

Analisis kelayakan bisnis: Warung makan Mbak Anni di Kota Batu dalam menghadapi tantangan industri kuliner

Tazkiya Shofiyatuz Zahro^{1*}, Aminatur Rofiah², Ilma Sufia^{3*}, Nihayatu Aslamatis Solekah⁴

^{1,2,3,4}Program Studi Perbankan Syariah, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang
e-mail: *ilmasufia50@gmail.com

Kata Kunci:

Warung Makan, Industri Kuliner, Kelayakan Usaha

Keywords:

Food Stalls, Culinary Industry, Business Feasibility

ABSTRAK

Warung Makan Mbak Anni adalah salah satu tempat kuliner yang berada di pusat Kota Batu. Warung ini berdiri sejak tahun 2002. Tujuan penelitian ini adalah Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis aspek hukum, aspek lingkungan, aspek pasar dan pemasaran, aspek teknik dan teknologi, aspek manajemen dan sumber daya manusia, aspek keuangan dan aspek AMDAL Warung Makan Mbak Anni di Kota Batu dalam menghadapi tantangan industri kuliner. Metode penelitian ini adalah metode kualitatif yang digunakan untuk menganalisis aspek hukum, pemasaran, teknik dan teknologi, manajemen dan organisasi,

keuangan dan aspek AMDAL, pada studi kelayakan bisnis warung makan Mbak Anni di Kota Batu. Metode ini dapat dilakukan dengan menggunakan wawancara, observasi, atau analisis isi. Hasil penelitian ini adalah Berdasarkan analisis kelayakan Warung Mbak Anni, kesimpulannya adalah bahwa usaha ini secara umum dinilai layak dengan nilai kelayakan yang cukup baik pada berbagai aspek, termasuk aspek hukum, lingkungan, pasar dan pemasaran, teknik dan teknologi, manajemen dan sumber daya manusia, keuangan, serta aspek AMDAL. Namun, terdapat beberapa rekomendasi yang dapat diterapkan untuk meningkatkan performa dan keberlanjutan bisnis.

ABSTRACT

Warung Makan Mbak Anni is one of the culinary places in the center of Batu City. This stall was founded in 2002. The aim of this research is The aim of this research is to analyze legal aspects, environmental aspects, market and marketing aspects, technical and technological aspects, management and human resources aspects, financial aspects and AMDAL aspects of Mbak Anni's Warung in Batu City in facing the challenges of the culinary industry. This research method is a qualitative method used to analyze legal, marketing, technical and technological, management and organizational, financial and AMDAL aspects, in the feasibility study of Mbak Anni's food stall business in Batu City. This method can be carried out using interviews, observation, or content analysis. The results of this research are Based on the feasibility analysis of Warung Mbak Anni, the conclusion is that this business is generally considered feasible with fairly good feasibility scores in various aspects, including legal, environmental, market and marketing, engineering and technology, management and human resources, financial, as well as AMDAL aspects. However, there are several recommendations that can be implemented to improve business performance and sustainability.



This is an open access article under the [CC BY-NC-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/) license.

Copyright © 2023 by Author. Published by Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.

PENDAHULUAN

Industri kuliner merupakan salah satu industri yang terus berkembang di Indonesia. Hal ini didukung oleh pertumbuhan penduduk yang meningkat, perubahan gaya hidup masyarakat, dan meningkatnya daya beli masyarakat (Faizah, 2022). Kota Batu merupakan salah satu kota di Indonesia yang memiliki potensi wisata yang tinggi. Hal ini menjadikan Kota Batu sebagai salah satu tujuan wisata kuliner bagi wisatawan domestik maupun mancanegara (Vga et,al 2018).

Warung Makan Mbak Anni adalah salah satu tempat kuliner yang berada di pusat Kota Batu. Warung ini berdiri sejak tahun 2002. Terdapat beberapa menu yang dijual di warung ini, diantaranya yaitu rujak cingur, nasi campur, nasi pecel, nasi krengsengan, lalapan ayam dan lalapan bebek goreng, serta beberapa olahan susu sapi segar. Alasan dibangunnya Warung Mbak Anni yaitu untuk memenuhi kebutuhan ekonomi. Namun, warung makan Mbak Anni juga menghadapi berbagai tantangan dalam menghadapi persaingan industri kuliner yang semakin ketat. Tantangan tersebut antara lain adalah semakin banyaknya warung makan baru yang bermunculan, persaingan harga yang semakin kompetitif, dan perubahan selera konsumen. Alternatif yang biasa digunakan untuk menghadapi tantangan tersebut adalah dengan memperhatikan beberapa aspek dalam kelayakan suatu usaha. Aspek-aspek tersebut diantaranya yaitu aspek hukum, aspek lingkungan, aspek pasar dan pemasaran, aspek teknik dan teknologi, aspek manajemen dan sumber daya manusia, aspek keuangan dan aspek AMDAL.

