

# Analisis Kelayakan Pembukaan Gerai Baru Pada Usaha Makanan Bakul Dimsum di Kabupaten Bone Sulawesi Selatan

1<sup>st</sup> I Made Dwi Dananjaya  
Fakultas Rekayasa Industri  
Universitas Telkom  
Bandung, Indonesia

dwidanan@student.telkomuniversity.ac.id

2<sup>nd</sup> Sinta Aryani  
Fakultas Rekayasa Industri  
Universitas Telkom  
Bandung, Indonesia

sintatelu@telkomuniversity.ac.id

3<sup>rd</sup> M. Almaududi Pulungan  
Fakultas Rekayasa Industri  
Universitas Telkom  
Bandung, Indonesia

almaududi@telkomuniversity.ac.id

**Abstrak**— Bakul Dimsum adalah salah satu bisnis di sektor kuliner yang beroperasi sebagai Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) yang menawarkan minuman dan makanan olahan daging berupa dimsum dan sudah berdiri dari tahun 2021. Pada saat ini, Bakul Dimsum berencana untuk berpindah ke gerai baru karena jumlah pasar yang terus meningkat namun disisi lain terjadi penurunan jumlah penjualan pada gerai sebelumnya. Penelitian analisis kelayakan ini bertujuan untuk mengetahui pasar potensial, pasar tersedia, pasar sasaran, dan gambaran kelayakan bisnis selama lima tahun yang akan datang. Untuk mengevaluasi aspek pasar, dilakukan penyebaran kuesioner dan didapatkan persentase 93% untuk pasar potensial, 74% untuk pasar yang tersedia, dan target bisnis Bakul Dimsum adalah menjangkau 3,4% dari pasar yang tersedia. Hasil perhitungan kelayakan menggunakan nilai MARR sebesar 14,23%, didapatkan nilai NPV (Net Present Value) sebesar Rp66.870.304, nilai IRR (Internal Rate of Return) didapatkan sebesar 56,11%, dan PBP (Payback Period) selama 2,16 tahun. Dikarenakan NPV >0 dan nilai IRR > MARR maka pembukaan gerai Bakul Dimsum dinyatakan layak. Analisis sensitivitas digunakan dalam tiga skenario yaitu kenaikan harga bahan baku dengan sensitivitas 10%, sensitivitas kenaikan gaji pegawai 21%, dan sensitivitas penurunan permintaan 5%. Untuk analisis risiko, pengukuran risiko diperoleh total presentase sebesar 5,20%.

**Kata kunci**— Bakul Dimsum, analisis kelayakan, NPV, IRR, PBP

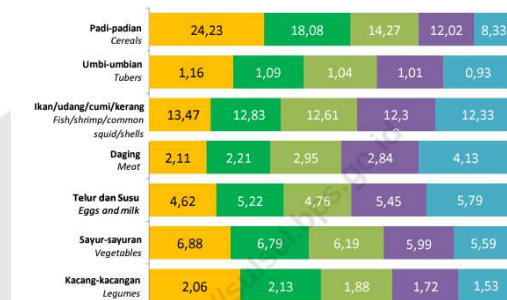
## I. PENDAHULUAN

Usaha di bidang makanan atau kuliner adalah salah satu jenis bisnis yang mendapat banyak minat dari masyarakat karena selain dapat menghasilkan pendapatan yang signifikan, sektor kuliner juga menjadi salah satu jenis usaha yang menjanjikan untuk dijalankan karena makanan sendiri merupakan kebutuhan dasar manusia. Berdasarkan data Kemenperin tahun 2021, industri makanan dan minuman di Indonesia menjadi penyumbang terbesar disektor pengolahan non migas sebesar 38,42% pada triwulan II dan berkontribusi terhadap PDB nasional sebesar 6,66% (Kemenperin, 2021). Dengan demikian, industri makanan dan minuman diperkirakan akan tetap menjadi salah satu pilar utama pertumbuhan ekonomi Indonesia. Berdasarkan pernyataan diatas, berikut merupakan Tabel I.1 yang menunjukkan laju pertumbuhan PDB 2018-2022 pada industri makanan dan minuman.

