

# ANALISIS ASPEK TEKNIK DAN OPERASI PADA MIE GACOAN DI LAMONGAN DALAM PERSPEKTIF STUDI KELAYAKAN BISNIS

Oleh:

**Nur Milla<sup>1</sup>**

**Abdur Rohman<sup>2</sup>**

Universitas Trunojoyo Madura

Alamat: JL. Raya Telang, Kec. Kamal, Kab. Bangkalan, Jawa Timur (69162).

Korespondensi Penulis: [nnurmilla20@gmail.com](mailto:nnurmilla20@gmail.com)

**Abstract.** *This article aims to determine the feasibility analysis of the Mie Gacoan business in Lamongan. The problem focuses on various aspects in measuring how feasible the Mie Gacoan business is to implement. As is known, Lamongan City is a big city that has a lot of culinary delights, this is what underlies the habits of its people who really like culinary delights. The large number of MSMEs in Lamongan City, especially in the food sector, makes Lamongan City a destination for out-of-towners for culinary delights. This method uses a qualitative approach which includes several observations and literature. The results of this research provide new innovations in a business, making the business more interesting and less boring, however, in creating new innovations in a business, you must have a good strategy to promote and convey the innovation well. This aims to improve attractiveness to consumers. One of the culinary delights that is currently popular and sought after by many people is Mie Gacoan. Mie Gacoan is included in the creation and product innovation of Mie Gacoan. This MSME not only produces processed Gacoan noodles but also various other types of food or snacks such as shrimp spring rolls, dumplings, etc.*

**Keywords:** *Spicy Noodles, Business, Gacoan, Lamongan.*

# **ANALISIS ASPEK TEKNIK DAN OPERASI PADA MIE GACOAN DI LAMONGAN DALAM PERSPEKTIF STUDI KELAYAKAN BISNIS**

**Abstrak.** Tulisan ini bertujuan untuk mengetahui “analisis kelayakan usaha Mie Gacoan di Lamongan. Permasalahan difokuskan pada berbagai aspek dalam mengukur seberapa layak usaha Mie Gacoan ini untuk dilaksanakan. Seperti diketahui, Kota Lamongan merupakan kota besar yang memiliki banyak sekali kuliner, hal tersebutlah yang mendasari kebiasaan masyarakatnya yang sangat menyukai kuliner. Banyaknya UMKM di Kota Lamongan khususnya di bidang makanan menjadikan Kota Lamongan sebagai tujuan masyarakat luar kota untuk berkuliner. Metode ini menggunakan pendekatan kualitatif yang mencakup beberapa observasi dan literature. Hasil penelitian ini memberikan inovasi baru dalam sebuah bisnis membuat bisnis tersebut semakin menarik dan tidak membosankan, akan tetapi dalam membuat inovasi baru di sebuah bisnis harus memiliki strategi yang bagus untuk mempromosikan dan menuangkan inovasi tersebut dengan baik. Hal ini bertujuan untuk meningkatkan daya tarik terhadap konsumen. Salah satu kuliner yang saat ini sedang digemari dan dicari oleh banyak orang adalah Mie Gacoan. Mie Gacoan termasuk dalam pembuatan dan inovasi produk dari Mie Gacoan ini. UMKM ini tidak hanya memproduksi olahan Mie Gacoan saja tetapi juga berbagai jenis makanan atau panganan lainnya seperti lumpia udang, siomay, dan lain-lain.

