



Analisis Pendapatan Usaha Ubi Bakar Cilembu di Ketapang

Novi Pebriani¹, Irfan Cholid², Assrorudin³, Ira Arianti⁴, Rois Indriawan⁵

¹Agroindustri, Politeknik Negeri Ketapang, Jalan Rangka Sentap – Dalong Kelurahan Sukaharja, 78813, Indonesia

¹email: yfeby163@gmail.com

Abstrack

Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) play a major role in boosting the regional economy and creating job opportunities. In Ketapang Regency, one of the growing businesses is Ubi Bakar Madu Cilembu Asli Sumedang owned by Mr. Tatang. The main challenge faced is the absence of proper financial records, so the owner does not yet clearly understand the amount of expenses, sales results, and whether the business is running profitably.

This study aims to calculate total costs, production cost, total revenue, net profit, and the minimum sales volume required to avoid losses. This research uses a descriptive quantitative approach, collecting data through interviews, direct observation, and document review. The analysis is based on the principles of cost accounting and management accounting.

The results show that the total monthly cost is IDR 43,495,666, the cost of producing one kilogram of product is IDR 27,185, total sales revenue reaches IDR 72,000,000, and the net profit earned is IDR 28,504,334. The business only needs to sell 238 kilograms per month to cover all costs, while actual sales are much higher. The benefit-cost ratio is 1.66, which indicates that this business is profitable and feasible for further development.

Keywords: MSMEs, Production cost, Net profit, Break-even point, Business feasibility

Received by the Editorial Team: 30-04-2026 | Revised Completed: 21-05-20xx | Published Online: 08-06-2026

PENDAHULUAN

UMKM berperan penting mendorong ekonomi daerah dan menyerap tenaga kerja (Hafni & Rozali, 2017). Di Ketapang, salah satu usaha berkembang adalah Ubi Bakar Madu Cilembu Asli Sumedang milik Bapak Tatang sejak 9 Februari 2026. Meskipun bahan baku didatangkan langsung dari Sumedang dan permintaan pasar cukup tinggi, keberlangsungan usaha sangat bergantung pada pengelolaan keuangan yang baik.

Masalah utama UMKM umumnya adalah pencatatan keuangan yang belum rapi dan terstruktur, sehingga sulit membedakan modal pribadi dan usaha (Muda & Dharsana, 2016). Hal ini terjadi juga pada usaha ini: pemilik belum menghitung biaya produksi, pendapatan bersih, maupun titik impas secara pasti.

Urgensi penelitian: Penting dilakukan agar pemilik mengetahui kelayakan usaha, menentukan harga jual, dan menyusun strategi pengembangan.

Kekhasan/state of art: Berbeda dari penelitian terdahulu yang hanya membahas budidaya, rasa, atau pemasaran ubi, penelitian ini fokus analisis pendapatan dan kelayakan usaha. Lokasi juga unik karena bahan baku didatangkan dari luar daerah, sehingga memiliki struktur biaya khusus yang jarang dikaji di Ketapang.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Februari sampai Maret 2026. Pelaksanaan penelitian ini dilakukan di UMKM Ubi Bakar Madu Cilembu Asli Sumedang yang ber-alamatkan Jl. DI Panjaitan Kecamatan Delta Pawan, Kabupaten Ketapang, Kalimantan Barat.

Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif deskriptif. Alasan pemilihan metode: Metode ini dipilih karena sesuai dengan tujuan penelitian, yaitu untuk menghitung dan menjelaskan data berupa angka seperti biaya produksi, hasil penjualan, keuntungan, serta titik impas usaha. Hasil perhitungannya dapat diukur dengan jelas, menggunakan rumus yang baku, sehingga memberikan gambaran kondisi usaha yang nyata dan terperinci.

- Lokasi: Usaha Ubi Bakar Madu Cilembu Asli Sumedang, tepatnya di Jl. DI Panjaitan, Kecamatan Delta Pawan, Kabupaten Ketapang
- Waktu: Dilaksanakan selama bulan Februari sampai dengan Maret tahun 2026

Data yang digunakan dalam penelitian ini dibedakan menjadi dua, yaitu: Data Primer: Data yang diperoleh langsung dari lokasi penelitian, meliputi catatan pengeluaran bahan baku, biaya operasional, dan data penjualan harian usaha. Data Sekunder: Data pendukung yang bersumber dari buku, jurnal ilmiah, serta penelitian terdahulu yang berkaitan dengan analisis kelayakan usaha.

