

BAB VI

KESIMPULAN

Sense Bar merupakan yang berjenis casual dining yang menawarkan berbagai macam Mie dengan cita rasa khas dari beberapa negara di Asia. Hal ini bertujuan agar pelanggan yang datang bersama lebih dari satu orang dapat memilih jenis Mie sesuai dengan selera masing-masing. Konsep yang dimiliki oleh Sense Bar adalah menikmati Mie dengan suasana yang nyaman (*homey*), karena interior yang terpasang pada restoran ini berwarna putih dan penuh dengan akses kayu dengan lampu berwarna warm white. Sense Bar nantinya akan berlokasi di Ruko Golf Island, Pantai Indah Kapuk, Jakarta Utara. Restoran ini menawarkan menu berjenis *à la carte*.

Dalam aspek pasar dan pemasaran, penulis telah menyebarkan kuesioner kepada 180 responden, dan 164 kuesioner merupakan valid. Berdasarkan hasil kuesioner yang telah diperoleh, untuk menjalankan kegiatan pemasaran, maka disusunlah seluruh aspek bauran pemasaran (8P). Selain itu, telah dilakukan berbagai analisis untuk restoran ini, yakni analisis pesaing, analisis SWOT, analisis *Five Forces Porter* yang bertujuan untuk menentukan kondisi pasar serta strategi yang akan digunakan untuk menghadapi para pesaing.

Selanjutnya pada aspek operasional, telah ditentukan berbagai jenis aktivitas yang nantinya akan berjalan di restoran, antara lain: *front of the house*, *back of the house*, *customer's dine in*, *customer's take away*. Selain aktivitas, telah dilakukan pula analisis untuk mengetahui jumlah luas yang dibutuhkan untuk menjalankan aktivitas dan ketersediaan fasilitas Sense Bar. Dilakukan pula analisis untuk memilih lokasi yang tepat, maka kesimpulannya yaitu lokasi Golf Island,

Pantai Indah Kapuk, adalah lokasi yang tepat untuk membuka Sense Bar. Berbagai fasilitas dan aksesibilitas yang dibutuhkan untuk jalannya restoran dimiliki oleh Golf Island, Pantai Indah Kapuk. Nantinya Sense Bar akan menggunakan beberapa teknologi, yaitu: *Point of sales System, CCTV, Audio System, smartphone, Wi-Fi, mobile printer, dan tab.*

Dalam aspek organisasi dan sumber daya manusia, telah ditentukan oleh Sense Bar, deskripsi dan spesifikasi pekerjaan yang dibutuhkan oleh karyawan. Total jumlah pegawai yang diperlukan oleh restoran adalah sejumlah 18 orang. Semua karyawan harus mengikuti program yang telah disediakan, yaitu program orientasi, pelatihan dan pengembangan, memperoleh kompensasi, serta jaminan sosial. Bentuk badan usaha yang dipilih oleh Sense Bar adalah Perseroan Terbatas (PT), dengan semua aspek-aspek legal dan izin yang telah dirincikan. Terdapat dua orang yang menjalankan bisnis yang akan melakukan investasi modal sebesar Rp 436.239.971.

Dalam aspek keuangan, investasi awal yang dibutuhkan oleh Sense Bar adalah sebesar Rp 1.454.133.238, yakni 30% dari ekuitas pemilik sejumlah Rp 436.239.971 serta sebesar 70% merupakan pinjaman bank sejumlah Rp 1.017.893.267. Pada tahun pertama, biaya operasional yang akan dikeluarkan adalah sebesar Rp 3.390.028.982. Sedangkan laba kotor pada tahun pertama sebesar Rp2.834.050.325 dan laba bersih diproyeksikan sebesar Rp Rp280.783.146. Break Even Point (Titik Impas) akan dicapai pada penjualan 80%. Periode pengembalian atau payback period adalah 2 tahun 1 bulan 7 hari. Nilai Internal Rate of Return (IRR) sebesar 6,28%, memiliki nilai yang lebih besar dari WACC yakni

14,02%. Jumlah index profitabilitas sebesar 4,7, yang nilainya lebih besar daripada

1. Maka kesimpulannya adalah usaha Sense Bar layak untuk dijalankan.

