

Analisis Profitabilitas Usaha Dimsum

Dibyantoro, Irsyad Thalib Abdillah

Universitas Setia Budhi Rangkasbitung, Indonesia

Email: dibyantoro02@gmail.com, irsyad.thalib10@gmail.com

Abstrak

Usaha kuliner semakin berkembang baik dalam sektor makanan maupun minuman dewasa ini. Berbagai masakan siap saji ditawarkan oleh masyarakat untuk dapat menarik minat calon pembeli sehingga akan memberikan peluang keuntungan yang lebih besar. Berbagai masakan yang berasal dari luar negeri sengaja diadopsi agar menjadi daya tarik tersendiri. Salah satu masakan yang dibawa dari luar negeri adalah Dimsum. Dimsum merupakan hidangan makanan ringan yang umumnya dimasak dengan teknik steaming berbahan dasar tepung terigu, tepung sago, dan dapat ditambahkan dengan daging ayam ataupun daging ikan, dan kulit yang bertekstur lembut. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis profitabilitas usaha dimsum di Kota Cilegon melalui pendekatan studi kelayakan finansial, yang meliputi perhitungan biaya investasi, biaya operasional, dan proyeksi keuntungan bulanan. Studi dilakukan dengan rencana pembukaan kuliner di Kota Cilegon dengan analisis yang dipergunakan hanya meliputi aspek profitabilitas. Dari hasil perhitungan didapatkan, biaya investasi awal 2.515.463 IDR, biaya variabel tetap 52.172 IDR/hari, biaya variabel tidak tetap 22.000 IDR/hari, total biaya 281.172 IDR/hari, dan profitabilitas yang bisa dihasilkan 5.064.820 IDR/bulan. Kesimpulan penelitian menunjukkan bahwa usaha dimsum di Kota Cilegon memiliki potensi profitabilitas yang menjanjikan dengan struktur biaya yang efisien dan keuntungan bulanan yang signifikan, sehingga layak untuk dikembangkan sebagai peluang usaha kuliner di kawasan industri tersebut.

Kata kunci: Usaha Kuliner; Dimsum; Biaya; Profitabilitas.

Abstract

The culinary business is experiencing significant growth in both the food and beverage sectors today. Various ready-to-eat dishes are offered by entrepreneurs to attract potential customers, thereby creating greater profit opportunities. Numerous dishes originating from abroad are deliberately adopted to provide unique appeal. One such dish imported from abroad is Dimsum. Dimsum is a snack dish typically cooked using a steaming technique, made from wheat flour and sago flour, and can be supplemented with chicken or fish, featuring a soft-textured wrapper. The aim of this study is to analyze the profitability of a dimsum business in Cilegon City through a financial feasibility approach, including calculations of investment costs, operational expenses, and monthly profit projections. The study is conducted based on a plan to open a culinary venture in Cilegon City, with the analysis focusing solely on the profitability aspect. The calculation results indicate an initial investment cost of 2,515,463 IDR, fixed variable costs of 52,172 IDR/day, variable variable costs of 22,000 IDR/day, total costs of 281,172 IDR/day, and a potential profitability of 5,064,820 IDR/month. The conclusion of the study reveals that the dimsum business in Cilegon City holds promising profitability potential with an efficient cost structure and significant monthly profits, making it a viable culinary business opportunity in this industrial region.

Keywords: Culinary Business; Dimsum; Costs; Profitability.



PENDAHULUAN

Bisnis kuliner dewasa ini berkembang dengan begitu pesatnya, baik di kota-kota besar maupun di kota-kota kecil di Indonesia. Kuliner dalam hal ini meliputi makanan dan minuman yang beraneka ragam dijual oleh pedagang. Bisnis kuliner memainkan peranan yang sangat penting dalam perekonomian masyarakat karena berkaitan langsung dengan kegiatan konsumtif masyarakat itu sendiri dalam kehidupan sehari-hari (Abdullah, 2016; Bakri & Rukaiyah, 2025; Jauari & Hakim, 2022; Ramadhany, 2025).

Menurut (Ali, 2025; Maulana & Prasetya, 2015; Nyotosantoso et al., 2017), salah satu usaha kuliner makanan yang sedang berkembang adalah makanan yang mengadopsi dari negara lain, dalam hal ini adalah makanan yang berasal dari Tiongkok. Berbagai macam makanan dari Tiongkok yaitu, siomay, hakau, bakpao, tahu bau, dan pangsit telah dikenal luas oleh masyarakat.