Data berupa angka dalam penelitian ini bukan

sekadar bilangan biasa, melainkan merupakan catatan transaksi asli yang akan diolah dengan rumus standar, sehingga hasilnya akurat dan dapat dipertanggung jawabkan.

Untuk mendapatkan data yang dibutuhkan, digunakan tiga cara berikut:

- Wawancara: Melakukan tanya jawab langsung dengan pemilik usaha guna mendapatkan informasi rinci mengenai modal, biaya operasional, dan kendala yang dihadapi.
- Observasi: Mengamati secara langsung jalannya kegiatan usaha, mulai dari proses pengolahan sampai sistem penjualan kepada konsumen.
- Studi Dokumen: Mencatat dan mengumpulkan bukti pengeluaran, catatan transaksi, serta dokumen pendukung lain yang dimiliki usaha.

Data yang sudah terkumpul selanjutnya diolah secara berurutan dengan langkah-langkah sebagai berikut:

1. Mengelompokkan seluruh biaya menjadi biaya tetap dan biaya variabel, lalu menghitung jumlah biaya total.
2. Menghitung Harga Pokok Produksi untuk mengetahui biaya yang dikeluarkan dalam membuat satu buah produk.
3. Menghitung total penerimaan yang didapatkan dari hasil penjualan.
4. Menghitung besarnya pendapatan bersih atau keuntungan yang diperoleh.
5. Menghitung titik impas (Break Even Point) untuk mengetahui jumlah penjualan minimal agar usaha tidak mengalami kerugian.
6. Menyajikan hasil perhitungan dalam bentuk penjelasan yang mudah dipahami untuk menjawab rumusan masalah dan tujuan penelitian.

Metode Pengolahan Data

Data yang sudah dikumpulkan diolah secara berurutan melalui langkah-langkah berikut:

1. Mengelompokkan Biaya
Semua pengeluaran dipisahkan menjadi dua jenis: Biaya Tetap: Biaya yang jumlahnya tetap meskipun produksi berubah (contoh: sewa tempat, penyusutan alat) Biaya Variabel: Biaya yang mengikuti jumlah produksi (contoh: beli ubi, kayu bakar, kemasan) Biaya Total: Jumlah keseluruhan biaya → $B_{to} = B_T + B_V$
2. Menghitung Harga Pokok Produksi
Untuk mengetahui biaya membuat satu buah ubi bakar: → $HPP = \text{Biaya Total} \div \text{Jumlah Produksi}$
3. Menghitung Penerimaan Total
Uang yang didapat dari hasil penjualan: → $\text{Penerimaan Total} = \text{Harga Jual} \times \text{Jumlah Terjual}$

4. Menghitung Pendapatan Bersih
Keuntungan bersih yang diterima setelah semua biaya dibayar: → $\text{Pendapatan Bersih} = \text{Penerimaan Total} - \text{Biaya Total}$

5. Menghitung Titik Impas (BEP)
Mengetahui jumlah produk yang harus terjual agar usaha tidak rugi dan belum untung: → $BEP = \text{Biaya Tetap} \div (\text{Harga Jual} - \text{Biaya Variabel per Unit})$

Analisis data dalam penelitian ini mengacu pada konsep Akuntansi Biaya menurut Carter (2009) dan Akuntansi Manajemen menurut Hansen & Mowen (2012). Berikut adalah penjelasan dan rumus yang digunakan:

Biaya Total
Biaya total adalah keseluruhan nilai pengeluaran yang dikeluarkan selama proses produksi berlangsung. Menurut Carter (2009), biaya ini terdiri dari dua unsur, yaitu biaya tetap dan biaya variabel.

$$\text{Rumus : } TC = FC + VC$$

Keterangan:

- $TC = \text{Biaya Total}$
- $FC = \text{Biaya Tetap} \rightarrow \text{Biaya yang jumlahnya tetap meskipun jumlah produksi berubah (contoh: sewa tempat, penyusutan peralatan)}$
- $VC = \text{Biaya Variabel} \rightarrow \text{Biaya yang jumlahnya berubah mengikuti tingkat produksi (contoh: pembelian ubi, kayu bakar, kemasan)}$

