



STUDI KELAYAKAN BISNIS IGA BAKAR GEPUKCAH PEKALONGAN

Ardianto Nugroho¹, Iman Hernawan²

Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi GICI, Depok Indonesia

Ardiantonugroho37@gmail.com¹, imanhernawan79@gmail.com²

Abstrak

Penelitian ini adalah bertujuan untuk mengetahui apakah usaha tersebut memiliki nilai jual, produksi yang sesuai minat pasar, SDM yang tepat untuk menjalankan usaha, serta apakah keuangan perusahaan yang dikelola menguntungkan atau tidak. Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian eksploratif merupakan penelitian awal yang bertujuan untuk mendapatkan gambaran mengenai suatu topik penelitian untuk nantinya akan diteliti lebih jauh. Hasil penelitian menunjukkan setiap aspek dalam penelitian ini dinyatakan layak, salah satunya dalam aspek keuangan. dalam laporan keuangan memberikan nilai yang positif dengan hasil *payback period* 1 1 Bulan 5 Hari kurang dari 5 Tahun, NPV bernilai positif yaitu sebesar Rp.193.258.132 IRR sebesar 39,03% dan PI bernilai 12,40 sehingga Resto Iga Bakar Gepuk Cah Pekalongan dikategorikan layak.

Kata Kunci: Studi Kelayakan, Iga Bakar Gepuk Cah Pekalongan, Pasar, Pemasaran, Teknis, Operasi, MSDM, Keuangan

Abstract

This study aims to determine whether the business has selling value, production that suits market interest, the right human resources to run the business, and whether the company's finances are managed are profitable or not. The type of research used is exploratory research is initial research that aims to get an overview of a research topic to be investigated further. The results showed that every aspect of this study was declared feasible, one of which was in the financial aspect. in the financial statements gave a positive value with the results of the payback period of 1 1 Month 5 Days less than 5 years, the NPV was positive at Rp.193,258,132 IRR of 39.03% and PI of 12.40 so that Gepuk Grilled Ribs Cah Pekalongan is categorized as feasible

Keywords: Feasibility Study, Gepuk Grilled Ribs Cah Pekalongan, Market, Marketing Technical, Operations, HRM, Finance

(*) Corresponding Author: Ardianto Nugroho¹, Ardiantonugroho37@gmail.com¹, 08577194430

INTRODUCTION

Pertumbuhan ekonomi inklusif menjadi pembahasan menarik dan menjadi arah sasaran kebijakan di berbagai negara. Salah satu sektor yang memiliki peran penting dalam mendorong pertumbuhan ekonomi adalah sektor usaha mikro kecil dan menengah (UMKM). Salah satu bisnis yang saat ini sudah menunjukkan kearah yang lebih baik tersebut adalah bisnis usaha kuliner. Hal ini dikarenakan menjadi kebutuhan masyarakat indonesia, oleh karena itu usaha kuliner hadir untuk memenuhi kebutuhan tersebut, salah satunya yaitu Iga Bakar Gepuk Cah Pekalongan. Seiring dengan pertumbuhan usaha kuliner saat ini, maka usaha kuliner pasti melibatkan banyak pihak yang dimiliki berbagai kepentingan yang berbeda, seperti para investor selaku pemrakarsa, Bank selaku pemberi kredit, dan Pemerintah yang memberikan fasilitas data peraturan hukum dan perundang-undangan. Investor berkepentingan untuk mengetahui tingkat keuntungan dari investasi, Bank berkepentingan untuk mengetahui tingkat kredit yang diberikan dan kelancaran pengembaliannya, Pemerintah lebih menitikberatkan manfaat dari investasi tersebut secara makro baik perekonomian, pemerataan kesempatan kerja dan lain-lain.

