

## **Analisis Kelayakan Usaha Industri Rumahan Kecap Cap Bulan Di Kota Palembang**

### ***Feasibility Analysis Of Home Industry Business Cap Bulan Soy Sauce In The City of Palembang***

**Wintari Mandala<sup>1\*</sup>, Novia Ambar Sari<sup>2</sup>**

Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Perikanan dan Peternakan  
Universitas Nahdlatul Ulama Lampung<sup>1,2</sup>

\*Email: wintari\_mandala@yahoo.com

#### **Abstract**

This study aims to determine the business feasibility of the Cap Bulan soy sauce home industry business. This research was conducted on a home industry business making soy sauce located in Palembang City. The method in this study is by interviewing directly by the author to the source. Data collection was carried out in June 2022 for 2 days. In collecting primary data, data was obtained from the owner of the Jaya Kecap Cap Bulan Business Industry and the employees who worked there. The data collection technique carried out is by means of direct interviews, in-depth interviews and observations. Such data collection techniques are used to collect primary data. As for secondary data, data collection techniques are carried out by means of literature studies. Financial analysis and feasibility of fish sauce processing business according to the assumptions used is feasible to be carried out with a Net B/C Ratio of 1.98, and NPV of Rp 2,830,887,867.61. It is known that the Ketchup Cap Bulan home industry business is still feasible to run.

*Keywords: Business Feasibility, Net B/C Ratio, Net Present Value*

#### **Abstrak**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kelayakan usaha industri rumahan kecap Cap Bulan. Penelitian ini dilakukan pada usaha industri rumahan pembuatan kecap yang terletak di Kota Palembang. Metode dalam penelitian ini yaitu dengan cara wawancara secara langsung oleh penulis kepada narasumber. Pengumpulan data dilakukan pada bulan Juni 2022 selama 2 hari. Dalam pengumpulan data primer, data diperoleh dari pemilik Industri Usaha Jaya Kecap Cap Bulan dan para karyawan yang bekerja disana. Teknik pengumpulan data yang dilakukan adalah dengan cara wawancara langsung, wawancara mendalam dan observasi. Teknik pengumpulan data tersebut digunakan untuk mengumpulkan data primer. Sedangkan untuk data sekunder, teknik pengumpulan data dilakukan dengan cara studi literatur. Analisis keuangan dan kelayakan usaha pengolahan kecap ikan sesuai asumsi yang digunakan adalah layak untuk dilaksanakan dengan nilai Net B/C Ratio sebesar 1,98, dan NPV sebesar Rp 2.830.887.867,61. Diketahui bahwa usaha industri rumahan Kecap cap Bulan ini masih layak untuk dijalankan.

*Kata Kunci: Kelayakan Usaha, Net B/C Ratio, Net Present Value*

### **I. PENDAHULUAN**

Saat ini kecap dikenal sebagai bumbu dapur atau penyedap makanan yang berupa cairan berwarna hitam yang rasanya manis atau asin. Bahan dasar pembuatan kecap umumnya adalah kedelai atau kedelai hitam. Namun ada pula kecap yang dibuat dari bahan dasar air kelapa yang umumnya berasa asin. Kecap manis biasanya kental dan terbuat dari

kedelai, sementara kecap asin lebih cair dan terbuat dari kedelai dengan komposisi garam yang lebih banyak, atau bahkan ikan laut. Selain berbahan dasar kedelai atau kedelai hitam bahkan air kelapa, kecap juga dapat dibuat dari ampas padat dari pembuatan tahu. Karena permintaan dan kebutuhannya yang meningkat, banyak sekali perusahaan yang memanfaatkan peluang dari usaha kecap tersebut, salah satunya adalah PT. Usaha Jaya Cap Bulan yang berpusat di Kota Palembang. Masyarakat Palembang sangat menyukai masakan yang diberi penyedap berupa kecap. Oleh karena itulah PT. Usaha Jaya Cap Bulan ini ingin mengembangkan usahanya meskipun sekarang merek Cap Bulan masih jarang kita dengar karna kita sudah terbiasa memakai produk-produk kecap yang sudah terkenal seperti ABC, Indofood, dan lain-lain. Industri Usaha Jaya kecap Cap Bulan ini dikelola dengan menggunakan kacang kedelai sebagai bahan baku utama. Menurut [1], berdasarkan peninggalan arkeologi, tanaman ini telah dibudidayakan sejak 3500 tahun yang lalu di Asia Timur. Kedelai putih diperkenalkan ke Nusantara oleh pendatang dari Cina sejak maraknya perdagangan dengan Tiongkok, sementara kedelai hitam sudah dikenal lama orang penduduk setempat.