**Kata Kunci:** Mie Pedas, Bisnis, Gacoan, Lamongan.

## **LATAR BELAKANG**

Proses pembangunan ekonomi di suatu negara tentu saja menciptakan peluang yang besar bagi seluruh kegiatan ekonomi, termasuk industri dengan berbagai skala usaha, mulai dari usaha kecil, menengah, hingga besar. Usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) memiliki peran penting dalam memberikan kontribusi bagi perekonomian suatu negara. UMKM juga memegang peranan penting di negara berkembang, terutama dalam menanggulangi angka kemiskinan, pengangguran, pemerataan pendapatan, dan penyerapan tenaga kerja (Rob, 2022). Indonesia merupakan negara yang memiliki sumber daya alam yang melimpah.<sup>1</sup>

Lamongan merupakan salah satu kota yang memiliki sumber daya alam yang melimpah. Makanan merupakan kebutuhan sehari-hari. Mie merupakan salah satu produk makanan yang sangat populer, banyak diminati dan dikonsumsi oleh masyarakat

---

<sup>1</sup>Abdilhaq, Pengaruh Experiential Marketing dan Emotional Branding Terhadap Kepuasan Konsumen Mie Gacoan Malang. *E-JRM: Elektronik Jurnal Riset Manajemen*, (2022), 9(11).

Indonesia, di Indonesia terdapat banyak sekali jenis kuliner yang berbahan dasar mie.<sup>2</sup> Mulai dari berbagai makanan khas daerah hingga yang memiliki ciri khas yang berbeda-beda berdasarkan kondisi kekinian, banyak bermunculan (Kurniawati, 2020).<sup>3</sup>

Mie siap saji atau bisa dikenal dengan berbagai jenis, varian, dan ide kreatifnya. Mi merupakan salah satu makanan pokok yang digemari oleh masyarakat. Akhir-akhir ini olahan tepung terigu tersebut telah hadir dengan berbagai varian baru. Mie Gacoan menjadi tempat bersantai mie terbaik, khususnya bagi para pelajar dan mahasiswa karena harganya yang murah, tempatnya yang luas dan nyaman. Mie Gacoan memiliki visi "Menjadi brand restoran mie dengan jaringan terluas di kelasnya". Sedangkan misinya adalah:

1. Menyediakan produk terbaik dengan harga yang sangat terjangkau untuk customer kelas menengah.
2. Menciptakan customer experience yang terbaik dan berkelanjutan.
3. Membawa nama Indonesia ke dalam peta F and B dunia.<sup>4</sup>

Tidak heran jika Mie Gacoan selalu ramai pengunjung karena menyediakan produk-produk terbaik dengan harga yang sangat terjangkau, selain pelayanan yang prima dan tempat yang sangat nyaman, Mie Gacoan selalu mampu menarik minat konsumen untuk berbelanja. Kualitas pelayanan menjadi salah satu hal yang mempengaruhi kepuasan pelanggan. Menurut Pasuraman dalam jurnal Baswara (2022), kualitas pelayanan merupakan mutu pelayanan, seberapa jauh perbedaan antara kenyataan dengan harapan pelanggan atas pelayanan yang diterima. Kualitas pelayanan dikatakan sebagai mutu pelayanan yang memberikan kepuasan pelanggan kepada penerima konsumen. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Kentzi et al. (2020) yang menyatakan bahwa kualitas pelayanan berpengaruh positif terhadap kepuasan pelanggan, dan penelitian yang dilakukan oleh Huang et al. (2019) yang menyatakan bahwa kualitas pelayanan berpengaruh positif terhadap kepuasan pelanggan.<sup>5</sup>

---

<sup>2</sup>Anggraini. Pengaruh harga, physical evidence, dan lokasi terhadap keputusan pembelian mie gacoan Surabaya. *Jurnal Pendidikan Tata Niaga (JPTN)*, 10(1),(2022), 1591-1599.

<sup>3</sup> Ayuwardani. Analysis of mie gacoan customer loyalty through customer experience and perceived quality. *Jurnal sains sosio humaniora*, 5(2), (2021), 936-945

<sup>4</sup> Prasasti. Pengaruh fasilitas, harga dan cita rasa terhadap kepuasan konsumen mie gacoan di solo raya. *Publik: Jurnal manajemen sumber daya manusia ,administrasi dan pelayanan public*,9(2), (2022), 276-288.

