

## PENGEMBANGAN EKONOMI KREATIF KULINER BERBAHAN DASAR JAMUR TIRAM DENGAN KEMASAN GELAS SEBAGAI INOVASI KREATIF

Inas Naafilah<sup>1</sup>, Putri Ayu Lestari Ningrum<sup>2</sup>, Firman Muhammad Basar<sup>3\*</sup>

<sup>1</sup>Sekolah Vokasi IPB University, Bogor, [inass.naaf@gmail.com](mailto:inass.naaf@gmail.com)

<sup>2</sup>Sekolah Vokasi IPB University, Bogor, [lputriayuu@gmail.com](mailto:lputriayuu@gmail.com)

<sup>3</sup>Sekolah Vokasi IPB University, Bogor, [firmanbasar@apps.ipb.ac.id](mailto:firmanbasar@apps.ipb.ac.id)

Email korespondensi: [firmanbasar@apps.ipb.ac.id](mailto:firmanbasar@apps.ipb.ac.id)

### ABSTRAK

Pengembangan Ekonomi Kreatif Kuliner Berbahan Dasar Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) dengan Kemasan Gelas Sebagai Inovasi Kreatif, Eat.glass by Ai merupakan projek usaha makanan yang menjual produk *Rice Chicken Mushroom* varian *spicy chili* dan *teriyaki* yang mengusung konsep makan dengan rasa baru yaitu menggunakan kemasan gelas yang praktis dan simpel. Pemasaran produksi dilakukan dengan cara promosi secara langsung dan tidak langsung. Bahan dalam pengolahan *Rice Chicken Mushroom* yaitu beras, jamur tiram, fillet dada ayam, selada keriting, kol, dan bumbu seperti garam, lada, gula. Pengolahannya yaitu masak nasi dan rebus ayam, setelah itu suwir ayam dan jamur tiram. Keuntungan dari usaha Eat.glass by Ai dengan produk yang tersedia adalah sebesar Rp2.114.200,00 dengan pendapatan kotor dari *pre-order batch* 1 sampai 24 sebesar Rp5.466.500,00.

**Kata Kunci:** Inovasi, Jamur tiram, Kreatif, Promosi

### ABSTRACT

*Development of a Culinary Creative Economy Based on Oyster Mushrooms (Pleurotus Ostreatus) with Glass Packaging as a Creative Innovation, Eat.glass by Ai is a food business project that sells Rice Chicken Mushroom products with spicy and teriyaki chili sauce variants that carry the concept of eating with new flavors namely using practical and simple glass packaging. Production marketing is carried out by means of direct and indirect promotion. The ingredients used in processing Mushroom Chicken Rice are rice, oyster mushrooms, chicken breast filets, curly lettuce, cabbage, as well as seasonings such as salt, pepper, and sugar. The process is to cook rice and boil the chicken, then shred the chicken and oyster mushrooms. The profit from the Eat.glass by Ai business with available products is IDR 2,114,200.00 with gross income from pre-order batches 1 to 24 of IDR 5,466,500.00.*

**Keywords:** Innovation, Oyster mushrooms, Creative, Promotion

## PENDAHULUAN

Bisnis usaha mulai marak berdatangan pada masa kini, ditambah lagi dengan pemasarannya yang dipermudah dengan adanya sosial media dan situs penjualan *online* lainnya. Bisnis adalah semua aktivitas dan intuisi memproduksi barang dan jasa dalam kehidupan sehari-hari, sedangkan pengertian sempit dari bisnis adalah organisasi yang menyediakan barang dan jasa yang bertujuan mendapat keuntungan. Jadi, bisnis merupakan semua aktivitas memproduksi barang dan jasa yang bertujuan untuk memperoleh keuntungan. (Griffin dan Ebert, 2013)

