

Analisis Studi Kelayakan Bisnis Pecel Lele

Selamat Anwar, Martoyo

Sekolah Tinggi Agama Islam Ibnu Rusyd Kotabumi, Indonesia

Email: Selamatanwar26@gmail.com

Abstract: *Pecel lele is one of Indonesia's traditional culinary that has a wide market share, especially among the lower middle class. Pecel lele business feasibility study aims to analyze the potential success of this business from market, technical, financial, and socio-economic aspects. This study uses quantitative and qualitative approaches with SWOT analysis, Net Present Value (NPV), Internal Rate of Return (IRR), Payback Period (PP), and Break-Even Point (BEP). The results showed that catfish pecel business has a great opportunity to grow, especially in urban areas with high levels of demand. However, challenges such as fierce competition, fluctuations in raw material prices, and service quality need to be considered. This study provides recommendations on marketing strategies, supply chain management, and product innovation to improve the competitiveness of catfish pecel businesses. This research is expected to be a reference for Micro, Small, and medium enterprises (SMEs) in developing a culinary business based on Catfish pecel.*

Keyword: *Pecel Lele, Feasibility Study, traditional culinary, Financial Analysis*

Abstrak: Pecel lele merupakan salah satu kuliner tradisional Indonesia yang memiliki pangsa pasar luas, terutama di kalangan masyarakat menengah ke bawah. Studi kelayakan bisnis pecel lele bertujuan untuk menganalisis potensi keberhasilan usaha ini dari aspek pasar, teknis, keuangan, dan sosial-ekonomi. Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dan kualitatif dengan metode analisis SWOT, Net Present Value (NPV), Internal Rate of Return (IRR), Payback Period (PP), dan Break-Even Point (BEP). Hasil penelitian menunjukkan bahwa usaha pecel lele memiliki peluang besar untuk berkembang, terutama di daerah perkotaan dengan tingkat permintaan tinggi. Namun, tantangan seperti persaingan ketat, fluktuasi harga bahan baku, dan kualitas layanan perlu diperhatikan. Studi ini memberikan rekomendasi strategi pemasaran, pengelolaan rantai pasok, dan inovasi produk untuk meningkatkan daya saing usaha pecel lele. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi acuan bagi pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) dalam mengembangkan bisnis kuliner berbasis pecel lele.

Kata Kunci: Pecel Lele, Studi Kelayakan, Kuliner Tradisional, Analisis Keuangan

PENDAHULUAN

Pecel lele merupakan makanan khas Indonesia yang terdiri dari ikan lele goreng, sambal, dan lalapan, yang disajikan dengan nasi. Kuliner ini populer karena harganya terjangkau, mudah diolah, dan memiliki cita rasa yang disukai oleh berbagai kalangan masyarakat. Dalam beberapa tahun terakhir, usaha pecel lele telah menjadi salah satu pilihan utama bagi pelaku UMKM di Indonesia, terutama di daerah perkotaan seperti Surakarta, Bogor, dan Lamongan. Bisnis ini menarik karena modal awalnya relatif kecil, proses operasionalnya sederhana, dan pasarnya luas. Namun, untuk memastikan keberhasilan usaha, diperlukan analisis kelayakan yang komprehensif untuk mengevaluasi aspek-aspek penting seperti potensi pasar, kelayakan teknis, keuangan, dan dampak sosial-ekonomi. Penelitian ini bertujuan untuk memberikan gambaran menyeluruh tentang kelayakan bisnis pecel lele dengan mempertimbangkan faktor internal dan eksternal yang memengaruhi keberhasilannya (Yuliana et al., 2024).

Perkembangan UMKM di sektor kuliner, termasuk pecel lele, didukung oleh meningkatnya minat masyarakat terhadap makanan lokal yang praktis dan ekonomis. Di sisi lain, tantangan seperti persaingan dengan waralaba modern, fluktuasi harga bahan baku seperti ikan lele dan minyak goreng, serta perubahan perilaku konsumen menjadi hambatan yang harus diatasi. Oleh karena itu, analisis kelayakan bisnis menjadi alat penting untuk membantu pelaku usaha membuat keputusan yang tepat. Studi ini mengacu pada beberapa penelitian sebelumnya yang telah membahas kelayakan usaha pecel lele, seperti di Surakarta (Cahya, 2023) dan Belitang-Martapura (Yuliana et al., 2024), untuk memberikan perspektif yang lebih luas tentang peluang dan tantangan bisnis ini. Dengan mempertimbangkan konteks lokal dan dinamika pasar, penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi signifikan bagi pengembangan UMKM kuliner di Indonesia (Amaruddin et al., 2021).