Pertumbuhan industri makanan dan minuman pada tahun 2024 diproyeksikan mencapai sekitar 5.5%, lebih tinggi dari pertumbuhan di tahun 2023 sebesar 4.47%. Sektor ini terus menjadi tulang punggung manufaktur. Industri makanan dan minuman menunjukkan tren positif yang semakin kuat, tumbuh lebih cepat pada 2024 dibandingkan 2023, didukung oleh pasar domestik dan ekspor yang solid, menjadikan sektor ini menjadi penting dalam perekonomian Indonesia yang terus berkembang (Belinda & Parameswari, 2024; Hasanah et al., 2025; Sandi Setiadi et al., 2025; Tina Amelia & MH, 2024).

Penelitian terdahulu telah banyak mengkaji aspek kelayakan dan profitabilitas dalam bisnis kuliner. Misalnya, studi oleh Ali & Soegoto (2016) menganalisis kelayakan usaha kue dan minuman, sementara Santika, Chumaidiyah, & Sagita (2017) mengevaluasi aspek pasar, teknis, dan keuangan pada usaha cupcakes. Penelitian serupa juga dilakukan oleh Sidiq & Ilal (2017) yang mengkaji aspek finansial pada industri roti, serta Nasution & Nurhadi (2019) yang mengevaluasi produksi dan pemasaran kue dari perspektif kelayakan bisnis. Meskipun beragam, penelitian-penelitian tersebut masih terbatas pada produk bakeri dan kue tradisional, dan belum banyak yang secara spesifik mengkaji potensi profitabilitas usaha dimsum, khususnya di wilayah urban industri seperti Kota Cilegon (Nasution, n.d.; Putri, 2024; Ridlo, n.d.).

Gap penelitian terletak pada belum adanya kajian yang memfokuskan analisis profitabilitas usaha dimsum dengan pendekatan kelayakan finansial yang terperinci, termasuk perhitungan investasi awal, biaya variabel, dan proyeksi laba bulanan (Salbiyah et al., 2025; Sari et al., 2022). Selain itu, penelitian terdahulu cenderung berfokus pada wilayah dengan karakteristik pasar yang berbeda, sehingga belum menggambarkan potensi dimsum di kawasan industri seperti Cilegon yang memiliki dinamika konsumen yang unik.

Novelty penelitian ini adalah penerapan analisis finansial yang komprehensif khusus untuk usaha dimsum skala kecil-menengah, dengan studi kasus di Kota Cilegon sebagai wilayah industri yang memiliki pertumbuhan ekonomi dan kebutuhan kuliner yang tinggi. Penelitian ini tidak hanya menghitung kelayakan investasi, tetapi juga memproyeksikan profitabilitas bulanan berdasarkan struktur biaya yang realistis, sehingga dapat menjadi acuan praktis bagi calon pelaku usaha dimsum di daerah serupa.

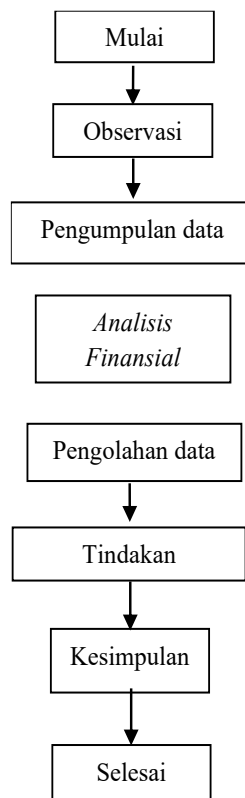
Kota Cilegon merupakan kota industri yang terkenal akan industri baja dengan perusahaan Krakatau Steel. Kegiatan kuliner berkembang dengan pesat di beberapa lokasi dan menjadi tujuan masyarakat untuk memenuhi kebutuhan akan makanan dan minuman yang cepat saji. Dengan pertumbuhan industri makanan dan minuman yang terus tumbuh dan kota Cilegon yang menjadi kota industri, maka menjadi daya tarik tersendiri untuk membangun usaha Dimsum. Bisnis Dimsum diharapkan dapat menjadi salah satu alternatif untuk dapat dilakukan masyarakat dalam menangkap peluang usaha kuliner yang semakin berkembang dengan menawarkan menu yang baru dan unik dengan biaya investasi yang tidak besar.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis profitabilitas usaha dimsum di Kota Cilegon melalui pendekatan studi kelayakan finansial. Secara spesifik, tujuan penelitian adalah