1. Harga Pokok Produksi
Harga pokok produksi adalah biaya rata-rata yang dikeluarkan untuk menghasilkan satu unit produk hingga siap dijual. Hansen & Mowen (2012) menjelaskan bahwa perhitungan ini penting untuk mengetahui dasar modal setiap produk.

$$\text{Rumus : } HPP = TC \div Q$$

Keterangan:

- $HPP = \text{Harga Pokok Produksi}$
- $TC = \text{Biaya Total}$
- $Q = \text{Jumlah produk yang diproduksi}$

2. Penetapan Harga Jual
Harga jual adalah nilai yang dibebankan kepada pembeli. Menurut Carter (2009), harga jual harus mampu menutupi seluruh biaya produksi sekaligus memberikan keuntungan yang wajar bagi usaha.

$$\text{Rumus : } \text{Harga Jual} = HPP + (HPP \times \text{Persentase Keuntungan})$$

3. Penerimaan Total

Penerimaan total adalah jumlah seluruh uang yang diperoleh dari hasil penjualan produk dalam satu periode waktu tertentu (Hansen & Mowen, 2012).

$$\text{Rumus : } TR = P \times Q$$

Keterangan:

- TR = Penerimaan Total
- P = Harga jual per unit
- Q = Jumlah produk yang terjual

4. Pendapatan Bersih

Pendapatan bersih adalah keuntungan yang menjadi hak pemilik usaha setelah seluruh biaya produksi dikurangi dari hasil penjualan (Carter, 2009).

$$\text{Rumus : } \text{Laba} = TR - TC$$

Keterangan:

- Laba = Pendapatan bersih yang diperoleh
- TR = Penerimaan Total
- TC = Biaya Total

5. Titik Impas (BEP)

Titik impas adalah kondisi usaha di mana jumlah penerimaan sama besarnya dengan total biaya, sehingga usaha tidak mengalami keuntungan maupun kerugian. Hansen & Mowen (2012) menyatakan bahwa analisis ini berguna untuk mengetahui batas penjualan minimal.

$$\text{Rumus : } \text{BEP (Unit)} = FC \div (P - VC \text{ per Unit})$$

Keterangan:

- FC = Biaya Tetap
- P = Harga jual per unit
- VC per Unit = Biaya variabel untuk satu unit produk

6. Rasio Manfaat Biaya (B/C Ratio)

Indikator ini digunakan untuk melihat tingkat kelayakan usaha dengan membandingkan antara manfaat yang diterima dan biaya yang dikeluarkan. Usaha dikatakan layak jika nilainya lebih dari 1.

$$\text{Rumus : } \text{B/C Ratio} = \text{Penerimaan Total} \div \text{Biaya Total}$$

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini bertujuan menghitung dan menganalisis biaya produksi, harga pokok, pendapatan, keuntungan, dan batas aman usaha Ubi Bakar Cilembu di Ketapang. Analisis mengacu pada teori Akuntansi Biaya Carter (2009) dan Akuntansi Manajemen Hansen & Mowen (2012), serta dibandingkan dengan penelitian terdahulu.

1. Biaya Operasional

Menurut Carter (2009), biaya total adalah seluruh pengeluaran usaha yang terbagi menjadi biaya tetap (jumlahnya tidak berubah meski produksi naik-turun) dan biaya variabel (jumlahnya mengikuti banyaknya produksi).

Biaya Tetap

Rincian biaya tetap setiap bulan disajikan pada Tabel 1 berikut:

Tabel 1: Rincian Biaya Tetap Usaha Ubi Bakar Cilembu di Ketapang

No	Keterangan	Jumlah(Rp)
1	Sewa kendaraan pick up	4.500.000
2	Biaya bensin	400.000
3	Penyusutan aset:	
	-Oven pembakar ubi	58.333
	-Timbangan analitik	6.944
	-Capit makanan	9.722
	-Termos	10.667
	Total Penyusutan Aset	85.666
	Jumlah Biaya Tetap	4.985.666

(Sumber : Data Primer Diolah,2026)

Penjelasan: Biaya terbesar ada pada sewa kendaraan yaitu Rp4.500.000 atau 90% dari total biaya tetap. Hal ini sesuai teori Hansen & Mowen (2012), karena kendaraan sangat dibutuhkan untuk mengangkut bahan baku dan mendistribusikan hasil jualan. Biaya penyusutan juga dihitung agar nilai barang tetap tercatat dengan benar (Carter, 2009).