Bisnis usaha makanan dan minuman atau kuliner tidak akan pernah padam walaupun zaman sudah semakin maju. Makanan dan minuman menjadi suatu kebutuhan primer bagi makhluk hidup, termasuk manusia. Wirausahawan kuliner bisa terbentuk karena melihat target pasar yang jelas dan tentunya kreatif dalam menciptakan produk pangan. Dalam mengelola bisnis kuliner, kualitas bahan baku, pelayanan pelanggan, dan strategi pemasaran menjadi kunci keberhasilan. Kesadaran konsumen terhadap aspek-aspek ini semakin meningkat, menciptakan peluang dan tantangan baru bagi pelaku bisnis makanan untuk terus beradaptasi dengan dinamika pasar yang terus berkembang. Zaman sekarang banyak orang mencari produk yang simpel dan juga mengenyangkan dan menyegarkan tentunya dengan harga yang terjangkau. Padatnya aktivitas membuat seseorang terkadang lupa untuk mencukupi kebutuhan hariannya.

Oleh karena itu, kami menciptakan produk inovasi makanan yang menjadi solusi untuk makan simpel, mengenyangkan, dan bergizi. Eat.glass by Ai membuat produk pangan yaitu makanan sepinggan yang dikemas pada kemasan gelas sehingga membuatnya ringkas, praktis, dan mengenyangkan. Produk ini terdiri dari makanan pokok dan lauk yang pasti akan disukai oleh banyak kalangan, yaitu ayam dan jamur tiram. Jamur tiram disini mengandung kandungan antioksidan yang lebih tinggi dibandingkan dengan jenis jamur lainnya dan juga jamur tiram mengandung senyawa  $\beta$ -glukan yang memiliki potensi sebagai antitumor, antioksidan, antikolesterol, dan anti penuaan dini serta peningkat sistem imun dan kekebalan tubuh (Arianti, et.al., 2016).

## METODE PENELITIAN

Metode penelitian dasarnya adalah cara untuk mendapatkan sekumpulan data yang dapat menunjang hasil dari suatu penelitian. Penelitian ini menggunakan jenis penelitian lapangan (*field research*) dengan metode pengumpulan data observasi.

### Metode Pengumpulan Data

Metode observasi adalah salah satu teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan pengamatan, dan dilakukan dengan pencatatan terhadap suatu objek penelitian. Penulis mengobservasi hasil dari proyek kewirausahaan Eat.glass by Ai yang telah dilaksanakan selama dua bulan tercatat dari bulan Februari 2024 sampai Maret 2024.

### Sumber Data

Sumber data merupakan segala data yang berisi informasi yang digunakan sebagai pendukung suatu penelitian. Data primer yaitu data utama dalam penelitian ini yang berasal dari laporan penjualan dan respon terhadap konsumen. Data sekunder merupakan data pendukung penelitian. Data ini berasal dari kegiatan promosi, dan kondisi peluang usaha.

## HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

### Konsep Usaha

Eat.glass by Ai merupakan usaha inovasi yang dijalankan kelompok kecil dari mahasiswa Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi. Sudah banyak produk makanan sepinggan yang beredar di pasaran, namun terkadang kemasan yang ditawarkan sudah biasa digunakan. Eat.glass by Ai hadir dengan terobosan baru dimana produk yang ditawarkan di pasaran masih cukup jarang ditemui, yaitu menikmati makanan sepinggan dengan konsep memakai gelas. Masyarakat Indonesia sendiri menyukai lauk pauk yang dihidangkan dengan cita rasa pedas, manis, dan gurih asin, oleh karena itu Eat.glass by Ai meluncurkan menu yang sangat cocok dengan masyarakat yaitu *rice chicken mushroom* dengan varian *spicy chili* dan *teriyaki*.

