

BAB VI

SIMPULAN

Sektor makanan dan minuman terus berkembang pesat dan memiliki pasar yang luas karena makanan dan minuman merupakan kebutuhan pokok setiap manusia. Seiring berjalannya waktu, semakin banyak konsep dan inovasi produk yang baru dalam usaha makanan dan minuman. adanya pandemi covid-19 juga tidak menghalangi berkembangnya sektor ini karena setelah terpuruk sektor ini langsung berkembang pesat hanya dalam kurun waktu 1 tahun. Hal ini membuktikan bahwa sektor usaha makanan dan minuman merupakan sektor yang stabil dan dapat bertahan walaupun berada di masa sulit.

Salah satu usaha makanan dan minuman yang sedang berkembang pesat adalah kafe. Usaha kafe memiliki banyak peminat disebabkan oleh perubahan gaya hidup masyarakat yang senang menghabiskan waktu di kafe dan hal tersebut merupakan tren yang sedang berkembang. Oleh karena itu, banyak pemilik usaha yang berusaha untuk menciptakan konsep dan produk yang unik untuk dapat menarik perhatian masyarakat serta untuk menjadi lebih unggul dari pesaingnya. Selain itu, tren korea selatan yang sedang merajalela juga menjadi salah satu peluang bagi pemilik usaha. Akhir-akhir ini, masyarakat Indonesia menunjukkan banyak ketertarikannya kepada budaya korea selatan mulai dari musik, pakaian, hingga makanan sehingga menjadi sebuah keuntungan bagi pemilik usaha yang membuat konsep hingga produk dengan mengikuti tren yang ada di korea selatan. Hal itu juga diterapkan pada *Græmlyn Cakery and Café*.

Græmlyn Cakery and Café merupakan kafe yang menyediakan *cakegram* dimana pelanggan bebas memilih jumlah yang diinginkan sebagai produk utamanya serta berbagai macam makanan penutup lainnya dan juga minuman baik kopi maupun non-kopi. lokasi yang dipilih untuk membangun bisni ini adalah di Ruko Kemang Utara No.15, Jakarta Selatan. *Græmlyn Cakery and Café* menyediakan layanan *dine-in* dimana terdapat fasilitas area *indoor* dan *outdoor* dengan Susana yang nyaman serta menyediakan layanan *take-away*. *Græmlyn Cakery and Café* juga menawarkan beberapa promosi antara lain *discount* saat *grand opening*, *anniversary*, promo hari Senin, serta promo natal.

Studi kelayakan bisnis ini dilakukan dengan data primer dan sekunder. Data primer berasal dari hasil kuesioner dan observasi sedangkan data sekunder berasal dari buku, jurnal, dan publikasi pemerintah. Dilakukannya studi kelayakan bisnis ini dengan tujuan menguji apakah bisnis ini layak untuk dijalankan dan menguntungkan. Maka dari itu, dilakukan analisis beberapa aspek antara lain aspek pasar dan pemasaran, aspek operasional, aspek sumber daya manusia, dan aspek finansial.

A. Aspek Pasar dan Pemasaran

Untuk menganalisa aspek ini, *Græmlyn Cakery and Café* menyebarkan kuesioner secara online melalui *google forms* dan mendapatkan 150 responden. Selain itu, *Græmlyn Cakery and Café* juga melakukan analisis menggunakan *Five Forces Porter*, analisis SWOT, dan analisis *business model canvas*.

Dari analisa pasar dan pemasaran, target pasar dari *Græmlyn Cakery and Café* adalah laki-laki dan perempuan dengan rentang usia 16-40 tahun dan memiliki segala jenis pekerjaan yang tinggal atau sedang berkunjung ke daerah Jakarta Selatan. Posisi bisnis dari *Græmlyn Cakery and Café* juga menggunakan strategi *differentiation* dengan menerapkan konsep unik pada produk dengan pasar yang luas. *Græmlyn Cakery and Café* menawarkan makanan dengan harga dari Rp15.000 hingga Rp45.000 dan minuman dengan harga Rp20.000 hingga Rp45.000.