Industri kecap mencakup usaha pembuatan kecap dengan kedelai/ kacang-kacangan lainnya termasuk kecap ikan dan pembuatan tauco baik dari kedelai/ kacang-kacangan lainnya yang masih segar, maupun dari hasil sisa pembuatan kecap [2]. Kecap kedelai manis adalah produk cair yang diperoleh dari hasil fermentasi kacang kedelai (*Glycine max L*) dan gula, gula merah dengan atau tanpa proses karamelisasi dengan atau tanpa penambahan bahan lain dengan karakteristik dasar total gula tidak kurang dari 40% [3]. Berdasarkan SNI 3543: 2013 bagian 1, kecap kedelai manis didefinisikan sebagai produk berbentuk cair yang dibuat dari cairan fermentasi kedelai atau bungkil kedelai ditambah gula dengan atau tanpa menambahkan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan yang diizinkan. Proses fermentasi kecap terdiri dari 2 tahap yaitu fermentasi padat (fermentasi koji/ tempe) dan fermentasi cair (fermentasi moromi). Kapang yang digunakan dalam fermentasi padat adalah *Aspergillus sp.* dan *Rhizopus sp.*

Di dalam analisis kelayakan usaha ini akan diteliti serta dianalisa dan dievaluasi aspek-aspek utama dari home industry kecap Usaha Jaya. Aspek-aspek itu antara lain:

#### - **Aspek Hukum Dan Permodalan.**

Dalam hal ini kelayakan sebuah usaha tidak akan berjalan tanpa ada hukum dan pemodalannya yang berlaku. Peranan penting hukum dan modal sangat vital dalam kaitan berusaha. Industri Rumahan Kecap Usaha Jaya memerlukan legalitas untuk sebuah usaha besar karena modal yang digunakan sepenuhnya relatif besar dan berjangka panjang.

Aspek-aspek hukum menurut tinjauan usaha antara lain :

1. Keamanan dalam usaha dari saingan (rekan) yang curang atau tidak sehat.
2. Perlindungan data-data penting yang tidak semua karyawan bisa mengetahui karena merupakan rahasia dari industri Kecap.
3. Undang-undang peraturan yang telah dibuat oleh perusahaan merupakan suatu absolut yang tidak dapat diganggu gugat oleh siapapun.

Aspek permodalan dari tinjauan Usaha Kecap antara lain :

1. Perlindungan terhadap pelanggan karena merupakan aset yang sangat berharga.
2. Pemeliharaan terhadap alat-alat usaha.
3. Pembayaran terhadap karyawan usaha.

#### - **Aspek Manajemen**

Aspek ini mencakup tentang bagaimana mengelola pemberdayaan sebuah industri kecap. Aspek ini banyak mencakup dalam hal finansial maupun cara kerja di lapangan yang seolah-olah tanpa pengaturan. Sebagai industri kecap harus pintar-pintar merencanakan sesuatu proyek dengan pemikiran yang panjang serta peluang yang ada untuk mendapat keuntungan bukan kerugian. Dalam pembangunan proyek usaha diperlukan manajemen tentang pelaksanaan perencanaan proyek usaha

kecap. Hal ini dilakukan untuk tahap perencanaan dan penyusunan penyelesaian proyek usaha kecap