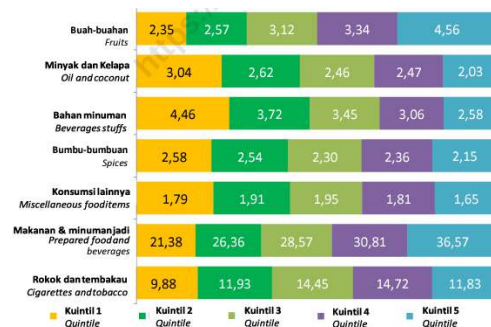
TABEL I. 1  
Laju Pertumbuhan Industri Makanan dan Minuman

	Laju Pertumbuhan Kumulatif PDB (Seri 2010) Industri Makanan dan Minuman				
	2018	2019	2020	2021	2022
Tahunan	7,91%	7,78%	1,58%	2,54%	4,9%

Dilihat dari data sebelumnya, maka pada tahun 2023 PDB industri makanan dan minuman akan diproyeksikan naik seiring dengan normalnya kegiatan masyarakat. Dengan begitu Salah satu industri makanan yang akan terus berkembang adalah industri makanan olahan siap saji. Hal ini didasarkan pada data Susenas dari Badan Pusat Statistik (2021) mengenai presentase pengeluaran makanan masyarakat Sulawesi Selatan dari empat belas jenis komoditas makanan. Berikut merupakan presentase pengeluaran per kapita menurut kelompok komoditas makanan di Sulawesi Selatan tahun 2021.



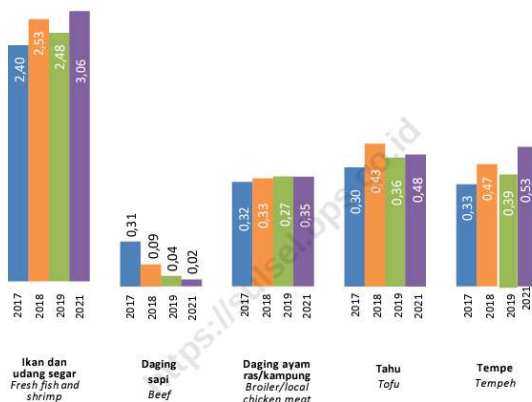
GAMBAR I. 1  
Presentase Pengeluaran Komoditas Makanan per September 2021



GAMBAR I. 2  
Presentase Pengeluaran Komoditas Makanan per September 2021 (lanjutan)

Berdasarkan data pada Gambar I.1, pengeluaran untuk makanan dan minuman merupakan salah satu pengeluaran terbesar yang ada pada setiap kuantil. Pendapatan yang meningkat secara perlahan serta berubahnya pola hidup praktis mengakibatkan terjadinya pergeseran pengeluaran untuk komoditas makanan yang akan dikonsumsi, yaitu meningkatnya pengeluaran yang dibelanjakan untuk komoditas makanan yang lebih baik.

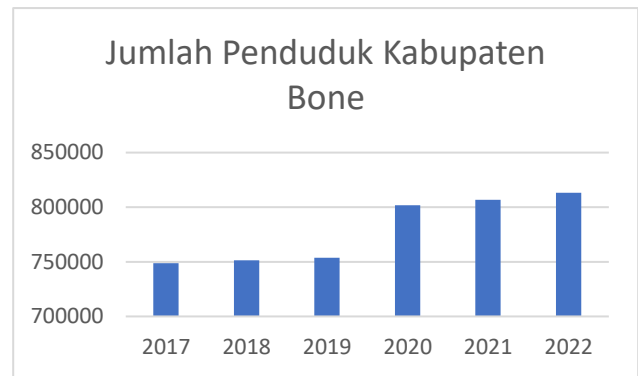
Dari empat belas komoditas makanan diatas, komoditas tersebut dibagi menjadi lima yang pada umumnya dikonsumsi oleh sebagian besar masyarakat Indonesia seperti daging sapi, daging ayam, daging ikan, tempe, dan tahu. Berikut adalah angka rata-rata konsumsi penduduk terhadap beberapa jenis komoditas makanan di daerah Sulawesi Selatan.



