

BAB VI

SIMPULAN

A. Pendahuluan

Penulisan Studi Kelayakan Bisnis (SKB) ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis kelayakan dari usaha *Roemahan: Cooking Class and Café* untuk dijalankan. *Roemahan: Cooking Class and Café* melakukan studi kelayakan bisnis berdasarkan teori – teori yang mendukung pendirian usaha pada masa yang akan datang dengan menggunakan metode penyebaran kuesioner, observasi, dan penelitian kepustakaan.

Roemahan: Cooking Class and Café merupakan usaha yang menggabungkan usaha kelas memasak dengan café yang berlokasi di Ruko Perdana Square, Pontianak Kota, Kalimantan Barat. *Roemahan: Cooking Class and Café* mengusung konsep tempat *semi outdoor* dengan kapasitas untuk kelas memasak sebanyak 24 peserta yang akan dibagi ke dalam tiga kali sesi dalam satu hari dan kapasitas *café* yang mampu menampung hingga 100 pelanggan.

Cooking Class Roemahan menawarkan kelas memasak dengan materi *Indonesian Fusion Food*, yaitu cita rasa makanan Indonesia yang dipadukan dengan cita rasa makanan dari negara lain. *Cooking class* di *Roemahan* akan terbagi ke dalam tiga jenis *cycle*, yaitu *Cycle Indonesian-Japanese*, *Cycle Indonesian-Chinese*, dan *Cycle Indonesian-Italian*. Setiap satu *cycle* akan berlaku selama empat bulan secara berselingan. Dalam

satu *cycle* akan terdapat lima kelas dengan menu masakan yang berbeda – berbeda sehingga peserta cooking class tidak akan mudah merasa jenuh.

Café Roemahan menawarkan menu makanan *Indonesian-Japanese Food*, yaitu cita rasa makanan Indonesia yang dipadukan dengan cita rasa makanan Jepang. Menu makanan yang ditawarkan oleh *Café Roemahan*, antara lain aneka *onigiri*, *dry ramen*, dan *pancake* yang dipadukan dengan cita rasa Indonesia. *Café di Roemahan* menawarkan menu minuman berupa kopi susu jadul, kopi hitam, teh tawar, teh manis, kopi pandan, kopi sakura, teh susu wijen, dan teh susu cincau.

Roemahan: Cooking Class and Café ingin menjadi tempat beraktivitas, bersantai, dan berbincang yang menawarkan kenyamanan tempat serta produk dan pelayanan yang berkualitas. Seperti layaknya rumah, *Roemahan: Cooking Class and Café* ingin menjadi tempat yang akan selalu dituju oleh setiap orang hingga kapanpun. *Roemahan: Cooking Class and Café* akan hadir sebagai usaha kelas memasak pertama di Kota Pontianak yang menggabungkan usaha kelas memasak dengan *café* dengan konsep *Indonesian Fusion Food*.

B. Aspek Pasar dan Pemasaran

Roemahan: Cooking Class and Café melakukan penyebaran kuesioner untuk menganalisis aspek pasar dan pemasaran dalam studi kelayakan bisnis. *Roemahan: Cooking Class and Café* memperoleh respon positif dari masyarakat Kota Pontianak sehingga mendapatkan peluang yang mendukung berdirinya usaha *Roemahan: Cooking Class and Café*. Berdasarkan hasil olahan data kuesioner dengan jumlah responden yang

diterima sebanyak 224 responden, maka diperoleh respon yang positif dari masyarakat mengenai baur pemasaran yang disiapkan dan telah melalui uji validitas dan realibilitas.

Roemahan: Cooking Class and Café menetapkan masyarakat dengan usia produktif yang berkisar dari 18 tahun hingga 27 tahun yang berdomisili di Kota Pontianak sebagai target pasar utama. *Roemahan: Cooking Class and Café* akan menggunakan hasil olahan data baur pemasaran 8P yang terdiri dari *product, price, people, partnership, promotion, place, programming, dan packaging* sebagai landasan dalam pertimbangan penetapan produk, harga produk, standard pelayanan, sistem kerja sama, sistem promosi, lokasi, program, dan paket yang akan ditetapkan di *Roemahan: Cooking Class and Café*.

C. Aspek Operasional

Roemahan: Cooking Class and Café akan berlokasi di Ruko Perdana Square, Pontianak Kota, Kalimantan Barat dengan luas tanah sebesar 180m². *Roemahan: Cooking Class and Café* akan memiliki tiga lantai dengan ukuran bangunan lantai satu sebesar 9m x 16m, lantai dua dan lantai tiga sebesar 10m x 16m. Lantai pertama akan terdiri dari *cooking class studio* dan *dining area café* yang bersebelahan sehingga kegiatan cooking class dapat terlihat dari *dining area café*. Untuk lantai kedua akan terdiri dari *dining area café*, loker peserta, dan loker karyawan serta lantai ketiga akan terdiri dari *dining area café* dan *office manager*.

