

BAB VI

SIMPULAN

A. Pendahuluan

Studi Kelayakan Bisnis adalah suatu rangkaian penelitian untuk mempertimbangkan kelayakan suatu usaha dari berbagai aspek pemasaran, pasar, operasional, sumber daya manusia dan finansial. Kuliner adalah salah satu bisnis yang cukup menarik karena makanan akan selalu berdampingan dengan kebutuhan primer manusia. Indonesia merupakan salah satu negara yang memiliki ketertarikan yang besar terhadap budaya Korea. Salah satunya adalah olahan makanan Korea yang cukup diminati masyarakat. Pertumbuhan yang cukup pesat membuat konsep bisnis ini menarik untuk diteliti lebih lanjut. Oleh karena itu, penulis tertarik untuk meneliti kelayakan bisnis makanan Korea. Penulis melakukan pengumpulan data melalui kuesioner, observasi, serta pengambilan data sekunder untuk memperkuat analisis studi kelayakan bisnis Donggeurami Restaurant.

Donggeurami Restaurant adalah restoran yang berkonsep Korean *Ala Carte* Restaurant yang menyajikan makanan *fusion* dari olahan Korea dan Indonesia serta menyajikan makanan Korea yang autentik juga. Menu yang ditawarkan dimulai dari *appetizer*, *main course*, *dessert*, *beverage* dan *package*. Dengan sistem pelayanan *table service*, tamu dapat memilih menu yang ingin dipesan dan akan disajikan di meja oleh pelayan Donggeurami Restaurant.

B. Aspek Pasar dan Pemasaran

Donggeurami Restaurant menganalisis potensi permintaan dengan *business model canvas*. Target pasar Donggeurami Restaurant adalah generasi Y dan Z dalam rentang usia 20 hingga 49 tahun terutama yang menyukai makanan korea. Untuk menarik minat pasar tersebut, Donggeurami mengadakan diskon dan berbagi *event*. Promosi tersebut akan disebarluaskan melalui media sosial dan *review* dari selebgram sebagai langkah awal *marketing*. Donggeurami Restaurant hadir dengan konsep Ala Carte Restaurant yang menyajikan makanan korea dipadukan dengan cita rasa lokal. Dalam menganalisis aspek pasar Donggeurami Restaurant melakukan survei untuk memperkuat analisis pasar dan pemasaran dari bisnis ini.

Survei yang disebar berisi tentang kondisi pasar, peluang pasar, dan bauran pemasaran yang diberikan kepada 400 responden. Berdasarkan hasil survei, 96% dari responden tertarik untuk mencoba olahan masakan *fusion* antara Korea dan Indonesia. Donggeurami Restaurant menyediakan menu makanan dari *appetizer* hingga *dessert*, berbagai jenis minuman dan berbagai jenis paket sesuai kebutuhan konsumen. Harga menu Donggeurami Restaurant berkisar antara Rp 10.000 hingga Rp 60.000 untuk menu makanan dan minuman serta Rp 85.000 hingga Rp 200.000 untuk menu paket yang menyesuaikan dengan target pasar dan juga penggunaan bahan baku yang digunakan berkualitas tinggi. Donggeurami Restaurant juga melakukan kerja sama dengan pihak ketiga untuk mempermudah konsumen dan juga meningkatkan kelancaran operasional restoran. Pihak ketiga tersebut adalah *platform online delivery*, *digital wallet*, dan bank.

Untuk mempertajam analisis, Donggeurami Restaurant juga melakukan analisis SWOT untuk mengelaborasi kekuatan, kelemahan, kesempatan serta ancaman yang mungkin terjadi pada bisnis ini serta menyiapkan strategi untuk mengantisipasinya. Selain itu, dilakukan analisis kompetitor baik langsung maupun secara tidak langsung untuk melihat keadaan sekitar dan peluang pertumbuhan dari bisnis ini. Bisnis ini juga melakukan analisis *Porter Five Forces* untuk menganalisis *supplier*, pelanggan, hambatan masuk dalam industri, substitusi produk serta tingkat persaingan yang ada.