GAMBAR I.3  
Rata-rata Konsumsi per September 2017-2021

Berdasarkan Gambar I.3, pola konsumsi per kapita untuk ikan dan udang segar, daging ayam ras/kampung, tahu dan tempe mengalami peningkatan. Sedangkan pada komoditas daging sapi, konsumsi tiap tahunnya cenderung turun. Hal ini bisa diakibatkan oleh beberapa faktor, misalnya seperti turunnya permintaan ataupun naiknya harga daging sapi sehingga yang dapat membeli atau mengkonsumsi daging sapi hanya kalangan tertentu saja.

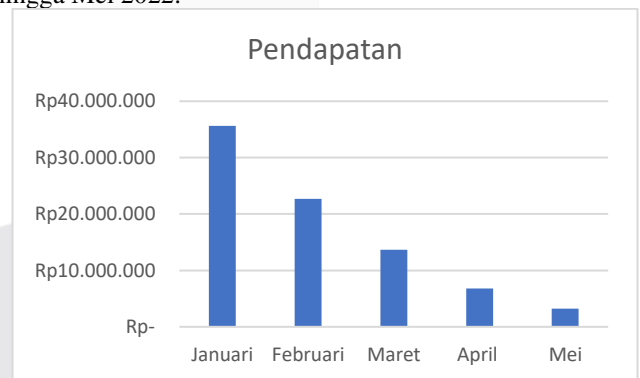
Dari data yang telah disajikan di atas, terdapat peluang yang menguntungkan untuk bisnis makanan di Kabupaten Bone, Sulawesi Selatan. Terutama, peluang bisnis kuliner yang menggunakan bahan dasar daging ayam dan bahan dasar ikan/udang segar juga memiliki potensi yang baik, seperti yang terlihat dari data rata-rata konsumsi, kedua jenis komoditas makanan tersebut mengalami peningkatan pada provinsi Sulawesi Selatan. Peluang untuk menjalankan bisnis kuliner makanan di tahun 2023 cukup baik karena Proyeksi menunjukkan bahwa pertumbuhan PDB Industri penyedia makanan dan minuman akan terus meningkat. Dalam hal ini, pasar yang perlu dilihat adalah jumlah orang yang ada disuatu kawasan yang akan dituju yaitu jumlah penduduk dari provinsi Sulawesi Selatan. Berikut merupakan data jumlah penduduk dari provinsi Sulawesi Selatan.



GAMBAR I.4  
Jumlah Penduduk Kabupaten Bone

Berdasarkan data jumlah penduduk yang diambil dari BPS seperti gambar diatas, Industri kuliner makanan atau makalan olahan siap jadi di Kabupaten Bone Sulawesi Selatan mempunyai peluang yang sangat baik dikarenakan memiliki potensi pasar yang cukup sangat besar. Jumlah penduduk Kabupaten Bone Sulawesi Selatan per tahun 2022 sebanyak kurang lebih 800 ribu jiwa yang dimana jumlah tersebut sangat banyak dan berpotensi menjadi pasar yang potensial kedepannya.

Bisnis usaha Bakul Dimsum dimulai pada tahun 2021, karena pemilik usaha merupakan seseorang yang senang memasak dan melihat peluang yang ada menyebabkan pemilik usaha mendirikan usaha makanan Bakul Dimsum. Setelah usaha ini berdiri, pendapatan dan jumlah permintaan yang didapatkan mengalami penurunan pasar karena berbagai faktor seperti baru pulihnya keadaan ekonomi, persaingan dan lain sebagainya. Dibawah ini merupakan pendapatan dari usaha Bakul Dimsum selama bulan januari hingga Mei 2022.



GAMBAR I.5  
Pendapatan Bakul Dimsum

Dapat dilihat, bahwa pendapatan Bakul Dimsum setiap bulannya terus menurun. Hal dikarenakan pada tahun 2022 sedang terjadi perubahan ekonomi akibat pandemi yang sebelumnya terjadi dimana banyak orang kehilangan pekerjaan sehingga mengurangi jumlah pengeluaran. Selain itu, seiring dengan berjalannya waktu dan membaiknya kondisi menyebabkan banyak orang yang mulai berbelanja dan tentunya banyak dari berbagai jenis usaha yang mulai buka sehingga pendapatan yang didapatkan cenderung menurun setiap bulannya.

