

BAB VI

SIMPULAN

A. Pendahuluan

Pada hakikatnya makanan dan minuman adalah kebutuhan dasar yang perlu dipenuhi manusia. Namun, sebagai manusia kita memiliki keterbatasan dalam melakukan pemenuhan kebutuhan. Oleh karena keterbatasan tersebut yang kemudian mendorong terciptanya proses kegiatan jual beli (*economic interactions*) dan sekaligus menjadi peluang bagi para pelaku usaha untuk menciptakan bisnis yang mampu memenuhi kebutuhan manusia, khususnya dalam hal penyediaan kebutuhan dasar seperti makan dan minum.

Tidak dapat dipungkiri, industri penyedia makanan dan minuman merupakan sektor industri yang secara garis besar mengalami pertumbuhan hampir setiap tahunnya. Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik (BPS), lapangan usaha penyedia makanan dan minuman memiliki kecenderungan peningkatan laju pertumbuhan Produk Domestik Bruto (PDB) dari tahun 2017 hingga 2019. Meskipun ditengah Pandemi COVID-19, jika dibandingkan dengan lapangan usaha lainnya hanya lapangan usaha penyedia makan dan minum yang menunjukkan tren kenaikan konsisten sebelum pandemi dan mampu menunjukkan pemulihan sebesar 51,09% jika mengacu pada angka laju pertumbuhan sebelum hadirnya Pandemi COVID-19.

Restoran Cu.mie tergolong sebagai *Casual Restaurant* dengan konsep layanan *Table Service* secara spesifik yaitu *American Service* yang terletak di Kelapa Gading, Jakarta Utara. Produk yang ditawarkan Restoran Cu.mie adalah mie basah berwarna hitam yang berbahan dasar tinta cumi dengan aneka

topping olahan cumi dan ayam dengan cita rasa khas nusantara. Indonesia berada di peringkat kedua negara dengan konsumsi mie instant terbanyak di dunia. Hal tersebut membuktikan bahwa Indonesia memiliki pasar yang sangat luas dan potensial bagi pelaku bisnis mie. Melihat antusiasme masyarakat terhadap konsumsi mie tersebut, maka mie dipilih menjadi produk utama yang ditawarkan dalam bisnis ini.

Tujuan utama dari penulisan studi kelayakan bisnis adalah untuk menilai apakah rancangan bisnis Restoran Cu.mie ini layak atau tidak untuk dijalankan berdasarkan berbagai aspek dari studi kelayakan bisnis. Dalam proses penelitian studi kelayakan bisnis Restoran Cu.mie berbagai data dikumpulkan menggunakan pengumpulan data primer (kuesioner *online* dan observasi) serta pengumpulan data sekunder (buku, internet, lembaga statistik, dan peraturan pemerintah).

B. Aspek Pasar dan Pemasaran

Berdasarkan kuesioner yang telah disebarakan melalui *google form* sebanyak 116 responden valid berhasil dikumpulkan dari 119 *feedback* responden yang diterima. Kuesioner yang telah disebarakan memiliki respon positif dari target konsumen di Jakarta Utara. Hal tersebut menunjukkan bahwa Restoran Cu.mie memiliki potensi untuk bersaing di usaha penyedia makanan dan minuman di Jakarta Utara.

Pada aspek pasar dan pemasaran Restoran Cu.mie juga dievaluasi dengan menggunakan indikator bauran pemasaran (8P) yaitu, produk, harga, Distribusi, promosi, manusia, pengemasan, pemrograman, serta kerja sama. Berdasarkan aspek produk, Restoran Cu.mie menawarkan produk mie yang

terbuat dari tinta cumi dan dilengkapi dengan *topping* cita rasa khas nusantara. Selain itu, produk yang ditawarkan Restoran Cu.mie juga meliputi aneka makanan ringan dan berbagai pilihan minuman. Berdasarkan aspek harga, Restoran Cu.mie menawarkan produk dengan harga mulai dari Rp 8.000 hingga Rp 37.000. Berdasarkan aspek distribusi Restoran Cu.mie menggunakan kedua jenis saluran distribusi yaitu *direct distribution* dan *indirect distribution* menggunakan jasa *online food delivery*

Pada aspek promosi Restoran Cu.mie menggunakan lima teknik promosi. Pada aspek sumber daya manusia menggunakan lima teknik *service quality* pada seluruh karyawan. Pada aspek pengemasan Restoran Cu.mie menawarkan dua paket yang akan ditawarkan kepada konsumen. Pada aspek pemrograman Restoran Cu.mie akan memberikan beberapa program promosi berupa diskon dan program beli satu dapat satu pada waktu tertentu. Lalu pada aspek kerjasama Restoran Cu.mie akan bekerjasama dengan metode *organisation in related business (supplier)*, *organisation in non-related business* (Bank dan aplikasi *e-wallet*), *online alliances (online food delivery services)*

C. Aspek Operasional

Dalam aspek operasional, Restoran Cu.mie terdiri dari dua sub-sistem yang terpisah, namun beroperasi di waktu yang sama yaitu *Service Sequence* (terdiri dari *Front of The House* dan *Back of The House*) dan *Customer Process* (terdiri dari *dine-in* dan *take away*). Restoran Cu.mie memiliki beberapa area fasilitas untuk mendukung kegiatan operasional, yaitu *dining area*, *cashier*,

waiting area, kitchen and bar area, office area, toilet, janitor closet, parking area, dan locker.