Konsep *Rice Chicken Mushroom* ini mirip dengan jenis produk *rice bowl*, namun kemasan mangkuk digantikan dengan gelas sehingga lebih mudah digenggam dan bisa dinikmati dengan praktis dan ringkas. *Rice Chicken Mushroom* merupakan produk makanan sepinggan yang terdiri dari bahan utama yaitu jamur tiram yang tinggi antioksidan dan fillet dada ayam dengan perbandingan 2:1, sayuran berupa selada dan kol, serta nasi putih sebagai makanan pokok. Penggunaan jamur disini dikarenakan teksturnya yang mirip dengan ayam sehingga dapat digabungkan dan tentu juga bisa menambah nilai plus kandungan gizi. Kemasan yang digunakan untuk produk makanan ini cukup unik dan berbeda dari yang lainnya, kalau biasanya produk makanan menggunakan bowl atau *rice box* sebagai kemasan, *Rice Chicken Mushroom* disajikan dengan kemasan gelas ukuran 16 oz. Produk ini juga akan mendapatkan kesan tersendiri yaitu makan dengan praktis, mengenyangkan, serta bergizi tinggi. Selain itu, kandungan gizi yang ada di produk ini juga dapat memberikan manfaat yang banyak bagi tubuh karena antioksidan dan kandungan  $\beta$ -glukan yang tinggi.

Produk Eat.glass by Ai akan dijual dengan harga pasaran Rp8.500,00 per produk dan Rp10.000,00 untuk produk *bundling*. Harga ini termasuk harga yang sangat murah. Konsumen bisa mendapatkan produk yang mengenyangkan dan memiliki banyak manfaat dalam tubuh hanya dengan mengeluarkan uang dengan jangkauan Rp8.500,00- Rp10.000,00.



Gambar 1. Kemasan Produk Rice Chicken Mushroom  
Sumber: Foto Produk Eat.glass by Ai

### Cakupan Pasar

Target pasar berasal dari kalangan masyarakat mulai dari anak kecil, anak sekolah, mahasiswa, hingga orang dewasa, Hal ini dikarenakan produk dari Eat.glass by Ai cocok dinikmati saat sedang tidak memiliki banyak waktu untuk sarapan dan menginginkan makanan yang ringkas tetapi tetap mengenyangkan. Banyak konsumen yang membeli produk ini untuk sarapan dan bekal kerja di kantor.

### Aspek Diferensiasi

Diferensiasi (pembeda) dalam bisnis berarti pembeda atau keunggulan produk dengan produk lainnya yang ada di pasaran. Keunggulan dari produk yang dijual Eat.glass by Ai adalah adanya inovasi pada produk sehingga produk lebih menarik dibandingkan produk lainnya di pasaran, mulai dari pemilihan bahan tambahan seperti jamur tiram yang merupakan salah satu lauk nabati. Selain itu, produk ini juga memiliki fokus pada kandungan gizi yang terdapat didalamnya. Tidak hanya tinggi antioksidan, produk ini juga mengandung vitamin mineral lainnya yang dapat membantu meningkatkan imun dan kesehatan tubuh.

### Aspek Pengembangan Pasar dan Produk

Pengembangan adalah suatu strategi bisnis yang bertujuan untuk meningkatkan penjualan dan pertumbuhan usaha dengan mengeksplorasi peluang baru di pasar maupun mengembangkan pasar dan produk tertentu. Pengembangan pasar produk Eat.glass by Ai yaitu memiliki konsumen tetap dan respon pasar yang baik. Dilihat dari perilaku pasar yang suka makan makanan sepinggan dengan cita rasa Indonesia dan minum minuman yang segar dan berkhasiat, hal ini akan memperluas pasar yang mulanya hanya berdomisili di Tangerang dan Tangerang Selatan, bisa berkembang ke kota lainnya seperti Malang. Produk ini juga mengeluarkan marketing produk dengan paket *bundling* agar menarik mindset konsumen.

Pengembangan produk yang dilakukan oleh Eat.glass by Ai adalah dengan meningkatkan branding produk agar semakin dikenal banyak orang dan produk ini dapat ditambahkan varian rasanya, selain itu sertifikasi produk dan penambahan label gizi juga akan kami cantumkan untuk pengembangan produk yang lebih baik.

### Aspek Promosi

Promosi dilakukan dengan dua cara yaitu promosi produk secara langsung (*offline*) dan promosi secara tidak langsung (*online*). Promosi produk secara langsung dilakukan dengan cara menawarkan secara langsung kepada calon konsumen dengan memperlihatkan poster. Sedangkan pemasaran promosi produk secara tidak langsung (*online*) dilakukan melalui media sosial seperti WhatsApp, Instagram, dan Tiktok dengan cara menyebarkan flyer di media sosial, konten video, dan feeds Instagram. Promosi lainnya adalah dengan memberikan diskon paket bundling kepada para konsumen Eat.glass by Ai.

