

Menakar Cita Rasa dan Peluang: Studi Kelayakan Usaha Pempek Cekman di Era Kuliner Modern

Charlos Poltak Jeremia Lubis *¹

Sonia Simanullang ²

Umar Wafa Al-Haiban ³

Intan Aprillia ³

Resha Moniyana ⁴

Syarifah Nurbaiti ⁵

^{1,2,3,4,5} Program Studi Ekonomi Pembangunan, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Lampung

*e-mail : charlospoltakjeremiahlubis@gmail.com

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kelayakan usaha Pempek Cekman, sebuah usaha rumahan yang bergerak di bidang makanan tradisional khas Palembang di Bandar Lampung. Studi dilakukan dengan pendekatan komprehensif meliputi aspek hukum, pasar dan pemasaran, manajemen, teknis, finansial, ekonomi, sosial, hingga lingkungan hidup. Hasil analisis menunjukkan bahwa Pempek Cekman memiliki keunggulan pada kualitas rasa, harga terjangkau, dan pemasaran yang menyesuaikan kebutuhan konsumen lokal serta online. Dari sisi hukum, usaha ini masih perlu melengkapi perizinan agar layak secara legal. Analisis pasar menegaskan potensi permintaan yang tinggi dari berbagai segmen masyarakat. Struktur organisasi yang sederhana dan penggunaan teknologi tepat guna dinilai sudah memadai untuk skala usaha rumahan. Secara finansial, usaha ini dinyatakan layak dengan Payback Period selama 7,9 bulan, NPV positif, dan Profitability Index di atas 1. Selain memberikan dampak positif bagi perekonomian keluarga, usaha ini juga berpotensi membuka lapangan kerja baru di lingkungan sekitar. Namun, tantangan utama terletak pada keterbatasan kapasitas produksi dan persaingan dengan produk sejenis. Secara keseluruhan, usaha Pempek Cekman layak untuk dijalankan dan dikembangkan dengan catatan peningkatan legalitas dan efisiensi produksi.

Kata kunci: studi kelayakan, pempek, usaha rumahan, analisis finansial, pemasaran, UMKM

Abstract

This study aims to analyze the feasibility of Pempek Cekman, a home-based business engaged in traditional Palembang cuisine in Bandar Lampung. The study was conducted using a comprehensive approach covering legal, market and marketing, management, technical, financial, economic, social, and environmental aspects. The analysis results indicate that Pempek Cekman has advantages in terms of taste quality, affordable prices, and marketing strategies that align with the needs of both local and online consumers. From a legal perspective, the business still needs to complete the necessary permits to ensure legal compliance. Market analysis confirms high demand potential across various segments of society. The simple organizational structure and use of appropriate technology are deemed sufficient for a home-based business scale. Financially, the business is deemed viable with a Payback Period of 7.9 months, a positive Net Present Value (NPV), and a Profitability Index above 1. In addition to positively impacting family economics, this business has the potential to create new job opportunities in the surrounding community. However, the main challenge lies in production capacity limitations and competition with similar products. Overall, the Pempek Cekman business is viable to operate and develop, provided that legal compliance and production efficiency are improved.

Keywords: feasibility study, pempek, home business, financial analysis, marketing, MSMEs

PENDAHULUAN

Pempek merupakan makanan khas Palembang yang telah dikenal luas di Indonesia. Cita rasa gurih dan khas dari ikan serta cuko membuat pempek diminati lintas generasi. Di tengah maraknya usaha makanan modern dan cepat saji, kuliner tradisional tetap memiliki tempat tersendiri, terutama jika dikemas dengan pendekatan yang relevan secara teknologi dan pemasaran.

Pempek Cekman adalah usaha rumahan yang mencoba mengawinkan nilai tradisional pempek dengan pendekatan distribusi modern, seperti frozen food dan pemasaran melalui media sosial.

Namun, seperti kebanyakan UMKM, usaha ini menghadapi berbagai tantangan, mulai dari perizinan, keterbatasan modal, keterampilan manajemen, hingga daya saing produk.