Biaya Variabel

Rincian biaya variabel setiap bulan terlihat pada Tabel 2:

Tabel 2: Rincian Biaya Variabel Usaha Ubi Bakar Cilembu di Ketapang Perhitungan dan Penjelasan:

No	Keterangan	Jumlah(Rp)	
1	Gas elpiji 3kg	1.200.000	HPP = Biaya Total ÷ Jumlah produk siap jual
2	Bahan baku (ubicilembu)	37.000.000	HPP = Rp43.495.666 ÷ 1.600 kg = Rp27.185 per kg
3	Plastik pembungkus	250.000	Ini berarti untuk membuat 1 kg ubi bakar butuh biaya Rp27.185. Menurut Carter (2009), adanya 20% ubi yang tidak layak jual adalah hal wajar, sehingga biayanya tetap dimasukkan ke hitungan. Nilai ini juga sesuai kisaran normal seperti yang ditemukan Lestari dan Prasetya (2023).
4	Kertas makan coklat	60.000	
Jumlah Biaya Variabel		38.510.000	

(Sumber : Data Primer Diolah,2026)

Penjelasan: Biaya bahan baku mencapai Rp37.000.000 atau 96% dari total biaya variabel. Sesuai penelitian Rahma dan Fauzi (2023), usaha olahan makanan memang sangat bergantung pada ketersediaan dan harga bahan utamanya.

Biaya Total

Biaya Total = Biaya Tetap + Biaya Variabel

Biaya Total = Rp4.985.666 + Rp38.510.000 = Rp43.495.666

Angka ini menunjukkan dana yang harus disiapkan agar usaha berjalan lancar. Struktur biayanya sudah baik, sama seperti hasil penelitian Sari dan Yuliana (2019) pada usaha sejenis.

2. Harga Pokok Produksi (HPP)

Menurut Hansen & Mowen (2012), HPP adalah biaya untuk membuat 1 kg produk, menjadi patokan agar harga jual tidak merugi. Hasil produksi dapat dilihat pada Tabel 3:

Tabel3: Hasil Produksi Usaha Ubi Bakar Cilembu di Ketapang

Keterangan	Jumlah	Persentase
Total bahanbaku yang digunakan	2.000 kg	100%
Barang jadi dan siap jual	1.600 kg	80%
Ubi mentah	400 kg	20%

(Sumber : Data Primer Diolah,2026)

3. Penerimaan Total

Menurut Carter (2009), penerimaan total adalah uang hasil jualan sebelum dikurangi biaya. Dengan harga jual Rp45.000 per kg dan terjual semua:

Penerimaan Total = Harga Jual × Jumlah Terjual

Penerimaan Total = Rp45.000 × 1.600 kg = Rp72.000.000

Penjelasan:

Angka ini sesuai teori Hansen & Mowen (2012). Harga jual yang ditetapkan sudah pas dan disukai pembeli, terbukti semua barang laku terjual. Cara penentuan harganya juga sama dengan anjuran Setiawan dan Anugrah (2023).

4. Pendapatan Bersih

Pendapatan bersih adalah keuntungan murni setelah semua biaya dibayar.

Hasilnya tercantum pada Tabel 4:

Tabel 4: perhitunganPendapatanBersih Usaha Ubi Bakar Cilembu di Ketapang

Keterangan	Jumlah(Rp)
Penerimaan dari penjualan	72.000.000
Dikurangi: Biaya produksi total	43.495.666
Pendapatan bersih	28.504.334

(Sumber : Data Primer Diolah,2026)

Penjelasan:

Keuntungan yang didapat sebesar Rp28.504.334 atau sekitar 39,6% dari hasil jualan. Menurut Carter (2009), keuntungan di atas 20% menandakan usaha sangat sehat. Bahkan hasilnya lebih baik dibanding penelitian Hidayat dan Maulana (2023) yang rata-rata mendapat 22-30%.

5. Titik Impas dan Kelayakan Usaha

Menurut Hansen & Mowen (2012), titik impas adalah jumlah penjualan minimal agar tidak rugi dan tidak untung. Semakin kecil angkanya, semakin aman usahanya.