### Kandungan Gizi

Kandungan gizi pada suatu produk penting untuk mengetahui bahwa produk yang masuk kedalam tubuh kita aman untuk masuk kedalam tubuh dan sesuai dengan kebutuhan gizi. Kandungan gizi dari produk *rice chicken mushroom* adalah sebagai berikut.

Tabel 1. Kandungan Gizi Produk Rice Chicken Mushroom Spicy Chili

Nama Bahan	Berat (g)	E (Kal)	P (g)	L (g)	KH (g)
Beras	100	361	6,8	0,6	79,5
Ayam filet dada	20	39	5,9	1,5	0,0
Jamur Tiram	40	14	1,3	0,2	2,6
Minyak	3	24	0,0	2,7	0,0
Cabe merah besar	5	2	0,1	0,0	0,4
Cabe rawit	3	1	0,0	0,0	0,1

Nama Bahan	Berat (g)	E (Kal)	P (g)	L (g)	KH (g)
Bawang putih	2	0	0,0	0,0	0,0
Bawang merah	3	1	0,0	0,0	0,2
Selada	10	2	0,1	0,0	0,3
Kol	10	2	0,1	0,0	0,6
<b>TOTAL</b>		<b>445</b>	<b>14,4</b>	<b>5,1</b>	<b>83,6</b>

Berdasarkan tabel 1, kandungan gizi yang didapatkan dari produk rice chicken mushroom spicy chili adalah 445 Kalori, 14,4 g protein, 5,1 g lemak, dan 83,6 g karbohidrat. Penyumbang kandungan energi dan zat gizi terbanyak yaitu beras karena porsinya yang memang terbanyak diantara yang lainnya. .

Tabel 2. Kandungan Gizi Produk Rice Chicken Mushroom Teriyaki

Nama Bahan	Berat (g)	E (Kal)	P (g)	L (g)	KH (g)
Beras	100	361	6,8	0,6	79,5
Ayam filet dada	20	39	5,9	1,5	0,0
Jamur Tiram	40	14	1,3	0,2	2,6
Minyak	3	24	0,0	2,7	0,0
Selada	10	2	0,1	0,0	0,3
Kol	10	2	0,1	0,0	0,6
Bombay	5	4	0,1	0,0	1,0
<b>TOTAL</b>		<b>446</b>	<b>14,4</b>	<b>5,0</b>	<b>83,9</b>

Sementara, berdasarkan tabel 2, kandungan gizi rice chicken mushroom teriyaki hanya berbeda 1 kalori saja dari spicy chili yaitu 446 Kalori, 14,4 g protein, 5 g lemak, dan 83,9 g karbohidrat.

### Proses Produksi

Pembuatan produk *Rice Chicken Mushroom* diawali dengan persiapan alat dan bahan. Alat-alat yang digunakan dalam pembuatan *Rice Chicken Mushroom* terdiri dari alat persiapan seperti wadah; talenan; pisau; dan timbangan, alat pengolahan terdiri dari *rice cooker*; *blender*; panci; wajan; spatula; kompor; dan sendok, serta yang terakhir alat penyajian yang terdiri dari gelas plastik; sendok plastik; dan plastik *T cup*. Bahan yang dibutuhkan untuk membuat *rice chicken mushroom* dengan varian *spicy chili* dan *teriyaki* adalah sebagai berikut.