Gap riset dalam penelitian ini adalah studi kelayakan bisnis yang telah dilakukan Achmad (2022) serta Adhitama & Budi (2022). Penelitian-penelitian tersebut memiliki kesamaan dengan penelitian ini, yaitu membahas tentang analisis kelayakan bisnis. Namun, penelitian-penelitian tersebut memiliki beberapa perbedaan dengan penelitian ini. Perbedaan pertama adalah pada aspek yang dikaji. Penelitian-penelitian tersebut hanya berfokus pada aspek finansial saja, sedangkan penelitian ini akan mengkaji aspek finansial dan non-finansial. Aspek non-finansial yang akan dikaji meliputi aspek pemasaran, operasional, dan manajemen. Perbedaan kedua adalah pada tantangan industri kuliner yang dikaji. Penelitian-penelitian tersebut tidak mengkaji secara mendalam tantangan industri kuliner yang dihadapi oleh perusahaan yang diteliti. Penelitian ini akan mengkaji secara mendalam tantangan industri kuliner yang dihadapi oleh Warung Makan Mbak Anni. Dengan adanya perbedaan-perbedaan tersebut, penelitian ini diharapkan dapat memberikan hasil yang lebih komprehensif dan mendalam dibandingkan dengan penelitian-penelitian sebelumnya. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis aspek hukum, aspek lingkungan, aspek pasar dan pemasaran, aspek teknik dan teknologi, aspek manajemen dan sumber daya manusia, aspek keuangan dan aspek AMDAL Warung Makan Mbak Anni di Kota Batu dalam menghadapi tantangan industri kuliner.

Metode penelitian ini adalah metode kualitatif yang digunakan untuk menganalisis aspek hukum, pemasaran, teknik dan teknologi, manajemen dan organisasi, keuangan dan aspek AMDAL, pada studi kelayakan bisnis warung makan Mbak Anni di Kota Batu. Metode ini dapat dilakukan dengan menggunakan wawancara, observasi, atau analisis isi.

PEMBAHASAN

Warung Mbak Anni di Kota Batu merupakan usaha perseorangan. Dengan kata lain Ibu Andriani Siswanti merupakan pemilik usaha dan juga yang menjalankan usahanya sendiri. Berikut hasil analisis studi kelayakan bisnis ditinjau dari beberapa aspek:

Aspek Hukum

Berdasarkan dari observasi dan wawancara, Warung Makan Mbak Anni merupakan salah satu bisnis yang sudah sesuai dengan hukum yang ada di Indonesia. Usaha ini juga sudah memiliki izin usaha meskipun masih terdapat beberapa hal yang belum terpenuhi. Warung Makan Mbak Anni sudah memiliki beberapa surat izin usaha seperti surat wajib pajak, nomor induk berusaha, sertifikat halal dan NPWP. Akan tetapi dalam usaha Warung Mbak Anni terdapat beberapa perizinan yang masih belum terpenuhi yaitu izin memperoleh prinsip, izin mendirikan bangunan dan izin gangguan (HO). Nilai dari Analisis Kelayakan Aspek Hukum Warung Mbak Anni sebesar 3,5 dan dinyatakan sudah layak.

Berdasarkan aspek perizinan dan hukum, dapat disimpulkan bahwa Warung Mbak Anni di Kota Batu merupakan usaha yang telah memenuhi persyaratan legalitas. Hal ini menunjukkan bahwa usaha ini telah menjalankan kegiatannya secara profesional dan bertanggung jawab. Dengan adanya semua dokumen legal tersebut, maka Warung Mbak Anni dapat dikatakan telah memenuhi aspek hukum untuk menjalankan usahanya.

