

LAPORAN SKRIPSI
ANALISIS BISNIS MAHASISWA USAHA DIMSUM AYAM DAN
DIMSUM IKAN FAVYOUR FOOD DI KELURAHAN MENTAOS
KECAMATAN BANJARBARU UTARA KOTA BANJARBARU
PROVINSI KALIMANTAN SELATAN



Oleh :
SITI NUR AISYAH
2210715220023

KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
BANJARBARU
2026

LAPORAN SKRIPSI
ANALISIS BISNIS MAHASISWA USAHA DIMSUM AYAM DAN
DIMSUM IKAN FAVYOUR FOOD DI KELURAHAN MENTAOS
KECAMATAN BANJARBARU UTARA KOTA BANJARBARU
PROVINSI KALIMANTAN SELATAN



Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Menyelesaikan Studi
Pada Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Lambung Mangkurat

Oleh :
SITI NUR AISYAH
2210715220023

KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
BANJARBARU
2026

LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN SKRIPSI

Judul : Analisis Bisnis Mahasiswa Usaha Dimsum Ayam dan Dimsum Ikan Favourite Food di Kelurahan Mentaos Kecamatan Banjarbaru Utara Kota Banjarbaru Provinsi Kalimantan Selatan
Nama : Siti Nur Aisyah
NIM : 2210715220023
Fakultas : Perikanan dan Ilmu Kelautan
Program Studi : Sosial Ekonomi Perikanan
Tanggal Ujian : 12 Juni 2026

Menyetujui,
Pembimbing

Pembimbing 1

Pembimbing 2


Dr. Irma Febrianty, S.Pi., M.P
NIP.19700223 199903 2 001


Tri Dekavanti, S.Pi., M.P
NIP.19681018 199702 2 001

Penguji

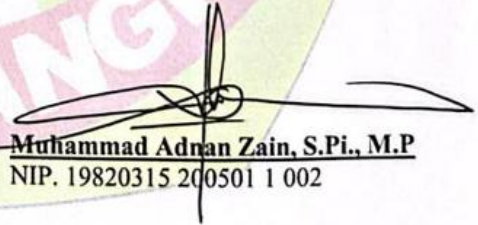

Prof. Dr. Leila Ariyanti Sofia, S.Pi., M.P
NIP. 19730428 199803 2 002

Mengetahui

Koordinator Program Studi

Dekan


Dr. Ir. H. Untung Bijaksana, M.P
NIP. 19640517199303 1 001


Muhammad Adnan Zain, S.Pi., M.P
NIP. 19820315 200501 1 002

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Siti Nur Aisyah

NIM : 2210715220023

Fakultas : Perikanan dan Ilmu Kelautan

Program Studi : Sosial Ekonomi Perikanan

Menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa Skripsi dengan judul **“Analisis Bisnis Mahasiswa Usaha Dimsum Ayam dan Dimsum Ikan Favvour Food di Kelurahan Mentaos Kecamatan Banjarbaru Utara Kota Banjarbaru Provinsi Kalimantan Selatan”** bahwa :

1. Skripsi saya ini adalah murni gagasan, rumusan dan penelitian saya sendiri tanpa ada campur tangan dari pihak-pihak lain, kecuali arahan tim pembimbing dan penguji.
2. Dalam skripsi saya ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka
3. Skripsi ini belum pernah ditujukan untuk mendapat gelar akademik (sarjana), baik pada Universitas Lambung Mangkurat maupun pada perguruan tinggi lainnya.

Apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh dengan skripsi ini serta menerima sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Lambung Mangkurat.

Banjarbaru, Juni 2026

Yang membuat pernyataan,



Siti Nur Aisyah

NIM. 2210715220023

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat, taufik, dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan penelitian skripsi yang berjudul "Analisis Bisnis Mahasiswa Usaha Dimsum Ayam dan Dimsum Ikan Favyour Food di Kelurahan Mentaos Kecamatan Banjarbaru Utara Kota Banjarbaru Provinsi Kalimantan Selatan". Shalawat serta salam senantiasa tercurahkan kepada Nabi Muhammad SAW beserta keluarga dan para sahabatnya.