- **Aspek Sosial Ekonomi Dan Lingkungan**

Industri kecap dalam aspek ekonomi serta lingkungan merupakan hal yang harus diperhatikan karena merupakan kunci sukses dari usaha ini. Sebagai usaha industri di bidang pangan, harus memperhatikan analisa tentang keuangan perusahaan, apa yang harus dikeluarkan ataupun yang harus dihemat. Keuntungan dicari bukan dengan menipu pihak owner (pelanggan) tetapi dengan cara penghematan bahan-bahan baku pembuatan kecap yang harus digunakan pada saat proses pembuatan. Serta melakukan pendekatan dengan konsumen itu sendiri merupakan nilai ekonomi yang suatu saat akan disebut "TRUST" yaitu kepercayaan pelanggan akan menjadi modal ekonomi yang sangat kuat untuk usaha Kecap.

- **Aspek Teknik Dan Produksi**

Sebagai pengusaha kecap aspek teknis lebih bersifat kepada beberapa hal yang bersifat analisa. Karena aspek ini merupakan aspek konkret yang harus selalu diperbaharui setiap saat.

- **Aspek Pemasaran**

Aspek pemasaran memiliki komponen yang harus dianalisis dan dicermati diantaranya, [4] :

1. Prospek segmentasi pasar.
2. Kebutuhan serta keinginan konsumen.
3. Target yang harus dipenuhi.
4. Masa berlaku sebuah produk (garansi)
5. Pangsa permintaan pasar.
6. Harga bahan baku.

- **Aspek Keuangan**

Kebutuhan dan sumber dana terbagi menjadi:

1. Kebutuhan dana untuk kerja tetap.  
Kebutuhan dana untuk kerja tetap ini terdiri dari aktiva tetap berwujud (tangible assets), dan aktiva tetap tidak berwujud (intangible assets). Aktiva tetap berwujud adalah aktiva yang berwujud yang dapat digunakan dalam jangka waktu lebih dari satu periode akuntansi, seperti tanah, gedung perkantoran dan peralatannya, gedung pabrik dan mesin-mesin, serta aktiva tetap lainnya. Sedangkan aktiva tetap tidak berwujud adalah: aktiva tetap yang tidak berwujud secara fisik yang memiliki umur lebih dari satu tahun seperti hak paten, lisensi, copyright, goodwill, biaya pendahuluan, biaya-biaya pra-operasional, dan lain sebagainya.
2. Kebutuhan dana untuk modal kerja  
Modal kerja diartikan sebagai investasi perusahaan dalam bentuk uang tunai, surat berharga, piutang dan persediaan. Seperti dalam penelitian [5], modal kerja di sini akan diartikan sebagai keseluruhan aktiva lancar yang akan digunakan untuk kegiatan operasional bisnis, di luar dari penggunaan dana untuk aktiva tetap yang tersebut di atas. Estimasi dari modal kerja tergantung kepada rencana produksi dan penjualan dari bisnis tersebut. Semakin besar rencana produksi dan penjualan yang akan dilaksanakan oleh suatu bisnis, maka akan semakin besar pula modal kerja yang dibutuhkan.
3. Sumber-sumber dana  
Sumber dana bisa didapat dari yang pertama adalah modal asing yaitu sumber dana yang didapatkan dari luar perusahaan (kreditur). Yang kedua sumber dana dari internal perusahaan yang akan melakukan aktivitas bisnis yang disebut juga sebagai sumber dana modal sendiri yang biasanya berwujud modal saham dan laba simpanan.

## II. METODE PENELITIAN

### Bahan dan Alat

Peralatan yang digunakan dalam penelitian ini berupa recorder, kuisioner, kamera dan alat tulis. Metode dalam penelitian ini yaitu dengan cara wawancara secara langsung oleh penulis kepada narasumber.