B. Aspek Operasional

Græmlyn Cakery and Café membagi kegiatan operasional menjadi dua yaitu *front of house* dimana karyawan akan berinteraksi langsung dengan pelanggan dan melayani pelanggan, serta *back of house* dimana karyawan berfokus terhadap kegiatan produksi makanan penutup. Adapun beberapa fasilitas yang terdapat di *Græmlyn Cakery and Café* antara lain *order area, kitchen, dining area, office, employee area, restroom*, hingga *pick up window* yang telah perhitungkan kebutuhan ruangnya. *Græmlyn Cakery and Café* memilih lokasi yang strategis yaitu di Ruko Kemang Utara karena merupakan lokasi yang ramai dan strategis karena berada dekat dengan banyak fasilitas publik sehingga ruko yang dipilih adalah ruko 2,5 lantai dengan area *outdoor* berada di *rooftop* dan memiliki 72 kapasitas tempat duduk. Untuk menunjang kegiatan operasional agar berjalan dengan lancar, *Græmlyn Cakery and Café* juga menggunakan beberapa teknologi yang dapat membantu kegiatan operasional seperti *POS, WiFi, Speaker, CCTV*, dan lainnya.

C. Aspek Organisasi dan Sumber Daya Manusia

Græmlyn Cakery and Café berada di bawah naungan PT. Cita Rasa Sejahtera dimana jabatan komisaris diduduki oleh Steven Wong dengan saham 60% dan jabatan direktur diduduki oleh Jesslyn Wielard dengan saham 40%. PT. Cita Rasa Sejahtera juga mengajukan dokumen penting supaya mendapatkan izin usaha sesuai hukum yang berlaku.

Græmlyn Cakery and Café memiliki jumlah karyawan sebanyak 15 orang dan seluruh karyawan akan menerima gaji diatas UMP DKI Jakarta serta mendapatkan tunjangan dan jaminan sosial. Jumlah karyawan terdiri dari komisaris, direktur, *café manager*, *pastry chef*, akuntan, *pastry commis*, *cashier*, *barista*, dan *waiter/waitress*. setiap karyawan memiliki jadwal *shift* kerja masing-masing dan akan masuk 5 hari dalam seminggu dan 2 hari libur, serta *shift* karyawan yang terbagi menjadi dua yaitu *morning shift* masuk pukul 09.00 dan *afternoon shift* masuk pukul 14.00 dengan 1 jam istirahat pada masing-masing *shift*.

D. Aspek Keuangan

Græmlyn Cakery and Café memiliki biaya investasi awal sebesar Rp1.591.735.405 dengan sumber dana 60% berasal dari pinjaman bank yaitu sebesar Rp955.041.243 dan 40% berasal dari dana pribadi sebesar Rp636.694.162. biaya operasional dari *Græmlyn Cakery and Café* sebesar Rp1.988.654.680. proyeksi pendapatan dari *Græmlyn Cakery and Café* sebesar Rp4.407.063.205 dengan laba kotor sebesar Rp881.267.049 dan laba bersih sebesar Rp582.984.337 di tahun pertama dan akan meningkat

pada tahun-tahun berikutnya. *Græmlyn Cakery and Café* juga akan mencapai *payback period* pada 1 tahun 11 bulan dan 4 hari. Nilai WACC dari *Græmlyn Cakery and Café* bernilai 5,52% dan IRR bernilai 61,76%. Dari angka tersebut dapat dikatakan bisnis ini layak untuk dijalankan karena nilai IRR melebihi nilai WACC. Kemudian PI dari *Græmlyn Cakery and Café* sebesar 6,92 dan melebihi angka 1 sehingga bisnis ini dapat menguntungkan. Nilai NPV dari *Græmlyn Cakery and Café* juga berada di angka Rp9.416.479.822 melebihi angka 0 sehingga layak. Dari aspek-aspek tersebut dapat dikatakan *Græmlyn Cakery and Café* layak dijadikan bisnis dan memiliki peluang yang baik.