Iga Bakar Gepuk Cah Pekalongan`` usaha mikro kecil dan menengah (UMKM). Usaha kuliner ini didirikan pada tahun 2016 tepatnya di bulan April terdapat 3 cabang di kota Bekasi,. untuk cabang pertama resto iga bakar gepuk tersebut terletak di JL. Raya Perumahan Taman Puri Cendana Tridaya Sakti, Kecamatan Tambun Selatan, Kabupaten Bekasi, Jawa Barat 17510. Gepuk merupakan sebuah makanan khas sunda Jawa Barat yang terbuat dari daging sapi, yang memiliki rasa sedikit manis dan juga lebih gurih. Biasanya gepuk dibuat dengan bahan utama daging sapi yang telah diiris searah dengan serat daging dan kemudian direbus setengah matang lalu di pukul-pukul hingga teksturnya agak empuk. Cita rasa masakan asli nusantara yang begitu gurih dan banyak disajikan di daerah Jawa Barat karena memang masakan ini merupakan sajian masakan asli Sunda.

Studi kelayakan bisnis sangat berkaitan dan tidak bisa lepas dengan aspek finansial, operasional, dan ekonomi. Dalam studi kasus ini untuk menilai kelayakan bisnis ini dinilaidari Aspek Non Finansial yang terdiri dari Aspek Hukum, Aspek Pasar dan Pemasaran, Aspek Teknis/Operasi, Aspek Manajemen Sumber Daya Manusia dan Aspek Finansial atau Aspek Keuangan yang terdiri dari *Payback Period* (PP), *Net Present Value* (NPV), *Internal Rate of Return* (IRR) dan *Profitability Index* (PI).

Iga Bakar Gepuk Cah Pekalongan dari waktu ke waktu terus berbenah diri untuk menghadapi banyaknya pesaing yang bermunculan di bidang kuliner, salah satu program yang dilaksanakan oleh Iga Bakar Gepuk Cah Pekalongan adalah mendirikan cabang di setiap wilayah, dengan semakin banyaknya toko yang berada di setiap wilayah diharapkan para pelanggan akan lebih banyak mendapatkan pilihan sehingga minat pelanggan di setiap daerah pun akan semakin besar, serta mempromosikan melalui papan iklan dan media sosial.

METHODS

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah eksploratif. Suatu jenis penelitian yang memiliki tujuan untuk melakukan eksplorasi atau memperdalam pengetahuan ataupun mencari ide-ide baru mengenai suatu hal tertentu, guna merumuskan permasalahan dengan secara lebih terperinci ataupun mengembangkan hipotesis dan bukanlah untuk menguji hipotesis.

RESULTS & DISCUSSION

Results

Aspek Non-Finansial

Aspek non-finansial adalah aspek bisnis yang tidak berkaitan dengan keuangan, aspek non-finansial meliputi aspek hukum, aspek pasar dan pemasaran, aspek teknis/operasi, dan aspek

manajemen.

1. Aspek Hukum

Kelengkapan dan keabsahan dokumen sangat penting, karena hal ini merupakan dasar hukum yang harus dipegang apabila di kemudian hari timbul masalah. Keabsahan dan kesempurnaan dokumen dapat di peroleh dari pihak-pihak yang menerbitkan atau mengeluarkan dokumen tersebut. Resto Iga Bakar Cah Pekalongan memiliki Nomor pokok wajib pajak (NPWP), Bukti diri atau KTP, dan bukti sewa menyewa.

1. Nomor pokok wajib pajak (NPWP)
2. Bukti diri atau KTP
3. Bukti sewa menyewa

2. Aspek Pasar dan Pemasaran

Dengan dilakukannya analisis aspek pasar dan pemasaran dalam usaha ini, maka peneliti melakukan identifikasi analisis 4P atau yang disebut bauran pemasaran. pemasaran suatu produk terdiri dari produk (*product*), harga (*price*), lokasi (*place*) dan promosi (*promotion*).

a. Product (Produk)

Produk yang ditawarkan di Iga Bakar Gepuk Cah Pekalongan adalah makanan seperti Iga Bakar , Ayam Gepuk , Ayam Bakar , Bebek bakar , Bebek gepuk dan menambahkan seperti kangkung, terong penyet dan tahu tempe. Keistimewaan dari produknya , ayam dan bebek yaitu selain murah harganya yaitu dagingnya yang sangat empuk di karenakan melalui proses pemrestoan jadi untuk kalangan orang – orang yang sudah lanjut usia masih bisa menikmati makanan/maskan tersebut dan yang sering mendapatkan feedback positif yaitu sambelnya . sangat rekomendasi untuk orang - orang penikmat makanan pedas

b. Harga (Price)

Resto Iga Bakar Gepuk Cah pekalongan menawarkan harga yang sangatterjangkau mulai dari harga Rp. 2.000 hingga Rp. 26.000.



Gambar 1. Daftar Menu Iga Bakar Gepuk Cah Pekalongan

c. Lokasi (Place)

Lokasi Resto Iga Bakar Gepuk Cah Pekalongan cabang ke 3 ini berada di di Jl.Nusantara Raya RT 007 RW 015 Kelurahan Arum Jaya Kecamatan Bekasi Timur Kota Bekasi Jawa Barat 17111.

d. Promosi (Promotion)

Promosi adalah salah satu kegiatan yang sangat penting dalam pemasaran suatu

usaha. tanpa promosi, target pasar tidak akan mengetahui produk yang akan dibeli. Resto Iga Bakar Gepuk Cah Pekalongan bekerja sama dengan grab serta shopee untuk melakukan promosi, setiap pembelian melalui grab *food* atau shopee *food* akan mendapatkan potongan langsung serta *cashback*.

3. Aspek Teknis/Produksi

A. Proses Produksi

Proses produksi adalah aliran proses produksi dari perencanaan bahan baku menjadi sebuah produk akhir (barang jadi) dalam suatu perusahaan. Aliran produksi ini dimaksud adalah urutan pekerjaan yang harus dilakukan dalam pelaksanaan produksi.

1. Tahap pertama siapkan peralatan seperti air, garam, masako, sasa, daun jeruk, daun salam, daun sere dan iga.
2. Tahap kedua iga dimasak sekitar 15 menit setelah itu di presto selama 20 menit
3. Tahap ketiga iga yang telah di presto ditiriskan kedalam wadah lalu ketika ada konsumen memesan iga sajikan sesuai permintaan

B. Tata Letak (*Layout*)

Layout merupakan suatu proses dalam penentuan bentuk dan penempatan fasilitas yang dapat menentukan efisiensi produksi/operasi. *Layout* dirancang berkenaan dengan produk, proses, sumber daya manusia, dan lokasi sehingga dapat tercapai efisiensi operasi. Adapun tata letak tempat usaha yang memuat ruang diantaranya, meja, etalase produk, kompor, dan tempat penyimpanan bahan-bahan serta peralatan ada. Meja dan kursi pembeli terletak di ruang tengah resto. Adapun *layout* Resto Iga Bakar Gepuk Cah Pekalongan adalah sebagai berikut.

4. Aspek Manajemen Sumber Daya Manusia

Analisis aspek sumber daya manusia (MSDM) merupakan kegiatan yang dilakukan untuk menjalankan kegiatan perusahaan. Dalam analisis ini metode yang digunakan menggunakan *job analysis*, *job description* dan kompensasi.

a. Analisis Jabatan

Adapun jabatan-jabatan yang ada di Resto Iga Bakar Gepuk Cah Pekalongan adalah *Owner*, dan bagian memasak atau *chef*, serta *waiters*.

b. Job Description

- 1) *Owner*
 - a) Bertanggung jawab untuk mengawasi dan mengendalikan jalannya usaha
 - b) Bertanggung jawab dalam bagian keuangan dan kebutuhan usaha secara keseluruhan
- 2) *Chef*
 - a) Membuat pesanan pelanggan
 - b) Menyajikan makanan dan minuman pesanan pelanggan
- 3) *Waiters*
 - a) Mencatat pesanan pelanggan
 - b) Melayani pelanggan
 - c) Mengantarkan pesanan kepada pelanggan

5. Aspek Finansial

Pada aspek ini akan dibahas aspek finansial yang dibuat pada rencana bisnis ini guna mengetahui layak atau tidaknya usaha yang dijalankan. Pada aspek ini yang akan dibahas adalah analisis kebutuhan modal kerja dan investasi, proyeksi arus kas, metode *Payback Period* (PP), *Net Present Value* (NPV), *Internal Rate of Return* (IRR) dan *Profitability Index* (PI). Sumber dana awal yang digunakan untuk investasi Iga Bakar Gepuk Cah Pekalongan diperoleh dari dana pribadi sebesar Rp. 882.117.000

