungan maupun kerugian. Tujuan dilakukannya analisis BEP adalah untuk mengetahui berapa banyaknya jumlah produk atau nilai penjualan minimal yang harus dicapai agar usaha dapat menutup seluruh beban biaya tetap dan juga biaya variabel yang dikeluarkan. Rumus BEP dinyatakan sebagai berikut:

$$BEP = \frac{\text{Biaya Tetap}}{\text{Harga Jual} - \text{Biaya Variabel}}$$

Pada usaha yang mempunyai lebih dari satu varian produk dengan penetapan harga jual dan juga biaya variabel yang berbeda-beda, menghitung BEP tidak dapat dilakukan hanya dengan menggunakan rumus BEP standar. Dalam kondisi tersebut, digunakan

pendekatan *weighted average contribution margin (WACM)* atau rata-rata tertimbang kontribusi margin. WACM dihitung berdasarkan kontribusi margin masing-masing varian produk yang kemudian dibobot sesuai proporsi penjualannya terhadap total penjualan (*sales mix*). Kontribusi margin setiap varian akan diperoleh dari selisih perbedaan antara harga jual produk dan biaya variabel per porsi produk tersebut.

Setelah nilai WACM diperoleh, perhitungan BEP multi produk dihitung dengan melakukan pembagian total biaya tetap dengan nilai WACM tersebut. Hasil perhitungan BEP dengan metode WACM mencerminkan jumlah total porsi atau unit yang harus terjual agar usaha dapat menutup seluruh beban biaya tetapnya, dengan mempertimbangkan komposisi penjualan aktual dari seluruh varian produk yang ditawarkan. Pendekatan ini digunakan dalam penelitian ini karena usaha dimsum mental menawarkan empat varian produk dengan harga jual yang berbeda-beda. Rumus BEP dengan pendekatan WACM adalah sebagai berikut:

$$\begin{aligned} \text{BEP (unit)} &= \text{Fixed Cost} + \text{WACM} \\ \text{BEP (value)} &= \text{BEP unit} \times \text{Harga rata-rata} \end{aligned}$$

Selain BEP, melakukan analisis kelayakan finansial juga dapat dihitung dengan menggunakan *Payback Period (PP)*. *Payback Period* merupakan metode perhitungan yang digunakan untuk mengetahui berapa lama jangka waktu yang diperlukan oleh suatu usaha untuk dapat mengembalikan modal investasi awal. Sugiyanto. et al. (2020) menyatakan bahwa semakin singkat periode atau jangka waktu dalam pengembalian modal, maka semakin baik tingkat kelayakan finansial suatu usaha. Rumus PP dinyatakan sebagai berikut:

$$PP = \frac{\text{Investasi Awal}}{\text{Arus Kas Bersih Tahunan}}$$

Dalam penelitian ini, analisis kelayakan finansial digunakan sebagai bagian dari simulasi perancangan usaha dimsum mental. Analisis ini digunakan dengan menggunakan metode perhitungan *Break Even Point (BEP)* dan *Payback Period (PP)* untuk menilai berapa banyak tingkat penjualan minimal dan waktu pengembalian modal. Hasil yang diperoleh dalam melakukan analisis kelayakan finansial ini dapat digunakan sebagai dasar dalam menentukan apakah usaha dimsum mental layak dijalankan secara finansial berdasarkan simulasi perancangan usaha yang disusun.

2.8 Analisis Sensitivitas

Analisis sensitivitas merupakan suatu metode untuk melakukan analisis yang fungsinya adalah untuk mengetahui seberapa besarnya pengaruh perubahan biaya dalam suatu variabel produk terhadap kelayakan suatu usaha. Menurut Sugiyanto et al. (2020), analisis sensitivitas dilakukan dengan tujuan untuk dapat melihat dampak dari suatu keadaan yang berubah ubah terhadap hasil dari suatu analisis kelayakan. Fungsi dari analisis ini adalah seorang wirausaha akan mudah menilai apa yang akan terjadi dengan hasil analisis apabila terjadi perubahan dalam perhitungan biaya atau manfaat.

