

Analisis Kelayakan Pengembangan Bisnis pada Usaha *Brownies* yang Terbuat Dari Biji Kakao (Studi Kasus pada Usaha “Orlenalycious” Denpasar Bali)

MADE WULAN LAKSMI DEWI*, I KETUT SUAMBA

Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Udayana,
Jl. PB. Sudirman Denpasar 80323 Bali
Email: *wulanlaksmi22@gmail.com
iketutsuamba@unud.ac.id

Abstract

Feasibility Analysis of Business Development of A Cocoa Bean Brownies Business (Case Study of The “Orlenalycious” Business, Denpasar, Bali)

This study aims to analyze the feasibility of developing a cocoa-based brownie business in Denpasar City, using a case study of the "Orlenalycious" business in Denpasar, Bali. The research methods used included analysis of marketing and market aspects, human resources, organizational management and technology, and financial aspects to assess the business's overall prospects. The results indicate that market demand for cocoa-based brownies is quite high, supported by the trend of consuming healthy and local foods. Financial analysis indicates that this business has good business feasibility, as evidenced by the R/C Ratio and Break Event Point (BEP) indicators, which meet the feasibility criteria for such a business. From a management and operational perspective, "Orlenalycious" has an efficient organizational structure and production processes, as well as a marketing strategy that is adaptive to market developments in Denpasar City. Therefore, developing a cocoa-based brownie business in this business is deemed feasible and can contribute positively to the local economy and empower cocoa commodities in Bali.

Keywords: *cocoa brownies, business feasibility, financial analysis*

1. Pendahuluan

1.1 Latar Belakang

Perkembangan industri kuliner di Kota Denpasar menunjukkan *trend* positif dengan meningkatnya minat masyarakat terhadap makanan berkualitas, termasuk produk *brownies* berbahan biji kakao lokal. Usaha *brownies* yang mengandalkan kakao lokal tidak hanya menawarkan rasa lezat dan kandungan gizi tinggi, tapi juga mendukung sektor pertanian kakao di Indonesia. Salah satu contoh sukses adalah usaha "Orlenalycious," yang sejak 2018 fokus memproduksi *brownies* premium berbahan

kakao berkualitas tinggi. Orlenalycious menggunakan strategi pemasaran terintegrasi untuk membangun brand awareness di tengah persaingan yang semakin ketat, terutama pasca pandemi COVID-19. Namun, bisnis ini menghadapi tantangan terkait persaingan pasar, kenaikan permintaan, dan kurangnya promosi, sehingga perlu dilakukan analisis kelayakan bisnis sebelum mengembangkan usaha lebih lanjut.

Analisis kelayakan bisnis mencakup aspek pemasaran, perilaku konsumen, sumber daya manusia, organisasi, akuntansi, manajemen dan teknologi, serta keuangan—terutama dengan menggunakan indikator R/C Ratio dan *Break-Even Point* (BEP) untuk menilai profitabilitas dan titik impas usaha. Pasar *brownies* berbasis kakao lokal di Denpasar masih baru dengan potensi pertumbuhan tinggi, sehingga strategi pemasaran yang tepat dan kemampuan memahami preferensi konsumen sangat penting. Data Badan Pusat Statistik (BPS) menunjukkan peningkatan signifikan jumlah usaha makanan di Denpasar dari 604 perusahaan pada 2021-2022 menjadi 952 pada 2023, menandakan peluang pasar yang besar sekaligus persaingan yang meningkat. Oleh karena itu, aspek keuangan harus dianalisis secara cermat untuk memastikan bisnis bisa bertahan dan berkembang secara berkelanjutan. Studi kasus Orlenalycious menjadi contoh yang relevan untuk memahami kelayakan dan strategi pengembangan bisnis *brownies* dari biji kakao lokal di Denpasar, serta dapat menjadi referensi bagi pelaku usaha baru di industri kuliner makanan penutup di wilayah tersebut.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka dapat dirumuskan beberapa rumusan masalah yaitu

1. Bagaimana karakteristik usaha *brownies* yang terbuat dari biji kakao di perusahaan “Orlenalycious”?
2. Bagaimana kelayakan usaha *brownies* dari biji kakao di perusahaan “Orlenalycious”?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui karakteristik *brownies* di perusahaan “Orlenalycious”.
2. Menganalisis kelayakan usaha *brownies* di perusahaan “Orlenalycious”.