### Metode Pengumpulan Data

Pengumpulan data dilakukan pada bulan Juni 2022 selama 2 hari. Lokasi pengumpulan data dilakukan di tempat produksi kecap Cap Bulan di Jl. Puncak Sekuning No. 1280 Palembang. Dalam pengumpulan data primer, data diperoleh dari pemilik Industri Usaha Jaya Kecap Cap Bulan dan para karyawan yang bekerja disana. Teknik pengumpulan data yang dilakukan adalah dengan cara wawancara langsung, wawancara mendalam dan observasi. Teknik pengumpulan data tersebut digunakan untuk mengumpulkan data primer. Sedangkan untuk data sekunder, teknik pengumpulan data dilakukan dengan cara studi literatur.

### Metode Analisis Kelayakan

Pengolahan data berpedoman terhadap rumus-rumus yang telah ditentukan serta kemudian diolah dengan program Microsoft Excel.

$$NPV = \frac{\sum(C)t}{(1+i)^t} - \frac{\sum(Co)t}{(1+i)^t}$$

Dimana:

NPV : Nilai Sekarang Netto  
 (C)t : Aliran Kas Masuk Tahun ke t  
 (Co)t : Aliran Kas Keluar Tahun ke t  
 n : Umur Unit Usaha Hasil Investasi  
 i : Arus Pengembalian (Rate of Return)  
 t : Waktu

$$IRR = i_1 + \frac{NPV_1}{(NPV_1 - NPV_2)} (i_2 - i_1)$$

Dimana :

NPV<sub>1</sub> : NPV pada tingkat *discount rate* tertinggi  
 NPV<sub>2</sub> : NPV pada tingkat *discount rate* terendah  
 i<sub>1</sub> : *discount rate* NPV<sub>1</sub>  
 i<sub>2</sub> : *discount rate* NPV<sub>2</sub>

$$Net \frac{B}{C} = \frac{PV (B - C) \text{ positif}}{PV (B - C) \text{ negatif}}$$

Dimana :

Net B/C : Perbandingan manfaat dan biaya  
 PV(B-C) Positif : Nilai Sekarang (B-C) Positif  
 PV(B-C) Negatif : Nilai Sekarang (B-C) Negatif

### **III. HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **Peluang Pasar (Makro Dan Mikro)**

Saat ini pasar kecap nasional di Indonesia diperebutkan oleh tiga pemain utama, yaitu PT Heinz-ABC dengan merek ABC, PT Unilever Indonesia dengan merek Bango dan grup Indofood yang memiliki merek Indofood dan Piring Lombok. Pasar kecap sendiri sebenarnya masih memiliki potensi yang sangat besar untuk dikembangkan terutama bila produsen mampu menangkap peluang-peluang pasar yang belum diolah secara maksimal.

Untuk kecap Usaha Jaya Cap Bulan sendiri, memiliki potensi yang masih sangat baik di Kota Palembang. Hal ini terbukti dengan masih tingginya permintaan konsumen terhadap kecap tersebut. Karena kecap Cap Bulan ini masih menjaga rasa dan komposisinya sehingga rasa yang dimiliki sejak dulu masih sama.

Konsumen kecap Cap Bulan dapat dibagi menjadi dua golongan, yaitu konsumen pengguna langsung dan pengguna tidak langsung. Yang termasuk dalam pengguna langsung adalah konsumen rumah tangga sedangkan konsumen tidak langsung adalah pedagang makanan. Pedagang makanan merupakan segmen yang sangat baik dibandingkan dengan rumah tangga, karena permintaan terhadap kecap Cap Bulan sangat tinggi sehingga memiliki potensi yang cukup besar bila dikembangkan sebagai target pemasaran. Apalagi di Palembang banyak tersebar pedagang makanan yang memerlukan kecap sebagai bahan tambahannya. Seperti pedagang model, tekwan, nasi goreng, mie goreng, sate dan sebagainya.

Sehingga dapat dikatakan bahwa konsumen langsung merupakan peluang pasar mikro, dan konsumen tidak langsung merupakan peluang pasar makro. Oleh karena itu peluang pasar ini dapat dimanfaatkan secara maksimal.