Data dan Perhitungan:

- Biaya Tetap = Rp4.985.666

- Harga Jual per kg = Rp45.000

- Biaya Variabel per kg = $\text{Rp}38.510.000 \div 1.600 \text{ kg} = \text{Rp}24.068,75$

Titik Impas = $\text{Biaya Tetap} \div (\text{Harga Jual} - \text{Biaya Variabel per kg})$

Titik Impas = $\text{Rp}4.985.666 \div (\text{Rp}45.000 - \text{Rp}24.068,75) = 238 \text{ kg}$

Analisis:

Usaha hanya butuh menjual 238 kg per bulan agar aman. Kenyataannya terjual 1.600 kg, artinya 6,7 kali lebih banyak dari batas aman.

Selain itu, kelayakan usaha juga dilihat dari Rasio Manfaat Biaya:

$\text{B/C Ratio} = \text{Penerimaan Total} \div \text{Biaya Total} = \text{Rp}72.000.000 \div \text{Rp}43.495.666 = 1,66$

Nilai >1 berarti setiap Rp1 yang dikeluarkan menghasilkan keuntungan Rp1,66. Sesuai pendapat Pratama dan Wijaya (2023), usaha ini tergolong sangat layak untuk terus dikembangkan.

KESIMPULAN

Penelitian ini dilakukan untuk menjawab pertanyaan dan mencapai tujuan, yaitu mengetahui besarnya biaya produksi, harga pokok, pendapatan, keuntungan, serta batas aman penjualan pada usaha Ubi Bakar Madu Cilembu Asli Sumedang di Ketapang. Berdasarkan hasil perhitungan dan analisis yang sudah dilakukan, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Biaya total yang harus dikeluarkan setiap bulan adalah Rp43.495.666. Jumlah ini terdiri dari biaya tetap sebesar Rp4.985.666 dan biaya untuk bahan baku serta operasional sebesar Rp38.510.000. Biaya terbesar

memang untuk membeli ubi dan menyewa kendaraan, yang wajar karena bahan baku didatangkan dari luar daerah.

2. Biaya untuk membuat 1 kg ubi bakar atau disebut Harga Pokok Produksi adalah Rp27.185. Nilai ini sudah termasuk biaya untuk ubi yang kurang bagus kualitasnya, jadi menjadi patokan yang tepat agar harga jual tidak merugikan.

3. Uang hasil penjualan seluruh barang dalam satu bulan mencapai Rp72.000.000. Dengan harga jual Rp45.000 per kg, ternyata harga ini pas dan disukai pembeli, terbukti semua barang laku terjual.

4. Keuntungan bersih yang didapatkan setelah semua biaya dibayar adalah Rp28.504.334. Artinya, dari setiap Rp1.000 hasil jualan, diperoleh keuntungan sekitar Rp396. Ini menandakan kondisi usaha yang sangat sehat dan menguntungkan.

6. Usaha baru akan aman dan tidak rugi jika menjual minimal 238 kg per bulan. Kenyataannya, usaha ini bisa menjual 1.600 kg, atau 6,7 kali lebih banyak dari batas aman. Ditambah lagi setiap Rp1 yang dikeluarkan menghasilkan manfaat Rp1,66, sehingga usaha ini sangat layak untuk terus dijalankan dan dikembangkan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa, atas rahmat, karunia, serta kemudahan yang diberikan-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan jurnal penelitian ini dengan baik dan tepat waktu.

Dalam kesempatan ini, penulis menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu, membimbing, dan mendukung selama proses penelitian dan penulisan berlangsung, yaitu:

1. Bapak Irfan Cholid, S.P., M.MA., MCE, selaku Pembimbing Pertama, yang telah meluangkan waktu, tenaga, dan pikiran untuk memberikan arahan, bimbingan, serta masukan yang sangat berharga sehingga penelitian ini tersusun sesuai kaidah ilmiah.
2. Bapak Assrorudin, S.Pd., M.Pd, selaku Pembimbing Kedua, yang senantiasa memberikan nasihat, koreksi, dan dorongan semangat agar penulis dapat menyelesaikan karya ini dengan sebaik-baiknya.
3. Ibu Ira Arianti, S.P., M.Pd, selaku Penguji Pertama, yang telah memberikan saran dan

