

Analisis Risiko dan Kelayakan Usaha Produk Wirausaha Kembang Goyang dari Daun Kelor

Risk analysis and Feasibility of Kembang Goyang Entrepreneurial Products
from Moringa Leaves

Jaka Darma Jaya^{1*}, Desy Noor Pebriyani¹, Yuliana Ningsih¹

¹Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Politeknik Negeri Tanah Laut, Jl. A. Yani,
Km.6, Desa Panggung, Kec. Pelaihari, Kab. Tanah Laut, Kalimantan Selatan 70815,
Indonesia

*email: jaka_dj@politala.ac.id

Naskah diterima: 3 November 2023; Naskah disetujui: 27 November 2023

ABSTRACT

Kembang goyang moringa leaves is a traditional cake that was developed as an innovation in entrepreneurship. The development of the Moringa leaf goyang flower business aims to develop the cultural heritage of traditional South Kalimantan cakes, while optimizing the use of local Moringa leaf resources. Therefore, in this research, a study was carried out on the production of the Moringa leaf rocking flower using 3 (three) different formulations, risk and business feasibility analysis, and marketing strategy analysis of Moringa leaf rocking flower. Based on the results of the hedonic test on the kembang goyang moringa leaf product, it is known that the kembang goyang K10 product containing 10 g of moringa leaf flour is the best kembang goyang product in terms of taste, appearance, aroma and texture of the product. Next, a risk analysis was carried out on the Moringa leaf goyang flower business to map and anticipate risks that might occur. It is known that business capital and the availability of Moringa raw materials occupy extreme and high risk levels. The business feasibility analysis shows that the Moringa leaf rocking flower business is feasible to run with an R/C ratio of 1.87% and a PBP of 1.15. In further development, it is necessary to optimize marketing using a segmenting, targeting and positioning approach so that the Moringa leaf goyang flower product is well received by consumers.

Keywords: Feasibility, kembang goyang, moringa leaves, risk analysis

ABSTRAK

Kembang goyang daun kelor merupakan salah satu kue tradisional yang dikembangkan sebagai inovasi dalam berwirausaha. Pengembangan usaha kembang goyang daun kelor bertujuan untuk mengembangkan warisan budaya kue tradisional Kalimantan Selatan, sekaligus mengoptimalkan pemanfaatan sumber daya lokal daun kelor. Oleh karena itu, pada penelitian ini dilakukan kajian produksi kembang goyang daun kelor menggunakan 3 (tiga) formulasi berbeda, analisis risiko dan kelayakan usaha, dan analisis strategi pemasaran kembang goyang daun kelor. Berdasarkan hasil uji hedonik terhadap produk kembang goyang daun kelor, diketahui bahwa produk kembang goyang K10 yang mengandung 10 g tepung daun kelor adalah produk kembang goyang terbaik ditinjau dari rasa, tampilan, aroma, dan tekstur produk. Selanjutnya dilakukan analisis risiko terhadap wirausaha kembang goyang daun kelor untuk memetakan danantisipasi risiko yang mungkin terjadi. Diketahui bahwa modal usaha dan ketersediaan bahan baku kelor

menempati level risiko ekstrim dan tinggi. Analisis kelayakan usaha menunjukkan bahwa usaha kembang goyang daun kelor layak untuk dijalankan dengan nilai R/C ratio sebesar 1,87% dan PBP sebesar 1,15. Dalam pengembangan selanjutnya perlu dilakukan optimalisasi pemasaran menggunakan pendekatan Segmenting, targetting dan positioning agar produk kembang goyang daun kelor diterima baik oleh konsumen.