Berdasarkan peluang yang ada dalam industri makanan dan minuman serta keinginan pemilik dalam memindahkan usaha dikarenakan penjualan yang menurun, maka

diperlukan perhitungan atau analisis kelayakan dalam perencanaannya. Analisis kelayakan bertujuan untuk memastikan pembukaan gerai usaha Bakul Dimsum ini layak atau tidak untuk dilanjutkan kedepannya. Oleh karena itu, analisis kelayakan ini ditinjau melalui tiga aspek yaitu aspek pasar, aspek teknis, dan aspek finansial. Hasil dari analisis kelayakan diharapkan dapat membantu memberikan gambaran bagi pemilik mengenai bisnisnya pada masa yang akan datang.

## II. KAJIAN TEORI

### A. Bisnis

Bisnis adalah suatu organisasi yang menjual barang atau jasa dalam rangka untuk mendapatkan keuntungan (Griffin & Ebert, 2007). Menurut Huat, T Chwee (1990) bisnis dalam arti luas menggambarkan semua aktifitas yang menghasilkan barang dan jasa dalam kehidupan sehari-hari. Bisnis adalah suatu sistem yang memproduksi barang dan jasa untuk memuaskan segala kebutuhan masyarakat (*business is then simply a system that produces goods and service to satisfy the needs of our society*).

### B. Studi Kelayakan Bisnis

Studi kelayakan bisnis memiliki peranan yang sangat penting dalam mengevaluasi apakah suatu bisnis layak atau tidak untuk dijalankan. Menurut Suliyanto (2010) studi kelayakan bisnis adalah penelitian yang bertujuan untuk memutuskan apakah sebuah ide bisnis layak untuk dijalankan atau tidak. Sebuah ide bisnis dianggap pantas untuk dijalankan jika memberikan manfaat yang lebih besar kepada semua pihak yang terlibat (*stakeholder*) dibandingkan dengan dampak negatif yang mungkin timbul.

### C. Aspek Studi Kelayakan Bisnis

Menurut Suliyanto (2010), terdapat beberapa aspek yang perlu diperhatikan dalam studi kelayakan bisnis, yaitu sebagai berikut:

#### 1. Aspek Pasar

aspek pasar sendiri merupakan aspek yang berkaitan dengan kondisi pasar dari suatu industri yang dijalankan oleh sebuah bisnis. Pasar adalah tempat di mana penjual dan pembeli berinteraksi, atau di mana kekuatan permintaan dan penawaran bertemu untuk membentuk harga. Ukuran pasar bergantung pada jumlah individu yang menunjukkan kebutuhan dan kemampuan untuk berpartisipasi dalam pertukaran. Dengan begitu, aspek pasar bertujuan untuk mengetahui seberapa besar luas pasar, pertumbuhan permintaan, market share (pangsa pasar), kondisi persaingan, dan siklus hidup dari produk yang sama.

#### 2. Aspek Teknis

Menurut Husnan & Suwarsono (2000) aspek teknis merupakan suatu aspek yang berhubungan dengan pengembangan suatu proyek secara teknis dan pengoperasiannya setelah proyek selesai dibangun. Aspek teknis merupakan suatu aspek yang berhubungan dengan proses pembangunan bisnis secara teknik, misalnya seperti lokasi, tinggi bangunan, luas bangunan, dan tata ruang.

#### 3. Aspek Finansial

Menurut Umar (2009) aspek finansial merupakan aspek yang berkaitan dengan kondisi keuangan suatu usaha baik dari investasi awal dan keuntungan yang diperoleh dari

penjualan. Aspek finansial sendiri bersifat kuantitatif karena digunakan untuk menganalisis dana dalam menjalankan suatu usaha. Terdapat beberapa hal yang dibahas dalam aspek finansial seperti:

- a. Sumber dana
- b. Arus kas
- c. Kriteria Investasi (NPV, IRR, PBP)