Laporan penelitian skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk melaksanakan skripsi pada Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Lambung Mangkurat. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran menyeluruh mengenai pengelolaan bisnis kuliner berbasis bahan baku perikanan yang dijalankan oleh mahasiswa, serta menjadi referensi bagi pengembangan kewirausahaan mahasiswa di lingkungan akademik.

Penyelesaian laporan penelitian skripsi ini tidak terlepas dari bimbingan, dukungan, dan bantuan berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Ibu Dr. Irma Febrianty, S.Pi., M.P. selaku Pembimbing 1 dan Ibu Tri Dekayanti, S.Pi., M.P. selaku Pembimbing 2, yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, arahan, dan masukan yang sangat berharga dalam penyusunan laporan penelitian ini.

Penulis menyadari bahwa laporan skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari berbagai pihak demi penyempurnaan penelitian ini. Semoga laporan skripsi ini dapat bermanfaat bagi pengembangan ilmu pengetahuan, khususnya di bidang sosial ekonomi perikanan.

Banjarbaru, Juni 2026
Penulis



Siti Nur Aisyah
NIM. 2210715220023

**ANALISIS BISNIS MAHASISWA USAHA DIMSUM AYAM DAN IKAN
FAVYOUR FOOD DI KELURAHAN MENTAOS KECAMATAN
BANJARBARU UTARA KOTA BANJARBARU PROVINSI KALIMANTAN
SELATAN**

ABSTRAK. Tujuan penelitian ini adalah: 1) Mendeskripsikan latar belakang dan motivasi pendirian usaha Favyour Food; 2) Mengidentifikasi peluang dan tantangan usaha; 3) Menganalisis pengelolaan bisnis dan strategi pemasaran; 4) Mengevaluasi kelayakan finansial usaha Favyour Food. Data yang digunakan adalah data kualitatif dan kuantitatif melalui metode observasi, wawancara, dan dokumentasi, dengan pengambilan sampel secara purposive sampling pada pemilik usaha yang merupakan mahasiswa aktif Program Studi Sosial Ekonomi Perikanan Universitas Lambung Mangkurat di Kelurahan Mentaos, Kecamatan Banjarbaru Utara, Kota Banjarbaru. Analisis yang digunakan meliputi analisis deskriptif pengelolaan bisnis dan strategi pemasaran, analisis SWOT, serta analisis kelayakan finansial yang mencakup Revenue Cost Ratio (R/C Ratio), Payback Period (PP), dan Break Even Point (BEP). Hasil analisis SWOT menunjukkan usaha Favyour Food berada pada Kuadran I (Strategi Agresif/SO) dengan nilai IFAS sebesar 3,14 dan EFAS sebesar 2,90, yang mengindikasikan kekuatan internal mampu memanfaatkan peluang eksternal secara optimal. Selama tahun 2025, total penerimaan dimsum ayam mencapai Rp 347.600.160 dengan pertumbuhan penerimaan sebesar 180,9%. Hasil analisis kelayakan finansial menunjukkan seluruh varian produk layak secara finansial, ditunjukkan oleh nilai R/C Ratio seluruh varian di atas 1, Payback Period jauh di bawah standar 3 tahun, dan seluruh varian beroperasi di atas titik BEP. Total keuntungan bersih gabungan mencapai lebih dari Rp 111 juta per tahun dengan sistem bagi hasil 50% antara dua pemilik usaha. Data dimsum ikan bersifat proyeksi dan tidak dilanjutkan secara komersial karena kurangnya peminat, sehingga diperlukan inovasi produk ikan yang lebih sesuai selera konsumen lokal untuk pengembangan usaha ke depan.