2. Metode Penelitian

2.1 Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian dilaksanakan di Kota Denpasar, yang beralamat di Jl. Purba Indah Raya Gg. II No.9, Padangsambian, Kec.Denpasar Barat, Kota Denpasar. Pengumpulan data dilakukan selama dua bulan, dari Maret hingga April 2025. Lokasi dipilih secara *purposive* (sengaja) dikarenakan Denpasar adalah pusat pariwisata dan memiliki populasi yang beragam, termasuk wisatawan domestik dan internasional. Hal ini menciptakan pasar yang besar untuk produk oleh-oleh seperti *brownies*, sehingga meningkatkan peluang penjualan.

2.2 Data dan Metode Pengumpulan

Studi ini menggunakan data kuantitatif dan kualitatif. Data kuantitatif, yang meliputi biaya penyusutan peralatan, biaya gaji karyawan, biaya sewa tempat usaha, biaya listrik dan air, biaya bahan baku, biaya kemasan, dan biaya promosi. Data kualitatif, yang mencakup karakteristik usaha *brownies* Orlenalyicious. Pengumpulan data dilakukan dengan cara wawancara, observasi, dan dokumentasi.

2.3 Penentuan Informan Kunci dan Sampel Penelitian

Menurut Paramitha (2023), informan kunci dalam penelitian adalah subjek yang memberikan informasi penting dan digunakan untuk memverifikasi data. Dalam penelitian mengenai data keuangan usaha *brownies* berbahan biji kakao Orlenalyicious, informan kunci dipilih secara purposive berdasarkan keterlibatan dan pengetahuan mereka. Informan yang dipilih meliputi pemilik usaha, manajer, bagian akunting, karyawan, serta 30 pelanggan yang pernah membeli produk. Penelitian ini juga melibatkan 3 variabel terkait pemasaran dan pasar yang melibatkan pelanggan sebagai responden, sehingga jumlah sampel pelanggan yang diteliti adalah 30 orang.

2.4 Variabel Penelitian dan Pengukuran

Variabel yang diukur meliputi : Bauran Pemasaran: Produk, harga, promosi, tempat. Kinerja pemasaran: Pertumbuhan pasar, kepuasan pelanggan. Aktivitas Pemasaran di Media Sosial: Komunikasi visual, interaksi relasi, rekomendasi (*word of mouth*). Kualitas SDM: Pendidikan, pengalaman kerja, kompetensi. Kinerja Karyawan: Produktivitas, disiplin kerja, kepuasan kerja. Hubungan Kerja: Komunikasi antar karyawan, kerjasama tim, lingkungan kerja. Perencanaan: Rencana produksi sesuai permintaan, penjadwalan kegiatan operasional. Pengorganisasian: Struktur organisasi yang jelas, pembagian tugas dan tanggung jawab. Pengendalian: Pengawasan kualitas produk, evaluasi kinerja karyawan. Inovasi teknologi: Adopsi sistem informasi untuk pemasaran, pemanfaatan media sosial untuk promosi. Kualitas teknologi: Ketersediaan peralatan modern, Keandalan sistem TI yang digunakan. Biaya tetap: Penyusutan peralatan, gaji karyawan, sewa tempat, biaya listrik dan air. Biaya variabel: Bahan baku, biaya kemasan, biaya promosi. Penerimaan: Jumlah produksi dan harga jual produk. Pendapatan: Penerimaan produksi dan total biaya produksi.

2.5 Metode Analisis Data

Analisis data adalah proses menyederhanakan data agar lebih mudah dibaca dan diinterpretasikan, biasanya disajikan dalam tabel dan dianalisis secara deskriptif. Pengolahan data terbagi menjadi dua jenis:

1. Analisis Deskriptif

Berfungsi untuk menjelaskan fenomena yang terjadi, seperti menggambarkan proses produksi dan sumber daya usaha *brownies* biji kakao, dan sebagai pendukung analisis kuantitatif.

