

BAB VI

SIMPULAN

Restoran Dimsum Mosana merupakan restoran jenis layanan table service dimana tamu akan dilayani oleh para pelayan pada saat datang, pemesanan, pengantaran makanan hingga pembayaran. Restoran Dimsum Mosana menyajikan dimsum steam dan juga fried dengan cita rasa khas lokal menggunakan bahan baku lokal terutama dari Papua. Keunikan yang dimiliki Restoran Dimsum Mosana ini yaitu menggunakan Conveyor Belt yang di atasnya akan dihidangkan Dimsum yang ukurannya lebih kecil. Restoran Dimsum memiliki A'La Carte Menu sebagai jenis menu utama.

Pada pasar dan pemasarab, Restoran Dimsum Mosana telah menyebarkan kuesioner yang mencakup kondisi pasar dan bauran pemasaran 8P kepada 140 responden. Hasil data yang diperoleh digunakan untuk menganalisis dan menentukan strategi pemasaran yang sesuai dengan target pasar. Selain itu, Restoran Dimsum Mosana juga melakukan analisis penawaran dengan menggunakan metode analisis SWOT, Porter's Five Force, dan Business Canvas Model yang dapat memperkuat strategi pemasaran dan meminimalisir hal-hal yang tidak diinginkan.

Pada aspek operasional, Restoran Dimsum Mosana telah melakukan berbagai jenis aktivitas bagi karyawan maupun pelanggan selama operasional bisnis berlangsung. Seluruh kegiatan didukung dengan fasilitas yang disediakan yang telah diperhitungkan ukuran fasilitas masing-masing sesuai dengan kebutuhan

operasional Restoran Dimsum Mosana. Analisis pemilihan lokasi juga telah dilakukan dengan menggunakan metode factor rating. Lokasi yang telah ditentukan berada di Jl. Basuki Rahmat Kilometer 10, Kota Sorong.

Pada aspek organisasi dan sumber daya manusia, Restoran Dimsum Mosana telah menentukan posisi yang diperlukan berserta dengan deskripsi dan spesifikasi yang dibutuhkan. Jumlah karyawan yang dibutuhkan Restoran Dimsum Mosana untuk menjalankan operasional sebanyak 19 karyawan. Karyawan yang telah direkrut wajib untuk mengikuti program orientasi, pelatihan dan pengembangan yang telah di rancang sesuai dengan SOP. Setiap karyawan akan diberikan kompensasi secara langsung maupun tidak langsung. Restoran Dimsum Mosana akan dikelola oleh PT Kuliner Papua sesuai dengan berbagai peraturan pemerintahan yang telah ditetapkan.

Pada aspek keuangan, investasi awal yang dibutuhkan untuk mendirikan Restoran Dimsum Mosana sebesar Rp1.492.418.001 yang diperoleh dari modal pemilik dan pinjaman bank. Pada tahun pertama, Restoran Dimsum Mosana akan memperoleh penjualan sebesar Rp3.040.895.130 yang diperoleh dari penjualan makanan, minuman dan paket. Laba bersih yang diperoleh pada tahun pertama sebesar Rp162.040.916 dan akan terus meningkat setiap tahunnya. Titik impas yang diperoleh adalah Rp3.174.218.462. Payback Period yang diperoleh adalah dua tahun sepuluh bulan 20 hari. Nilai IRR dianalisis sebesar 66,10% dan WACC sebesar 6,42%. Profitability Index yang diperoleh sebesar 8,50. Dari berbagai analisis yang dilakukan, dapat disimpulkan bahwa bisnis Restoran Dimsum Mosana layak untuk dijalankan.