Pengusaha kecap di daerah khususnya Kecap Usaha Jaya Cap Bulan harus bisa bersaing secara sehat, baik terhadap merk, industri, bentuk, dan generik/mutu. Hal yang dapat ditempuh dalam persaingan tersebut antara lain dengan menawarkan harga jual yang mudah dijangkau oleh konsumen terutama konsumen kelas menengah ke bawah. Selain itu, produsen kecap daerah seperti kecap Bulan ini dapat melakukan pendekatan terhadap pengusaha/pedagang kuliner yang memakai kecap sebagai pelengkap.

#### **Aspek teknis dan teknologi**

Industri Kecap Usaha Jaya Cap Bulan merupakan industri berskala kecil/rumahan, sehingga peralatan yang digunakan sebagian besar masih bersifat tradisional. Usaha kecap yang tergolong *home industry* membuat usaha ini tidak terlalu memperhatikan kemajuan teknologi yang berkembang. Usaha kecap ini masih menggunakan tenaga manusia dan alat-alat yang bekerja secara manual. Tingginya tingkat persaingan yang terjadi di masyarakat membuat usaha ini harus ekstra hati-hati dalam pemilihan bahan baku yang akan digunakan untuk membuat kecap. Pemilihan kacang kedelai sebagai bahan baku dipilih dengan kualitas terbaik, begitu juga gula aren dan bumbu yang digunakan.

Untuk Industri Kecap Usaha Jaya Cap Bulan ini menggunakan tenaga kerja sebanyak 20 orang. Pembagian kerja meliputi bagian pencucian 3 orang, pemasakan 3 orang, 4 orang pengadukan, 4 orang peragian, 4 orang penyaringan, dan 2 orang pengemasan. Mengingat tenaga kerja merupakan anggota kelompok, maka bersifat tetap. Adapun sistem penggajian/imbalan adalah bagi hasil (keuntungan) secara proporsional yang disesuaikan dengan beban tugas. Tidak diperlukan persyaratan keterampilan khusus dari tenaga kerja yang digunakan, karena proses produksi bersifat manual dan sederhana.

Fasilitas fisik dapat berupa fasilitas produksi dan fasilitas peralatan. Fasilitas tersebut digunakan dalam usaha pengolahan kecap cap bulan. Peralatan yang dibutuhkan untuk pengolahan produk tersebut antarlain:

- kualiti untuk memasak kecap
- kompor kayu
- bak fermentasi
- ember cuci
- pengaduk kayu

- selang untuk mengaliri air
- Botol

### Aspek Finansial

#### - Biaya Pra Investasi

Biaya Pra investasi pada tahun persiapan adalah sebesar Rp. 2. 700.000.000

#### - Biaya Investasi

Biaya investasi pada Industri Usaha Jaya Cap Bulan terdiri dari 2 yaitu investasi produksi dan non produksi

##### **Pada tahun persiapan (tahun ke-0)**

Investasi Peralatan = 118.040.000,00  
 Kontingensi = 296.802.000,00 +  
**Investasi produksi 414.844.000,00**

##### **Pada tahun ke-3 PT. Usaha Jaya Cap Bulan mendapat investasi berupa :**

Investasi Peralatan = 150.540.000,00  
 Kontingensi = 15.054.000,00 +  
**Investasi produksi 165.594.000,00**

##### **Pada tahun ke-6 PT. Usaha Jaya Cap Bulan mendapat investasi sebesar :**

Investasi Peralatan = 168.040.000,00  
 Kontingensi = 16.804.000,00 +  
**Investasi produksi 184.040.000,00**

##### **Pada Tahun ke-9 Industri ini kembali mendapat investasi sebesar :**

Investasi Peralatan = 150.540.000,00  
 Kontingensi = 15.054.000,00 +  
**Investasi produksi 165.054.000,00**

- Biaya investasi non produksi berupa bangunan pada tahun persiapan sebesar **Rp.150.000.000,00**
- Investasi total pada Industri Usaha Kecap Jaya Cap Bulan adalah Rp. 3.264.844.000,00 (Tahun persiapan), Rp. 165.594.000,00 (Tahun ke-3), Rp. 184.040.000,00 (Tahun ke-6), Rp.165.054.000,00 (Tahun ke-9).
- Biaya Investasi Bersih setelah Premi Asuransi 1,5 % adalah Rp. 3.313.816.660,00 (Tahun persiapan), Rp. 168.077.910,00 (Tahun ke-3), Rp. 187.616.660,00 (Tahun ke-6), dan Rp. 168.077.910,00 (Tahun ke-9).