Kata kunci: Analisis risiko, daun kelor, kembang goyang, kelayakan usaha

PENDAHULUAN

Usaha pemanfaatan bahan baku lokal untuk dijadikan produk yang bernilai ekonomis lebih tinggi menarik untuk dikaji. Salah satu produk yang mulai dikembangkan adalah kembang goyang dengan bahan baku tepung daun kelor. Kembang goyang adalah salah satu jenis kue tradisional Indonesia, khususnya di Kalimantan Selatan. Kembang goyang berasal dari adonan kental yang dicetak menggunakan alat berbentuk bunga (kembang) yang menggantung pada tangkai. Kriteria kembang goyang yang baik yaitu memiliki warna kuning kecoklatan, teksturnya yang kering dan renyah, dan memiliki rasa gurih serta sedikit manis. Pada umumnya kembang goyang terbuat dari tepung beras dan menggunakan gula pasir pada saat pembuatannya. Usaha kue tradisional seperti kembang goyang perlu mendapat perhatian karena berkaitan dengan warisan budaya lokal.

Pengembangan kue tradisional sering kali terkendala dengan minimnya pengetahuan produsen dan masyarakat tentang keamanan produk. Pada penelitian terdahulu (Sumaryani et al. 2014) mengidentifikasi keberadaan salah satu bahan tambahan makanan berbahaya yaitu Rhodamin B yang penggunaannya tidak diizinkan untuk makanan mengacu pada peraturan Permenkes RI No.722/Menkes/Per/IX/88. Perlu dilakukan upaya penggalakan usaha kue tradisional kembang goyang dengan tetap memperhatikan aspek keamanan pangan. Pada penelitian ini, produksi kembang goyang menggunakan bahan baku daun kelor yang diketahui mengandung nilai gizi dan antioksidan yang tinggi serta bermanfaat untuk kesehatan. Daun kelor sangat berguna bagi manusia baik sebagai pangan bergizi maupun sebagai obat herbal (*Fitofarmaka*). Berbagai bagian dari tanaman kelor bertindak sebagai stimulan jantung dan peredaran darah, memiliki antitumor, antipiretik, anti epilepsi, antiinflamasi, antiulcer, diuretik, antihipertensi, menurunkan kolesterol, antioksidan, antidiabetes, antibakteri dan anti-jamur (Helmiati et al. 2020; Rustamaji and Ismawati 2021; Tjong et al. 2021).

Pengembangan usaha kembang goyang perlu dikaji secara mendalam agar dapat berjalan dengan baik dan terus berkembang. Di antara kajian yang perlu didalami adalah

terkait analisis risiko usaha, analisis kelayakan usaha dan strategi pemasaran kembang goyang. Analisis risiko dilakukan untuk mengantisipasi dan memetakan risiko yang mungkin terjadi dalam pengembangan usaha kembang goyang. Analisis kelayakan usaha akan memberikan gambaran tentang feasibilitas usaha yang akan dijalankan. Perlu juga dilakukan analisis strategi pemasaran, agar produk kembang goyang yang dihasilkan selain berkualitas juga laku di pasaran. Ketiga analisis ini bertujuan untuk memberikan dasar pijakan dalam pengembangan usaha kembang goyang daun kelor.

Pemilihan usaha kembang goyang daun kelor dalam penelitian ini bertujuan sebagai upaya mengembangkan kue tradisional khas Kalimantan Selatan yang mulai jarang ditemukan di Pasaran, sekaligus untuk memanfaatkan sumber daya lokal daun kelor yang perlu terus dikembangkan pemanfaatannya oleh masyarakat. Oleh karena itu, pada penelitian dilakukan kajian produksi kembang goyang daun kelor, dilanjutkan dengan analisis risiko usaha, analisis kelayakan usaha dan analisis strategi pemasaran produk kembang goyang daun kelor.

METODE PENELITIAN

Bahan

Bahan yang digunakan pada penelitian ini meliputi tepung daun kelor, tepung beras, tepung terigu, telur, gula, garam dan air. Sedangkan dalam melakukan analisis risiko, analisis kelayakan dan analisis strategi pasar digunakan alat tulis kantor.

Alat

Peralatan yang digunakan pada penelitian ini adalah oven, nampan, baskom, saringan, kompor, wajan, cetakan kembang goyang, spatula dan saringan. Sedangkan dalam melakukan analisis risiko, analisis kelayakan dan analisis strategi pasar digunakan komputer (laptop) dan kalkulator.