Restoran Cu.mie terletak di Ruko MOI Kelapa Gading Square yang terdiri dari dua lantai dengan luas tanah 48m² dan luas bangunan sebesar 96m² dan memiliki total tempat duduk sebanyak 16 *seat*. Restoran Cu.mie terletak di lokasi strategis di Jakarta Utara dekat dengan jalan umum besar yang mudah diakses bagi konsumen serta dikelilingi dengan pusat perbelanjaan (mall), pemukiman penduduk, sekolah, perkantoran, dan rumah sakit.

Pemanfaatan teknologi dengan tepat dapat mendukung dan mempermudah kegiatan operasional Restoran Cu.mie menjadi lebih efektif dan efisien. Beberapa teknologi yang digunakan oleh Restoran Cu.mie adalah *POS system, QRIS* dan mesin *EDC, WiFi*, mesin absensi *fingerprint, CCTV*, laptop, *Smoke Detector* dan *Fire Sprinkler*.

D. Aspek Organisasi dan Sumber Daya Manusia

Dari sisi aspek organisasi dan sumber daya manusia, Restoran Cu.mie akan beroperasi selama 12 jam setiap harinya (pukul 08.00 hingga 20.00 WIB) dengan jam kerja karyawan yang terbagi dalam 2 *shift* kerja, masing-masing selama delapan jam dalam satu hari dan 40 jam untuk satu minggu dan lima hari kerja dalam satu minggu sesuai dengan peraturan perundangan. *Shift Morning* akan dilaksanakan mulai pukul 07.30 - 16.30 WIB dan *shift Midday* akan dilakukan mulai pukul 11.30 - 20.30 WIB. Setiap karyawan akan mendapatkan jadwal rotasi *shift* setiap minggunya.

Restoran Cu.mie memiliki total 12 karyawan yang terdiri dari 1 orang Komisaris, 1 orang Direktur, 1 orang Manajer, 1 orang *Chef*, 1 orang

Supervisor, 1 orang *Accountant*, 2 orang *Cook*, 2 orang *Waitress*, dan 2 orang *Cashier*. Setiap karyawan akan mendapatkan kompensasi atas pekerjaan yang telah dilakukan berupa gaji, tunjangan hari raya, upah lembur, jaminan sosial dan kesehatan, hak cuti, yang mana semua penghitungan mengenai bentuk dan besaran kompensasi tersebut telah disesuaikan dengan peraturan perundangan yang berlaku di Indonesia. Restoran Cu.mie juga akan rutin memberikan pelatihan dan pengembangan bagi para karyawannya sebagai upaya untuk meningkatkan performa kerja yang ada saat ini, dengan mengasah dan melatih keterampilan, pengetahuan, serta sikap kerja karyawan.

Dari sisi aspek yuridis dan legal, Restoran Cu.mie berbentuk badan usaha Perseroan Terbatas (PT) dengan nama PT Boga Tiga Saudara, yang modal ditempatkan dan disetornya diperoleh dari dua pemegang saham yang bertindak sebagai pemilik sekaligus pengurus perusahaan, yaitu Reinaldo Santoso selaku Komisaris dan Aurelia Irene Neddie Nagan selaku Direktur. Sisa modal dasar yang belum terpenuhi oleh modal ditempatkan dan disetor akan dipenuhi melalui pinjaman Bank. Dalam menjalankan usahanya Restoran Cu.mie akan mematuhi segala bentuk perijinan dan persyaratan yang diperlukan dalam pembuatan PT agar usaha dapat berjalan dengan lancar.

E. Aspek Keuangan

Untuk dapat menjalankan usahanya Restoran Cu.mie membutuhkan dana investasi awal sebesar Rp 1.139.339.000,- yang diperoleh dari modal pemilik sebesar 70% dan 30% sisanya diperoleh dari pinjaman bank. Perkiraan pendapatan usaha Restoran Cu.mie pada tahun pertama sebesar Rp 1.298.341.581,- dan diestimasikan akan terus mengalami pertumbuhan setiap

tahunnya sebesar 5,35% berdasarkan rata-rata laju inflasi (2,62%) dan laju produk domestik regional bruto untuk sektor penyediaan akomodasi dan makan minum (2,74%) di DKI Jakarta. Di sisi lain, besarnya total biaya operasional Restoran Cu.mie untuk tahun pertama adalah Rp 1.214.099.184,-. Dari total tersebut diperoleh laba/rugi bersih Restoran Cu.mie untuk tahun pertama sebesar Rp 58.537.523,- dan terus meningkat setiap tahunnya.

Total arus kas masuk Restoran Cu.mie pada tahun pertama sebesar Rp 1.670.977.671,- dengan total arus kas keluar sebesar Rp 1.284.930.569,-. Dengan demikian total arus kas bersih Restoran Cu.mie pada tahun pertama adalah sebesar Rp 386.047.102,-. Berdasarkan hasil analisa titik impas (*break-even point*), Restoran Cu.mie wajib melakukan penjualan minimal sebesar Rp 1.591.033.732,- per tahun atau Rp 4.358.997,- per hari untuk mencapai titik impasnya. *Payback period* dari Restoran Cu.mie adalah 3 tahun 8 bulan 11 hari.

Berdasarkan hasil analisa aspek pasar dan pemasaran, aspek organisasi dan sumber daya manusia, aspek operasional, serta aspek keuangan, dapat disimpulkan bahwa Restoran Cu.mie merupakan bisnis yang menguntungkan dan layak untuk dijalankan.