### 1. Biaya Operasional

Biaya operasional terdiri dari biaya tenaga kerja, bahan, dan pembayaran pinjaman yang masing-masing tahun berbeda, yaitu:

Tahun ke	Biaya Total
1	Rp. 1.845.534.234,04
2	Rp. 1.940.231.180,00
3	Rp. 2.192.778.125,96
4	Rp. 2.456.175.071,92
5	Rp. 2.731.822.017,87
6	Rp. 2.680.918.963, 83
7	Rp. 2.630.015.909,79
8	Rp. 2.579.112.855,75
9	Rp. 2.858.209.801,70
10	Rp. 2.477.306.747,66

Sumber: Hasil Olah Data

## 2. Biaya Total

Biaya total merupakan seluruh aspek biaya dari investasi bersih dan biaya operasional.

Tahun ke	Biaya Total
0	Rp. 3.313.816.660,00
1	Rp. 1.845.534.234,04
2	Rp. 1.940.231.180,00
3	Rp. 2.360.856.035,96
4	Rp. 2.456.175.071,92
5	Rp. 2.731.822.017,87
6	Rp. 2.868.535.623, 83
7	Rp. 2.630.015.909,79
8	Rp. 2.579.112.855,75
9	Rp. 2.858.209.801,70
10	Rp. 2.477.306.747,66

Sumber: Hasil Olah Data

## 3. Penerimaan

Penerimaan merupakan jumlah yang di terima perusahaan atau industri jika diketahui jumlahh produksi dan harga.

Penerimaan = Produksi x Harga

Maka dengan harga Rp. 9000,- penerimaan yang akan di dapat industri Usaha Jaya Cap Bulan ini adalah sebagai berikut :

Tahun ke	Jumlah Produksi	Biaya Total
1	280.000	Rp. 2.520.000.000
2	315.000	Rp. 2.835.000.000
3	385.000	Rp. 3.465.000.000
4	437.500	Rp. 3.465.000.000
5	490.000	Rp. 4.410.000.000
6	490.000	Rp. 4.410.000.000
7	490.000	Rp. 4.410.000.000
8	490.000	Rp. 4.410.000.000
9	490.000	Rp. 4.410.000.000
10	490.000	Rp. 4.410.000.000

Sumber: Hasil Olah Data

## 4. Pendapatan

Pendapatan merupakan selisih dari penerimaan dan biaya total. Maka pendapatan dari industri ini adalah sebagai berikut:

Tahun ke	Biaya Total
0	Rp. -3.313.816.660,00
1	Rp. 674.465.765,96
2	Rp. 894.768.820,00
3	Rp. 1.104.143.964,04
4	Rp. 1.481.324.928,08
5	Rp. 1.678.177.982,13
6	Rp. 1.541.464.376,17
7	Rp. 1.779.984.090,21
8	Rp. 1.830.887.144,25
9	Rp. 1.713.712.288,30
10	Rp. 1.932.693.252,34

Sumber: Hasil Olah Data

### 5. NPV, IRR, Gross B/C, Net B/C

Dari data finansial diatas maka di peroleh perhitungan (dengan  $df=15\%$ ):

NPV	=	Rp2.830.887.867,61
IRR	=	32,96%
Gross B/C	=	1,98
Net B/C	=	1,98

### Aspek Sosial Ekonomi

#### Aspek Ekonomi dan Sosial

Kota Palembang merupakan ibukota dari Sumatera Selatan. Yang menjadi ciri khas dari daerah ini adalah kuliner nya yang sudah sangat dikenal yaitu pempek, tekwa, dan model. Kesukaan masyarakat terhadap makan tersebut membuat Palembang merupakan salah satu kota dengan permintaan kecap yang cukup tinggi. Sehingga untuk pemenuhan permintaan tersebut terdapat masyarakat yang membuka industri kecap rumahan. Dampak lain dari keberadaan atau pengembangan usaha pengolahan kecap ini adalah kemudahan dan perluasan pasar konsumen dan juga pedagang kuliner yang pada umumnya pedagang kecil.