### D. Analisis Sensitivitas

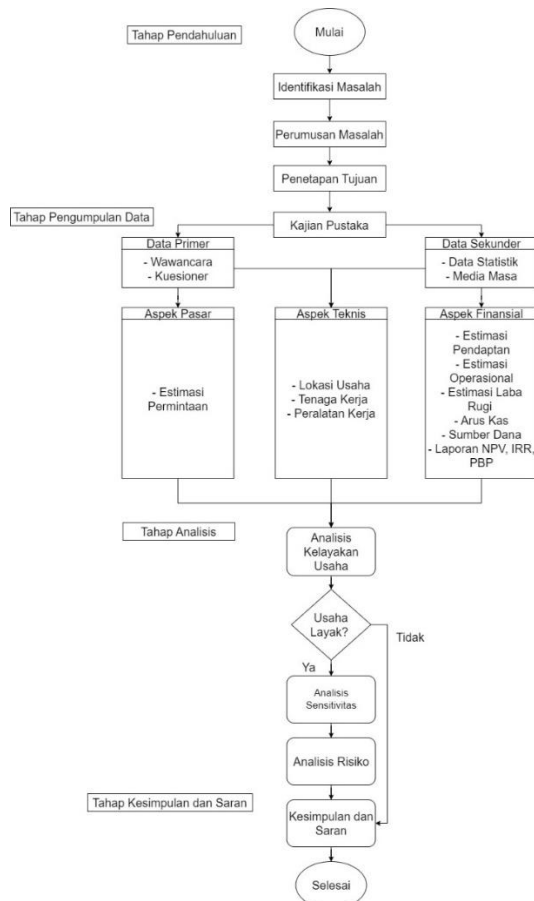
Analisis sensitivitas adalah analisis yang digunakan dalam pengambilan suatu keputusan untuk mengukur sejauh mana perubahan dalam satu atau beberapa keadaan tertentu dapat mempengaruhi hasil atau kinerja suatu proyek, investasi, atau keputusan bisnis. Oleh karena itu, analisis sensitivitas adalah metode analitik yang digunakan untuk mengevaluasi bagaimana penerimaan keseluruhan akan berubah jika terjadi perubahan yang tak terduga dan berbeda dari rencana awal. Menurut Giatman (2005) terdapat parameter-parameter yang memerlukan analisa sensitivitas antara lain:

- a. Investasi
- b. Pendapatan
- c. Pengeluaran
- d. Suku bunga

### E. Analisis Risiko

Menurut Hanafi (2006) risiko merupakan perbedaan nilai atau penyimpangan antara tingkat pengembalian yang diharapkan (expected return) dengan tingkat pengembalian aktual (actual return).

III. METODE



GAMBAR III. 1  
Sistematika Penyelesaian Masalah

Gambar III. 1 menggambarkan sistematika penyelesaian masalah pada penelitian ini. Langkah-langkah penyelesaian masalah akan dimulai dengan tahap pendahuluan dengan melakukan identifikasi masalah. Lalu akan dilakukan perumusan masalah dan tujuan dari kegiatan penelitian yang dilakukan. Langkah berikutnya adalah tahap pengumpulan data yang akan digunakan untuk menghitung layak atau tidaknya pembukaan gerai usaha. Setelah mendapatkan semua data, langkah berikutnya adalah tahap pengolahan data yang mencakup aspek pasar, aspek teknis, dan aspek finansial. Penentuan layak atau tidaknya pada penelitian ini menggunakan pendekatan NPV, IRR, dan PBP. Selain itu, analisis sensitivitas dan analisis risiko digunakan sebagai bahan pertimbangan untuk pengambilan keputusan pembukaan gerai. Setelah melakukan perhitungan, tahap terakhir dilakukan untuk menyimpulkan hasil dari analisis kelayakan usaha.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Aspek Pasar

Penelitian dimulai dengan cara penyebaran kuesioner kepada 100 orang responden di Kabupaten Bone Sulawesi Selatan dengan rentang usia 15 tahun keatas. Sehingga didapatkan data aspek pasar sebagai berikut:

1. Pasar Potensial

Pasar potensial usaha Bakul Dimsum adalah sebanyak 93% dari total jumlah penduduk Sulawesi Selatan dari usia

15 tahun keatas, sehingga jumlah pasar potensial Bakul Dimsum sebanyak 756.264.

2. Pasar Tersedia

Pasar tersedia dari usaha Bakul Dimsum adalah sebanyak 74% dari total pasar potensial, sehingga jumlah pasar tersedia Bakul Dimsum sebanyak 559.635.