<sup>5</sup> Sholikhah. Pengaruh kualitas layanan, kualitas produk dan harga terhadap loyalitas pelanggan melalui kepuasan pelanggan mie gacoan dibekasi timur. *Jurnal Economina*, 2(2), (2023), 692-708.

# **ANALISIS ASPEK TEKNIK DAN OPERASI PADA MIE GACOAN DI LAMONGAN DALAM PERSPEKTIF STUDI KELAYAKAN BISNIS**

Mie merupakan salah satu makanan yang sangat populer di Indonesia. Rasanya yang lezat dan variasi menu yang beragam membuat mie menjadi pilihan favorit banyak orang. Di tengah persaingan bisnis kuliner yang semakin ketat, strategi perencanaan dan pengembangan bisnis menjadi kunci utama bagi pelaku usaha kuliner untuk tetap bersaing dan berkembang secara berkelanjutan.<sup>6</sup>

Industri kuliner telah mengalami perubahan yang signifikan. Salah satu tren yang terus berkembang adalah meningkatnya minat masyarakat terhadap makanan cepat saji yang unik dan inovatif. Mie Gacoan, sebagai salah satu pelaku utama di pasar restoran mie di Indonesia, telah memainkan peran penting dalam memenuhi kebutuhan akan makanan cepat saji yang berkualitas dan nikmat. Mie Gacoan menghadirkan berbagai inovasi dalam produk dan layanan untuk tetap relevan dan bersaing di pasar yang kompetitif ini. Dengan demikian, perencanaan dan pengembangan bisnis Mie Gacoan menjadi sangat penting untuk memastikan pertumbuhan usaha yang berkelanjutan.<sup>7</sup>

Penting untuk memahami bahwa inovasi menu merupakan salah satu kunci keberhasilan dalam bisnis kuliner. Mie Gacoan terus melakukan riset dan pengembangan untuk menciptakan menu-menu baru yang sesuai dengan selera konsumen saat ini. Dengan memperkenalkan varian rasa yang unik dan menyajikan produk-produk yang berkualitas, Mie Gacoan berhasil menarik perhatian dan mempertahankan loyalitas pelanggan. Pemasaran yang efektif juga menjadi faktor penting dalam strategi perencanaan dan pengembangan bisnis Mie Gacoan. Melalui kampanye pemasaran yang kreatif dan strategis, Mie Gacoan dapat meningkatkan awareness mereknya, menjangkau target pasar yang lebih luas, dan meningkatkan penjualan. Pendekatan pemasaran digital juga menjadi bagian integral dari strategi pemasaran Mie Gacoan untuk mengikuti tren konsumen yang semakin digital savvy<sup>8</sup>.

Tidak hanya itu, pelayanan pelanggan yang prima juga menjadi fokus utama Mie Gacoan dalam membangun hubungan jangka panjang dengan pelanggan. Dengan memberikan pengalaman yang menyenangkan dan memuaskan bagi setiap pelanggan, Mie Gacoan berhasil membangun reputasi sebagai tempat makan yang ramah dan profesional. Dalam konteks pertumbuhan usaha yang berkelanjutan, Mie Gacoan juga

---

<sup>6</sup> Hasan. Studi Kelayakan Bisnis.(2022). Penerbit Widina.

<sup>7</sup> Adnyana, Buku: Studi Kelayakan Bisnis. (2022).

<sup>8</sup> Ichsan, Studi kelayakan bisnis=Business feasibility study. CV. Sentosa deli mandiri.(2019).

perlu memperhatikan aspek keberlanjutan dalam operasionalnya. Penggunaan bahan baku yang ramah lingkungan, pengelolaan limbah yang baik, dan partisipasi dalam program-program sosial juga merupakan bagian dari strategi perencanaan dan pengembangan bisnis yang berkelanjutan. Secara keseluruhan, strategi perencanaan dan pengembangan bisnis Mie Gacoan yang mencakup inovasi menu, pemasaran efektif, pelayanan pelanggan yang prima, dan keberlanjutan dalam operasionalnya menjadi fondasi yang kuat dalam mencapai tujuan bisnis yang berkelanjutan dan berkembang di pasar kuliner yang kompetitif.<sup>9</sup>