2. Analisis Kuantitatif

- a. **Analisis Biaya Produksi:** Biaya produksi terdiri dari biaya tetap (misalnya penyusutan peralatan) dan biaya variabel. Penyusutan dihitung dengan rumus: $\text{Penyusutan} = \text{Harga Perolehan} - \text{Nilai Sisa Taksiran}$.
- b. **Penerimaan:** Total penerimaan dihitung dengan mengalikan jumlah produk yang dihasilkan dengan harga jual per unit ($TR = P \times Q$).
- c. **Analisis Keuntungan:** Keuntungan dihitung dari selisih total penerimaan dan total biaya ($\pi = TR - TC$).
- d. **Analisis Kelayakan Usaha:** Menggunakan dua metode, yaitu:
 - 1) *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio) yang membandingkan total pendapatan dengan total biaya.
 - 2) *Break Even Point* (BEP), yang menentukan titik impas usaha tanpa untung atau rugi, dihitung berdasarkan biaya tetap, biaya variabel, dan harga jual, melalui rumus BEP unit dan BEP harga.

3. Hasil dan Pembahasan

3.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Kota Denpasar memiliki luas 125,98 km² dan terbagi menjadi empat kecamatan: Selatan, Timur, Barat, dan Utara. Denpasar Selatan paling luas, Denpasar Barat paling kecil dan paling padat (8.156 jiwa/km²). Jumlah penduduk total sekitar 673.300 jiwa pada 2024, dengan Denpasar Barat dan Selatan sebagai wilayah dengan penduduk terbanyak (sekitar 28% dan 27,7%). Denpasar Selatan memiliki laju pertumbuhan penduduk tertinggi (1,71%), menunjukkan peluang besar bagi usaha kuliner baru. Denpasar Barat padat dan urban, cocok untuk usaha dengan ruang lebih luas seperti restoran keluarga. Rasio jenis kelamin seimbang, memudahkan pemasaran kuliner tanpa segmentasi gender. Denpasar Barat dan Selatan adalah pasar uliner utama, dengan kebutuhan inovasi di Barat dan pertumbuhan pesat di Selatan. Kecamatan Timur dan Utara cocok untuk kuliner kelas menengah ke atas.

3.2 Karakteristik Usaha Brownies Orlenalycious

Orlenalycious adalah usaha makanan penutup yang fokus pada *brownies* premium berbahan biji kakao berkualitas tinggi, didirikan pada 2018 oleh Putu Metta Puspita Dewi sejak SMA. Usaha ini dimulai dari skala kecil dengan dukungan keluarga dan teman. Kini, Orlenalycious memiliki empat cabang di Denpasar dan menyediakan varian *brownies* klasik *topping*, *gluten-free*, dan *fusion*. Usaha ini mengandalkan media sosial (Instagram dan Tiktok) dan layanan pengantaran untuk memperluas pasar.

Profil usaha menunjukkan pengusaha berumur 22 tahun dengan pendidikan S1 dan pengalaman berusaha selama 7 tahun, serta tempat usaha seluas 120 m². Kualitas produk mendapat respons sangat positif dengan rating tinggi di *platform e-commerce* seperti *ShopeeFood* dan *GrabFood*. Strategi pemasaran terpadu yang melibatkan *digital marketing* interaktif, *soft selling*, kolaborasi, dan inovasi produk membantu meningkatkan *brand awareness* dan loyalitas pelanggan. Orlenalycious mempekerjakan

sekitar 34 karyawan dengan latar belakang pendidikan dari SMK hingga S1 dan banyak *fresh graduate* yang mendapat pelatihan di perusahaan. Produksi mencapai sekitar 500 *brownies* per hari dengan omzet bulanan antara 400 juta hingga 1 miliar saat *event* besar. Manajemen mengatur produksi, pengemasan, dan distribusi agar produk selalu segar. Penggunaan sistem informasi digital sangat mendukung strategi pemasaran, komunikasi interaktif dengan pelanggan, monitoring respons pasar secara *real-time*, serta efisiensi promosi dan peningkatan penjualan. Produk *brownies* Orlenalycious diminati berbagai kalangan umur dan dipasarkan melalui outlet fisik dan *platform e-commerce* untuk menjangkau pasar lebih luas.