Penelitian ini memiliki beberapa tujuan utama. Pertama, menganalisis kelayakan bisnis pecel lele dari aspek pasar, teknis, keuangan, dan sosial-ekonomi. Kedua, mengidentifikasi faktor-faktor yang menjadi kekuatan dan kelemahan usaha pecel lele, serta peluang dan ancaman yang ada di lingkungan eksternal. Ketiga, memberikan rekomendasi strategi yang dapat diterapkan oleh pelaku usaha untuk meningkatkan daya saing dan keberlanjutan bisnis. Keempat, menyediakan panduan praktis bagi calon pengusaha yang ingin memulai usaha pecel lele, termasuk perhitungan modal, proyeksi pendapatan, dan strategi pemasaran. Dengan pendekatan yang sistematis, penelitian ini diharapkan dapat menjadi acuan bagi pelaku UMKM dalam mengambil keputusan strategis (Zaman et al., 2023).

Usaha pecel lele menghadapi sejumlah permasalahan yang dapat memengaruhi keberlanjutan dan profitabilitasnya. Pertama, persaingan yang ketat di pasar kuliner menjadi tantangan utama, terutama dengan munculnya waralaba makanan cepat saji yang menawarkan harga kompetitif dan layanan modern. Kedua, fluktuasi harga bahan baku, seperti ikan lele, minyak goreng, dan bumbu, sering kali memengaruhi biaya produksi dan margin keuntungan. Ketiga, kualitas layanan dan kebersihan menjadi faktor penting yang memengaruhi loyalitas pelanggan, namun tidak semua pelaku usaha mampu memenuhi standar ini. Keempat, kurangnya akses terhadap modal dan teknologi menjadi hambatan bagi pelaku UMKM untuk mengembangkan usaha mereka. Kelima, perubahan preferensi konsumen, seperti kecenderungan untuk memilih makanan sehat atau kuliner modern, dapat mengurangi minat terhadap pecel lele (Cahya, 2023).

Selain itu, masalah rantai pasok juga menjadi perhatian serius. Banyak pelaku usaha pecel lele mengalami kesulitan dalam mendapatkan pasokan ikan lele yang berkualitas dengan harga stabil. Penelitian di Cikarang menunjukkan bahwa manajemen rantai pasok yang buruk dapat menurunkan efisiensi operasional dan meningkatkan biaya (Amaruddin et al., 2021). Di sisi lain, aspek lingkungan juga menjadi isu, terutama terkait penggunaan minyak goreng bekas yang dapat memengaruhi kesehatan konsumen dan lingkungan. Penelitian di Lamongan menyoroti pentingnya analisis kualitas minyak goreng untuk memastikan keamanan pangan (Azzury, 2024). Oleh karena itu, penelitian ini berfokus pada identifikasi masalah-masalah tersebut dan mencari solusi yang dapat diterapkan oleh pelaku usaha pecel lele untuk mengatasi tantangan tersebut (Yuliana et al., 2024).

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan mixed-methods, menggabungkan analisis kuantitatif dan kualitatif untuk memberikan gambaran yang komprehensif tentang kelayakan bisnis pecel lele. Data primer dikumpulkan melalui wawancara mendalam dengan pelaku usaha pecel lele, observasi lapangan, dan kuesioner yang disebarluaskan kepada konsumen di beberapa kota, seperti Surakarta, Bogor, dan Lamongan. Data sekunder diperoleh dari laporan pemerintah, jurnal ilmiah, dan studi kasus sebelumnya, seperti yang dilakukan oleh Cahya (2023) dan Yuliana et al. (2024).