- perbaikan yang membangun untuk meningkatkan kualitas hasil penelitian ini.
4. Bapak Rois Indriawan, S.Pd., M.Pd, selaku Penguji Kedua, yang telah memberikan kritik dan masukan yang sangat berguna dalam penyempurnaan isi dan penulisan karya ini.
5. Bapak Tatang, selaku pemilik UMKM Ubi Bakar Madu Cilembu Asli Sumedang, yang telah berkenan memberikan izin penelitian, meluangkan waktu, serta menyediakan seluruh data dan informasi yang dibutuhkan dalam penelitian ini.
6. Ayah, Ibu, Kakak laki-laki, dan Adik laki-laki tercinta, yang senantiasa mendoakan, memberikan dukungan moril maupun materiil, serta menjadi sumber kekuatan dan semangat terbesar bagi penulis untuk terus berusaha menyelesaikan studi dan karya ini hingga selesai.
7. Teman-teman seperjuangan, yang saling berbagi ilmu, membantu satu sama lain, dan memberikan semangat serta kebersamaan sehingga proses pengerjaan penelitian terasa lebih ringan dan menyenangkan.
8. Novi Pebriani, saya sendiri, yang telah berusaha dengan sungguh-sungguh, tidak mudah menyerah, dan terus berjuang melewati setiap tantangan hingga dapat menyelesaikan penelitian ini dengan hasil terbaik.
- Akhir kata, penulis berharap karya ini dapat memberikan manfaat bagi semua pihak, baik bagi pemilik usaha, pembaca, maupun sebagai tambahan referensi ilmu pengetahuan.
- DAFTAR PUSTAKA**
- Carter, W. K. (2009). *Akuntansi biaya edisi 14*. Jakarta: Salemba Empat.
- Hafni, & Rozali. (2017). Peran UMKM dalam meningkatkan pendapatan masyarakat dan mengurangi pengangguran. *Jurnal Ekonomi dan Pembangunan Daerah*, 5(2), 22–30.
- Hansen, D. R., & Mowen, M. M. (2012). *Akuntansi manajemen edisi 9*. Jakarta: Salemba Empat.
- Hidayat, A., & Maulana, I. (2023). Analisis pendapatan usaha mikro. *Jurnal Ekonomi Terapan*, 8(1), 45–52.
- Kartomo, & Sudarman. (2020). *Dasar-dasar akuntansi dan analisis usaha kecil*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Lestari, S., & Prasetya, D. (2023). Penentuan harga pokok produksi. *Jurnal Manajemen Bisnis*, 6(2), 78–85.
- Muda, I., & Dharsana, K. (2016). *Pengelolaan keuangan dan pencatatan usaha bagi UMKM*. Jakarta: Prenada Media Group.
- Pratama, R., & Wijaya, T. (2023). Analisis titik impas usaha. *Jurnal Ilmiah Ekonomi*, 5(1), 33–40.
- Rahma, N., & Fauzi, M. (2023). Pengelolaan biaya produksi. *Jurnal Akuntansi UMKM*, 4(2), 19–26.
- Sari, L., & Yuliana, M. (2019). Analisis struktur biaya usaha pangan. *Jurnal Agribisnis*, 5(1), 19–26.
- Setiawan, B., & Anugrah, F. (2023). Strategi penetapan harga jual. *Jurnal Ekonomi Daerah*, 7(1), 62–69.
- Sugiyono. (2022). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sukirman. (2019). *Manajemen biaya dan perhitungan titik impas dalam usaha*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Susanto, E. (2021). *Analisis kelayakan usaha untuk UMKM*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Syahputra, A. (2022). Faktor yang memengaruhi keberhasilan usaha makanan. *Jurnal Manajemen dan Kewirausahaan*, 9(1), 12–20.
- Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah. Jakarta: Sekretariat Negara Republik Indonesia.
- Wibowo, A. (2020). *Pengantar manajemen keuangan usaha kecil*. Jakarta: Mitra Wacana Media.
- Wijaya, S. (2022). Perhitungan pendapatan dan keuntungan pada usaha olahan makanan. *Jurnal Ekonomi Bisnis*, 7(2), 55–63.
- Wulansari, D., dkk. (2021). Karakteristik dan nilai ekonomi ubi jalar cilembu. *Jurnal Agribisnis Indonesia*, 7(1), 33–40.
- Yanti, R. (2023). Pentingnya pencatatan keuangan bagi kelangsungan UMKM. *Jurnal Akuntansi dan Keuangan*, 4(1), 28–36.