3.3 Biaya Produksi Usaha Orlenalycious

Biaya produksi terdiri dari dua kategori utama, yaitu biaya tetap (*Total Fixed Cost/TFC*) dan biaya variabel (*Total Variable Cost/TVC*). Biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi yang diukur secara uang untuk mencapai tujuan tertentu. Total biaya produksi Orlenalycious adalah jumlah biaya tetap dan variabel, dimulai dari persiapan produksi hingga pemasaran *brownies*. Biaya tetap adalah biaya yang jumlahnya konstan dan tidak berubah meskipun volume produksi berbeda, contohnya biaya penyusutan peralatan produksi. Orlenalycious menggunakan alat-alat modern dalam produksinya, dengan biaya penyusutan alat sebesar Rp.62.150.000. Beberapa peralatan seperti Loyang *brownies* dan timbangan digital perlu diganti secara berkala karena masa pakainya yang singkat.

Tabel 1.

Total Biaya Penyusutan Peralatan Pada Usaha *Brownies* Orlenalycious periode Januari-Desember 2024

No	Nama Peralatan	Penyusutan per Tahun (Rp)
1.	Mixer Besar 25 liter	4.200.000
2.	Mixer Kecil 15 liter	3.000.000
3.	Oven deck	40.000.000
4.	Freezer	3.600.000
5.	Chiller	6.000.000
6.	Loyang <i>Brownies</i>	1.750.000
7.	Loyang <i>Brownies</i> Bulat	525.000
8.	Meja Dapur Stainless	2.700.000
9.	Timbangan Digital	375.000
Total Biaya Penyusutan		62.150.000

Sumber : Data Primer Diolah, 2025

Biaya variabel adalah biaya yang berubah sesuai dengan jumlah produksi, Pada usaha Orlenalycious, biaya variabel meliputi biaya bahan baku, kemasan, dan promosi yang digunakan dalam proses produksi *brownies*. Total Biaya variabel yang dikeluarkan untuk memproduksi *brownies* mencapai Rp.314.250.000. Besaran biaya

ini berubah-ubah tergantung volume produksi dalam jangka pendek. Rincian bahan dan modal produksi dapat dilihat lebih lanjut pada data terkait.

Tabel 2.
Total Biaya Bahan Baku Usaha *Brownies Orlenalycious* periode Januari-Desember 2024

No	Nama Bahan Baku	Satuan	Harga Per Satuan (Rp)	Kebutuhan per Tahun	Total Biaya Per Tahun (Rp)
1.	Cokelat Premium	Kg	530.000	150	79.500.000
2.	Cokelat Bubuk	Kg	150.0000	600	90.000.000
3.	Tepung	Kg	15.000	1.200	18.000.000
4.	Butter	Kg	100.000	400	40.000.000
5.	Telur	Butir	2.500	7.500	18.750.000
6.	Gula	Kg	20.000	1.000	20.000.000
7.	Susu	Liter	20.000	300	6.000.000
8.	Keju	Kg	85.000	100	8.500.000
9.	Bubuk Green Tea	Kg	350.000	20	7.000.000
10.	Bubuk Red Velvet	Kg	350.000	20	7.000.000
11.	Selai Nutella/Ovomaltine	Kg	150.000	50	7.500.000
12.	Biskuit Lotus Biscoff	Kg	150.000	30	4.500.000
13.	Kitkat/Almond	Kg	200.000	20	4.000.000
14.	Chococip	Kg	75.000	20	1.500.000
15.	Biskuit Oreo	Kg	100.0000	20	2.000.000
Total Biaya					314.250.000