3. Pasar Sasaran

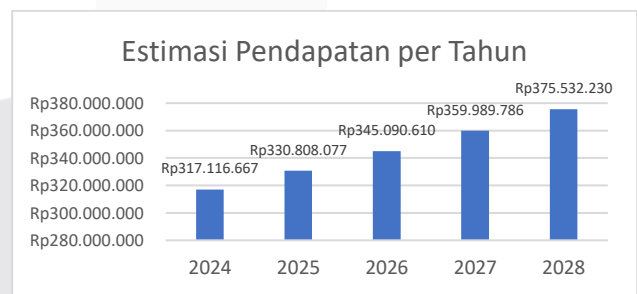
Pasar sasaran dari usaha Bakul Dimsum adalah sebanyak 3,4% dari total pasar tersedia, sehingga jumlah pasar sasaran Bakul Dimsum sebanyak 19.027.

B. Aspek Teknis

Dalam aspek teknis, data yang digunakan merupakan data yang berasal dari perhitungan estimasi demand Bakul Dimsum dan wawancara. Terdapat beberapa hal yang dianalisis pada aspek teknis seperti kebutuhan peralatan, struktur organisasi, sistem kerja, estimasi tenaga kerja, diagram aktivitas, dan lokasi usaha. Pada perhitungan estimasi kerja, didapatkan jumlah tenaga yang dibutuhkan sebanyak 1 orang pada karyawan produksi dan tidak ada penambahan pada karyawan gerai, sehingga total karyawan yang bekerja pada Bakul Dimsum adalah sebanyak 4 orang karyawan produksi dan 2 orang karyawan gerai.

C. Aspek Finansial

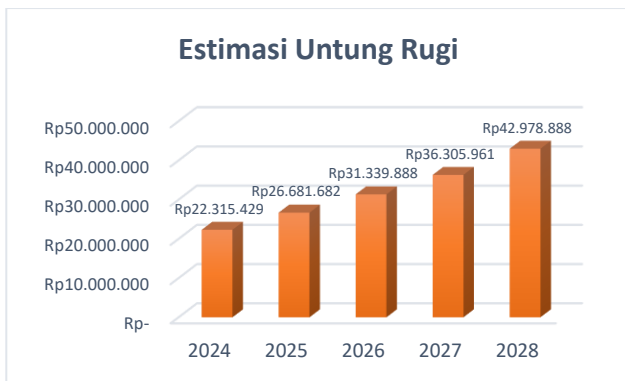
Pada aspek finansial, menjelaskan mengenai kebutuhan finansial Bakul Dimsum diantaranya seperti kebutuhan dana, estimasi pendapatan, estimasi laba rugi, estimasi arus kas, dan proyeksi neraca selama lima tahun yang akan datang. Kebutuhan dana untuk menjalankan usaha Bakul Dimsum membutuhkan dana sebesar Rp50.379.025 yang terdiri dari biaya investasi peralatan sebesar Rp26.151.900 dan biaya *working capital* sebesar Rp24.227.125. Selanjutnya dilakukan perhitungan kelayakan usaha menggunakan pendekatan NPV, IRR, dan PBP untuk mengetahui layak atau tidaknya suatu usaha. Berikut ini merupakan grafik estimasi pendapatan selama lima tahun:



GAMBAR IV. 1  
Estimasi Pendapatan

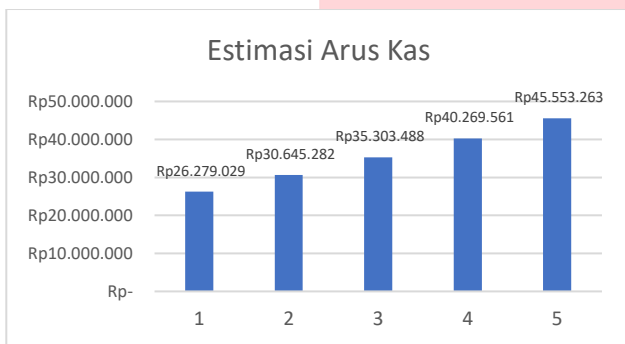
Gambar IV. 1 menunjukkan estimasi pendapatan yang setiap tahunnya mengalami peningkatan. Setelah melakukan pembuatan laporan estimasi pendapatan, selanjutnya melakukan pembuatan laporan laba rugi pada Bakul Dimsum selama lima tahun kedepan:





