
Analisis Kelayakan Sumber Daya Manusia Pada UMKM Kuliner: Studi Kasus Bisnis Ayam Penyet Cabai Hijau di Pamulang

**Ahmad Syukur Sumandi^{1*}, Muhammad Al Khusaini¹, Sindi Silviyawati¹, Oki
Iqbal Khair¹**

¹Program Studi Manajemen, Universitas Pamulang, Indonesia
*ahmadsyukur.sumandi09@gmail.com**

Article History:

Received : 28-06-2025

Accepted : 04-07-2025

Keywords: *Studi Kelayakan
SDM; UMKM*

Abstract: *Studi kelayakan sumber daya manusia (SDM) merupakan aspek krusial dalam menilai keberlanjutan dan efektivitas operasional sebuah usaha, khususnya pada sektor Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) kuliner. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kelayakan aspek organisasi dan manajemen SDM pada bisnis Ayam Penyet Cabai Hijau di Pamulang. Kajian dilakukan dengan pendekatan deskriptif kualitatif melalui observasi langsung dan wawancara kepada pelaku usaha. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengelolaan SDM pada usaha ini telah berjalan cukup efektif meskipun masih bersifat informal. Fungsi-fungsi manajerial seperti perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, dan pengawasan telah dilaksanakan secara konsisten oleh pemilik usaha tanpa adanya struktur organisasi formal. Selain itu, strategi perekrutan berbasis kedekatan sosial, fleksibilitas jam kerja, serta sistem kompensasi berbasis loyalitas dan kinerja menjadi kekuatan tersendiri dalam mempertahankan daya saing usaha. Namun demikian, untuk memastikan keberlanjutan jangka panjang, diperlukan penguatan sistem manajemen SDM yang lebih terstruktur, termasuk pelatihan keterampilan kerja, pembagian tugas yang jelas, serta pencatatan administratif yang rapi. Dengan demikian, studi ini menegaskan bahwa kelayakan SDM menjadi salah satu faktor penentu keberhasilan UMKM kuliner dalam menjawab tantangan pasar dan mempertahankan eksistensi usaha.*

PENDAHULUAN

Analisis jurnal ini secara jelas menggambarkan studi kelayakan sumber daya manusia (SDM) pada UMKM kuliner, khususnya pada bisnis *Ayam Penyet Cabai Hijau*. Aspek organisasi dan manajemen SDM menjadi bagian penting dalam analisis kelayakan karena berkaitan langsung dengan efektivitas operasional, pengambilan keputusan, dan keberlanjutan usaha. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemilik usaha telah menjalankan tugas manajerial secara baik dan profesional, meskipun masih bersifat informal. Tugas-tugas seperti perencanaan usaha, pengorganisasian, pengarahan karyawan, dan pengawasan proses operasional telah dilakukan secara konsisten oleh pelaku usaha, meskipun belum terdokumentasi dalam struktur organisasi formal.

UMKM ini tidak hanya mampu menjawab permintaan pasar yang terus berkembang, tetapi juga menunjukkan daya saing terhadap brand-brand besar melalui keunggulan dalam cita rasa khas, harga yang terjangkau bagi berbagai kalangan, serta inovasi produk yang disesuaikan dengan preferensi lokal konsumen. Keberhasilan ini juga ditopang oleh pengelolaan SDM yang adaptif, termasuk dalam hal perekrutan karyawan berdasarkan kedekatan sosial (keluarga atau tetangga), fleksibilitas jam kerja, dan sistem kompensasi yang berbasis kinerja serta loyalitas.

Namun demikian, untuk dapat bertahan dan berkembang dalam jangka panjang, UMKM kuliner seperti *Ayam Penyet Cabai Hijau* memerlukan manajemen SDM yang lebih terstruktur dan strategis. Hal ini meliputi pelatihan keterampilan kerja, pengembangan kapasitas karyawan, pencatatan administratif SDM, serta pembagian tugas yang jelas dan efisien. Di samping itu, pemahaman yang mendalam terhadap preferensi konsumen dan perubahan tren pasar menjadi kunci utama untuk melakukan inovasi yang berkelanjutan dalam pengolahan, penyajian, dan pemasaran produk makanan.