## **KAJIAN TEORITIS**

Pengertian Aspek Teknis/Operasi Aspek teknis/operasi disebut juga sebagai aspek produksi bagi beberapa kalangan. Penentuan kelayakan terhadap aspek teknis sangat penting sebelum dijalankannya suatu usaha atau bisnis. Apabila aspek teknis/operasi tidak dianalisis dengan baik, maka bisa berakibat fatal bagi usaha yang sudah dijalankan. Karena dalam aspek teknis/operasi ini menyangkut tentang teknis/operasi suatu usaha, seperti menentukan lokasi usaha, dimensi produksi, tata letak (layout), peralatan dan juga mesin-mesin yang akan digunakan dalam usaha. Jadi, dapat disimpulkan analisa dari aspek teknis/operasi ialah menganalisa terlebih dahulu sebelum menjalankan suatu usaha dengan matang dan bijak, dalam menentukan lokasi, perluasan produksi, dan juga mesin-mesin serta alat yang akan digunakan nantinya. Analisis aspek teknis dalam studi kelayakan bisnis yaitu sebagai penentu suatu bisnis harus dijalankan atau tidaknya setelah melihat aspek pasar dan pemasarannya. Penilaian terhadap aspek ini penting dilaksanakan sebelum bisnis dijalankan, karena akan sangat terkait dengan teknik/operasional, sehingga penting untuk melakukan analisis supaya dikemudian hari tidak ada kegagalan. Dalam jurnal “Studi Kelayakan Bisnis Mie Ngonah” Studi kelayakan bisnis merupakan salah satu hal yang cukup penting bagi para pelaku usaha, investor dan juga semua pihak yang terlibat suatu usaha. Hasil studi kelayakan digunakan untuk mengambil keputusan apakah suatu usaha dapat dikerjakan atau ditunda, bahkan tidak dijalankan. Jika layak diteruskan maka pengusaha atau calon pengusaha bisa melakukan upaya-upaya untuk melindungi bisnis dari risiko rugi. Studi kelayakan juga

---

<sup>9</sup> Herlianto. Studi kelayakan bisnis. (2012).

# **ANALISIS ASPEK TEKNIK DAN OPERASI PADA MIE GACOAN DI LAMONGAN DALAM PERSPEKTIF STUDI KELAYAKAN BISNIS**

membantu memberikan gambaran situasi usaha yang akan dihadapi di masa yang akan datang.<sup>10</sup>

## **METODE PENELITIAN**

Metode yang digunakan dalam penulisan karya ilmiah ini adalah menggunakan metode kualitatif dengan menggunakan analisis deskriptif dengan bertumpu pada jurnal artikel yang tentunya mengenai studi kelayakan bisnis pada bidang makanan. Mie Gacoan dalam bahasa Jawa berarti jagoan atau andalan. Dengan kata lain, dapat dikatakan bahwa nama tersebut mengusung harapan bahwa mi yang disajikan akan menjadi yang terbaik di antara yang pernah ada sebelumnya. Konsep yang ditawarkan oleh Mie Gacoan memiliki nuansa kekinian yang tidak kalah penting dari yang lain. Mie Gacoan sebenarnya tidak berbeda dengan mi pedas yang sering dikenal masyarakat. Konsumen bebas memilih level kepedasan sesuai dengan selera. Sebutan yang diberikan untuk setiap levelnya pun cukup unik, mulai dari bidadari, setan, hingga setan.