untuk menghitung dan mengkaji besaran biaya investasi awal yang dibutuhkan, mengidentifikasi struktur biaya operasional yang meliputi biaya variabel tetap dan tidak tetap, serta memproyeksikan potensi keuntungan bulanan yang dapat dihasilkan. Selain itu, penelitian ini juga bertujuan untuk mengevaluasi kelayakan finansial usaha dimsum tersebut berdasarkan perhitungan rasio profitabilitas, sehingga dapat memberikan gambaran yang jelas mengenai viabilitas ekonomis dari pembukaan usaha kuliner dimsum di wilayah urban-industri seperti Cilegon. Dengan demikian, hasil penelitian diharapkan dapat menjadi dasar pertimbangan yang empiris dan terukur bagi calon wirausaha atau investor yang berminat mengembangkan usaha serupa.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan di Kota Cilegon. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dan observasi. Penelitian ini menggunakan jenis data primer dan sekunder. Dimana data primer diperoleh dengan mengumpulkan data dari usaha yang telah dilakukan dalam skala kecil dan melakukan observasi lokasi di sekitar Kecamatan Cilegon. Data sekunder diperoleh dengan laporan hasil usaha sejenis dan informasi yang terdapat di internet. Teknik analisis data dalam penelitian ini menggunakan aspek finansial. Adapun kriteria kelayakan bisnis secara finansial yang digunakan dalam penelitian ini yaitu, proyeksi biaya investasi, biaya variabel tetap, biaya variabel tidak tetap, total biaya, dan perhitungan profitabilitas.



Gambar 1. Flow chart pelaksanaan penelitian

HASIL DAN PEMBAHASAN

Aspek finansial memiliki peran yang sangat penting dalam studi kelayakan bisnis, sehingga dapat diketahui layak atau tidaknya suatu usaha yang akan dijalankan.

Berikut akan disajikan hasil perhitungan dari analisis aspek finansial:

Tabel 1. Data Modal Investasi

A	BIAYA INVESTASI	IDR
1	Etalase	1,075,000.00
2	Kompore gas	419,463.00
3	Galon gas	180,000.00
4	Panci kukus	169,000.00
5	Meja dan kursi	600,000.00
6	Payung	72,000.00
		2,515,463.00

Tabel 2. Data Depresiasi Modal Investasi

B	BIAYA VARIABEL TETAP	IDR/hari
1	Depresiasi etalase	995.37
2	Depresiasi kompos gas	388.39
3	Depresiasi meja dan kursi	555.56
4	Penyusutan lain-lain	233.33
5	Sewa tempat	25,000.00
6	Bayar karyawan	25,000.00
		52,172.65

Tabel 3. Data Variabel Tidak Tetap

C	BIAYA VARIABEL TIDAK TETAP	IDR/hari
1	Daging ayam	69,000.00
2	Bawang putih	52,000.00
3	Kecap ikan	48,000.00
4	Daun bawang	5,000.00
5	Garam	5,000.00
6	Lain-lain	50,000.00
		229,000.00

Tabel 4. Data Perhitungan Laba Bulanan

D	TOTAL BIAYA	
1	B+C	281,172.65
E	PENDAPATAN KOTOR	IDR/hari
1	150 pcs @3000	450,000.00
F	KEUNTUNGAN	IDR/hari
1	E-D	168,827.35
		30 hari 5,064,820.47

Pembahasan Hasil Perhitungan Profitabilitas

Berdasarkan analisis finansial yang telah dilakukan, usaha dimsum di Kota Cilegon menunjukkan potensi keuntungan bulanan sebesar Rp5.064.820 dengan struktur biaya yang terdiri dari biaya investasi awal Rp2.515.463, biaya variabel tetap harian Rp52.172, dan biaya variabel tidak tetap harian Rp22.000. Total biaya harian mencapai Rp281.172, yang menghasilkan margin keuntungan yang signifikan apabila dikelola secara efisien.

Perbandingan dengan Usaha Kuliner Sejenis

Apabila dibandingkan dengan usaha kuliner sejenis, profitabilitas usaha dimsum ini menunjukkan kinerja yang kompetitif. Studi oleh Sidiq & Ilal (2017) pada usaha roti Greyoung Bakery melaporkan keuntungan bulanan rata-rata sebesar Rp4.2 juta dengan investasi awal yang lebih besar, sementara penelitian Santika dkk. (2017) pada usaha cupcakes menunjukkan margin keuntungan yang lebih rendah akibat tingginya biaya bahan baku impor. Keunggulan usaha dimsum terletak pada fleksibilitas bahan baku lokal yang relatif stabil harganya serta proses produksi yang tidak memerlukan peralatan mahal, sehingga menghasilkan break-even point yang lebih cepat.