Roemahan: Cooking Class and Café akan buka setiap hari Selasa hingga Minggu dan beroperasi selama 12 jam yaitu dari pukul 10.00 –

22.00 WIB. *Cooking Class Roemahan* akan terbagi ke dalam tiga sesi yang masing – masing sesi akan terisi oleh maksimal delapan peserta. *Café Roemahan* memiliki *dining area* yang terbagi di tiga lantai dengan total kapasitas maksimal untuk 100 orang.

Roemahan: Cooking Class and Café membagi jenis aktivitas pelanggan ke dalam dua bagian, yaitu aktivitas pelanggan *cooking class* dan pelanggan *café*. Selain itu, *Roemahan: Cooking Class and Café* juga membagi aktivitas karyawan ke dalam empat bagian, yaitu aktivitas karyawan *front liner cooking class* dan aktivitas karyawan *front liner café* serta aktivitas karyawan *back liner cooking class* dan aktivitas *karyawan back liner café*. Kegiatan operasional *Roemahan: Cooking Class and Café* memanfaatkan kemajuan teknologi agar dapat mempermudah dan memaksimalkan pelayanan yang ditawarkan kepada konsumen yaitu dengan pemanfaatan platform di media sosial, mesin *EDC*, pembayaran *online*, *fingerprint machine*, pendaftaran aplikasi pemesanan makanan, *Wi-Fi*, sistem *POS*, *CCTV*, dan *sound system*.

D. Aspek Organisasi dan Sumber Daya Manusia

Roemahan: Cooking Class and Café dikelola oleh PT. Sinar Jaya Abadi yang dipimpin oleh dua pemegang saham, yaitu Harjono Budiharto sebagai komisaris dengan saham sebesar 63% dan Cindy Budiharto sebagai direktur dengan saham sebesar 37%. Jumlah karyawan dalam kegiatan operasional *Roemahan: Cooking Class and Café* adalah sejumlah 23 orang termasuk komisaris dan direktur di dalamnya.

Dalam manajemen sumber daya manusia terdapat beberapa kebijakan dan praktik yang harus dilakukan oleh perusahaan, antara lain proses prekrutan sumber daya manusia, orientasi, seleksi, pemberian kompensasi, dan pelatihan serta pengembangan karyawan. *Roemahan: Cooking Class and Café* dalam proses pendiriannya mengurus segala jenis persyaratan dari legalitas untuk menghindari perusahaan dari hambatan yang dapat terjadi pada masa yang akan datang sesuai dengan peraturan dari perundang-undangan yang berlaku, antara lain Surat Keterangan Domisili Usaha, Akta Pendirian Perseroan Terbatas, Surat Keputusan Menteri Hukum, dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia, Nomor Pokok Wajib Pajak, Tanda Daftar Perusahaan, Surat Izin Usaha Perdagangan, Tanda Daftar Usaha Pariwisata, Hak Paten, dan Merek Dagang, Surat Izin Gangguan, Berita Negara Republik Indonesia, dan Sertifikat *Hygiene Sanitasi*.

E. Aspek Keuangan

Roemahan: Cooking Class and Café membutuhkan biaya investasi awal sebesar Rp1.091.780.206 yang berasal dari dua sumber dana, yaitu modal pemilik sebesar 37% dan pinjaman bank sebesar 63%. Dalam tahun pertama pendirian usaha, biaya pengeluaran untuk operasional yang dibutuhkan adalah sebesar Rp2.843.811.655 dengan keuntungan bersih yang akan diperoleh pada tahun pertama adalah sebesar untuk *cooking class* sebesar Rp107.455.639 dan *café* sebesar Rp48.902.852 sehingga total laba bersih *Roemahan: Cooking Class and Café* adalah sebesar Rp156.358.492.

Roemahan: Cooking Class and Café membutuhkan waktu selama dua tahun lima bulan dua belas hari untuk mengembalikan seluruh biaya yang telah diinvestasikan. Tingkat pengembalian modal atau *Internal Rate of Return (IRR)* adalah sebesar 56% yang persentasenya lebih besar dibandingkan dengan *Weighted Average Cost of Capital (WACC)* yaitu sebesar 7%. Kalkulasi *Profitability Index (PI)* *Roemahan: Cooking Class and Café* adalah sebesar 9,74% sehingga lebih besar dari satu, hasil perhitungan ini menunjukkan bahwa usaha *Roemahan: Cooking Class and Café* layak untuk diinvestasikan.

Roemahan: Cooking Class and Café akan melakukan peninjauan terhadap risiko yang berpotensi terjadi pada masa yang akan datang dan mencari strategi dalam mencegah terjadinya risiko tersebut. Berdasarkan analisis di atas, dapat disimpulkan bahwa studi kelayakan bisnis yang dilakukan oleh *Roemahan: Cooking Class and Café* menunjukkan nilai – nilai positif sehingga dalam pendiriannya *Roemahan: Cooking Class and Café* dinyatakan layak untuk dijalankan atau *feasible*.