Dengan demikian, studi ini menegaskan bahwa keberhasilan UMKM kuliner tidak hanya bergantung pada kualitas produk, tetapi juga pada kemampuan manajemen SDM yang efektif, inovatif, dan berorientasi pada keberlanjutan usaha.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan di tempat usaha *Ayam Penyet Cabai Hijau* yang beroperasi di daerah Pamulang. Pemeliharaan ini dilakukan dengan menggunakan teknik purposive sampling dengan kriteria sample (1) Sudah berdiri 3 tahun, (2) *Ayam Penyet Cabai Hijau* paling banyak diminati oleh semua kalangan, (3) Belum terdaftar di Dinas Perindustrian. Penelitian ini menggunakan data yang bersifat data primer, sekunder dan kualitatif. Data primer dapat dihasilkan dengan melakukan kerja terus menerus seperti bantuan kuesioner, konsultasi, dan penulisan terus menerus. Responden dijadikan sebagai sumber data awal adalah mahasiswa dan warga sekitar. Data untuk setiap detik diambil dari catatan bisnis internal atau dari organisasi yang terkait dengan temuan studi tersebut. Statistik dari informasi yang telah terkumpul dianalisis secara kualitatif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Aspek Hukum

Menurut (Suliyanto, 2010), penerapan hukum bervariasi tergantung pada kompleksitas bisnis tertentu. Segala jenis pemerintahan daerah dapat mengakibatkan tidak adanya hukum dan perizinan antara satu tempat dengan tempat lain yang sejenisnya. Oleh karena itu, harus memahami dasar - dasar hukum yang berlaku dan pentingnya berinvestasi di setiap negara merupakan aspek penting untuk mempertimbangkan saat analisis hukum terhadap undang - undang yang relevan. Standar halal dan hukum di wilayah Pamulang Peraturan Menteri Perdagangan Republik Indonesia dengan Undang - Undang No.33 Tahun 2014 yang berisi tentang jaminan produk halal.

Aspek Pasar dan Pemasaran

Inovasi pemasaran yang diterapkan oleh usaha Ayam Penyet Cabai Hijau ini untuk memproses penjualan dari produsen kepada konsumen. Sistem tersebut bertujuan untuk memperoleh laba dan keuntungan yang besar. Dan pemilik sangat antusias untuk membuka usaha di sekitar tempat yang strategis agar para konsumen tertarik.

1. *Product*

Ayam Penyet Cabai Hijau merupakan usaha yang didirikan pada awal tahun 2022. Kemudian usaha ini terkenal dikalangan mahasiswa dan warga sekitar dengan pedasnya sambal cabai hijau sebagai topping utama ayamnya. Menu utama yang disajikan hanya sautu sebagai menu favorit konsumen yaitu Ayam Penyet Sambal Hijau, kemudian terdapat menu tambahan lainnya seperti tahu, tempe, ikan, dan udang. Para konsumen dapat menikmati menu yang sesuai dengan apa yang mereka inginkan.

2. *Price*

Harga yang dijual oleh usaha Ayam Penyet Cabai Hijau ini sangatlah terjangkau untuk semua kalangan dan memiliki kualitas yang mampu bersaing dengan para competitor. Untuk harga dalam menu Ayam Penyet Cabai Hijau yaitu:

Menu :

Ayam/Lele + Sambal Hijau : 12.000

Ayam/Lele + Nasi (Sambal) : 15.000

Tahu/Tempe 1 Pcs : 2.000

Nasi + Ayam/Lele + Tempe/Tahu : 17.000

Nasi + Ikan (Bawal/Nila) + Tempe/Tahu : 25.000

Nasi + Ikan (Bawal/Nila) + Udang : 30.000

3. *Place*

Ayam Penyet Cabai Hijau berlokasi cukup strategis yang berdekatan dengan kampus, sekolah, dan rumah sakit. Letaknya yang sangat strategis di antara pusat Pendidikan dan pusat Kesehatan yang membuat tempat ini menjadi daya Tarik tersendiri bagi warga sekitar yang ingin membeli.