Pengaruh Biaya Tetap dan Variabel terhadap Profitabilitas

Struktur biaya usaha ini didominasi oleh biaya variabel tetap sebesar 70,3% dari total biaya harian, terutama pada komponen depresiasi peralatan dan biaya tenaga kerja. Sementara biaya variabel tidak tetap, seperti bahan baku dan kemasan, berkontribusi sebesar 29,7%. Pengelolaan biaya variabel tidak tetap menjadi kunci peningkatan profitabilitas, mengingat fluktuasi harga bahan baku seperti daging ayam dan tepung dapat langsung mempengaruhi margin keuntungan. Di sisi lain, biaya tetap yang telah teralokasi dengan baik justru memberikan stabilitas dalam perencanaan keuangan bulanan.

Implikasi Manajerial dan Rekomendasi Pengelolaan Biaya

Berdasarkan temuan tersebut, beberapa rekomendasi strategis dapat diterapkan untuk meningkatkan profitabilitas usaha dimsum:

1. **Optimalisasi Pengadaan Bahan Baku:** Membangun kemitraan dengan supplier tetap untuk memperoleh harga bahan baku yang lebih kompetitif dan stabil, serta menerapkan sistem inventory control untuk meminimalkan waste.
2. **Efisiensi Biaya Operasional:** Memanfaatkan peralatan secara maksimal untuk meningkatkan kapasitas produksi tanpa menambah biaya tetap, serta mempertimbangkan opsi shared kitchen atau co-working space kuliner pada fase awal untuk mengurangi beban sewa tempat.
3. **Strategi Pricing yang Dinamis:** Menetapkan harga jual yang tidak hanya menutupi biaya variabel, tetapi juga mengakomodasi biaya tetap dan target keuntungan, dengan tetap memperhatikan daya beli pasar di kawasan industri Cilegon.
4. **Diversifikasi Produk dan Paket Penjualan:** Mengembangkan varian dimsum dengan margin lebih tinggi serta menawarkan paket kombo untuk meningkatkan average transaction value.

Dengan menerapkan rekomendasi tersebut, usaha dimsum tidak hanya dapat mempertahankan profitabilitas yang telah dihitung, tetapi juga memiliki ruang untuk meningkatkan margin keuntungan sekaligus memperkuat daya saing dalam pasar kuliner Cilegon yang semakin berkembang.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil perhitungan yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa kegiatan usaha ini membutuhkan biaya investasi sebesar 2.515.463 IDR dengan nilai depresiasi investasi sebesar 52.172,65 IDR per hari. Selain itu, biaya variabel yang dikeluarkan setiap hari mencapai 229.000,00 IDR. Dengan struktur biaya tersebut, usaha ini mampu menghasilkan

keuntungan sebesar 5.064.820 IDR per bulan, yang menunjukkan bahwa kegiatan usaha memiliki potensi keuntungan yang cukup baik setelah memperhitungkan biaya investasi dan biaya operasional.