Kata Kunci: Analisis Bisnis, Dimsum, Ikan Patin, Kelayakan Finansial, Kewirausahaan Mahasiswa, SWOT

**BUSINESS ANALYSIS OF STUDENT ENTREPRENEUR FAVYOUR FOOD
CHICKEN AND FISH DIMSUM BUSINESS IN MENTAOS VILLAGE, NORTH
BANJARBARU DISTRICT, BANJARBARU CITY, SOUTH KALIMANTAN
PROVINCE**

ABSTRACT. *The objectives of this research are: 1) To describe the background and motivation for establishing Favvour Food; 2) To identify business opportunities and challenges; 3) To analyze business management and marketing strategies; 4) To evaluate the financial feasibility of Favvour Food. The data used are qualitative and quantitative, collected through observation, interview, and documentation methods, with purposive sampling applied to the owner of Favvour Food, who is an active student of the Fisheries Socio-Economics Study Program at Lambung Mangkurat University residing in Mentaos Village, North Banjarbaru District, Banjarbaru City. The analyses employed include descriptive analysis of business management and marketing strategies, SWOT analysis, and financial feasibility analysis covering Revenue Cost Ratio (R/C Ratio), Payback Period (PP), and Break Even Point (BEP). SWOT analysis results show that Favvour Food is positioned in Quadrant I (Aggressive/SO Strategy) with an IFAS score of 3.14 and EFAS of 2.90, indicating that internal strengths are capable of optimally leveraging external opportunities. During 2025, total chicken dimsum revenue reached IDR 347,600,160 with a revenue growth of 180.9%. Financial feasibility analysis shows that all product variants are financially viable, with R/C Ratio values exceeding 1, Payback Period well below the 3-year feasibility standard, and all variants operating above the Break Even Point. Total combined net profit reaches over IDR 111 million per year, distributed under a 50% profit-sharing system between the two owners. Fish dimsum data is based on a projection and was not continued commercially due to low consumer demand, highlighting the need for fish-based product innovation better suited to local consumer preferences for future business development.*

Keywords: *Business Analysis, Catfish, Dimsum, Financial Feasibility, Student Entrepreneurship, SWOT*

DAFTAR ISI

	Halaman
JUDUL DALAM	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iv
ABSTRAK	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	5
1.3. Tujuan dan Kegunaan	5
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1. Landasan Teori	6
2.1.1. Kewirausahaan Mahasiswa	6
2.1.2. Bisnis	7
2.1.3. Usaha Mikro, Kecil dan Menengah.....	7
2.1.4. Manajemen Bisnis	8
2.1.5. Dimsum sebagai Produk Kuliner Berbasis Perikanan.....	8
2.1.6. Peluang dan Tantangan Bisnis	9
2.1.7. Perencanaan Usaha.....	11
2.1.8. Strategi Pemasaran	11
2.1.9. Analisis Kelayakan Usaha	14
2.2. Penelitian Terdahulu	15
2.3. Kerangka Penelitian	17
2.4. Hipotesis Penelitian	18
BAB 3. METODE PENELITIAN	19
3.1. Tempat dan Waktu.....	19
3.2. Pengumpulan Data.....	20
3.2.1. Jenis Penelitian	20

3.2.2. Sumber dan Jenis Data Penelitian	20
3.2.3. Teknik Pengumpulan Data	21
3.2.4. Subyek dan Obyek Penelitian.....	23
3.2.5. Instrumen Penelitian.....	23
3.3. Analisis Data.....	24
3.3.1. Analisis Deskriptif Pengelolaan Bisnis	24
3.3.2. Analisis Kelayakan Usaha.....	28
3.4. Definisi Operasional	31
BAB 4. METODE PENELITIAN.....	33
4.1. Keadaan Umum Daerah Penelitian.....	33
4.2. Hasil Penelitian.....	34
4.2.1. Latar Belakang dan Motivasi Pendirian Usaha Favvour Food.....	34
4.2.2. Profil Usaha Favvour Food	35
4.2.3. Peluang dan Tantangan Usaha Favvour Food	39
4.2.4. Tahapan Perencanaan dan Pengembangan Usaha Favvour Food ...	55
4.2.5. Kelayakan Usaha Finansial Favvour Food.....	64
4.3. Pembahasan	78
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN.....	82
5.1. Kesimpulan	82
5.2. Saran	83
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
1.1. Data Produksi Dimsum Ayam Favyour Food.....	3
1.2. Data Produksi dan Hasil Penjualan Dimsum Ikan Favyor Food (Bulan Maret 2026).....	4
2.1. Ringkasan Penelitian Terdahulu	15
3.1. Jadwal Penelitian	19
4.1. Matriks IFAS Usaha Favyour Food.....	59
4.2. Matriks EFAS Usaha Favyour Food.....	61
4.3. Matriks SWOT Usaha Favyour Food	62
4.4. Rincian Biaya Investasi Usaha Favyour Food	65
4.5. Biaya Tetap Usaha Favyour Food	65
4.6. Distribusi Biaya Tetap per Produk Usaha Favyour Food	66
4.7. Biaya Variabel Dimsum Ayam Original.....	66
4.8. Biaya Variabel Dimsum Ayam Saos Mentai.....	67
4.9. Biaya Variabel Dimsum Ayam Saos Tar-Tar.....	68
4.10. Biaya Variabel Dimsum Ikan	69
4.11. Biaya Operasional per Produk Usaha Favyour Food.....	70
4.12. Data Produksi dan Penerimaan Dimsum Ayam Favyour Food Tahun 2025	71
4.13. Data Produksi dan Penerimaan Dimsum Ikan Favyour Food (Maret 2026)	72
4.14. Biaya Produksi, Volume Produksi, dan Harga Jual Produk (Dimsum Favyour Food).....	76