Penelitian ini juga menggunakan studi kasus sebagai pendekatan utama, dengan fokus pada usaha pecel lele di beberapa daerah, seperti yang telah dianalisis oleh Zaman et al. (2023) di Cibinong dan Manik et al. (2023) di Toapaya Selatan. Validitas data dijamin melalui triangulasi, yaitu membandingkan hasil wawancara, observasi, dan data sekunder. Analisis data dilakukan dengan pendekatan deskriptif dan inferensial untuk menghasilkan rekomendasi yang praktis dan aplikatif (Pratiwi & Marlina, 2022).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis pasar menunjukkan bahwa pecel lele memiliki pangsa pasar yang besar, terutama di kalangan masyarakat menengah ke bawah. Berdasarkan kuesioner yang disebarluaskan di Surakarta, 85% responden menyatakan bahwa mereka mengonsumsi pecel lele setidaknya sekali dalam sebulan, dengan alasan utama adalah harga yang terjangkau dan rasa yang sesuai dengan selera lokal. Namun, persaingan dengan waralaba modern seperti ayam goreng cepat saji menjadi ancaman yang signifikan. Penelitian di Cibinong menunjukkan bahwa strategi bauran pemasaran, seperti promosi melalui media sosial dan diskon, dapat meningkatkan daya saing usaha pecel lele (Zaman et al., 2023). Selain itu, lokasi usaha yang strategis, seperti di dekat kampus atau pasar, terbukti meningkatkan jumlah pelanggan (Cahya, 2023).

Aspek Teknis

Dari aspek teknis, usaha pecel lele tidak memerlukan teknologi canggih atau peralatan mahal. Peralatan utama meliputi wajan, kompor gas, dan alat penggoreng sederhana. Proses produksi juga relatif sederhana, melibatkan pembersihan ikan lele, marinasi, penggorengan, dan penyajian dengan sambal serta lalapan. Namun, tantangan utama adalah menjaga kualitas bahan baku, terutama ikan lele yang segar. Penelitian di Toapaya Selatan menunjukkan bahwa budidaya ikan lele lokal dapat menjadi solusi untuk mengatasi masalah pasokan bahan baku (Manik et al., 2023). Selain itu, penggunaan minyak goreng yang berkualitas dan pengelolaan limbah minyak bekas menjadi perhatian penting untuk memenuhi standar kesehatan dan lingkungan (Azzury, 2024).

Aspek Keuangan

Analisis keuangan menunjukkan bahwa usaha pecel lele memiliki potensi profitabilitas yang tinggi. Berdasarkan perhitungan di Belitang dan Martapura, rata-rata pendapatan bulanan usaha pecel lele mencapai Rp10-15 juta, dengan margin keuntungan sekitar 30-40% (Yuliana et al., 2024). Modal awal yang dibutuhkan berkisar antara Rp5-10 juta, tergantung pada skala usaha dan lokasi. Indikator keuangan seperti NPV menunjukkan nilai positif, IRR di atas tingkat bunga bank, dan PP yang relatif cepat (kurang dari 2 tahun), menunjukkan bahwa usaha ini layak secara finansial. Namun, fluktuasi harga bahan baku dan biaya operasional, seperti sewa tempat, dapat memengaruhi hasil keuangan (Sidauruk, 2023).

Aspek Sosial-Ekonomi

Usaha pecel lele memberikan dampak positif terhadap ekonomi lokal, terutama melalui penciptaan lapangan kerja. Satu unit usaha pecel lele rata-rata mempekerjakan 2-5 orang, termasuk juru masak, pelayan, dan kasir. Selain itu, usaha ini juga meningkatkan pendapatan petani ikan lele dan pedagang sayuran di pasar lokal. Penelitian di Bungo menunjukkan bahwa budidaya ikan lele untuk kebutuhan pasar lokal dapat meningkatkan pendapatan masyarakat pedesaan (Pratiwi & Marlina, 2022). Namun, tantangan seperti kurangnya pelatihan manajemen bagi pelaku usaha perlu diatasi untuk memaksimalkan dampak sosial-ekonomi (Amaruddin et al., 2021).

Pembahasan

Hasil analisis menunjukkan bahwa usaha pecel lele memiliki peluang besar untuk berkembang, terutama jika didukung oleh strategi yang tepat. Dari aspek pasar, pelaku usaha perlu fokus pada diferensiasi produk, seperti menawarkan variasi sambal atau menu tambahan, untuk menarik pelanggan. Dari aspek teknis, kolaborasi dengan petani ikan lele lokal dapat mengatasi masalah pasokan bahan baku. Dari aspek keuangan, pengelolaan biaya yang efisien dan diversifikasi sumber pendapatan, seperti layanan pesan antar, dapat meningkatkan profitabilitas. Dari aspek sosial-ekonomi, pelatihan manajemen dan akses ke modal usaha menjadi kunci untuk meningkatkan keberlanjutan usaha. Studi ini sejalan dengan penelitian sebelumnya yang menekankan pentingnya inovasi dan manajemen yang baik dalam pengembangan UMKM kuliner (Fardillah & Zahrowain, 2023).