Metode

A. Proses Produksi

Pada tahap awal dilakukan produksi produk kembang goyang menggunakan 3 (tiga) formulasi (Tabel 1). Selanjutnya dilakukan pemilihan formulasi terbaik berdasarkan kualitas produk kembang goyang yang dihasilkan. Produk terpilih selanjutnya dipasarkan dan dilakukan analisis risiko serta strategi pemasaran.

Tabel 1. Formulasi pembuatan produk kembang goyang

No	Bahan	Formula		
		K15	K10	K5
1	Tepung Daun Kelor (g)	15	10	5
2	Tepung Terigu (g)	200	200	200
3	Tepung Beras (g)	200	200	200
4	Garam (g)	6	6	6
5	Telur (g)	50	50	50
6	Gula (g)	160	160	160
7	Air (g)	400	400	400

B. Analisis Risiko

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah menggunakan Proses Manajemen Risiko berdasarkan ISO 31000 tahun 2018 melalui tahapan identifikasi risiko, analisis risiko, evaluasi risiko dan perlakuan risiko.

Identifikasi risiko ini dari hasil pengamatan langsung dan juga studi literatur mengenai kondisi UMKM. Selanjutnya analisis risiko (*Matriks Risk*), dilakukan dengan memperhatikan komponen berikut:

- Mengidentifikasi strategi dan kontrol yang telah digunakan untuk mengurangi risiko dan meningkatkan kesempatan.
- Menentukan dampak dari kejadian yang timbul (positif maupun negatif).
- Menentukan tingkatan risiko dengan menggabungkan antara dampak dan kemungkinan. Dampak dan kemungkinan risiko ditentukan berdasarkan hasil pengamatan peneliti pada usaha kembang goyang. Kemungkinan frekuensi kejadian dan penilaian dampak dari usaha produksi kembang goyang daun kelor dapat dilihat pada Tabel 2 dan 3.

Tabel 2. Kemungkinan Frekuensi Kejadian

Frekuensi	Kategori	Keterangan
1	Sangat kecil	Kecil kemungkinan terjadi / tidak pernah terjadi > 5 tahun
2	Kecil	Risiko jarang terjadi 3-5 tahun
3	Sedang	Risiko terkadang terjadi pada tahun 2-4 tahun
4	Berat	Risiko sering terjadi 1-2 tahun
5	Sangat berat	Risiko pasti terjadi < 1 tahun

Sumber: Fachrezi, Cahyono, & Tanaem (2021)

Tabel 3. Penilaian Dampak

Nilai	Keterangan
1	Risiko tidak mengganggu aktivitas proses bisnis
2	Risiko sedikit menghambat proses bisnis
3	Risiko mengganggu proses bisnis
4	Risiko menghambat bagian tertentu proses bisnis
5	Risiko menghambat serta mengganggu seluruh proses bisnis

Sumber: Fachrezi, Cahyono, & Tanaem (2021)

- d. *Evaluasi Risiko atau Risk evaluation* adalah proses membandingkan hasil *risk analysis* dengan *risk criteria* untuk menentukan apakah risiko dan besarnya dapat diterima atau ditoleransi. *Perlakuan risiko* dilakukan dengan cara memitigasi risiko atau mengurangi dampak atas terjadinya risiko melalui metode *contingency plan* untuk mencari solusi atas risiko yang terjadi (Simanjuntak and Christin 2020; Sutikno and Arif Rohman 2022).

C. Analisis Kelayakan Usaha

Analisis kelayakan usaha dilakukan untuk melihayakan kelayakan usaha kembang goyang. Analisis kelayakan usaha dilakukan dengan menghitung *Break Event Point* (BEP), *R/C Rasio* dan *Payback Period* (PBP) produk kembang goyang.

