

BAB VI

SIMPULAN

A. Pendahuluan

LUVRÉ adalah suatu restoran *fine dining* dengan konsep museum yang menawarkan hidangan eropa atau *western* yang terdiri dari *appetizer*, *soup*, *main course*, dan *dessert*. Selain itu, restoran LUVRÉ menawarkan produk minuman yang terdiri *tea*, *coffee*, *mocktail*, *cocktail*, dan *wine*. Seluruh produk pada restoran LUVRÉ dibuat lebih menarik dan inovatif yang dikombinasikan dengan konsep museum. Seluruh desain dan konsep pada restoran LUVRÉ memfokuskan pada kemewahan, konsep mediterania klasik, dan *expensive looking*. Penulis memilih konsep museum karena konsep ini dinilai baru dan unik yang akan bernuansa seperti museum Luvré yang menekankan kepada seluruh visualisasi seni. Restoran LUVRÉ terletak di Kota Bandung karena tingkat *spending power* yang cukup tinggi dan sebagai kota pariwisata yang terkenal akan kuliner. Penulis memilih Jalan Dr. Cipto karena merupakan lokasi yang strategis, banyak dilalui oleh masyarakat Kota Bandung, dan berada di tengah kota sehingga lokasi ini sangat cocok untuk dijadikan tempat usaha.

B. Aspek Pasar dan Pemasaran

Restoran LUVRÉ menyebarkan 358 kuesioner yang berguna untuk mendukung studi kelayakan bisnis restoran LUVRÉ. Melalui hasil kuesioner yang telah diisi, dapat diketahui bahwa target pasar dari restoran LUVRÉ adalah

laki-laki dan perempuan yang berusia 26 sampai 35 tahun dengan pekerjaan sebagai wiraswasta dan pegawai swasta yang berdomisili di Kota Bandung. Mayoritas responden mengunjungi restoran *fine dining* 4-5 kali dalam sebulan dengan total pengeluaran per bulan sebesar Rp 17.000.000 sampai Rp 22.000.000 dan mengunjungi restoran bersama pasangannya. Mayoritas responden berkunjung ke restoran karena estetik atau keindahan dari restoran dan mendapatkan informasi mengenai restoran melalui media sosial seperti Instagram dan TikTok. Responden mampu mengeluarkan biaya untuk satu kali makan di restoran LUVRÉ sebesar Rp 1.500.000 – Rp 2.000.000 dan menghabiskan waktu selama 90 menit hingga 120 menit. Melalui kuesioner yang disebar, dapat diketahui baur pemasaran yang sesuai dengan target pasar dari restoran LUVRÉ. Restoran LUVRÉ melakukan analisis SWOT untuk mengetahui kelemahan dan keunggulan posisi restoran agar dapat bersaing dengan baik. Selain itu, restoran LUVRÉ melakukan analisis *Five Forces Porter* untuk mengetahui lingkungan eksternal yang dapat membantu mengambil keputusan secara lebih bijaksana.

C. Aspek Operasional

Restoran LUVRÉ memiliki aktivitas restoran yang terbagi menjadi dua yaitu aktivitas karyawan dan pelanggan. Aktivitas karyawan terbagi menjadi dua yaitu aktivitas karyawan bagian *front of the house* (bagian depan) dan *back of the house* (bagian belakang). Aktivitas pelanggan terdiri dari delapan alur aktivitas yang terdiri dari *arriving, strolling around, ordering, refreshments,*

serve & quality check, payment, choose merchandise in vending machine, departure. Restoran LUVRÉ terdiri dari beberapa area yaitu *parking area, reception and cashier area, office, locker room, kitchen area, bar area, food and beverage storage, dining area, restroom, private area* yang dilengkapi oleh beberapa fasilitas seperti mesin *fingerprint*, sistem POS, Wi-Fi, mesin edc, *smoke detector*, dan lainnya. Restoran LUVRÉ memiliki luas 900m² dengan pengaturan tata letak dan desain interior yang sudah dirancang dengan baik agar penggunaan lahan dapat lebih efektif dan sesuai dengan konsep yang diinginkan. *Seating capacity* dari restoran LUVRÉ adalah 68 orang yang dilayani secara eksklusif oleh karyawan restoran LUVRÉ.

D. Aspek Organisasi dan Sumber Daya Manusia

Restoran LUVRÉ mengelola seluruh aspek organisasi, sumber daya manusia, dan bidang hukum. Pada aspek organisasi, terdapat 37 karyawan dengan deskripsi dan spesifikasi pekerjaan yang lengkap. Restoran LUVRÉ akan memberikan gaji kepada seluruh karyawan sesuai dengan UMR Kota Bandung dan memberikan jadwal kerja dengan ketentuan lima hari kerja, dua hari libur, dan sembilan jam kerja dengan satu jam istirahat. Restoran LUVRÉ memberikan program pelatihan dan pengembangan untuk seluruh karyawan agar dapat mengembangkan seluruh kemampuan agar lebih maksimal. Jenis usaha restoran LUVRÉ adalah perseroan terbatas tertutup dengan nama PT.

Cahaya Makmur dengan komisaris dan direktur yang akan melakukan investasi untuk mengambil keputusan bisnis dan membuat strategi bisnis.

E. Aspek Keuangan

Restoran LUVRÉ mengatur seluruh kebutuhan dan sumber dana pada perkiraan biaya operasional perkiraan pendapatan usaha, proyeksi neraca, proyeksi laba rugi, proyeksi arus kas, analisis titik impas, penilaian investasi, analisis rasio laporan keuangan, dan manajemen risiko. Biaya investasi awal restoran LUVRÉ adalah Rp 1.319.833.124 dengan sumber dana 40% modal pribadi sebesar Rp 527.933.250 dan sumber dana 60% pinjaman bank sebesar 791.899.875. Biaya operasional sebesar Rp 4.239.611.352 dengan laba bersih sebesar Rp 566.111.259 dan total net arus kas sebesar Rp 711.082.478. Pabyack period yang didapatkan adalah satu tahun enam bulan 19 hari. *Profitability index* yang diperoleh adalah 14,30 yang lebih besar dari angka satu. Sehingga dapat disimpulkan bahwa restoran LUVRÉ layak untuk dijalankan.