

BAB VI

SIMPULAN

A. Pendahuluan

THE RAINFOREST merupakan restoran dengan konsep *fine dining* yang menawarkan produk utama dalam rupa hidangan makanan dan minuman yang berasal dari eropa. THE RAINFOREST menyediakan produk makanan yang terdiri dari berbagai jenis seperti *appetizer, soup, main course*, dan *dessert* serta produk minuman yang terdiri dari produk teh, kopi, *mocktail, cocktail*, dan juga *wine* dengan inovasi yang baru dan visualisasi yang lebih menarik sesuai dengan konsep restoran yaitu *rainforest*. Desain dan suasana restoran THE RAINFOREST mengambil tema yang unik dan jarang ditemui yaitu "*lush green tropical forest*" yang akan bernuansa alam dengan balutan berbagai desain pohon dan tumbuhan yang akan memberikan pengalaman makan bernuansa hutan namun tetap memiliki kesan yang modern dan mewah. THE RAINFOREST berlokasi di Jalan Sukajadi, Kota Bandung. Sukajadi merupakan lokasi usaha yang sangat strategis karena mudah untuk diakses, dan berada di tengah Kota Bandung, berdekatan dengan perumahan elite dan pusat pariwisata Kota Bandung serta infrastruktur yang baik menjadikan Sukajadi sebagai lokasi yang tepat untuk dijadikan sebagai lokasi usaha.

B. Aspek Pasar dan Pemasaran

Pada aspek pasar dan pemasaran, restoran THE RAINFOREST menyebarkan 380 kuesioner untuk mendukung studi kelayakan bisnis THE RAINFOREST. Berdasarkan hasil 380 kuesioner yang telah diisi oleh responden, diketahui target pasar dari restoran THE RAINFOREST yaitu laki-laki dan perempuan yang merupakan wiraswasta dengan rentang usia 31 tahun hingga 35 tahun dan berdomisili di Kota Bandung. Para responden terbiasa mengunjungi restoran *fine dining* 1-2 kali dalam satu bulan dan mendapatkan informasi mengenai keberadaan restoran *fine dining* melalui media sosial seperti Instagram dan Tiktok. Mayoritas responden menghabiskan waktu di restoran *fine dining* selama kurang lebih 120 menit sampai dengan

180 menit dengan biaya yang dikeluarkan sebesar Rp 1.500.000 - Rp 2.000.000 dalam satu kali kunjungan bersama dengan pasangannya. Kenyamanan restoran menjadi alasan utama bagi para responden dalam mengunjungi sebuah restoran. Dalam menganalisis lingkungan internal, restoran THE RAINFOREST melakukan analisis SWOT untuk mengetahui kelemahan dan keunggulan dari restoran dalam persaingan pasar. Sementara untuk menganalisis lingkungan eksternal, restoran THE RAINFOREST melakukan analisis *Five Forces Porter* untuk membantu dalam mengambil keputusan bisnis.

C. Aspek Operasional

Pada aspek operasional, aktivitas restoran THE RAINFOREST terbagi menjadi dua yaitu aktivitas karyawan dan pelanggan. Sementara aktivitas karyawan terbagi menjadi dua yaitu aktivitas karyawan *front liner* (bagian depan) dan aktivitas karyawan *back liner* (bagian belakang atau bagian produksi). Dalam mendukung kelancaran kegiatan operasional, restoran THE RAINFOREST menyediakan beberapa fasilitas seperti toilet pelanggan, lahan parkir, area kasir, arena ruang makan, kantor, loker karyawan yang dilengkapi dengan beberapa teknologi pendukung seperti CCTV, sistem POS, mesin sidik jari, Wi-Fi, mesin EDC, dan lainnya. Restoran THE RAINFOREST didirikan di sebuah bangunan dengan luas 945 m^2 dan dengan luas tanah sebesar 1.240 m^2 dengan pengaturan denah dan tata letak yang telah dirancang dengan baik agar penggunaan lahan untuk fasilitas dapat digunakan secara efektif dan efisien. Besar kapasitas restoran THE RAINFOREST yaitu 66 orang yang akan dilayani secara langsung oleh karyawan-karyawan THE RAINFOREST.

D. Aspek Organisasi dan Sumber Daya Manusia

Aspek pengorganisasian dan sumber daya manusia mencakup seluruh kepentingan mengenai pengorganisasian, pengembangan sumber daya manusia, dan hukum. Pada aspek pengorganisasian terdapat deskripsi dan spesifikasi pekerjaan pada setiap posisi yang dibutuhkan. Restoran THE RAINFOREST akan merekrut 39 karyawan dimana setiap karyawan akan

mendapatkan gaji sesuai dengan UMR Kota Bandung serta setiap karyawan akan menjalankan jadwal kerja dengan ketentuan lima hari kerja dan dua hari libur dan delapan jam kerja sehari dengan satu jam istirahat untuk sesuai dengan Peraturan Perundang-Undangan yang berlaku. Restoran THE RAINFOREST juga akan menyediakan program pelatihan dan pengembangan untuk seluruh karyawan agar kemampuan karyawan diasah dan dilatih secara berkala. Jenis usaha bisnis restoran THE RAINFOREST adalah perseroan terbatas tertutup PT. Jaya Boga dengan komisaris dan direktur yang akan berinvestasi dan mengambil keputusan manajerial dan menetapkan strategi bisnis.

E. Aspek Finansial

Pada aspek finansial restoran THE RAINFOREST berisikan sumber kebutuhan dan sumber dana, 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 THE RAINFOREST adalah Rp 1.459.195.775 dengan sumber dana untuk investasi awal didapatkan melalui modal pribadi sebesar 40% dan pinjaman bank sebesar 60%. Biaya operasional Rp3,218,285,227 dengan laba bersih sebesar Rp 636,018,442 dan total net arus kas sebesar Rp 943,908,610. Berdasarkan perhitungan tersebut maka didapatkan *payback period* restoran THE RAINFOREST adalah satu tahun enam bulan lima hari. *Profitability index* yang didapatkan yaitu 23.92 dan lebih besar dari angka satu. Maka dari itu, berdasarkan seluruh analisis bisnis restoran THE RAINFOREST, dapat disimpulkan bahwa bisnis restoran THE RAINFOREST layak untuk dijalankan.