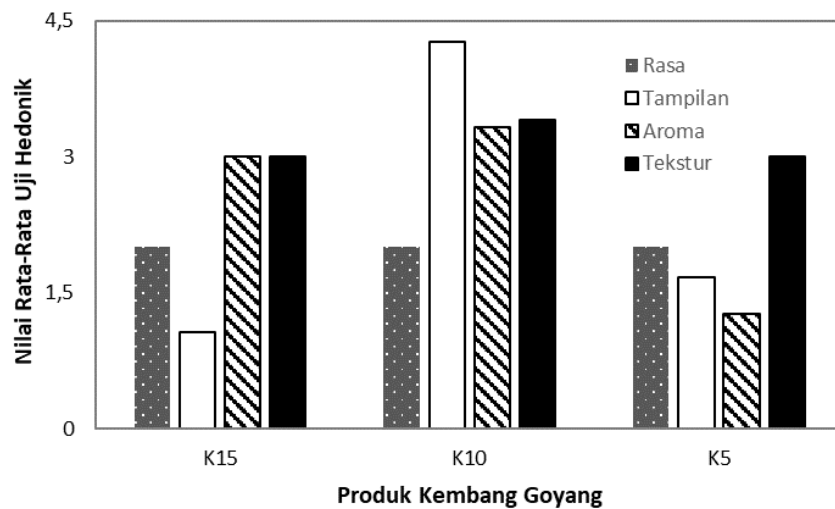
D. Analisis Strategi Pemasaran

Analisis strategi pemasaran kembang goyang dilakukan dengan pendekatan STP (Segmenting, Targetting, Positioning). Pada *segmenting* pasar dilakukan pengelompokan konsumen potensial berdasarkan geografis, demografis dan psikografis. Pada tahapan *targetting* ini dilakukan evaluasi potensi dan daya tarik dari segi komersial pada masing-masing segmen yang telah dikelompokkan. Pada tahapan *positioning* ini produk untuk target segmen pasar yang paling menarik dan memiliki potensi keuntungan yang lebih besar (Handayani, 2022).

HASIL DAN PEMBAHASAN




Pembuatan Produk Kembang Goyang

Pembuatan kembang goyang dilakukan dengan mencampurkan bahan dengan 3 (tiga) formula yang berbeda. Pada tahapan ini diperoleh kembang goyang seperti terlihat pada Tabel 2. Berdasarkan hasil uji hedonik terhadap rasa, tampilan, aroma, dan tekstur produk, diketahui bahwa produk kembang goyang K10 yang mengandung 10 g tapung daun kelor, 200 g terigu, 200 g tepung beras, 6 gram gaam, 50 g telur, 160 g gula dan 400 g air, adalah produk kembang goyang terbaik (Gambar 1). Produk kembang goyang terbaik (K10) ini yang selanjutnya diproduksi dan dipasarkan ke konsumen. Penelitian terdulu juga menggunakan daun kelor untuk bahan baku produk makanan karena kandungan gizi dan antioksidan yang tinggi (Helmiati et al. 2020; Helingo et al. 2021; Rustamaji and Ismawati 2021; Tjong et al. 2021; Ike Nurhayati Kantja et al. 2022; Putra 2022; Esteria Priyanti 2023)



Gambar 1. Hasil uji hedonik varian produk kembang goyang dari daun kelor

Tabel 4. Produk kembang goyang dari daun kelor

No.	Produk Kembang Goyang	Gambar Produk	Keterangan
1	K15		Aroma dan rasa daun kelor menyengat
A	K10		Aroma dan rasa daun kelor disukai
3	K5		Tepung daun kelor terlalu sedikit sehingga ciri khas produk tidak muncul ditinjau dari aroma dan rasa

Analisis Risiko

Analisis ini bertujuan untuk mengidentifikasi potensi risiko dan menentukan kemungkinan, dampak, dan tingkat keparahan risiko tersebut (Ramadhan et al. 2018; Misman 2022; Rifaldi 2022). Pada penelitian ini, tahapan analisis risiko yang dilakukan adalah identifikasi risiko, analisis risiko (*matriks risk*), evaluasi risiko dan perlakuan risiko mengacu pada ISO 31000 tahun 2018, sebagaimana telah dilakukan pada penelitian terdahulu (Berliana and Tanamaah 2021; Harefa 2022; Rifaldi 2022).