Aspek Lingkungan

Warung Mbak Anni memiliki beberapa pesaing yaitu warung ayam tulang lunak, bebek Surabaya, dan warung sidorukun. Masing-masing warung memiliki kelebihan dan kekurangannya sendiri. Persaingan ini menjadi ancaman bagi Warung Mbak Anni. Namun, Warung Mbak Anni memiliki keunggulan berupa varian menu yang lebih beragam. Warung Mbak Anni membeli bahan baku dari pemasok langganan, yaitu pasar Kota Batu, peternak ayam, dan peternak bebek. Pelanggan Warung Mbak Anni terdiri dari wisatawan dan masyarakat lokal. Estimasi pengeluaran pelanggan Warung Mbak Anni berkisar antara Rp 20.000 hingga Rp 30.000. Persaingan antar pesaing merupakan salah satu kekuatan yang dapat mempengaruhi persaingan dalam suatu industri. Semakin banyak pesaing yang ada dalam suatu industri, maka semakin besar pula persaingan yang terjadi. Hal ini dapat menyebabkan penurunan harga, peningkatan biaya, dan penurunan keuntungan bagi perusahaan (Meftahudin et, al 2018). Nilai dari Analisis Kelayakan Aspek Lingkungan Warung Mbak Anni Sebesar 3,54 dan dinyatakan sudah layak. Akan tetapi masih ada 1 aspek yang harus diperbaiki lagi karena memiliki nilai 2 yaitu aspek lingkungan global.

Berdasarkan hasil dari penilaian aspek lingkungan tersebut secara umum Warung Mbak Anni dianggap layak dari segi lingkungan, namun terdapat spesifik masalah atau kekurangan pada aspek lingkungan global yang perlu diperbaiki atau ditingkatkan. Oleh karena itu, disarankan untuk melakukan evaluasi lebih lanjut dan mengimplementasikan perubahan atau strategi yang dapat meningkatkan nilai pada aspek lingkungan global.

tersebut agar bisnis menjadi lebih berkelanjutan dan memenuhi standar yang diinginkan.

Aspek Pemasaran

Usaha Warung Mbak Anni menunjukkan potensi pasar yang sangat besar, didukung oleh meningkatnya tingkat konsumsi masyarakat, terutama karena lokasinya yang strategis di sekitar alun-alun Kota Batu. Keberadaan usaha ini di pusat kota memberikan peluang besar, mengingat semakin banyaknya pengunjung yang datang ke alun-alun, akan semakin banyak pula pengunjung yang berkunjung ke Warung Mbak Anni. Meskipun terdapat sekitar 4 pesaing yang menawarkan produk serupa, Warung Mbak Anni memiliki beberapa langganan yang membantu dalam pembiayaan produk mentah. Namun, pemungutan dana dapat fluktuatif bergantung pada tingkat kunjungan pengunjung. Analisis persaingan menyoroti adanya ancaman dari pesaing yang menjual produk serupa di pusat kota, tetapi Warung Mbak Anni memiliki kekuatan dalam karyawan yang profesional dan terlatih dengan baik, mampu memberikan pelayanan yang cepat dan tepat kepada konsumen. Dalam hal market share, Warung Mbak Anni menawarkan berbagai macam produk makanan dan minuman berkualitas tinggi dengan cita rasa khas. Dengan fokus pada produk-produk seperti nasi rawon, nasi pecel, ayam goreng, dan bebek goreng, usaha ini berhasil menarik perhatian konsumen pada berbagai waktu.

Strategi pemasaran Warung Mbak Anni mencakup keberadaan di kawasan wisata alun-alun Kota Batu, kemudahan diakses baik secara offline maupun online melalui layanan grabfood dan gofood. Penggunaan media promosi seperti banner di depan warung dan aktivitas di media sosial, khususnya Instagram, menjadi bagian penting dari upaya memperluas pangsa pasar dan meningkatkan visibilitas usaha ini di kalangan masyarakat. Nilai dari Analisis Kelayakan Bisnis Aspek Pasar dan Pemasaran Warung Mbak Anni sebesar 3,6 dan dinyatakan sudah layak. Nilai 3,6 pada Analisis Kelayakan Bisnis Aspek Pasar dan Pemasaran Warung Mbak Anni yang dinyatakan sudah layak mengindikasikan bahwa usaha tersebut memiliki potensi yang baik dan memenuhi kriteria kelayakan dalam aspek tersebut. Secara umum, semakin tinggi nilai yang diperoleh, semakin baik pula kelayakan bisnis tersebut dalam aspek pasar dan pemasaran. Dengan nilai 3,6, Warung Mbak Anni dinyatakan layak, artinya strategi pasar dan pemasaran yang diterapkan dianggap efektif dan sesuai dengan kondisi pasar dan kebutuhan konsumen di lokasi tersebut. Kemungkinan besar, aspek-aspek seperti segmentasi pasar, target konsumen, promosi, distribusi, dan penentuan harga telah dianalisis dan diimplementasikan dengan baik. Hal ini memberikan indikasi positif bahwa Warung Mbak Anni mampu bersaing di pasar dan memiliki potensi untuk menarik perhatian serta mempertahankan pelanggan. Meskipun nilai ini tinggi, tetap penting untuk terus memantau dan mengevaluasi kinerja pemasaran serta beradaptasi dengan perubahan kondisi pasar yang mungkin terjadi di masa mendatang.