Konsumen yang tidak menyukai rasa pedas dapat memesan mi bidadari yang disesuaikan tanpa cabai sama sekali. Sementara itu, konsumen yang menginginkan tantangan atau menambah selera makan dapat mencoba level mi setan atau bahkan mi setan. Gitosudarmo (2010:228) harga merupakan sejumlah uang yang dibutuhkan untuk memperoleh sejumlah barang beserta pelayanan tertentu atau gabungan keduanya. Mie Gacoan dengan porsinya yang cukup banyak membuat konsumen merasa puas. Konsumen dapat menikmati Mie Gacoan dengan harga 1 porsi tidak lebih dari Rp 10 ribu rupiah dan dapat dinikmati dengan berbagai level dari tidak pedas hingga pedas.

Konsumen memilih makanan dan minuman di Mie Gacoan yang dilakukan oleh konsumen yang makan di tempat Mie Gacoan tidak lepas dari Keputusan Konsumen itu sendiri dalam menentukan dimana konsumen memutuskan dimana konsumen akan memilih untuk makan Mie di tempat tersebut. Keputusan memilih oleh konsumen dipengaruhi oleh banyak hal salah satunya adalah perilaku konsumen. Karena banyaknya minat konsumen untuk makan di tempat Mie Gacoan ini dengan mienya dalam banyak rasa yang lezat dan pedas. Dengan tempat yang dihias dengan sangat nyaman, bersih dan juga dapat digunakan untuk spot foto. Bauran promosi tradisional mencakup berbagai

---

<sup>10</sup>H Nasir Asman. Studi kelayakan bisnis( pedoman memulai bisnis era revolusi industri4.0). (2021). Penerbit Adab.

metode untuk mengkomunikasikan manfaat layanan kepada pelanggan potensial dan aktual. Meskipun secara umum bauran promosi untuk barang dan jasa adalah sama, promosi jasa sering kali memerlukan penekanan tertentu pada upaya peningkatan penampilan tangibilitas layanan (Tjiptono, 2014:42).

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Walaupun sudah banyak rumah makan mie, konsumen tetap memilih Mie Gacoan karena berbeda dengan yang lain. Yang menarik dari Mie Gacoan Cabang Mojokerto adalah selain mienya yang lezat, ada hal menarik lainnya yaitu karyawan yang bekerja di Mie Gacoan tampan dan cantik membuat konsumen tertarik untuk makan di Mie Gacoan. Lokasi merupakan tempat dimana suatu perusahaan harus memiliki kantor pusat untuk menjalankan kegiatan operasionalnya di suatu tempat tertentu (Lupiyoadi, 2011:61-62). Tempat parkir cukup nyaman dan aman karena terdapat petugas parkir khusus untuk konsumen Mie Gacoan. (Lupiyoadi, 2013:98) Proses merupakan gabungan dari seluruh kegiatan yang terdiri dari prosedur, jadwal kerja, mekanisme, dan hal-hal rutin lainnya. Semua itu dapat mempengaruhi keputusan konsumen untuk makan di Mie Gacoan Cabang Lamongan.<sup>11</sup>

### **Aspek Teknik Dan Operasional**

Mie Gacoan, yang didirikan oleh Harris Kristanto di Malang, Jawa Timur pada tahun 2016, kini memiliki banyak cabang di berbagai wilayah Indonesia seperti Jawa Timur, Jawa Tengah, dan Bali. Perusahaan ini telah mempekerjakan sekitar 3.000 karyawan dan berhasil dengan cepat menarik minat pelanggan serta menciptakan lapangan kerja. Salah satu kunci keberhasilan Mie Gacoan adalah strategi bisnisnya yang kreatif dan inovatif, terutama dalam menghadapi persaingan pasar yang sengit.

Mie Gacoan adalah produk yang unik dan berbeda dari mie instan lainnya. Mereka menawarkan variasi rasa yang berbeda-beda yang tidak ditemukan di mie instan konvensional. Selain itu, Mie Gacoan memiliki menu dengan nama-nama yang menarik perhatian konsumen, seperti Mie Gacoan, Mie Hompimpa, dan Mie Suit, yang menjadi favorit di kalangan penggemar makanan pedas. Mie Gacoan terus menghadirkan inovasi dengan menu-menu baru yang menarik bagi konsumen, menjaga minat dan keingintahuan

---

<sup>11</sup><https://miegacoan.co.id/> diakses pada 6 juni 2024.