a. Identifikasi Risiko

Tahap identifikasi risiko ini bertujuan untuk menemukan, mengenali dan mendeskripsikan kemungkinan risiko yang telah didapat. Kemungkinan risiko pada usaha produksi kembang goyang daun dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 5. Kemungkinan Risiko

No	Kemungkinan Risiko
1	Kurang modal
2	Harga bahan baku tidak menentu
3	Ketersediaan daun kelor yang kurang
4	Produk kembang goyang daun kelor yang mudah hancur
5	Kerusakan mesin atau peralatan pada proses produksi
6	Teknologi yang digunakan masih manual

b. Analisis Risiko

Penilaian kemungkinan risiko dilakukan dengan memberikan nilai frekuensi dari 1 sampai 5. Semakin besar nilainya maka semakin sering terjadi risiko dan semakin besar dampak yang akan ditimbulkan. Berdasarkan nilai pada Tabel 2 dan Tabel 3, dilakukan analisa risiko dengan menilai kemungkinan frekuensi kejadian dan dampak pada masing-masing risiko (Tabel 6).

Tabel 6. Hasil Penelitian Frekuensi dan Dampak

No	Kemungkinan Risiko	Frekuensi	Dampak
1	Kurang modal	5	5
2	Harga bahan baku tidak menentu	2	1
3	Ketersediaan daun kelor yang kurang	3	4
4	Produk kembang goyang daun kelor yang mudah hancur	2	1
5	Kerusakan mesin atau peralatan pada proses produksi	1	1
6	Teknologi yang digunakan masih manual	3	1

Matrik resiko usaha kembang goyang daun kelor dapat dilihat pada Tabel 7. Analisis risiko menurut (Pamungkas et al. 2021b; Pamungkas et al. 2021a; Harefa 2022) digunakan untuk mendukung dalam melakukan pengambilan keputusan tentang prioritas risiko dalam suatu usaha.

Tabel 7. Risk Matriks

Probability	Dampak				
	1	2	3	4	5
1	1	2	3	4	5
2	2	4	6	8	10
3	3	6	9	12	15
4	4	8	12	16	20
5	5	10	15	20	25

Keterangan:

	Risiko Rendah
	Risiko Sedang
	Risiko Tinggi
	Risiko Ekstrim

c. Evaluasi Risiko

Evaluasi risiko dilakukan dengan melihat perbandingan hasil analisis risiko dengan kriteria risiko yang sudah ditetapkan. Tujuan dari tahap ini adalah mengetahui tinggi rendahnya prioritas risiko (Tabel 8). Berdasarkan data ini diketahui bahwa modal usaha dan ketersediaan baha baku kelor menempati level risiko ekstrim dan tinggi. Kedua hal ini merupakan faktor penting dalam melakukan suatu usaha. Permodalan digunakan untuk memenuhi keperluan investasi dan operasional dalam usaha kembang goyang. Selain itu faktor ketersediaan bahan baku juga perlu menjadi perhatian mengingat keunikan produk kembang goyang ini adalah kandungan moringa yang bernilai gizi pada kembang goyang.

Tabel 8. Evaluasi Risiko

No	Kemungkinan Risiko	Frekuensi	Dampak	Level
1	Kurang modal	5	3	Ekstrim
2	Harga bahan baku tidak menentu	2	3	Sedang
3	Ketersediaan daun kelor yang kurang	4	3	Tinggi
4	Produk kembang goyang daun kelor yang mudah hancur	3	2	Sedang
5	Kerusakan mesin atau peralatan pada proses produksi	1	5	Sedang
6	Teknologi yang digunakan masih manual	3	1	Rendah

Analisis Kelayakan Usaha

Pada penelitian ini total biaya tetap yang harus dikeluarkan per bulan sebesar Rp 53.779 dihitung dengan menjumlahkan biaya usaha dan biaya pembelian alat, total biaya tidak tetap yaitu jumlah biaya bahan baku dan biaya pendukung yang diperlukan untuk produksi kembang goyang daun kelor yaitu sebesar Rp 480.000 per bulan, biaya produksi adalah biaya tetap, biaya tidak tetap didapatkan biaya produksi sebesar Rp 533.779, harga pokok produksi didapatkan yaitu total biaya produksi per bulan dibagi jumlah produksi per bulan sehingga didapatkan harga pokok produksi sebesar Rp 5.337 dan harga pokok produksi kembang goyang daun kelor yaitu sebesar Rp 5.337 per pcs sehingga ditentukan untuk harga pokok penjualan sebesar Rp 10.000 per pcs.