4. *Promotion*

Kegiatan Promosi yang di gunakan usaha Ayam Penyet Cabai Hijau, selain dari mulut ke mulut pemilik menggunakan sosial media seperti facebook, Instagram,

tiktok, serta mengundang beberapa infulencer untuk mempromosikan ayam penyet cabai hijau. Pemilik juga menggunakan jasa pengiriman jasa makanan online seperti Go Food, Grab Food, dan Shoppe Food, sehingga pembeli yang tidak bisa datang langsung bisa pesan dari rumah.

Aspek Teknis dan Operasi

Ayam Penyet Cabai Hijau berlokasi di dekat Rumah sakit Sari Asih Ciputat yang berada di pamulang, kota Tangerang Selatan, banten. Berdiri sejak tahun 2022, dengan waktu dan hari operasional setiap hari (Senin - Minggu) mulai dari jam 15.30 - 23.30 WIB.

Bahan Baku dan Bahan Tambahan

Bahan baku utama usaha Ayam Penyet Cabai Hijau adalah ayam yang di supply dari distributor khusus dan ayam pilihan dengan kondisi sudah di potong - potong dan sudah bersih. Untuk ikan, udang dan tempe/tahu pemilik juga sudah bekerja sama dengan distributor pilihan. Kemudian di bumbu khusus dengan bumbu racikan khusus langsung dari pemilik. Setiap harinya pemilik selalu memesan kepada penyuplai/distributor ayam sekitar 30 kg cabai hijau keriting, 20 Kg. cabai rawit hijau, sebagai bahan utama, nasi sekitar 40 liter beras atau 4 karung beras 10 Kg. kemudian 1.200 potong ayam, 10 Kg. Ikan (Bawal/Nila), 5 Kg. Udang yang telah di disiapkan oleh pemilik setiap harinya. Bahan baku tambahan seperti gas, minyak, air, es batu juga di siapkan oleh pemilik. Serta paper lunch box, kantong plastic untuk membungkus makanan.

Peralatan Produksi

Dalam proses penggorengan produk usaha Ayam Penyet Cabai Hijau menggunakan alat-alat untuk proses seperti pada umumnya. Produk yang dihasilkan berkualitas dan memuaskan karena semua peralatan yang dipakai dalam keadaan bagus dan bersih.

Proses Produksi

1. Tahap Awal

Tahap Awal proses memasak ayam yang pertama di ungkep/masak ayam dengan api kecil saat pagi hari karena pada malam hari di gunakan untuk membeli bahan-bahan untuk esok hari, dan berjualan di sore hari. Pertama baluri ayam dengan bumbu-bumbu seperti kunyit, bawang putih, bawang merah, serai, garam dan gula, tambahkan air dan daun salam, rebus ayam selama kurang lebih 20-30 menit, setelah itu matikan kompor dan keluarkan dari panik.

2. Tahap Kedua

Proses pembuatan sambal cabai hijau yang menjadi ciri khusus dari ayam sambal hijau. Pedasnya sambal ini terbuat dari cabai hijau keriting, cabai rawit hijau, dan tomat hijau, kemudian semua bahan itu sebelum di uleg/tumbuk di rebus terlebih dahulu cabai dan tomatnya, setelah itu uleg/tumbuk cabai dan tomat yang telah di rebus, selesai di uleg/tumbuk cabai di tumis/goreng sebentar kemudian tiriskan dan sambal siap disajikan.

3. Tahap Terakhir

Penggorengan ayam, ikan, udang, tahu, dan tempe biasanya di lakukan saat ada pembeli yang pesan saat malam/sore Ketika warung buka. Saat warung buka

proses pemasakan sekitar 5 – 10 menit, setelah ayam matang ayam bisa di penyet/geprek dan lalu di lumuri sambal cabai hijau.