#### Aspek Dampak Lingkungan

Proses produksi dalam usaha pengolahan kecap cap bulan, akan menghasilkan limbah padat dan limbah cair. Limbah padat umumnya berupa ampas hasil penyaringan bumbu dan kedelai hasil perebusan serta limbah cair hasil proses pencucian. Namun demikian kedua jenis limbah tersebut tidak memberikan dampak negatif. Karena hasil limbah tidak mengandung zat berbahaya. Sehingga sisa hasil limbah dapat dimanfaatkan sebagai pakan ternak.

## IV. KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan

Berdasarkan hasil dari penelitian dapat diambil kesimpulan antara lain:

1. Usaha pembuatan kecap memiliki peranan yang penting dalam pemenuhan kebutuhan konsumen atas permintaan kecap yang tinggi. Usaha kecap ini juga dapat meningkatkan PAD dan peluang bagi masyarakat berekonomi rendah.
2. Faktor terpenting bagi keberhasilan usaha kecap cap Bulan ini adalah bagaimana proses pemasaran produknya. Pesaing utama produk kecap Cap Bulan adalah kecap-kecap nasional seperti kecap Bango. Kecap ABC, dan sebagainya yang menawarkan keunggulan – keunggulan lain seperti mempunyai cita rasa dan aroma yang spesifik, bentuk, kemasan, kepraktisan dan sebagainya.
3. Analisis keuangan dan kelayakan usaha pengolahan kecap ikan sesuai asumsi yang digunakan adalah layak untuk dilaksanakan dengan nilai Net B/C Ratio sebesar 1,98, dan NPV sebesar Rp 2.830.887.867,61.

### Saran

1. Usaha Kecap Cap Bulan harus melakukan analisis usaha setidaknya 5 tahun sekali untuk dapat mempertahankan keberlangsungan usaha.
2. Kegiatan analisis yang dilakukan meliputi keseluruhan aspek, terutama aspek pemasaran serta segmentasi pasar.
3. Perlu adanya dukungan dari pemerintah setempat dalam hal perizinan dan kemudahan untuk kepengurusan BPOM.

## DAFTAR PUSTAKA

- [1] Pangesti, Gesi, Analisis Kelayakan Pengembangan usaha Industri Kecil tahu di Kecamatan Tampan Kota Pekanbaru (Studi Kasus Usaha Tahu Bapak win), Universitas Islam Riau, Juni 2021.



- [2] Febrianto, A., Analisis Investasi dan Kelayakan Industri Kecil Kecap Cap Bawang di kabupaten Magetan, Universitas Muhammadiyah Malang, 2016.
- [3] Triyuliani, Dina, Analisis Nilai Tambah dan Kelayakan Usaha Kecap Kedelai Organik di Kelompok Wanita Tani Vigur Organik Kecamatan Kedungkandang Kota Malang, Universitas Brawijaya, Desember 2016.
- [4] Siadari, M., *Et al*, Analisis Kelayakan Usaha dan Startegi Pengembangan Industri Kecil Tempe, Jurnal Agrilink Vol. 2 No. 1, Februari 2020.
- [5] Irmawati, *Et al*, Analisis Kelayakan Finansial dan Strategi Pengembangan Usaha Industri Rumhan Gula Semut (*Palm Sugar*) dari Nira Nipah di Kelurahan Pallantikang, Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, Vol. 1 (2015) : 76-94, 2015.