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Halaman
2.1. Produk Dimsum	8
2.2. Kerangka Penelitian	17
3.1. Peta Lokasi Penelitian.....	19
4.1. Dimsum Ayam Original Favvour Food	36
4.2. Dimsum Ayam Saos Mentai Favvour Food	36
4.3. Dimsum Ayam Saos Tar-Tar Favvour Food	37
4.4. Dimsum Ikan Favvour Food	37
4.5. Rumah Produksi dan Gerai Favvour Food	40
4.6. Proses Penggilingan Daging Ayam	41
4.7. Pembuatan Bumbu Dimsum Ayam	41
4.8. Pengadukan Bumbu Dimsum Ayam.....	42
4.9. Pembuatan Tepung Adonan Dimsum Ayam	42
4.10 Pengadukan Tepung dan Bumbu Dimsum Ayam.....	43
4.11. Adonan Dimsum Ayam	43
4.12. Pembentukan Dimsum Ayam	43
4.13. Penimbangan Dimsum Ayam	44
4.14. Proses Pencetakan Dimsum Ayam	44
4.15. Pemberian Topping Dimsum Ayam	44
4.16. Dimsum Ayam Sebelum Dikukus	45
4.17. Pengukusan Dimsum Ayam.....	45
4.18. Pengangkatan Dimsum Ayam dari Kukusan	46
4.19. Dimsum Ayam Setelah Dikukus.....	46
4.20. Ikan Patin Fillet sebagai Bahan Baku Dimsum Ikan	47
4.21. Proses Penggilingan Ikan Patin.....	48
4.22. Pencampuran Bumbu dan Tepung ke Dalam Adonan.....	48
4.23. Proses Pengadukan Adonan Dimsum	48
4.24. Proses Pengukusan Dimsum Ikan.....	49
4.25. Proses Blender Cabe untuk Sambal Favvour Food	50
4.26. Pembuatan Saos Favvour Food di Atas Kompor	50
4.27. Pencampuran Bahan Saos Mentai Favvour Food	51
4.28. Pencampuran Bahan Saos Tar-Tar Favvour Food	51

4.29. Penakaran Bahan Saos Favyour Food	52
4.30. Proses Pengadukan Saos Favyour Food	52
4.31. Profil Instagram Favyour Food.....	53
4.32. Profil Tiktok Favyour Food	53
4.33. Profil WhatsApp Business Favyour Food	54
4.34. Tampilan GoFood Favyour Food	55
4.35. Tampilan ShopeeFood Favyour Food.....	59
4.36. Grafik Kuadran Analisis SWOT	62

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor

Lampiran 1. Peta Lokasi Penelitian

Lampiran 2. SK Pembimbing Skripsi

Lampiran 3. Lembar Konsultasi

Lampiran 4. Undangan Ujian

Lampiran 5. SK Ujian Skripsi

Lampiran 6. Dokumentasi Penelitian