Aspek Manajemen dan Sumber Daya Manusia

Semua kegiatan operasional dan produksi menjadi lebih terarah dan efisien apabila sudah ada sistem manajemen yang baik dimana perusahaan dapat memiliki aspek penting. Dengan tujuan perusahaan supaya melakukan komitmen bersama para karyawan agar mencapai hasil yang ditargetkan atau hasil yang diinginkan.

Dalam menjalankan usaha ini, pemilik hanya merekrut kurang dari 10 orang karyawan/sumber daya manusia yang mayoritas karyawannya dengan latar belakang Pendidikan terakhir SMA/SMK, dengan harapan para karyawannya memiliki semangat kerja tinggi dan jiwa bekerja sama baik.

Aspek Lingkungan/AMDAL (Analisis Dampak Lingkungan Hidup)

Analisis Mengenai Dampak Lingkungan (AMDAL) merupakan bagian penting dalam studi kelayakan bisnis yang bertujuan untuk mengidentifikasi serta mengevaluasi potensi dampak lingkungan yang mungkin ditimbulkan oleh suatu kegiatan usaha. Dalam konteks usaha kuliner Ayam Penyet Cabai Hijau yang berlokasi di kawasan Pamulang, pendekatan ini diperlukan mengingat lokasi usaha yang berada di lingkungan padat penduduk dan komersial. Aspek lingkungan yang perlu diperhatikan meliputi udara, air, tanah, kebisingan, serta dampak sosial terhadap masyarakat sekitar. Aktivitas utama dari usaha ini melibatkan proses memasak yang menghasilkan asap dari penggorengan dan pemanasan minyak, yang berpotensi mencemari udara dan menimbulkan bau tidak sedap di lingkungan sekitar.

Selain itu, kegiatan pencucian bahan baku serta peralatan makan dapat menghasilkan limbah cair rumah tangga yang mengandung sisa minyak dan bahan organik. Jika tidak dikelola dengan baik, limbah tersebut dapat mencemari saluran air di sekitar lokasi usaha.

Pembuangan sampah padat seperti sisa makanan dan minyak goreng bekas juga dapat mempengaruhi kualitas tanah apabila dibuang sembarangan. Dari segi kebisingan, suara dari peralatan dapur, komunikasi antar karyawan, serta lalu lintas kendaraan pelanggan dapat menimbulkan gangguan, terutama jika jam operasional berlangsung hingga malam hari. Sementara itu, dari sisi sosial, keberadaan usaha ini di tengah pemukiman padat dapat menimbulkan kemacetan, potensi konflik sosial, namun juga menciptakan peluang kerja dan kontribusi terhadap aktivitas ekonomi lokal.

Untuk mengelola dampak-dampak tersebut, pelaku usaha perlu menerapkan beberapa langkah strategis. Dalam mengatasi pencemaran udara dan bau, penggunaan sistem ventilasi dan cerobong asap yang memadai sangat penting. Operasional dapur juga sebaiknya dilakukan pada jam-jam tertentu untuk meminimalisasi gangguan. Limbah cair perlu ditangani dengan sistem penyaringan seperti *grease trap* sederhana sebelum dibuang ke saluran umum agar tidak mencemari lingkungan.

Aspek Keuangan

Aspek finansial/keuangan merupakan hal terakhir yang di satukan saat melakukan studi kelayakan, hal ini di karenakan aspek keuangan yang juga

membutuhkan pengetahuan dari aspek sebelumnya. Bisnis nirlaba harus memperhatikan pertimbangan keuangan sebelum memulainya suatu bisnis. Karena itu, metode penanggangan modal harus di gunakan untuk menentukan kelayakan bisnis.

1. Investasi awal

Investasi awal yang di kelurakan oleh pemilik ayam ayam penyet cabai hijau adalah 17.000.000, biaya sewa tempat atau penyewaan Lokasi sekitar Rp. 3.500.000,- pembuatan gerobak Rp. 7.000.000,- pembelian alat alat masak Rp. 3.500.000,- dan untuk bahan baku bahan baku Rp. 3.000.000,-.