GAMBAR IV. 2  
Laba Rugi

Gambar IV. 2 menunjukkan estimasi laba rugi yang setiap tahunnya mengalami peningkatan. Setelah melakukan pembuatan laporan estimasi laba rugi, selanjutnya melakukan pembuatan laporan arus kas pada Bakul Dimsum selama lima tahun kedepan:



GAMBAR IV. 3  
Arus Kas

Gambar IV. 3 menunjukkan estimasi arus kas yang setiap tahunnya mengalami peningkatan. Setelah melakukan pembuatan laporan estimasi laba rugi, dilakukan perhitungan kelayakan usaha menggunakan pendekatan NPV, IRR, dan PBP. Dari hasil perhitungan yang telah dilakukan, didapatkan nilai NPV sebesar Rp66.870.304, nilai IRR sebesar 56,11%, dan PBP selama 2,16 tahun. Nilai MARR yang digunakan adalah 14,23%. Dikarenakan  $NPV > 0$ ,  $IRR > MARR$ , maka pembukaan gerai Bakul Dimsum dikatakan Layak.

#### D. Analisis Sensitivitas

Pada penelitian ini, analisis sensitivitas digunakan pada tiga keadaan yaitu kenaikan harga bahan baku, kenaikan gaji pegawai, dan penurunan jumlah permintaan. Berdasarkan hasil sensitivitas pada kenaikan harga bahan baku, didapatkan nilai sensitivitas sebesar 10%. Pada kenaikan gaji pegawai didapatkan nilai sensitivitas sebesar 21%. Pada penurunan jumlah permintaan didapatkan nilai sensitivitas sebesar 5%.

#### E. Analisis Risiko

Pada analisis risiko, risiko yang mungkin dihadapi oleh usaha Bakul Dimsum yaitu adanya kompetitor sebesar 1%, adanya inflasi sebesar 3,20%, dan adanya perubahan harga bahan baku sebesar 1%. Berdasarkan risiko tersebut, diperoleh nilai risiko sebesar 5,20%. Nilai tersebut akan ditambahkan dengan nilai MARR sebelumnya untuk

dibandingkan dengan nilai IRR. Dengan begitu, nilai MARR adalah 5,20% ditambahkan nilai MARR sebelumnya 14,23% sehingga menjadi 19,23%. Perhitungan yang dilakukan menghasilkan nilai NPV sebesar Rp52.375.344, PBP selama 2,33 tahun, dan IRR 56,11% masih lebih besar daripada MARR 19,43%. Oleh karena itu, pembukaan gerai Bakul Dimsum masih dikatakan layak.

## V. KESIMPULAN

Berdasarkan serangkaian kegiatan penelitian yang sudah dilakukan, maka didapatkan hasil untuk aspek pasar pada pasar potensial sebesar 93%, 74% pasar tersedia dari total pasar potensial, 3,4% pasar sasaran dari total pasar tersedia atau sama dengan 19.027 jiwa. Pada aspek teknis total nilai investasi yang dibutuhkan sebesar Rp50.379.025. Nilai tersebut terdiri dari biaya pembelian peralatan sebesar Rp26.151.900 dan biaya *working capital* sebanyak Rp24.227.125. Selain itu, terdapat penambahan jumlah tenaga kerja pada pegawai produksi sebanyak 1 orang. Sehingga, total pegawai yang bekerja pada Bakul Dimsum berjumlah 2 orang pada gerai dan 4 orang pada produksi. Pada aspek finansial, setelah dilakukan perhitungan didapatkan hasil NPV sebesar Rp66.870.304, nilai IRR sebesar 56,11%, dan *Payback Period* selama 2,16 tahun. Analisis sensitivitas diperhitungkan pada tiga hal yaitu kenaikan harga bahan baku dengan nilai sensitivitas sebesar 10%, kenaikan gaji pegawai dengan nilai sensitivitas sebesar 21%, serta turunnya jumlah permintaan dengan nilai sensitivitas sebesar 5%. Pada analisis risiko terjadi peningkatan nilai MARR menjadi 19,43% dengan menghasilkan nilai NPV sebesar Rp52.375.344 dan *Payback Period* selama 2,33 tahun.