### Resep Rice Chicken Mushroom Spicy Chili

*Porsi: 1 Porsi*

Tabel 3. Bahan Pembuatan Rice Chicken Mushroom Spicy Chili

Nama Bahan	Berat (g)	URT
Beras	70	½ gls
Ayam fillet dada	15	0,3 ptg sgd
Jamur Tiram	40	½ mangkuk
Minyak	2	⅓ sdm
Cabe merah	3	1 bh
Cabe rawit	2	1 bh
Bawang putih	3	1 bh
Selada	10	1 sdm
Kol	10	2 sdm
Garam	2	½ sdt
Royco	2	½ sdt
Gula	3	½ sdt

Sumber: Hasil Uji Coba Resep Produk Eat.glass by Ai

Berdasarkan tabel 3 dapat disimpulkan bahwa bahan dari produk makanan yang dihasilkan adalah beras, ayam fillet dada, jamur tiram, selada, serta kol dan bumbu yang menjadi ciri khas, pada varian *spicy chilli* yaitu menggunakan cabai merah keriting dan cabai rawit.

### Resep Rice Chicken Mushroom Teriyaki

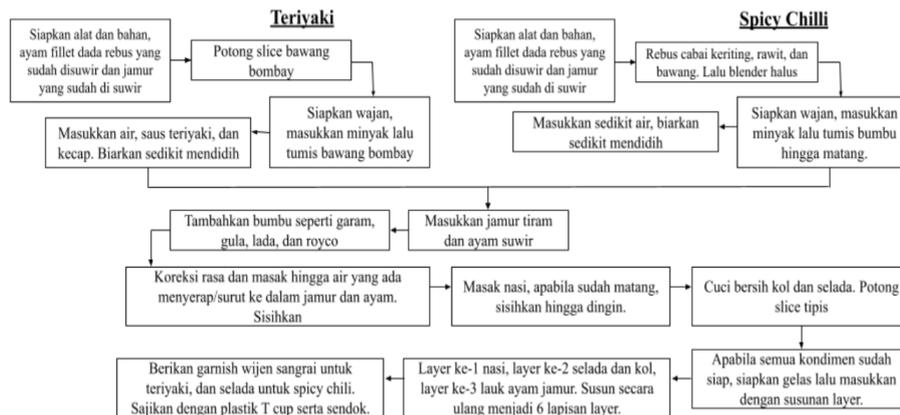
Porsi: 1 Porsi

Tabel 4. Bahan Pembuatan Rice Chicken Mushroom Teriyaki

Nama Bahan	Berat (g)	Ukuran URT
Beras	70	½ gls
Ayam fillet dada	15	0,3 ptg sdg
Jamur Tiram	40	½ mangkuk
Minyak	3	⅓ sdm
Saori Teriyaki	2	½ sdt
Kecap	1	½ sdt
Wijen	1	⅓ sdt
Selada	10	1 sdm
Kol	10	2 sdm
Bawang Bombay	5	⅛ bh
Garam	2	½ sdt
Royco	2	½ sdt
Lada	0,5	0,1 sdt

Sumber: Hasil Uji Coba Resep Produk Eat.glass by Ai

Berdasarkan tabel 4 dapat disimpulkan bahwa bahan dari produk makanan yang dihasilkan adalah beras, ayam fillet dada, jamur tiram, selada, serta kol dan bumbu yang menjadi ciri khas, pada varian teriyaki ini adalah saus teriyaki serta kecap. Pada variant teriyaki juga terdapat bahan tambahan sebagai *garnish* yaitu wijen sangrai.



Gambar 2. Alur Pembuatan Rice Chicken Mushroom

Sumber: Proses Pengolahan Produk Eat.glass by Ai

Berdasarkan gambar diagram alur 2 telah diketahui proses pembuatan dari hidangan *rice chicken mushroom*. Pada hidangan ini, teknik memasak yang digunakan yaitu *boiling* untuk merebus ayamnya dan *sauteing* untuk menumis bumbu serta ayam dan jamurnya. Makanan ini disajikan di dalam gelas dengan susunan *layer* nasi-sayuran-lauk dan berulang hingga penuh.

### Hasil Penjualan

Usaha Eat.glass by Ai berjalan selama dua bulan mulai dari Februari 2024 sampai dengan Maret 2024. Selama berjalan, usaha ini menerapkan sistem penjualan *pre-order* setiap tiga kali dalam seminggu sebanyak dua puluh empat kali *pre-order*. Namun sering kali terjadi pesanan diluar hari *pre-order* yang dapat di sanggupi untuk memproduksi produk. Dalam dua bulan usaha ini telah menjual 630 produk, 360 produk terjual pada bulan february dan 270 terjual pada bulan maret. 630 *rice chicken mushroom* dengan masing-masing varian terjual sebanyak 234 produk varian *spicy chilli* dan 396 produk varian *teriyaki*. Terjual kepada 100 konsumen dalam kota.