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi kelayakan usaha Pempek Cekman melalui berbagai aspek penting dalam studi kelayakan usaha. Hasil dari kajian ini diharapkan dapat memberikan masukan strategis bagi pengembangan usaha, serta menjadi referensi bagi pelaku UMKM lainnya.

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan studi kelayakan bisnis secara komprehensif untuk menganalisis rencana pendirian usaha Pempek Cekman di Bandar Lampung. Kajian kelayakan dilakukan dengan mengintegrasikan berbagai aspek penting, yaitu aspek pasar, teknis, manajemen, hukum, dan finansial, guna memperoleh gambaran menyeluruh mengenai potensi dan tantangan usaha.

1. Pengumpulan Data

Data dikumpulkan melalui metode primer dan sekunder. Data primer diperoleh dari wawancara langsung dengan pemilik usaha, Agus Mawati, serta observasi proses produksi dan pemasaran Pempek Cekman. Sedangkan data sekunder diperoleh dari studi literatur, jurnal, laporan pasar, dan referensi terkait industri makanan tradisional dan studi kelayakan bisnis.

2. Analisis Aspek Pasar

Analisis pasar dilakukan dengan mengidentifikasi target konsumen, permintaan pasar, tren konsumsi makanan tradisional, serta strategi pemasaran yang diterapkan, termasuk pemanfaatan media sosial dan marketplace. Survei dan studi kompetitor juga dilakukan untuk memahami posisi produk di pasar.

3. Analisis Aspek Teknis

Evaluasi aspek teknis mencakup penilaian proses produksi, kapasitas produksi, kualitas bahan baku, teknologi yang digunakan, serta standar kebersihan dan keamanan pangan yang diterapkan dalam usaha homemade ini.

4. Analisis Aspek Manajemen

Aspek manajemen dianalisis dengan meninjau struktur organisasi usaha, pembagian tugas, manajemen sumber daya manusia, serta sistem pengelolaan usaha secara keseluruhan.

5. Analisis Aspek Hukum

Aspek hukum dievaluasi dengan memeriksa kelengkapan perizinan usaha, kepatuhan terhadap regulasi terkait produksi makanan, serta hak kekayaan intelektual yang mungkin dimiliki.

6. Analisis Aspek Finansial

Analisis finansial dilakukan dengan menghitung proyeksi biaya investasi, biaya operasional, pendapatan, serta indikator kelayakan finansial seperti Payback Period, Net Present Value (NPV), Internal Rate of Return (IRR), dan Profitability Index (PI).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Aspek Hukum Aspek hukum merupakan hal yang penting untuk dipertimbangkan dalam sebuah proyek terutama bisnis makanan. Salah satu tujuan dari analisis aspek hukum adalah untuk mengetahui legalitas suatu bisnis. Legalitas ini diwujudkan dari bagaimana ketepatan badan hukum yang sesuai dengan ide bisnis. Dengan adanya legalitas ini dapat pula dijadikan jaminan-jaminan untuk melakukan pinjaman jika bisnis dibiayai dengan pinjaman.

Bentuk kegiatan usaha di Pempek Cekman merupakan usaha perseorangan yang telah berjalan lebih dari 5 tahun dengan usaha rumahan. Bentuk usaha perseorangan merupakan badan hukum yang tepat jika dilihat dari kemampuan pengelolaan usaha dan kegiatannya. Pempek Cekman ini dipimpin oleh 1 orang, 1 orang bagian keuangan dan 1 orang karyawan. Pempek Cekman ini

belum memiliki izin usaha yang lengkap. Bentuk usaha perseorangan ini dapat dikatakan *tidak layak* secara hukum.

Saat ini Pempek Cekman masih beroperasi sebagai usaha rumahan tanpa legalitas formal seperti izin PIRT (Produk Industri Rumah Tangga) atau sertifikat halal. Ini menjadi kelemahan utama jika ingin menjangkau pasar lebih luas, terutama retail modern dan konsumen yang memperhatikan aspek kesehatan dan kehalalan produk. Legalitas ini penting juga untuk mengikuti tender pengadaan atau bergabung dengan platform marketplace makanan besar.