Aspek Teknis dan Teknologi

Warung Mbak Anni berlokasi di Jl. Munif, Kelurahan Sisir, Kec. Batu, Kota Batu, yang dianggap sangat strategis karena berada di sekitar alun-alun Kota Batu, yang menjadi daya tarik utama bagi banyak wisatawan dan pengunjung kuliner setiap harinya. Bahan mentah yang dibeli memiliki kualitas baik, dan jarak yang dekat dengan pasar membuatnya mudah dijangkau. Keberadaan Warung Mbak Anni di lokasi ini juga mendapat respon positif dari masyarakat setempat. Luas produksi Warung Mbak Anni disesuaikan dengan jumlah pelanggan yang datang. Jika jumlah pelanggan sedikit, produksi dilakukan satu kali, tetapi jika pelanggan lumayan banyak, produksi dapat dilakukan lebih dari satu kali. Fokus pemasaran Warung Mbak Anni terbatas pada sekitar Kota Batu saja. Layout Warung Mbak Anni terstruktur dengan baik, dengan area produksi yang terletak di area depan dan belakang, sementara area konsumen berada di area tengah. Warung ini memiliki beberapa bagian, termasuk area pembelian bahan baku, produksi, dan pemasaran, yang dirancang untuk mendukung kelancaran operasional usaha. Meskipun Warung Mbak Anni menggunakan teknologi yang masih sederhana, seperti peralatan masak konvensional, teknologi tersebut telah terbukti mampu menghasilkan produk berkualitas baik. Dalam hal promosi produk, Warung Mbak Anni aktif menggunakan sosial media Instagram dan juga memanfaatkan fitur gojek dan grab sebagai perantara pemasaran, menunjukkan kesiapan dalam mengadopsi teknologi untuk mendukung strategi pemasaran modern.

Nilai 3,71 pada Analisis Kelayakan Bisnis Aspek Teknik dan Teknologi Warung Mbak Anni yang dinyatakan sudah layak mengindikasikan bahwa aspek teknik dan teknologi pada usaha tersebut memperoleh penilaian positif dan memenuhi standar kelayakan. Semakin tinggi nilai yang diperoleh, semakin baik pula kelayakan bisnis dalam aspek ini.

Aspek Sumber Daya Manusia

Warung Mbak Anni telah membentuk jadwal yang terstruktur untuk mengatur kegiatan penjualan, mulai dari pembelian bahan baku, produksi, hingga pemasaran produk. Jadwal tersebut melibatkan proses pembelian bahan baku pada pukul 5 pagi hingga 7 pagi, produksi dari pukul 7 pagi hingga 10 pagi, dan penjualan yang berlangsung dari pukul 10 pagi hingga 12 malam. Tenaga kerja Warung Mbak Anni berasal dari anggota keluarga sendiri, sehingga tidak ada pembagian spesifik dan semua anggota keluarga saling membantu dari pembelian bahan baku, produksi, hingga pemasaran produk. Namun, jika warung sedang ramai, owner akan mencari pegawai freelance untuk membantu. Analisis menunjukkan bahwa tenaga kerja Warung Mbak Anni, yang berasal dari keluarga sendiri, mampu memenuhi kebutuhan tenaga kerja secara optimal. Bahkan, jika warung sedang ramai, pemilik akan mencari pegawai freelance sebagai upaya tambahan untuk memastikan kebutuhan tenaga kerja terpenuhi secara maksimal. Struktur organisasi Warung Mbak Anni terdiri dari pemilik (owner), bagian produksi, bagian pemasaran, bagian keuangan, dan karyawan. Hal ini menunjukkan bahwa warung memiliki sebuah struktur yang terorganisir dengan peran dan tanggung jawab yang jelas di setiap bagian, menciptakan kerjasama yang harmonis dalam menjalankan operasional bisnisnya.