Sumber : Data Primer Diolah, 2025

3.4 Total Biaya Produksi Usaha *Brownies Orlenalycious*

Dalam setiap kegiatan produksi, produsen menghadapi masalah biaya yang baru diperhitungkan untuk memfasilitasi faktor produksi. Pada usaha *brownies Orlenalycious*, biaya produksi terdiri dari dua jenis utama, yaitu biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap adalah biaya yang tidak berubah meskipun produksi berjalan, sedangkan biaya variabel berubah sesuai dengan jumlah produksi. Total biaya produksi merupakan gabungan dari biaya tetap dan biaya variabel yang dikeluarkan selama proses pembuatan *brownies*. Kedua jenis biaya ini digunakan untuk mengelola dan menjalankan usaha *brownies Orlenalycious* dalam proses produksinya.

Tabel 3.
Total Biaya Produksi Usaha *Brownies Orlenalycious* periode Januari-Desember 2024

No	Uraian	Biaya (Rp)
1.	Biaya Tetap	1.379.150.000
2.	Biaya Variabel	1.772.250.000
Total Biaya		3.151.400.000

Sumber : Data Primer Diolah, 2025

Usaha *brownies* Orlenalycious mengeluarkan biaya tetap sebesar Rp.1.379.150.000 per tahun, yang mencakup biaya penyusutan peralatan, gaji karyawan, sewa tempat usaha, listrik, dan air. Selain itu, biaya variabel yang dikeluarkan sebesar Rp.1.772.250.000 per tahun, meliputi biaya bahan baku, bahan lain-lain, kemasan, dan promosi. Total biaya produksi yang dikeluarkan usaha ini adalah sebesar Rp.3.151.400.000 per tahun, yang merupakan gabungan dari biaya tetap dan biaya variabel.

3.5. *Penerimaan Usaha Orlenalycious*

Penerimaan adalah hasil kali antara jumlah produk yang terjual (Q) dengan harga jual per unit (P), sehingga total penerimaan (TR) dihitung dengan rumus $TR = P \times Q$. Dalam penelitian ini penerimaan diperoleh dari penjualan *brownies* selama satu kali proses produksi dalam setahun. Data penerimaan tersebut disajikan dalam tabel yang melampirkan informasi lebih lanjut.

Tabel 4.

Total Penerimaan untuk Hasil Produksi *Brownies* pada Usaha Orlenalycious pada periode Januari-Desember 2024

No	Uraian	Harga (Rp/box)	Produksi	Penerimaan
1.	<i>Brownies mix topping</i>	70.000	53.000	4.200.000.000
2.	<i>Brownies mix rasa</i>	80.000	3.650	292.000.000
Total Penerimaan				4.492.000.000

Sumber: Data Primer Diolah, 2025

Usaha *brownies* Orlenalycious memproduksi 53.000 kotak *brownies mix topping* dengan harga Rp.70.000 per kotak dan 3.650 kotak *brownies mix rasa* dengan harga Rp.80.000 per kotak dalam setahun. Total penerimaan dari *brownies mix topping* sebesar Rp.4,2 miliar dan dari *brownies mix rasa* sebesar Rp.292 jut, sehingga total penerimaan usaha mencapai Rp.4.492 miliar per tahun. Besarnya penerimaan ini dipengaruhi oleh jumlah output yang dihasilkan: semakin besar output, semakin besar pula penerimaan yang diperoleh.

3.6. *Keuntungan Usaha Brownies Orlenalycious*

Keuntungan adalah tujuan utama perusahaan dalam menjalankan aktivitasnya dan digunakan untuk meningkatkan kesejahteraan perusahaan. Keuntungan dipengaruhi oleh biaya yang dikeluarkan; semakin kecil biaya, semakin besar keuntungan, dan sebaliknya. Total keuntungan usaha *Brownies* Orlenalycious dapat dilihat pada tabel yang disediakan.

Tabel 5.