## **ANALISIS ASPEK TEKNIK DAN OPERASI PADA MIE GACOAN DI LAMONGAN DALAM PERSPEKTIF STUDI KELAYAKAN BISNIS**

mereka untuk mencoba hal-hal baru dari Mie Gacoan. Tidak hanya menyajikan mie pedas, Mie Gacoan juga menyediakan berbagai pilihan dimsum seperti udang keju, udang rambutan, siomay ayam udang, lumpia udang, dan pangsit goreng. Selain itu, minuman di Mie Gacoan juga menarik, seperti es sluku bathok, es gobak sodor, es teklek, dan es petak umpet, dengan nama-nama yang menarik perhatian konsumen dan membuat mereka ingin mencoba berbagai menu yang ditawarkan.<sup>12</sup>

Mie Gacoan memiliki desain gerai yang menarik dan berbeda dari gerai mie instan biasa. Desain gerai Mie Gacoan menonjolkan warna merah dan hitam yang mencolok, memudahkan pengenalan bagi pelanggan dan pengguna jalan. Selain itu, Mie Gacoan mengusung desain interior modern dengan lampu-lampu kekinian dan hiasan dinding mural yang kreatif. Ini menjadikan gerai Mie Gacoan sebagai destinasi menarik untuk dikunjungi, cocok untuk bersantai dengan teman atau keluarga. Meskipun menyajikan menu unik dengan desain gerai yang modern, harga satu porsi Mie Gacoan tetap terjangkau dan mampu bersaing dengan merek mie lainnya. Mie Gacoan menetapkan harga yang relatif murah, berkisar antara Rp9.500 hingga Rp10.500 per porsi.

Selain itu, Mie Gacoan secara rutin mengadakan promo-promo menarik untuk produk produk baru, seperti diskon atau potongan harga, yang menambah daya tarik bagi konsumen. Mie Gacoan aktif menggunakan platform media sosial seperti Instagram, Facebook, dan YouTube untuk mengenalkan produk dan mempromosikan gerai mereka. Mie Gacoan juga sering menghadirkan konten-konten menarik di media sosial, termasuk giveaway dan tantangan yang mengundang partisipasi konsumen. Mereka juga mengambil risiko dengan melakukan kolaborasi dengan produsen makanan lain untuk menciptakan menu kolaboratif yang menarik.

Selain itu, Mie Gacoan bekerja sama dengan berbagai acara dan festival kuliner untuk memperluas jangkauan merek mereka. Sebagai contoh, Mie Gacoan bergabung dalam ViuiT Spicy Noodle Festival dengan memberikan diskon 40 persen, dengan batas maksimal diskon sebesar Rp10.000. Mie Gacoan selalu berfokus pada pelayanan yang unggul kepada konsumen, dengan karyawan yang terlatih untuk memberikan layanan ramah dan prima. Ini membuat konsumen merasa dihargai dan termotivasi untuk mengunjungi gerai Mie Gacoan.

---

<sup>12</sup><https://www.detik.com/bali/bisnis/d-7342220/siapa-pemilik-mie-gacoan-ternyataini-orangnya> diakses pada 6 juni 2024.

## **KESIMPULAN**

Dengan menerapkan strategi khusus seperti strategi pemasaran, penjualan, dan analisis khusus yang dilakukan oleh Mie Gacoan Lamongan dapat meningkatkan penjualan dan bertahan dalam pasar yang memiliki banyak kompetitor yang semakin hari semakin banyak kompetitor baru.

Selain itu, memberikan inovasi baru dalam sebuah bisnis membuat bisnis tersebut semakin menarik dan tidak membosankan, akan tetapi dalam membuat inovasi baru di sebuah bisnis harus memiliki strategi yang bagus untuk mempromosikan dan menuangkan inovasi tersebut dengan baik. Hal ini bertujuan untuk meningkatkan daya tarik terhadap konsumen.