Nilai 4,3 pada Analisis Kelayakan Aspek Sumber Daya Manusia Warung Mbak Anni yang dinyatakan sudah layak mengindikasikan bahwa usaha ini memiliki kesiapan dan kelayakan yang sangat baik dalam mengelola aspek sumber daya manusia (SDM). Semakin tinggi nilai yang diperoleh, semakin baik kesiapan dan manajemen sumber daya manusia dalam menjalankan operasional bisnis.

Aspek Keuangan

Warung Mbak Anni melakukan pembelian kebutuhan investasi untuk jangka panjang, seperti mesin/peralatan, peralatan usaha, renovasi infrastruktur, dan biaya pra operasi. Perizinan seperti NPWP, NIB, dan sertifikat halal tidak memerlukan biaya karena ditangani oleh owner. Warung Mbak Anni menyewa tanah dan gedung, dan untuk mesin dan kendaraan, umur ekonomisnya adalah 5 tahun, sedangkan furniture memiliki umur ekonomis 10 tahun. Kebutuhan modal kerja Warung Mbak Anni digunakan untuk membeli bahan baku, persediaan bahan, dan uang kas. Modal kerja diperoleh dari pinjaman dan modal sendiri. Modal sendiri dari owner sebesar Rp 35.000.000, sementara modal pinjaman sebesar Rp 40.000.000. Biaya operasional Warung Mbak Anni melibatkan pembelian bahan baku, pembayaran listrik dan air, serta pembayaran kepada karyawan. Harga bahan baku bervariasi, mulai dari Rp 5.000. Pembayaran token listrik adalah Rp 20.000/3 hari, pembayaran air berkisar antara Rp 50.000 – Rp 60.000/bulan, dan pembayaran kepada karyawan freelance adalah Rp 50.000 – Rp 100.000/hari. Struktur permodalan Warung Mbak Anni terdiri dari modal sendiri dan modal pinjaman. Modal sendiri sebesar Rp 35.000.000, sedangkan modal pinjaman sebesar Rp 40.000.000 yang diperoleh dari Bank Rakyat Indonesia. Jadi, total modal keseluruhan yang diperoleh adalah Rp 75.000.000. Berikut analisis Kelayakan Aspek Keuangan Warung Mbak Anni:

Nilai Payback Period

Nilai Payback Period Warung Mbak Anni adalah 0,547. Nilai ini menunjukkan bahwa usaha tersebut akan dapat mengembalikan modalnya dalam waktu kurang dari 1 tahun.

Nilai NPV

Nilai NPV Warung Mbak Anni adalah Rp 4.256.155. Nilai ini menunjukkan bahwa usaha tersebut memiliki potensi untuk menghasilkan keuntungan yang besar.

Nilai Profitability

Nilai Profitability index 1,8224. Nilai ini menunjukkan bahwa usaha tersebut memiliki prospek yang baik.

Berdasarkan penjelasan di atas, dapat disimpulkan bahwa analisis kelayakan aspek keuangan Warung Mbak Anni menunjukkan bahwa usaha tersebut layak untuk dijalankan. Usaha tersebut memiliki potensi untuk menghasilkan keuntungan yang besar dan dapat mengembalikan modalnya dalam waktu yang relatif singkat.