Keuntungan Usaha *Brownies* Orlenalycious periode Januari-Desember 2024

No	Uraian	Pendapatan
1.	Penerimaan total	4.492.000.000
2.	Biaya Total	3.151.400.000
Total Keuntungan		1.340.600.000

Sumber : Data Primer Diolah, 2025

Usaha *brownies* Orlenalycious memperoleh total keuntungan sebesar Rp.1.340.600.000 per tahun, yang merupakan selisih antara penerimaan sebesar Rp.4.492.000.000 dan total biaya sebesar Rp.3.151.400.000. Namun, keuntungan tersebut tidak dapat digunakan untuk produksi selanjutnya karena lebih kecil dibandingkan total biaya yang diperlukan untuk produksi *brownies*, sehingga hanya memungkinkan untuk satu kali proses produksi.

3.7. Kelayakan Usaha *Brownies* Orlenalycious

Kelayakan usaha adalah ukuran untuk menentukan apakah suatu usaha layak dikembangkan dengan menghasilkan manfaat bagi industri. Salah satu cara mengukur kelayakan adalah melalui Rasio R/C (*Revenue to Cost*), yaitu perbandingan antara penerimaan penjualan dengan biaya produksi. Usaha dianggap menguntungkan jika nilai R/C lebih dari 1, dan semakin besar nilai R/C, semakin tinggi tingkat keuntungannya. Contoh penerapan rasio ini dapat dilihat pada usaha *brownies* Orlenalycious.

Tabel 6.

R/C ratio Usaha Produksi *Brownies* Orlenalycious

No	Uraian	Keuntungan (Rp)
1.	Penerimaan	4.492.000.000
2.	Biaya Total	3.151.400.000
R/C Ratio		1,4

Sumber : Data Primer Diolah, 2025

Berdasarkan data, usaha *brownies* Orlenalycious memiliki penerimaan sebesar Rp 4.492.000.000 dan total biaya produksi sebesar Rp 3.151.400.000, sehingga nilai R/C adalah 1,4 (>1). Hal ini menunjukkan usaha tersebut layak karena setiap Rp 100 biaya yang dikeluarkan menghasilkan penerimaan Rp 140. Dengan kelayakan ini, diharapkan usaha *brownies* Orlenalycious dapat berkembang lebih baik, meningkatkan keuntungan, dan memperbesar skala usahanya.

Break Even Point (BEP) adalah titik di mana modal yang dikeluarkan telah kembali, yaitu keadaan saat pengeluaran sama dengan penerimaan, sehingga usaha tidak mengalami untung atau rugi. BEP dihitung dengan memperhitungkan biaya total,

total produksi, dan hasil penjualan, dan bertujuan untuk menentukan jumlah minimum produk yang harus dihasilkan agar usaha tidak mengalami.

Tabel 7.
Break Even Point (BEP) Penerimaan Usaha *Brownies Orlenalycious*

Keterangan	Nilai
FC	1.379.150.000
VC	1.772.250.000
S	4.492.000.000
Penerimaan	4.492.000.000
BEP Penerimaan	2.298.583.000
Layak / Tidak Layak	Layak

Sumber: Data Primer Diolah, 2025

Tabel 8.
Break Even Point (BEP) Produksi Usaha *Brownies Orlenalycious*

Keterangan	Nilai
FC	1.379.150.000
P	10.000
AVC	31.284
Produksi	56.650
BEP Produksi	35.622
Layak / Tidak Layak	Layak

Sumber: Data Primer Diolah, 2025

Tabel 9.
Break Even Point (BEP) Harga Usaha *Brownies Orlenalycious*

Keterangan	Nilai
TC	3.151.400.000
Y	56.650
Harga	70.000
BEP Harga	55.629
Layak / Tidak Layak	Layak

Sumber: Data Primer Diolah, 2025

4. Kesimpulan dan Saran

4.1 Kesimpulan

Orlenalycious merupakan usaha kuliner berbasis *brownies* premium yang didirikan oleh Putu Metta Puspita Dewi pada tahun 2018 di Denpasar, Bali, saat masih duduk di bangku SMA. Fokus utama pada *brownies* premium berbahan dasar biji kakao berkualitas tinggi dengan berbagai varian rasa (klasik, topping variatif, *gluten-free*, *fusion*). Kelayakan usaha *brownies* Orlenalycious sebesar R/C Ratio sebesar 1,4. Nilai R/C Ratio > 1 maka usaha yang dijalankan adalah layak sehingga usaha *brownies*