C. Aspek Operasional

Donggeurami Restaurant memiliki aktivitas layanan yang dibagi menjadi *service sequence* (aktivitas karyawan *service*), *food and beverage production* (aktivitas karyawan *production*), dan *customer process* (aktivitas tamu). Fasilitas yang dapat digunakan *staff* dan *customer* Donggeurami Restaurant adalah *dining area (indoor & outdoor)*, *kitchen*, *bar and counter*, *storage*, *toilet*, *locker & employee room*, *office*, *janitor*, dan *parkir area*.

Donggeurami Restaurant akan berlokasi di Ruko South Goldfinch di Gading Serpong. Lokasi ini lebih unggul diantara lokasi lainnya yang digunakan sebagai perbandingan. Dengan ukuran tanah 5 m x 16 m dan luas total bangunan 109 m², restoran ini memiliki total 46 kursi pada lantai satu dan lantai dua. Tata letak fasilitas akan dimodifikasi agar memudahkan kegiatan operasional restoran. Selain itu, Donggeurami Restaurant juga

menggunakan berbagai teknologi dan sistem untuk menunjang kegiatan operasional restoran.

D. Aspek Organisasi dan Sumber Daya Manusia

Donggeurami Restaurant merupakan bisnis dari PT Donggeurami Food yang didirikan oleh Indrawati Sukandar sebagai Komisaris dengan persentase saham 70% dan Cheryl Riji Maretha sebagai Direktur dengan persentase saham 30%. Restoran ini memiliki jam operasional 12 jam dari jam 10.00 WIB hingga 22.00 WIB. Dengan jumlah karyawan sebanyak 24 orang yang akan bekerja sesuai dengan jadwal yang telah dibagi dalam tiga *shift*.

Rekrutmen karyawan akan dilakukan melalui informasi yang disebarluaskan dalam media sosial. Karyawan yang diterima diwajibkan untuk mengikuti orientasi dan *training* agar kemampuan dan *skill* sesuai dengan standar yang ditetapkan. Karyawan akan mendapatkan benefit gaji pokok beserta jaminan sosial dan BPJS serta uang THR.

Bentuk dari perusahaan Donggeurami Restaurant adalah perseroan terbatas dimana terdapat beberapa dokumen hukum yang perlu dipersiapkan. Dokumen yang kami miliki adalah pengajuan nama perseroan terbatas, akta pendirian perusahaan, surat KEMENKUMHAM, NPWP, SIUP, NIB, SPPKP, Sertifikat CHSE, Sertifikasi Laik Higien Rumah Makan, serta hak paten dan merek dagang.

E. Aspek Finansial

Donggeurami Restaurant memiliki modal awal Rp 1.756.069.096 dengan modal pemilik sebesar 40% atau Rp 702.427.638 yang berasal dari pemegang saham dan pinjaman bank sebesar 60% atau Rp 1.053.641.457. Pada proyeksi tahun pertama biaya *cost of good sold* adalah sebesar Rp 1.299.095.585 dengan perkiraan penjualan sebesar Rp 4.475.258.167. Kemudian, laba bersih di tahun pertama setelah dikurangi dengan seluruh biaya yang dibebankan adalah sebesar Rp 752.430.897 yang diperkirakan naik selama 10 tahun kedepan dengan melihat proyeksi *sales forecast*, *balance sheet*, *cash flow*, dan *income statement*.

Donggeurami Restaurant perlu untuk melakukan penjualan sebesar Rp 9.271.016 per hari untuk mencapai *break even point*. Jangka waktu *payback period* Donggeurami Restaurant adalah 2 tahun dan 12 hari. Selain itu, IRR Donggeurami Restaurant adalah sebesar 70,48% lebih besar dibandingkan WACC sebesar 5,26% serta memiliki nilai $PV > 1$ yaitu 10,84 sehingga bisnis ini dapat dikatakan layak untuk dijalankan. Donggeurami Restaurant juga membuat analisa manajemen risiko yang mungkin terjadi sebagai langkah preventif kedepannya.

Berdasarkan teori, aspek pasar dan pemasaran, aspek operasional, aspek sumber daya manusia, dan aspek finansial, maka dapat dinyatakan bisnis Donggeurami Restaurant layak untuk dijalankan.