Hasil perhitungan BEP yaitu sebanyak 53 unit berada pada titik impas pada kapasitas 100 pcs dalam satu bulan, R/C ratio didapatkan dengan menghitung total penerimaan sebesar Rp 1.000.000 dibagi total biaya produksi Rp 533.779 maka didapatkan hasil sebesar 1,87% artinya maka usaha ini menguntungkan dan Pay Back Periode investasi awal Rp 533.779 dibagi pendapatan bersih 461.221 dikali 1 maka diperoleh 1,15 atau akan kembali modal dalam jangka waktu 1 tahun 1 bulan 5 hari artinya untuk pengembalian modal usaha dikategorikan cepat. Berdasarkan hasil perhitungan ini usaha kembang goyang daun kelor layak untuk dijalankan, dilihat dari nilai R/C ratio >1 dan PBP yang pendek (Giyatmi et al. 2017; Yudaswara 2018; Sarni et al. 2023; Valensia and Pramuditha 2023).

Strategi Pemasaran

Optimalisasi pemasaran dilakukan melalui pendekatan STP yang meliputi Segmenting, Targetting dan Positioning. Pendekatan ini secara masif digunakan untuk melakukan optimasi pemasaran suatu produk (Fitria Rismawati et al. 2019; Sani and Aslami 2022; Setiawan et al. 2022; Sri Aderafika Sani and Nuri Aslami 2022). Segmentasi konsumen berdasarkan geografis menunjukkan kelompok konsumen kembang goyang yang potensial berada di wilayah Kabupaten Tanah Laut. Konsumen ini adalah kelompok yang paling dengan tempat produksi kembang goyang sehingga efisien dari segi transportasi dan pengangkutan. Berdasarkan demografis, konsumen produk kembang goyang ini adalah masyarakat yang berusia 18 hingga 70 tahun dari semua kalangan tanpa memandang status, jenis kelamin, tingkat ekonomi, maupun pendidikan. Sedangkan berdasarkan psikografis konsumen kembang goyang daun kelor menasar ke calon konsumen yang gemar bersantai dan melakukan pekerjaan ringan sembari menikmati camilan sehat dalam kemasan.

Pada tahapan selanjutnya dilakukan penetapan target utama pemasaran kembang goyang. Target pasar utama kembang goyang adalah kalangan dari yang muda sampai yang tua baik laki-laki atau perempuan dan para pecinta kembang goyang daun kelor. Selain itu Target potensial pasar yang ingin diakses adalah pelajar, mahasiswa dan masyarakat umum.

Positioning (pencitraan) produk sebagai makanan yang sehat dan murah dilakukan dengan memasarkan produk secara *offline* dengan mempublikasikan secara langsung terhadap konsumen tanpa adanya perantara, penjual akan berinteraksi langsung kepada konsumen dengan harapan konsumen tersebut tertarik dengan produk yang ditawarkan. Sedangkan pemasaran secara *online* dilakukan dengan berjualan di *WhatsApp* dengan cara promosi dan membagikan foto produk yang akan dijual.