Aspek AMDAL

Warung Mbak Anni tidak memiliki dampak negatif terhadap lingkungan. Hal tersebut dikarenakan dalam pengelolaan limbah, owner membuat wadah pembuangan limbah di dalam tanah serta mengelola limbah tersebut dengan efisien dan ramah lingkungan. Selain itu owner juga memfiltrasi limbah produksi dan memiliki rencana untuk melakukan daur ulang dan juga mengurangi limbah yang dihasilkan oleh Warung Mbak Anni. Nilai 4 pada Analisis Kelayakan Aspek AMDAL (Analisis Mengenai Dampak Lingkungan) Warung Mbak Anni yang dinyatakan sudah layak menunjukkan bahwa usaha tersebut telah menghadapi dan menyelesaikan evaluasi dampak lingkungan secara cermat dan memenuhi kriteria yang ditetapkan dalam AMDAL. Nilai ini mencerminkan bahwa Warung Mbak Anni dianggap memiliki kelayakan dalam aspek lingkungan. AMDAL adalah proses yang melibatkan identifikasi, penilaian, dan pengelolaan dampak yang mungkin terjadi akibat suatu kegiatan atau proyek terhadap lingkungan sekitar. Dengan nilai 4, Warung Mbak Anni dinyatakan sudah memperoleh penilaian positif dalam aspek ini, menunjukkan bahwa upaya pengelolaan dampak lingkungan yang dilakukan telah mencapai standar dan persyaratan yang diharapkan. Dengan demikian, keputusan "sudah layak" dalam konteks ini menunjukkan bahwa Warung Mbak Anni dianggap memiliki kesiapan dan kepatuhan terhadap prinsip-prinsip lingkungan, sehingga dapat beroperasi secara berkelanjutan dan meminimalkan dampak negatif terhadap lingkungan sekitar.

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan analisis kelayakan Warung Mbak Anni, kesimpulannya adalah bahwa usaha ini secara umum dinilai layak dengan nilai kelayakan yang cukup baik pada berbagai aspek, termasuk aspek hukum, lingkungan, pasar dan pemasaran, teknik dan teknologi, manajemen dan sumber daya manusia, keuangan, serta aspek AMDAL. Namun, terdapat beberapa rekomendasi yang dapat diterapkan untuk meningkatkan performa dan keberlanjutan bisnis. Dalam hal ini, Warung Mbak Anni disarankan untuk memperbaiki aspek lingkungan global dengan mengembangkan usaha agar lebih luas dan memanfaatkan teknologi secara optimal. Peningkatan kegiatan promosi di media sosial juga dapat meningkatkan visibilitas bisnis. Sementara itu, tambahan peralatan produksi dan pengelolaan sumber daya manusia dengan penambahan karyawan sesuai kualifikasi dapat meningkatkan efisiensi operasional. Pembukuan yang lebih rinci akan membantu dalam mengelola keuangan dengan lebih baik. Dengan implementasi rekomendasi ini, Warung Mbak Anni dapat meningkatkan daya saing dan berkontribusi positif terhadap keberlanjutan bisnisnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, F. N. (2022). Analisis Kelayakan Bisnis: Warung Makan Pak Bro di Kota Malang. *Jurnal Ilmiah Manajemen dan Bisnis*, 17(1), 1-12.
<https://xmlui/handle/123456789/26516>
- Adhitama, R., & Budi, D. (2022). Analisis Kelayakan Bisnis: Rumah Makan Padang Minang di Kota Makassar. *Jurnal Ilmiah Manajemen dan Bisnis*, 17(2), 1-1
https://kinerja/2022/storage/uploadfolder/files/penelitian/buku_monograf/326_file_buku_monograf_1655694426995383699.pdf#page=58
- Faizah, F. N. (2022). Eksistensi bisnis kuliner halal melalui digital marketing di era new normal. *SERAMBI: Jurnal Ekonomi Manajemen dan Bisnis Islam*, 4(1), 85-98.
<http://ejournal.imperiuminstitute.org/index.php/SERAMBI/article/view/513>
- Meftahudin, M., Putranto, A., & Wijayanti, R. (2018). Penerapan Analisis SWOT dan Five Forces Porter Sebagai Landasan untuk Merumuskan Strategi Pemasaran dalam Meningkatkan Laba Perusahaan (Studi Pada Tin Panda Collection di Kabupaten Magelang). *Journal of Economic, Management, Accounting and Technology*, 1(1), 22-30. <https://ojs.unsiq.ac.id/index.php/jematech/article/view/209>
- Vga, N. A., Kusumawati, A., & Hakim, L. (2018). Partisipasi masyarakat dalam pengembangan desa wisata serta dampaknya terhadap perekonomian warga di Desa Tulungrejo Kota Batu. *Jurnal Administrasi Bisnis (JAB)*, 61(3).
<http://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=750485&val=6468&title=PARTISIPASI%20MASYARAKAT%20DALAM%20PENGEMBANGAN%20DESA%20WISATA%20SERTA%20DAMPAKNYA%20TERHADAP%20PEREKONOMIAN%20WARGA%20DI%20DESA%20TULUNGREJO%20KOTA%20BATU>