2. Keuntungan

Setiap harinya ayam penyet cabai hijau bisa habis sebanyak 300-500 porsi ayam, ikan dan udang dan menghasilkan keuntungan Rp. 2.000.000,- setiap harinya jika di hitung perbulan maka di dapatkan keuntung kurang lebih Rp. 60.000.000,-.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil analisis, studi kelayakan sumber daya manusia (SDM) pada UMKM Ayam Penyet Cabai Hijau menunjukkan bahwa aspek SDM telah dikelola secara fungsional meskipun masih bersifat sederhana. Pengelolaan tenaga kerja dilakukan langsung oleh pemilik usaha, dengan pembagian tugas yang jelas dan efisien. Karyawan memiliki pemahaman terhadap tugasnya masing-masing, yang mendukung kelancaran operasional harian. Hal ini menunjukkan bahwa dari sisi SDM, usaha ini layak untuk dijalankan karena mampu memenuhi kebutuhan tenaga kerja sesuai kapasitas bisnis yang ada.

DAFTAR PUSTAKA

- Annisa, P. A., Mustari, M., Said Ahmad, M. I., Nurdiana, N., & Supatminingsih, T. (2024). Pengaruh harga dan kualitas pelayanan terhadap kepuasan konsumen UMKM: Studi kasus Djoin Cafe di Kecamatan Wonomulyo, Kabupaten Polewali Mandar. *Indonesian Journal of Pedagogical and Social Sciences*, 2(1), 101-115. <https://doi.org/10.26858/ijpss.v2i1.24927>
- Hasibuan, M. S. P. (2017). *Manajemen sumber daya manusia* (Revisi ed.). Bumi Aksara.
- Jakfar. (2012). *Studi Kelayakan Bisnis*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Kasmir. (2020). *Kewirausahaan*. Prenadamedia Group.
- Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan Republik Indonesia (KLHK). Panduan Penyusunan AMDAL Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM). <https://jdih.menlhk.go.id/new2/permenlhk/search>
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). *Marketing management* (15th ed.). Pearson Education.
- Peraturan Menteri Perdagangan Republik Indonesia (PMDN terbaru yang relevan dengan usaha mikro dan kecil). (n.d.). <https://jdih.kemendag.go.id/peraturan>
- Peraturan Menteri Perdagangan Republik Indonesia Nomor 31/M-DAG/PER/10/2011 tentang Penyelenggaraan Waralaba untuk Jenis Usaha Makanan dan Minuman.
- Setiawan, W. D., Zufikarijah, F., & Sa'diyah, C. (2023). Pengaruh harga dan kualitas produk terhadap kepuasan pelanggan pada UMKM Batik Sendang di Kabupaten

- Lamongan. *Jurnal Pemasaran Kompetitif*, 6(1), 45–60.
<https://doi.org/10.32493/jpkpk.v6i1.22745>
- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Suliyanto. (2010). *Studi kelayakan bisnis: Panduan praktis untuk mengukur layak tidaknya suatu bisnis sebelum dijalankan*. Penerbit Andi.
- Suliyanto. (2010). *Studi Kelayakan Bisnis: Teori dan Aplikasi*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Susetyo, Y., Nurkhasanah, S., & Jamil, M. S. (2023). Pengaruh kualitas dan harga produk terhadap kepuasan pelanggan pada produk UMKM Simbok Bawang Goreng. *E logis: Jurnal Ekonomi Logistik*, 6(1), 1–12. <https://doi.org/10.70375/e-logis.v6i1.57>
- Tambunan, T. (2019). *Usaha mikro kecil dan menengah di Indonesia: Isu-isu penting*. LP3ES.
- Undang - Undang. (2014). <https://peraturan.bpk.go.id/Details/38709/uu-no-33-tahun-2014>
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal
- Yanuar, A. (2016). *Manajemen Pemasaran Usaha Kecil dan Menengah*. Bandung: Alfabeta.