### Aspek Keuangan BEP Produksi

*Break Even Point* (BEP) merupakan suatu kondisi perusahaan yang mana dalam operasionalnya tidak mendapat keuntungan dan juga tidak menderita kerugian. BEP atau titik impas sangat penting bagi manajemen untuk mengambil keputusan seperti menarik atau mengembangkan suatu produk atau menutup anak perusahaan yang tidak menguntungkan. Analisis ini disebut juga analisis titik impas. Ini adalah metode untuk menentukan titik tertentu di mana penjualan dapat menutupi biaya dan kemudian menunjukkan jumlah keuntungan atau kerugian yang akan diperoleh perusahaan jika penjualan naik atau turun di bawah titik tersebut.

Perhitungan *Break Even Point* (BEP) yang digunakan dalam produksi produk *Rice Chicken Mushroom* terdiri dari BEP Unit, BEP Harga, dan B/C Ratio. Perhitungan metode analisis kelayakan usaha Eat.glass by Ai pada produk *Rice Chicken Mushroom* dapat dilihat pada tabel dibawah ini.

Tabel 5. Perhitungan Analisis Kelayakan Usaha Rice Chicken Mushroom Spicy Chili

Bahan Analisis	Kode	Besarnya	Ket
Jumlah Produk /periode produksi (Unit)	A	120	
Biaya Tetap /bulan (Rp)	B	7.920,00	
Biaya Variabel	C	543.000,00	
Biaya Variabel /unit (Rp)	D	4.525,00	C/A
Harga Jual /produk (Rp)	E	8.500,00	
Total Biaya (Rp)	F	550.920,00	B+C
Pendapatan (Rp)	G	1.020.000,00	A*E
Keuntungan (Rp)	H	469.080,00	G-F
BEP (Unit)		1,9	B:(E-D)
BEP (Rp)		7.985,00	B:(1-(D/F))
B/C		1,9	G:F

Sumber: Hasil Perhitungan Usaha Eat.glass

Berdasarkan tabel 5 dapat disimpulkan jangka waktu yang digunakan untuk produksi *Rice Chicken Mushroom Spicy Chili* dalam satu bulan dengan jumlah produk setiap periode produksi yaitu 120 pax. Target penjualan akan tercapai jika produk yang terjual selama satu minggu adalah 5 pax. *Rice Chicken Mushroom Spicy Chili* akan mencapai titik impas saat penjualan mencapai 1,9 unit dan pendapatan penjualan mencapai Rp7.985,00. Nilai B/C Ratio yang diperoleh sebesar 1,9 yang artinya usaha Eat.glass by Ai pada produk *Rice Chicken Mushroom Spicy Chili* layak untuk dijalankan dan menguntungkan, berdasarkan hasil perhitungan diatas. Bahwa dapat disimpulkan bahwa usaha Eat.glass by Ai pada produk *Rice Chicken Mushroom Spicy Chili* layak untuk dijalankan karena menguntungkan.

Tabel 6. Perhitungan Analisis Kelayakan Usaha Rice Chicken Mushroom Teriyaki

Bahan Analisis	Kode	Besarnya	Ket
Jumlah Produk /periode produksi (Unit)	A	120	
Biaya Tetap /bulan (Rp)	B	7.920,00	
Biaya Variabel	C	433.080,00	
Biaya Variabel /unit (Rp)	D	3.609,00	C/A
Harga Jual /produk (Rp)	E	8.500,00	
Total Biaya (Rp)	F	441.000,00	B+C
Pendapatan (Rp)	G	1.020.000,00	A*E
Keuntungan (Rp)	H	579.000,00	G-F
BEP (Unit)		1,6	B:(E-D)
BEP (Rp)		7.985,00	B:(1-(D/F))
B/C		2,3	G:F

