
**STUDI KELAYAKAN BISNIS PADA RUMAH MAKAN SAUNG POJOK
DADAHA KOTA TASIKMALAYA**

***THE STUDY OF BUSINESS FEASIBILITY AT SAUNG POJOK DADAHA
TASIKMALAYA***

Marwah Azizah, Agus Sudono, Oman Sukirman
Program Studi Manajemen Industri Katering Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan
Sosial Universitas Pendidikan Indonesia

Email : oman@upi.edu 08122267460

ABSTRACT

Saung Pojok Dadaha is a restaurant that operates since year 2009 and had a fairly good development. Starting from small rice stalls and then evolved into a restaurant that is able to sell up to 1000 servings per day. The uniqueness of this Eating is House offer only one meal that is nasi timbel komplit that contains nasi timbel, ayam goreng serundeng, tempe goreng, tahu goreng, ikan asin, sambal, and lalapan at a price of Rp. 10.000,-. On his business trips, is currently going through a Saung Pojok Dadaha decline in sales quite significantly so that necessary to do study of business feasibility. The method used in this research is description verification with explanatory survey.

Based on research results, obtained the results that the business of nasi timbel komplit in Saung Pojok Dadaha deserves to be run and developed. Based on the analysis of the financial aspects of investment appraisal indicator with using the calculation of Net Present Value is explain this business feasible to be operate cause value of NPV is bigger than 0 ($NPV > 0$) or Rp. 1.691.405.357 > Rp. 1.022.052.500. According to research result of non-financial aspect found several things that need to be evaluate, such as facility management, promotion, salary management, formation of management team, finance management in this case is about accounting, and completeness of licenses.

Keywords: Study of Business Feasibility, Restaurant

ABSTRAK

Saung Pojok Dadaha merupakan rumah makan yang beroperasi sejak tahun 2009 dan mengalami perkembangan yang cukup baik. