

BAB VI

SIMPULAN

A. Pendahuluan

Makanan dan minuman merupakan kebutuhan primer manusia yang sekarang juga menjadi daya tarik dalam dunia bisnis. Restoran menjadi salah satu bidang bisnis yang berkembang dan diminati oleh masyarakat. *Sunset Seafood Restaurant* merupakan bisnis restoran yang menyediakan hidangan laut. Kegemaran akan hidangan laut menjadikan restoran ini diminati oleh banyak kalangan masyarakat.

Sunset Seafood Restaurant memberikan pelayanan bagi masyarakat yang menyukai seafood dengan memberikan kesan baru. Pemakaian konsep *table d'hote* menjadi salah satu perbedaan dari *Sunset Seafood Restaurant* dengan restoran seafood lainnya. *Sunset Seafood Restaurant* memberikan set menu dengan harga yang sudah dirincikan.

Tujuan dilakukannya studi kelayakan bisnis adalah untuk melihat aspek-aspek yang menjadi unsur dari dibangunnya bisnis ini. Aspek yang terlibat adalah aspek pemasaran, aspek operasional, aspek organisasi dan sumber daya manusia, serta aspek keuangan. Data pendukung dari bisnis ini didapatkan dengan cara menyebarkan kuesioner kepada responden yang nantinya hasil dari kuesioner menjadi data primer. Data lain yang terkumpul didapatkan melalui buku dan internet yang akhirnya menjadi data sekunder.

B. Aspek Pasar dan Pemasaran

Dengan pencarian data primer, *Sunset Seafood Restaurant* melakukan *survey* pasar dengan menyebarkan kuesioner secara *online* dan memperoleh sebanyak 214 responden sebagai hasil dari penyebaran. Target dari dilakukannya penyebaran kuesioner untuk mencari minat terhadap masyarakat yang menyukai hidangan laut dengan segala jenis usia yang berdomisili di Jakarta dan Tangerang. *Sunset Seafood Restaurant* memiliki responden dengan domisili yang beragam namun tidak menutup kemungkinan jika masyarakat yang berada diluar target pasar akan mengunjungi *Sunset Seafood Restaurant*.

Produk yang ditawarkan merupakan *sand set menu* dengan harga terendah Rp 250.000 hingga *sea set menu* dengan harga Rp 970.000. *Sunset Seafood Restaurant* juga menyediakan berbagai macam minuman dengan kisaran harga mulai dari Rp 5.000 hingga Rp 50.000. Selain *Set menu* yang ditawarkan, *Sunset Seafood Restaurant* menyediakan kepiting dengan harga Rp 300.000 per kilo. Distribusi dari *Sunset Seafood Restaurant* adalah *dine-in* dan *take away*, selain itu *Sunset Seafood Restaurant* juga menyediakan pemesanan via *online*. Pemasaran dilakukan dengan beberapa *platform* seperti *media sosial*, penyebaran brosur, serta mengundang beberapa *food blogger/vlogger influencer* untuk memperkenalkan produk dari *Sunset Seafood Restaurant*. *Sunset Seafood Restaurant* juga memiliki beberapa program seperti potongan yang diberlakukan untuk menarik perhatian dari pelanggan.

C. Aspek Operasional

Operasional dari *Sunset Seafood Restaurant* terbagi menjadi dua yaitu aktivitas pelanggan (makan ditempat dan bawa pulang) dan aktivitas pegawai (penyedia jasa layanan dan produksi makanan minuman). *Sunset Seafood Restaurant* berada di kawasan *Golf Island*, Pantai Indah Kapuk dengan luas 421,65m². Lokasi ini dipilih dengan mempertimbangkan aspek aksesibilitas, pesaing, jumlah pelanggan serta ketersediaan sumber daya. Terdapat beberapa teknologi yang mendukung kegiatan operasional seperti internet, *CCTV*, *Wi-fi*, *Face-id*, mesin EDC, dan *POS System*.

D. Aspek Organisasi dan Sumber Daya Manusia

Sunset Seafood Restaurant memiliki 12 jam operasional yang dimulai dari jam 11.000 hingga 23.00. Hari kerja ditetapkan sesuai dengan peraturan hukum Indonesia yaitu empat puluh jam kerja dalam waktu seminggu dengan libur dua hari dan delapan jam satu hari kerja. Kegiatan operasional dibagi atas dua *shift* yaitu *afternoon shift* dan *night shift*. Karyawan yang bekerja di *Sunset Seafood Restaurant* akan mendapatkan gaji serta tunjangan hari raya. Seluruh karyawan juga berhak mendapatkan jaminan sosial dari BPJS. Total karyawan *Sunset Seafood Restaurant* adalah 24 orang dengan komisaris dan direktur masing-masing 1. Untuk memastikan pelayanan yang baik, maka karyawan akan diberikan pelatihan dan pengembangan yang akan diadakan oleh *Sunset Seafood Restaurant*. *Sunset Seafood Restaurant* merupakan restoran berbentuk Perseroan Terbatas dibawah naungan PT Tunas Jaya. Seluruh benntuk

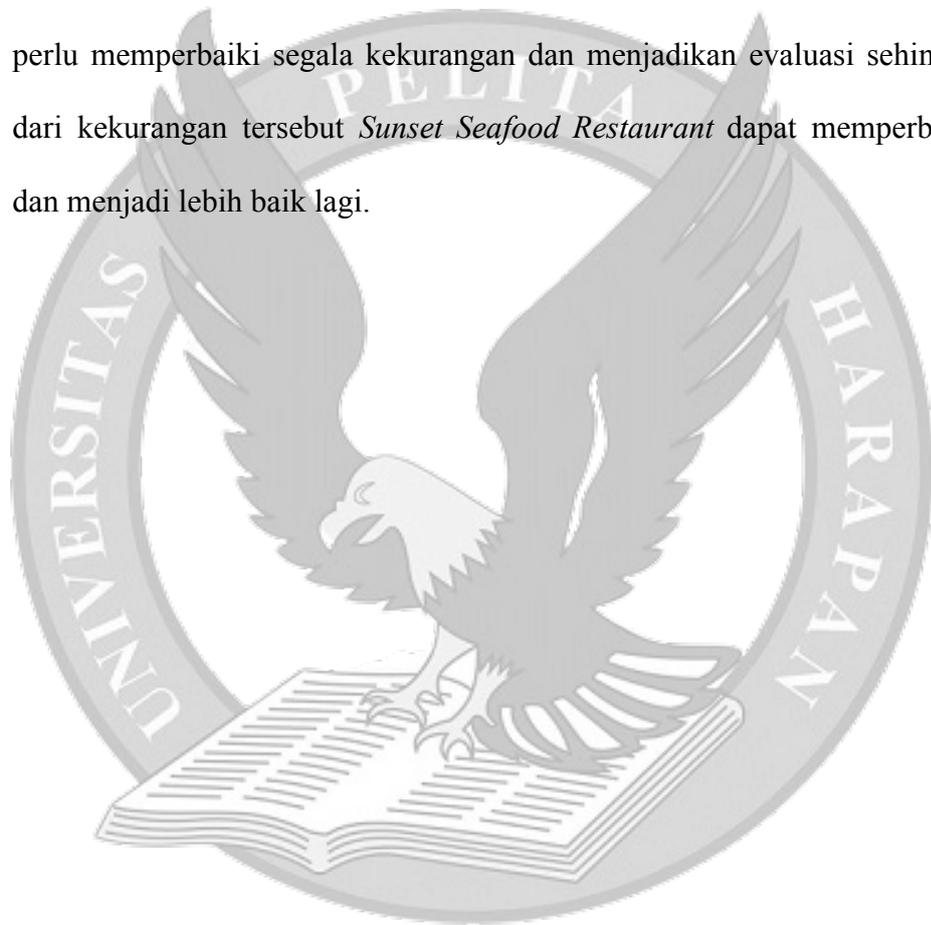
perizinan akan dipenuhi dalam pembuatan PT agar pembangunan bisnis dapat berjalan dengan lancar.

E. Aspek Keuangan

Aspek keuangan akan memperkirakan jumlah biaya yang harus dikeluarkan oleh restoran seperti Investasi awal, Perkiraan biaya pra-operasional maupun operasional, *COGS*, pendapatan usaha, proyeksi neraca, royeksi laba rugi, BEP, rasio finansial, penilaian investasi, dan manajemen resiko. Investasi awal dari *Sunset Seafood Restaurant* sebesar Rp 635.980.669 dengan sumber dana terbagi menjadi dua yaitu 30% dari modal pemilik dan 70% dari pinjaman bank. Ditahun pertama, *COGS Sunset Seafood Restaurant* membutuhkan biaya Rp 1.471.789.240. Asumsi dari penjualan pada tahun pertama sebesar Rp 3.578.654.647 dengan perkiraan perolehan laba bersih setelah pajak sebesar Rp 193.848.547 dan akan bertambah terus setiap tahunnya. *Payback Period* yang diperkirakan oleh *Sunset Seafood Restaurant* adalah 3 tahun 6 bulan 7 hari dengan target penjualan Rp 9.422.225 setiap harinya.

SARAN

Dalam menjalankan bisnis restoran, banyak hambatan yang akan ditemui, pesaing misalnya. Dalam mempertahankan bisnis, tentunya diperlukan inovasi yang baru mengikuti tren yang ada dan kegemaran dari target masyarakat yang dituju. Sehingga penting bagi *Sunset Seafood Restaurant* untuk dapat mempertahankan kelebihan serta memanfaatkan kemungkinan yang dapat menjadi peluang. *Sunset seafood Restaurant* juga perlu memperbaiki segala kekurangan dan menjadikan evaluasi sehingga dari kekurangan tersebut *Sunset Seafood Restaurant* dapat memperbaiki dan menjadi lebih baik lagi.



RIWAYAT HIDUP



Keterangan Data Diri

Nama : Yolanda Shenliana Putri
Tempat & Tanggal lahir : Jakarta, 19 Juli 2000
Program Studi : Pengelolaan Perhotelan Universitas Pelita Harapan
Semester : X (Sepuluh)
Tahun Ajaran : 2018/2019
Jenis Kelamin : Perempuan
Agama : Kristen
Pekerjaan : Mahasiswa

Yolanda Shenliana Putri, dilahirkan di Jakarta pada hari rabu tanggal 19 Juli tahun 2000. Anak kedua dari Dua bersaudara dengan kakak Laki-laki. Penulis menyelesaikan pendidikan di Sekolah Dasar Santo Vianney pada tahun 2012. Penulis menyelesaikan Sekolah Menengah Pertama di sekolah yang sama pada tahun 2015. Kemudian penulis melanjutkan pendidikan Sekolah Menengah Akhir di Kasih Kemuliaan dan menyelesaikannya pada tahun 2018. Ketika memasuki perguruan tinggi, penulis memilih Universitas Pelita Harapan (UPH) dan memilih Fakultas Pariwisata dengan Program Studi Pengelolaan Perhotelan.