Aspek Pasar dan Pemasaran Berdasarkan segmentasi pasar, Pempek Cekman menyasar konsumen usia 17–50 tahun dari kalangan mahasiswa, pekerja kantoran, dan ibu rumah tangga. Potensi pasar masih sangat luas karena pempek merupakan makanan populer di Indonesia. Saat ini, pemasaran dilakukan melalui Instagram dan WhatsApp, namun masih belum optimal. Disarankan penggunaan platform seperti GoFood, ShopeeFood, dan TikTok Shop untuk menjangkau pasar digital secara maksimal.

Aspek Manajemen dan SDM Manajemen usaha masih dijalankan oleh pemilik sendiri dengan bantuan satu orang karyawan. Hal ini menyulitkan saat terjadi lonjakan permintaan. Disarankan untuk menyusun struktur organisasi sederhana, menetapkan SOP, serta merekrut tenaga kerja tambahan saat peak season. Selain itu, pelatihan dasar kewirausahaan dan manajemen usaha juga penting untuk meningkatkan kapasitas pengelolaan usaha.

Aspek Teknis dan Teknologi Produksi masih mengandalkan metode manual dengan peralatan rumah tangga. Kapasitas produksi saat ini sekitar 200–500 pcs/hari. Efisiensi dapat ditingkatkan dengan investasi alat bantu produksi seperti cetakan pempek otomatis, mixer adonan, dan freezer tambahan. Layout dapur juga perlu ditata ulang agar alur produksi lebih efisien.

Aspek Finansial Modal awal usaha sebesar Rp 6.500.000 digunakan untuk pembelian bahan, alat dasar produksi, dan operasional awal. Berdasarkan simulasi arus kas:

- Payback Period: 7,9 bulan
- NPV: Rp 15.750.000 (positif)
- IRR dan PI menunjukkan usaha menguntungkan

Artinya, usaha ini layak dijalankan secara finansial, dengan asumsi pertumbuhan permintaan stabil dan efisiensi produksi ditingkatkan.

Aspek Sosial Ekonomi dan Lingkungan Usaha ini memberikan dampak ekonomi kepada keluarga pemilik dan membuka peluang kerja bagi masyarakat sekitar. Produk yang dibuat menggunakan bahan lokal tanpa pengawet, sehingga relatif ramah lingkungan. Operasional rumahan juga menekan biaya sewa dan mengurangi jejak karbon dari logistik.

KESIMPULAN

Usaha Pempek Cekman terbukti layak dari berbagai aspek, terutama aspek finansial dan pasar. Namun, untuk mendukung pertumbuhan jangka panjang, diperlukan:

- Percepatan legalitas usaha (izin PIRT, halal, dan NPWP)
- Peningkatan kapasitas produksi melalui alat bantu dan tenaga kerja
- Strategi pemasaran digital yang lebih agresif
- Pengelolaan keuangan dan manajemen SDM yang lebih profesional

Dengan langkah tersebut, Pempek Cekman berpotensi berkembang menjadi produk unggulan lokal yang bersaing di pasar nasional.

DAFTAR PUSTAKA

- Aldhiansyah, I. (2023). Analisis kelayakan bisnis UMKM makanan khas Palembang. Jurnal Reswara.
- Hidayat, T., & Isfaatun, E. (2022). Analisis pengelolaan anggaran dana desa berdasarkan kebutuhan masyarakat di Kapanewon Bambanglipuro Kabupaten Bantul Provinsi DIY.
- Irlan, A. (2023). Analisis kelayakan bisnis UMKM makanan khas Palembang. Jurnal Multidisiplin West Science.
- Jurnal Multidisiplin West Science. (2022). Analisis kelayakan bisnis pada UMKM makanan khas Palembang di Kota Malang.