Tabel 1. Kelayakan Usaha Iga Bakar Gepuk Cah Pekalongan

No	Alat Ukur	Hasil Pengukuran	Keterangan	Hasil
1	<i>Payback Period</i>	1 Bulan 5 hari	Lebih cepat dari umur ekonomis	Layak
2	<i>Net Present Value</i>	Rp193.258.132	NPV lebih dari nol	Layak
3	<i>Internal Rate Of Return</i>	39.03%	Lebih besar dari 38%	Layak
4	<i>Profitability Index</i>	12.40	Lebih dari 1 kali	Layak

Berdasarkan hasil penelitian aspek finansial dengan menguji *payback period*, *net present value*, *internal rate of return*, dan *profitability index*, Iga Bakar Gepuk Cah Pekalongan dinyatakan layak.

DISCUSSION

Dari hasil analisis yang telah dilakukan pada Resto Iga Bakar Gepuk CahPekalongan dari aspek non finansial dan finansial maka dapat diambil kesimpulan:

1. Berdasarkan hasil studi kelayakan bisnis Resto Iga Bakar Gepuk CahPekalongan layak dilakukan.
2. Berdasarkan hasil analisis dari aspek non finansial yaitu aspek pasar dan pemasaran, aspek teknis dan aspek manajemen sumber daya manusia usaha Resto Iga Bakar Gepuk Cah Pekalongan dapat dikategorikan layak.
3. Berdasarkan hasil dari aspek finansial usaha ini dapat dikategorikan layak hal ini terlihat dari *paybeck period* 1 Bulan 5 Hari kurang dari 5 Tahun, NPV bernilai positif yaitu sebesar Rp.193.258.132 IRR sebesar 39,03% dan PI bernilai 12,40 sehingga Resto Iga Bakar Gepuk Cah Pekalongan dikategorikan layak.

CONCLUSION

1. Menambahkan jumlah karyawan agar pelayanannya lebih efektif karena ramainya resto yang membuat pelayanannya sedikit terhambat dan membuat konsumen lebih lama menunggu
2. Di karenakan ruko lantai 2 sebaiknya di lantai 2 dijadikan tempat kosumen sehingga resto tidak berjualan di lantai 1 saja. Agar jika pengunjung ramai kosumen yang tidak kebagian duduk bisa menunggu di atas
3. Lebih di perbanyak lagi perlengkapan resto jadi ketika pengunjung banyak bisa lebih cepat menyajikannya jika perlengkapan banyak dan akan lebih efektif

REFERENCES

- Aldy, R., P. Riawan., L. O. Sugianto. (2020). Studi Kelayakan Bisnis. CetakanPertama. Ponorogo: Unmuh Ponorogo Press

- Anis Syahputri (2020) Studi Kelayakan Bisnis pada PT Joinhed Nusantara FoodSupply Cabang Kalimalang
- Darmawan, (2020). Studi kelayakan bisnis. Cetakan Pertama. Purwokerto. UMPurwokerto Press.
- Dwi Febri Fitriyani (2020) analisis kelayakan usaha pengolahan hasil perikanan skala rumah tangga di NM FOOD kota tegal
- I Made Adnyana. (2020). Studi Kelayakan Bisnis. Jakarta: Lembaga Penerbitan Universitas Nasional (LPU – UNAS).
- Kasmir, & Jakfar. (2020). Studi Kelayakan Bisnis, cetakan ke empatbelas. Jakarta: Prenadamedia Group
- Malayu, S.P. (2020) Fungsi – Fungsi Manajemen . Cetakan Pertama. Jakarta: Bumi Aksara
- Sugiyono. (2020). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung. Alfabeta
- Umar, H (2015) Studi Kelayakan Bisnis. Cetakan Pertama. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Winarni (2018) dengan judul analisis studi kelayakan usaha UMKM kaldu bubuk keping “BRACO
- Yusuf, A. Muri. 2016 Metode penelitian kuantitatif, kualitatif & penelitian gabungan. Prenada Media,