## **DAFTAR REFERENSI**

- A. (2011). Studi kelayakan bisnis: Analisis integratif dan studi kasus.
- Abdilhaq, R. G., Rachma, N., & Primanto, A. B. (2020). Pengaruh Experiential Marketing dan Emotional Branding Terhadap Kepuasan Konsumen Mie Gacoan Malang. *E-JRM: Elektronik Jurnal Riset Manajemen*, 9(11).
- Aditama, R. A., & Sos, S. (2020). *Pengantar Bisnis: Dilengkapi dengan Studi Kelayakan Bisnis*. AE Publishing.
- Aditama, R. A., & Yudhi Anggoro, S. E. (2023). *Studi Kelayakan Bisnis: Teori, Praktek, dan Evaluasi*. AE Publishing.
- Adnyana, I. M. (2020). Buku: Studi Kelayakan Bisnis.
- Anggraini, A. B., & Saino, S. (2022). Pengaruh harga, physical evidence, dan lokasi terhadap keputusan pembelian mie gacoan surabaya. *Jurnal Pendidikan Tata Niaga (JPTN)*, 10(1), 1591-1599.
- Ayuwardani, M., Wibowo, B. Y., & Setyawan, N. A. (2021). Analysis of Mie Gacoan Customer Loyalty through Customer Experience and Perceived Quality. *Jurnal Sains Sosio Humaniora*, 5(2), 936-945.
- H Nasir Asman, M. M. (2021). *Studi Kelayakan Bisnis (Pedoman Memulai Bisnis Era Revolusi Industri 4.0)*. Penerbit Adab.
- Haris, A. (2019). STUDI KELAYAKAN BISNIS Tinjauan Teoritis Dan Praktik.

# ANALISIS ASPEK TEKNIK DAN OPERASI PADA MIE GACOAN DI LAMONGAN DALAM PERSPEKTIF STUDI KELAYAKAN BISNIS

Hasan, S., Elpisah, E., Sabtohadhi, J., Zarkasi, Z., & Fachrurazi, F. (2022). *Studi Kelayakan Bisnis*. Penerbit Widina.

Herlianto, D., & Pujiastuti, T. (2012). *Studi Kelayakan Bisnis*.

Ichsan, R. N., SE, M., Lukman Nasution, S. E. I., & Sarman Sinaga, S. E. (2019). *Studi kelayakan bisnis= Business feasibility study*. CV. Sentosa Deli Mandiri.

Kasmir, S. E. (2015). *Studi Kelayakan Bisnis: Edisi Revisi*. Prenada Media. Sucipto

Prasasti, G. A., & Maisara, P. (2022). Pengaruh fasilitas, harga dan cita rasa terhadap kepuasan konsumen mie gacoan di solo raya. *Publik: Jurnal Manajemen Sumber Daya Manusia, Administrasi Dan Pelayanan Publik*, 9(2), 276-288.

Sholikhah, A. F., & Hadita, H. (2023). Pengaruh kualitas layanan, kualitas produk dan harga terhadap loyalitas pelanggan melalui kepuasan pelanggan mie gacoan di bekasi timur. *Jurnal Economina*, 2(2), 692-708.

<https://miegacoan.com/> diakses pada 6 Juni 2024 <https://vmenu.id/miegacoan>

diakses pada 6 Juni 2024 <https://miegacoan.co.id/> diakses pada 6 Juni 2024

[https://id.wikipedia.org/wiki/Mie\\_Gacoan](https://id.wikipedia.org/wiki/Mie_Gacoan) diakses pada 6 Juni 2024

<https://www.detik.com/bali/bisnis/d-7342220/siapa-pemilik-mie-gacoan-ternyataini-orangnya> diakses pada 6 Juni 2024