KESIMPULAN

Pengembangan wirausaha kembang goyang dari daun kelor bertujuan untuk mengembang upaya pelestarian kue tradisional daerah kalimantan selatan, sekaligus mengoptimalkan pemanfaatan daun kelor yang selama ini sangat sedikit sekali dimanfaatkan masyarakat. Berdasarkan hasil analisis risiko yang dilakukan diketahui bahwa faktor risiko utama dari pengembangan usaha ini adalah modal dan ketersediaan bahan baku produksi. Hal ini dapat dijadikan referensi untuk mengantisipasi kendala tersebut. Berdasarkan hasil analisis kelayakan diketahui bahwa usaha kembang goyang daun kelor ini layak untuk dijalankan dengan nilai nilai R/C ratio yang tinggi dan PBP yang tidak terlalu lama.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih disampaikan kepada Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Politeknik Negeri Tanah Laut yang telah membantu dan memfasilitasi terlaksananya penelitian ini dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Berliana, L.D. and Tanamaah, A.R. 2021. Analisis Risiko dengan Metode ISO 31000 pada Disperinnaker Kota Salatiga Bidang Industri. *JATISI (Jurnal Teknik Informatika dan Sistem Informasi)* 8(3). doi: 10.35957/jatisi.v8i3.1037.
- Esteria Priyanti, E.S. dan. 2023. Kajian Pemanfaatan Daun Kelor (*Moringa oliefera*) dalam Pembuatan Bakso Ikan Patin (*Pangasius sp.*). *AGROMEDIA: Berkala Ilmiah Ilmu-ilmu Pertanian* 41(1). doi: 10.47728/ag.v41i1.403.
- Fachrezi, M. I., Cahyono, D. A., & Tanaem, P. F. (2021). Manajemen Risiko Keamanan Aset Teknologi Informasi Menggunakan ISO 31000:2018 Diskominfo Kota Salatiga. *Jurnal Teknik Informatika dan Sistem Informasi*, 764-773.
- Fitria Rismawati, F., Wahyuni, S. and Widodo, J. 2019. Strategi Pemasaran STP (Segmenting, Targeting, Positioning) Larissa Aesthetic Center Cabang Jember. *Jurnal Pendidikan Ekonomi: Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan, Ilmu Ekonomi dan Ilmu Sosial* 13(2). doi: 10.19184/jpe.v13i2.10793.
- Giyatmi, G., Purnomo, A.H. and Hubeis, M. 2017. Analisis Produk Unggulan Agro Industri Perikanan Laut Di Kabupaten Rembang. *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia* 9(6). doi: 10.15578/jppi.9.6.2003.75-87.

- Harefa, W. 2022. Analisis Manajemen Risiko Dengan Menggunakan Framework ISO 31000:2018 Pada Sistem Informasi Gudang. *JATISI (Jurnal Teknik Informatika dan Sistem Informasi)* 9(1). doi: 10.35957/jatisi.v9i1.1478.
- Helingo, Z., Liputo, S.A. and Limonu, M. 2021. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor Terhadap Kualitas Roti Dengan Berbahan Dasar Tepung Sukun. *Jambura Journal of Food Technology* 3(2). doi: 10.37905/jjft.v3i2.7515.
- Helmiati, S., Rustadi, R., Isnansetyo, A. and Zulprizal, Z. 2020. Evaluasi Kandungan Nutrien dan Antinutrien Tepung Daun Kelor Terfermentasi sebagai Bahan Baku Pakan Ikan. *Jurnal Perikanan Universitas Gadjah Mada* 22(2). doi: 10.22146/jfs.58526.
- Ike Nurhayati Kantja, Uti Nopriani and Marten Pangli. 2022. Uji Kandungan Nutrisi Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera* L) sebagai Pakan Ternak. *Jurnal Riset Rumpun Ilmu Hewani* 1(1). doi: 10.55606/jurrih.v1i1.145.
- Misman, R.A. 2022. Analisis Manajemen Risiko Dalam Operasional Usaha Roti Bakar 77. *Journal of Islamic Philanthropy and Disaster (JOIPAD)* 2(2). doi: 10.21154/joipad.v2i2.5081.
- Pamungkas, G., Bagas, M. and Atmojo, T. 2021a. Analisis Manajemen Risiko Teknologi Informasi Pada Website Umkm Xyz Berdasarkan Framework Iso 31000. *Jurnal Teknologi dan Terapan Bisnis* 4(1).
- Pamungkas, G., Bagas, M. and Atmojo, T. 2021b. Analisis Manajemen Risiko Teknologi Informasi Pada Website UMKM XYZ Berdasarkan Framework ISO 31000 Analysis Of Information Technology Risk Management On Umkm Xyz Website Based On ISO 31000 Framework. *Jurnal Teknologi dan Terapan Bisnis (JTTB)* 4(1).
- Putra, K.A.A. 2022. Penambahan bubuk daun kelor dalam pembuatan cookies (nastar) sebagai peluang bisnis. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis* 1(12). doi: 10.22334/paris.v1i12.238.
- Ramadhan, B.D., Yektiningsih, E. and Sudiarto, S. 2018. Analisis Risiko Usaha Ayam Pedaging Di Kabupaten Mojokerto. *Jurnal Ilmiah Sosio Agribis* 18(1). doi: 10.30742/jisa.v18i1.448.
- Rifaldi, T. 2022. Analisis Risiko Usaha Jasa Konsultan Pengawas Proyek Konstruksi di Surabaya. *Jurnal Teknik Sipil* 3(1). doi: 10.31284/j.jts.2022.v3i1.2964.
- Rustamaji, G.A.S. and Ismawati, R. 2021. Daya terima dan kandungan gizi biskuit daun kelor sebagai alternatif makanan selingan balita stunting. *Jurnal Gizi Unesa* 01(01).
- Sani, S.A. and Aslami, N. 2022. Strategi Pemasaran STP (Segmenting, Targeting, Dan Positioning). *MAMEN (Jurnal Manajemen)* 1(1).