## REFERENSI

- Armstrong, P. K. (2016). *Prinsip-prinsip Pemasaran Edisi 13*. Jakarta: Erlangga.
- Enny, A. (2009). Perencanaan Produksi dengan Metode De Novo Programming untuk Memperoleh Keuntungan yang Maksimal di PT. KERAMIK DIAMON INDUSTRIES Gresik. *Jurnal Penelitian Ilmu-Ilmu Teknik*, 58-59.
- Giatman, M. (2005). *Ekonomi Teknik*. Jakarta: PT Raja Grafindo.
- Griffin, R. W. (2007). *Bisnis Edisi 8*. Jakarta: Erlangga.
- Huat, T. C. (1990). *Management of business 5th.ed*. Singapore: McGraw-Hill Book.
- Handayani, Sesilia Fajar. (2013). *Segmentasi Pasar Warung Burjo Dikawasan Babarsari Khususnya Daerah Kledokan Dan Tambak Bayan*. Diakses melalui <https://e-journal.uajy.ac.id/3906/>
- Jakfar, K. d. (2007). *Studi Kelayakan Bisnis Edisi Kedua*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.

- Keller, P. K. (2012). *Manajemen Pemasaran Edisi Ketiga Belas*. Jakarta: Erlangga.
- Muhammad, S. H. (2014). *Studi Kelayakan Proyek*. Yogyakarta: UPP STIM YKPN.
- Philip Kotler, G. A. (2016). *Prinsip-prinsip Pemasaran Edisi 13*. Jakarta: Erlangga.
- Purnomo, H. (2004). *Perencanaan & Perancangan Fasilitas Edisi ke Satu*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Rico Pahlevi, W. A. (2014). Analisis Kelayakan Usaha Agroindustri Kopi Luwak di Kecamatan Balik Bukit Kabupaten Lampung Barat. *Jurnal Ilmu Ilmu Agribisnis*, 48-55.
- Siswanto, S. (1993). *Studi Kelayakan Proyek*. Jakarta: PT Midas Surya Grafindo.
- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: PT Alfabet.
- Sunyoto, D. (2014). *Konsep Dasar Riset Pemasaran dan Perilaku Konsumen*. Yogyakarta: Center for Academic Publishing Service.
- Tjiptono, F. (2008). *Strategi Pemasaran*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Umar, H. (2009). *Studi Kelayakan Bisnis Edisi 3*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wijayanto, D. (2012). *Pengantar Manajemen*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Badan Pusat Statistik. [Seri 2010] *Laju Pertumbuhan PDB Seri 2010 (Persen)*. Diakses melalui : [https://www.bps.go.id/indikator/indikator/view\\_data/0000/d/ata/104/sdgs\\_17/2](https://www.bps.go.id/indikator/indikator/view_data/0000/d/ata/104/sdgs_17/2)
- Badan Pusat Statistik. 2022. *Pengeluaran Untuk Konsumsi Penduduk Provinsi Sulawesi Selatan September 2021*. Diakses melalui : <https://sulsel.bps.go.id/publication/2022/09/09/4c2533750017406c6037c7ba/pengeluaran-untuk-konsumsi-penduduk-provinsi-sulawesi-selatan-september-2021.html>
- Badan Pusat Statistik. *Jumlah Penduduk Menurut Kabupaten/Kota (Jiwa), 2019-2021*. Diakses melalui : <https://sulsel.bps.go.id/indikator/12/83/2/jumlah-penduduk.html>
- Badan Pusat Statistik. [Seri 2010] *Laju Pertumbuhan PDRB Tahunan Menurut Lapangan Usaha (Persen), 2020-2021*. Diakses melalui : <https://sulsel.bps.go.id/indikator/52/1747/1/-seri-2010-laju-pertumbuhan-pdrb-tahunan-menurut-lapangan-usaha.html>
- Kemenperin. 2021. *Pasok Kebutuhan Pangan Selama Pandemi, Kontribusi Industri Mamin Meroket*. Diakses melalui : <https://kemenperin.go.id/artikel/22682/Pasok-Kebutuhan-Pangan-Selama-Pandemi,-Kontribusi-Industri-Mamin-Meroket%20%20%20>