Dalam konteks usaha kuliner, analisis sensitivitas umumnya diterapkan untuk menguji dua skenario utama, yaitu perubahan pada volume penjualan dan perubahan pada harga bahan baku. Pengujian terhadap volume penjualan dilakukan untuk mengetahui seberapa jauh penurunan atau kenaikan jumlah produk yang terjual masih dapat ditoleransi tanpa menyebabkan kerugian bagi usaha. Sementara itu, pengujian terhadap perubahan

harga bahan baku bertujuan untuk mengukur dampak kenaikan biaya produksi terhadap laba usaha dan kelayakan finansialnya.

Menurut Sugiyanto et al. (2020), melakukan analisis sensitivitas sangat penting, karena setiap usaha selalu mengalami kejadian yang tidak terduga, atau ketidakpastian, baik dari sisi pendapatan maupun biaya. Dengan melakukan analisis sensitivitas, pelaku usaha dapat dengan mudah mengidentifikasi terkait variabel-variabel apa yang paling berpengaruh terhadap keuntungan suatu usaha dan juga menyiapkan langkah antisipatif apabila kondisi aktual menyimpang dari rencana awal. Analisis ini juga bermanfaat sebagai acuan dasar dalam melakukan pengambilan keputusan yang lebih terukur dan realistis dalam perencanaan usaha. Pada penelitian ini, analisis sensitivitas digunakan sebagai bagian dari simulasi perancangan usaha dimsum mentai.

2.9 Penelitian Terdahulu

Penelitian terdahulu berfungsi sebagai sumber rujukan serta referensi guna memperkuat landasan pada penelitian serta menunjukkan posisi suatu penelitian yang sedang dilakukan. Beberapa penelitian yang relevan dengan studi kelayakan usaha kuliner berbasis analisis finansial antara lain sebagai berikut:

Penelitian yang dilakukan oleh Milawati Dewi. et al. (2025) menganalisis kelayakan usaha kuliner menggunakan pendekatan aspek finansial dengan metode *Break Even Point* dan juga *Payback Period*. Dari penelitian yang dilakukan menunjukkan hasil bahwa usaha dinyatakan layak apabila target penjualan yang ditetapkan mampu menutup beban biaya tetap dan juga biaya variabel, serta memiliki periode pengembalian modal yang relatif singkat. Penelitian ini relevan karena menggunakan metode analisis yang sama dalam menilai kelayakan usaha.

Penelitian oleh Putri et al. (2022) membahas perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) pada usaha makanan skala UMKM. Hasil penelitian yang dilakukan menunjukkan bahwa pengelompokan biaya ke dalam biaya tetap dan biaya variabel dapat memberikan gambaran yang lebih akurat dalam menentukan harga jual produk. Penelitian ini menjadi acuan dalam menyusun struktur biaya dan perhitungan HPP pada usaha dimsum mentai.

Selanjutnya, penelitian yang dilakukan oleh Nuriana. et al. (2024) mengkaji struktur biaya dan juga kapasitas produksi dalam usaha kuliner sebagai dasar dalam menentukan tingkat produksi yang efisien. Hasil dari penelitian yang dilakukan menunjukkan bahwa penentuan kapasitas produksi yang tepat berpengaruh terhadap pengendalian biaya dan peningkatan kelayakan usaha secara finansial. Penelitian ini relevan sebagai dasar dalam perencanaan kapasitas produksi pada simulasi usaha yang dilakukan dalam penelitian ini.

Berdasarkan penelitian terdahulu yang telah dipaparkan, dapat disimpulkan bahwa struktur biaya, juga perhitungan harga pokok produksi, serta analisis *Break Even Point* dan *Payback Period* merupakan komponen utama dalam menilai kelayakan usaha kuliner.