- Sarni, Y., Musholaeni, W. and Tantal, L. 2023. Analisis Kelayakan usaha Produk Stik Jagung Skala Rumah Tangga. *Journal Of Industrial Engineering & Technology Innovation* 1(1). doi: 10.61105/jieti.v1i1.11.
- Setiawan, K., Wulandari Laksmi, K.P., N Oka Ariwangsa, I.G. and Wayan Lasmi, N. 2022. Penerapan strategi pemasaran STP pada PT. Guestpro. *Bernas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 3(4).
- Simanjuntak, M.R.A. and Christin, B. 2020. Analisis Faktor-Faktor Risiko Contingency Cost Proyek Epc Pipeline. *Prosiding Snitt Poltekba* 4.
- Sri Aderafika Sani and Nuri Aslami. 2022. Strategi Pemasaran STP (Segmenting, Targeting, Dan Positioning) Pada Produk Kecantikan House Of Beauty Cabang Kota Pematangsiantar. *MAMEN: Jurnal Manajemen* 1(1). doi: 10.55123/mamen.v1i1.5.
- Sumaryani, K., Agustini, P. and Antarini, N. 2014. Identifikasi Rhodamin B pada Jajan Kembang Goyang dan Jajan Sirat di Desa Pekutatan Kabupaten Jembrana. *Jurnal Ilmu Gizi*.
- Sutikno, A. and Arif Rohman, M. 2022. Pemodelan Estimasi Biaya Kontingensi Pada Proyek Konstruksi Jalan Raya Berbasis Metode Analisis Risiko. *Jurnal Aplikasi Teknik Sipil* 20(3). doi: 10.12962/j2579-891x.v20i3.14100.
- Tjong, A., Assa, Y.A. and Purwanto, D.S. 2021. Kandungan Antioksidan Pada Daun Kelor (Moringa Oleifera) dan Potensi Sebagai Penurun Kadar Kolesterol Darah. *Jurnal e-Biomedik* 9(2). doi: 10.35790/ebm.v9i2.33452.
- Valensia, F. and Pramuditha, C.A. 2023. Analisis Kelayakan Usaha Produk Kertas Menjadi Kertas Tanam. *MDP Student Conference* 2(2). doi: 10.35957/mdp-sc.v2i2.4228.
- Yudaswara, R.Aditya. dkk. 2018. Analisis Kelayakan Usaha Produk Olahan Berbahan Baku Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Perikanan Kelautan* 9(1).