Orlenalycious layak untuk dilaksanakan. BEP penerimaan sebesar Rp. 2.298.583.000 lebih kecil dari nilai penerimaan sehingga usaha *brownies* Orlenalycious dapat dikatakan layak diusahakan ($2.298.583.000 < 4.492.000.000$). BEP produksi sebesar 35.622 bungkus lebih kecil dari hasil produksi sehingga usaha *brownies* Orlenalycious dapat dikatakan layak diusahakan ($35.622 < 56.650$). BEP harga sebesar Rp. 55.629 per bungkus lebih kecil dari harga rata-rata sehingga usaha *brownies* Orlenalycious dapat dikatakan layak diusahakan ($55.629 < 70.000$).

4.2 Saran

Saran untuk usaha *brownies* Orlenalycious, terus lakukan riset dan pengembangan produk, terutama mengembangkan varian *mix* yang sesuai dengan tren kesehatan dan gaya hidup, seperti varian lebih banyak untuk organik, atau rendah gula, untuk menjangkau segmen pasar yang lebih luas. Meskipun usaha sudah layak dengan R/C Ratio > 1 , lakukan evaluasi dan efisiensi biaya produksi untuk meningkatkan margin keuntungan. Misalnya, menjalin kerjasama lebih erat dengan pemasok bahan baku berkualitas namun dengan harga kompetitif.

5. Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Tuhan Yang Maha Esa dan berbagai pihak yang telah mendukung dan membantu penulis dalam melaksanakan penelitian hingga karya ilmiah ini dapat dipublikasikan dalam e-jurnal ini.

Daftar Pustaka

- Prasath, S.R., Ganapathy, D., Sasanka, L.K., (2020). Chocolate consumption habits among school students 17, 1306–1322.
- Panna, Mirnawati R, Marhawati, Nurdiana, Mustari, Tuti Supatminingsih. (2021). Analisis Faktor-Faktor Yang Memengaruhi Produksi Kakao di Kecamatan Tapango Kabupaten Polewali Mandar. *Journal of Social Sciences and Humanities*. 1(2), 4-6.
- Putong, Iskandar. (2003). Pengantar Ekonomi Mikro dan Makro, Ghalia Indonesia, Jakarta
- Ramlah, S. (2016). Characteristics of quality and flavor of polyphenol-rich chocolate. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 11, 23–32.
- Shandri, D. (2017). Kebijakan Pemerintah Indonesia Menetapkan Harga Patokan Ekspor Produk Kakao dari Indonesia ke Tiongkok Tahun 2012-2015. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik Universitas Riau*.
- Wirasti, S. (2014). Analisis Pendapatan Dan Kelayakan Usaha Bawang Putih Goreng pada Industri Rumah Tangga Sofie di Kota Palu. *Jurnal. Fakultas Pertanian Universitas Tadulako Palu. Agrotekbis* 2(5) : 500-504.
- Widhiyoga, G. (2022). Challenges Faced By Cocoa-Based Industries From Indonesia In Global Value Chains. *Husnayain Business Review*, 2(2): 1-10.
- Yudaswara, Refki Aditya, Rizal, Achmad, Pratama, Rusky Intan, Suryana, Asep Agus Handaka. (2018). Analisis Kelayakan Usaha Produk Olahan Berbahan Baku Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) (Studi Kasus CV Sakana Indo Prima Kota Depok). *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. 9(1), 104-111.

Yurnita, Sitti Rahbiah Busaeri, Rasmeidah Rasyid. (2021). Analisis Kelayakan Finansial Usaha Roti Lembut Pada Kelompok Usaha Bersama Industri Kecil. *Jurnal Ilmiah Agribisnis*. 4(1), 85-94.