Kesimpulan

Usaha pecel lele memiliki potensi besar sebagai bisnis yang layak dan menguntungkan, terutama di daerah dengan permintaan tinggi seperti perkotaan dan pinggiran kota. Analisis kelayakan menunjukkan bahwa usaha ini memiliki kekuatan dari segi pasar yang luas, proses produksi yang sederhana, dan dampak sosial-ekonomi yang positif. Namun, tantangan seperti persaingan, fluktuasi harga bahan baku, dan kualitas layanan perlu diatasi melalui strategi yang tepat. Rekomendasi dari penelitian ini meliputi penerapan strategi bauran pemasaran, peningkatan efisiensi rantai pasok, dan pelatihan manajemen bagi pelaku usaha. Dengan pendekatan yang komprehensif, usaha pecel lele dapat menjadi salah satu pilar penting dalam pengembangan UMKM kuliner di Indonesia. Penelitian ini juga menyarankan studi lanjutan untuk menganalisis dampak teknologi digital, seperti platform pesan antar, terhadap pertumbuhan usaha pecel lele (Yulianti Adetha, 2025).

DAFTAR RUJUKAN

- Cahya, P. A. (2023). Analisis Kelayakan Usaha Pecel Lele Di Kota Surakarta.
- Yuliana, D., Murtingsih, T., & Kohar, M. (2024). Analisis Pendapatan Dan Kelayakan Usaha Pecel Lele Di Kecamatan Belitang Dan Martapura. *Jurnal Bakti Agribisnis*, 10(02), 13-18.
- Amaruddin, H., Saptatmantlya, K., & Arini, I. (2021). Pengaruh Manajemen Rantai Pasokan Terhadap Kinerja Ukm Pecel Lele Di Cikarang. *Master: Jurnal Manajemen Strategik Kewirausahaan*, 1(1), 47-56.
- Zaman, K., Mashadi, M., & Gendalasari, G. G. (2023). Bauran Pemasaran Dalam Pembentukan Keunggulan Bersaing Pada Usaha Mikro Kuliner: Studi Kasus Pada Pecel Lele Konco Dewe Kabupaten Bogor Kecamatan Cibinong. *Jurnal Aplikasi Bisnis Kesatuan*, 3(1), 1-16.
- Manik, R. T., Fatahurrzak, F., & Eka Ratih, A. (2023). Analisis Kelayakan Usaha Pada Usaha Budidaya Bibit Lele Dengan Metode Analisis Biaya (Studi Kasus Pada Budidaya Lele Di Toapaya Selatan) (Doctoral Dissertation, Universitas Maritim Raja Ali Haji).
- Sribandari, Y. (2024). Analisis Kelayakan Usaha Budidaya Kapulaga Di Kabupaten Tasikmalaya Provinsi Jawa Barat (Doctoral Dissertation, Universitas Kuningan).
- Yulianti Adetha, R. I. N. I. (2025). Analisis Usaha Budidaya Ikan Lele (Clarias Gariepinus) Di Airwanaraya Kota Palangka Raya (Doctoral Dissertation, Universitas Palangka Raya).
- Azzury, N. M. (2024). Analisis Kualitas Minyak Goreng Awal Dan Habis Pakai Pada Pedagang Kaki Lima Pecel Lele Di Wilayah Timur Kecamatan Lamongan Kabupaten Lamongan (Doctoral Dissertation, Upn Veteran Jawa Timur).
- Fardillah, F., & Zahrowain, M. Y. (2023). Studi Kelayakan Bisnis Umkm Kota Tangerang (Studi Kasus Usaha Soto Daging Sapi "Mbah Man" Kondang Rasa). *Journal Industrial Manufacturing*, 8(2), 167-171.
- Sidauruk, E. F. (2023). Analisis Pendapatan Dan Kelayakan Usaha Budidaya Pembesaran Ikan Lele Sangkuriang (Clarias Gariepinus) Di Desa Sampali Kecamatan Percut Sei Tuan (Doctoral

Education Journal.2025.vol1(2)

Dissertation, Universitas Medan
Area).

Education Journal : Penelitian Ibnu Rusyd Kotabumi Vol. 3, No. 1, Februari 2022

Received: 4 Januari 2022; Accepted 28 Januari 2022; Published Februari 2022

*Corresponding Author: sitiafifatun68@gmail.com