Untuk meningkatkan keberlanjutan dan profitabilitas usaha dimsum, beberapa saran dapat diajukan. Pertama, dari sisi operasional, disarankan untuk melakukan optimasi pengadaan bahan baku melalui kemitraan dengan pemasok tetap dan menerapkan sistem manajemen stok untuk meminimalkan pemborosan. Kedua, dari segi pemasaran, perlu dikembangkan strategi promosi yang lebih terarah, seperti memanfaatkan platform digital (Instagram, WhatsApp Business, GrabFood) untuk menjangkau segmen pekerja dan masyarakat urban di Cilegon. Ketiga, perlu dilakukan diversifikasi produk dengan menambahkan varian dimsum sehat atau paket hemat untuk meningkatkan nilai transaksi rata-rata. Keempat, bagi peneliti selanjutnya, disarankan untuk memperluas analisis dengan memasukkan aspek non-finansial seperti analisis pasar, preferensi konsumen, dan dampak sosial-lingkungan, sehingga diperoleh gambaran kelayakan usaha yang lebih holistik. Dengan penerapan saran-saran tersebut, usaha dimsum tidak hanya dapat bertahan, tetapi juga memiliki peluang untuk berkembang menjadi bisnis yang berkelanjutan dan berkontribusi terhadap pertumbuhan sektor kuliner lokal.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, V. A. (2016). Arisan sebagai gaya hidup (Sebuah kritik terhadap masyarakat konsumtif perkotaan). *Jurnal Komunikasi*, 11(1), 17–28.
- Ali, M. (2025). Dinamika tren kuliner asing dan tantangan pelestarian kuliner tradisional di Indonesia. *Journal of Economics, Business, Management, Accounting and Social Sciences*, 3(3), 137–147.
- Ali, W. S., & Soegoto, H. S. (2016). Studi kelayakan dan business plan Ali Bakri Cake & Drinks. *Jurnal Ilmiah Magister Management UNIKOM*, 2(1), 18–33.
- Bakri, A. N., & Rukaiyah, S. (2025). Kuliner lokal di ambang krisis: Bagaimana dominasi kuliner asing mengubah pola konsumsi dan mengancam keberlanjutan bisnis tradisional. *ADL Islamic Economic*, 6(1), 59–76.
- Belinda, J., & Parameswari, R. (2024). Pengaruh financial leverage, kebijakan dividen, dan earning per share terhadap nilai perusahaan. *ECo-Sync: Economy Synchronization*, 1(4).
- Hasanah, U., Faried, A. I., & Ulzannah, N. (2025). *UMKM naik kelas: Dari dapur rumah ke pasar nasional melalui sentra IKM*. Serasi Media Teknologi.
- Jauari, J., & Hakim, L. (2022). *Peran komunitas Joli Jalan pada masyarakat Surakarta dalam menekan gaya hidup konsumtif*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Maulana, I., & Prasetya, A. R. (2015). Strategi kreatif usaha kuliner Indonesia untuk memperluas pasar ke kawasan Asia Tenggara dalam era Masyarakat Ekonomi ASEAN (MEA). In *Seminar Nasional Strategi Indonesia Kreatif Menghadapi ASEAN Economic Community* (pp. 84–170).
- Nasution, A. R. K., & Nurhadi, N. (2019). Studi kelayakan bisnis produksi dan pemasaran cake di Kota Bandung (Kasus di CV Yeye Group). *Jurnal Teknik: Media Pengembangan Ilmu dan Aplikasi Teknik*, 18(1), 38–47.
- Nasution, L. A. (n.d.). *Analisis pendapatan dan profitabilitas produk makanan beku (frozen food) olahan daging ayam pada CV Indomitra Cipta Pangan Kota Tangerang*. Fakultas Sains dan Teknologi, UIN Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Nyotosantoso, A., Sugianto, L. I., & Kuo, C. (2017). Penerapan dua belas prinsip falsafah

- bisnis Fan Li terhadap bisnis restoran Chinese food pengelola orang Tiongkok dan orang Tionghoa di Surabaya. *Century: Journal of Chinese Language, Literature and Culture*, 5(2), 33–44.
- Putri, S. R. N. (2024). *Strategi pengembangan produk makanan khas daerah Kabupaten Banyumas sebagai upaya meningkatkan keunggulan bersaing dalam industri kuliner*. UIN Prof. KH Saifuddin Zuhri Purwokerto.
- Ramadhany, A. N. C. (2025). Peran media sosial dalam mendorong gaya hidup konsumtif di kalangan remaja komunitas pesisir. *EDUSOS: Jurnal Edukasi dan Ilmu Sosial*, 2(1), 18–25.
- Ridlo, M. (n.d.). *Analisis model bisnis dimsum frozen CV Indomitra Cipta Pangan Kota Tangerang*. Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah.
- Salbiyah, M., Mutakin, F. M., Yusuf, R. M., & Perwito, P. (2025). Analisis studi kelayakan bisnis pada usaha Kedai DimsumKu. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis Digital*, 2(3), 1710–1717.
- Sandi Setiadi, S. E., Alhidayatullah, S. M., & Maulana, R., S. E. (2025). *Kolaborasi strategis UMKM: Membangun daya saing dan keberlanjutan di era disrupsi*. Alungcipta.
- Santika, B., Chumaidiyah, E., & Sagita, B. (2017). Analisis kelayakan pembukaan toko kue Cupcakesbytink di Kota Tangerang ditinjau dari aspek pasar, aspek teknis, dan aspek keuangan. *eProceedings of Engineering*, 4(3).
- Sari, N. M. M., Ardani, W., & Widani, N. M. (2022). Analisis kelayakan pengembangan bisnis waralaba produk olahan pangan dimsum pada UMKM Gerobak Dimsum Bali. *Lensa Ilmiah: Jurnal Manajemen dan Sumber Daya*, 1(1), 38–45.
- Sidiq, A., & Ilal, N. (2017). Analisis kelayakan bisnis pada perusahaan industri roti Greyoung Bakery melalui pendekatan aspek finansial. *Jurnal Riset Akuntansi dan Manajemen Malahayati*, 6(2), 85–92.
- Tina Amelia, S. H., & C. L. A., M. H. (2024). *Esensial UMKM sebagai defensi resesi ekonomi Indonesia*. Kaya Ilmu Bermanfaat.



© 2025 by the authors. Submitted for possible open access publication under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution (CC BY SA) license (<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>).