Sumber: Hasil Perhitungan Usaha Eat.glass

Berdasarkan tabel 6 dapat disimpulkan jangka waktu yang digunakan untuk produksi *Rice Chicken Mushroom Teriyaki* dalam satu bulan dengan jumlah produk setiap periode produksi yaitu 120 pax. Target penjualan akan tercapai jika produk yang terjual selama satu minggu adalah 5 pax. *Rice Chicken Mushroom Teriyaki* akan mencapai titik impas saat penjualan mencapai 1,6 unit dan pendapatan penjualan mencapai Rp7.985,00. Nilai B/C Ratio yang diperoleh sebesar 2,3 yang artinya usaha Eat.glass by Ai pada produk *Rice Chicken Mushroom Teriyaki* layak untuk dijalankan dan menguntungkan, berdasarkan hasil perhitungan diatas. Bahwa dapat disimpulkan bahwa usaha Eat.glass by Ai pada produk *Rice Chicken Mushroom Teriyaki* layak untuk dijalankan karena menguntungkan.

## KESIMPULAN

Eat.glass by Ai merupakan projek usaha makanan yang menjual produk *Rice Chicken Mushroom* variant *spicy chili* dan *teriyaki* yang mengusung konsep makan dengan rasa baru yaitu menggunakan kemasan gelas yang praktis dan simpel dengan harga ekonomis hanya Rp 8.500,00,- per porsi. Produk *Rice Chicken Mushroom* dipasarkan di tiga daerah yaitu Kabupaten Tangerang, Tangerang Selatan, dan Kota Malang dengan target pasar berbagai kalangan mulai dari anak sekolah, mahasiswa, sampai pekerja maupun yang tidak bekerja. Promosi langsung (*offline*) dilakukan dengan cara menawarkan langsung kepada konsumen dari mulut ke mulut sambil membagikan poster, sedangkan promosi tidak langsung (*online*) dilakukan dengan cara menyebarkan flyer, poster, serta foto dan video melalui social media *Instagram*, *WhatsApp*, dan *Tiktok Eat.glass by Ai* serta pribadi. Usaha produksi dan distribusi kami dilakukan di tiga lokasi yang berbeda di lokasi Kabupaten Tangerang yaitu Kelapa Dua, Lokasi Tangerang Selatan yaitu Setu, lokasi Malang yaitu Lowokwaru.

Pada analisis kelayakan usaha *Rice Chicken Mushroom Spicy* dalam satu bulan dengan jumlah produk setiap periode produksi yaitu 120 pax. Target penjualan akan tercapai jika produk yang terjual selama satu minggu adalah 5 pax. *Rice Chicken Mushroom* akan mencapai titik impas saat penjualan mencapai 1,7 unit pada *spicy chili* dan 1,6 unit pada teriyaki, pendapatan penjualan mencapai Rp7.393,00 pada *spicy chili* dan Rp7.939,00 pada teriyaki. Nilai B/C Ratio yang diperoleh sebesar 2,1 pada *spicy chili* dan 2,3 pada teriyaki yang artinya usaha Eat.glass by Ai pada produk *Rice Chicken*

Mushroom layak untuk dijalankan dan menguntungkan, berdasarkan hasil perhitungan diatas. Bahwa dapat disimpulkan bahwa usaha Eat.glass by Ai pada produk Rice Chicken Mushroom layak untuk dijalankan karena menguntungkan.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Fatoni, A. (2011). Metodologi *Penelitian dan Teknik Penyusunan Skripsi*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Ariyanti L, Irzaman, dan Kurniawati M. (2016). Ekstraksi beta glukukan dari jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) dengan pengaruh waktu perebusan. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Griffin R.W, Ebert R.J. (2007). *Business Essentials ± 6th edition*. New Jersey: *Pearson Education Ltd*.
- Maruta, H. (2018). Analisis Break Even Point (BEP) sebagai dasar perencanaan laba bagi manajemen. *JAS (Jurnal Akuntansi Syariah)*, 2(1), 9-28.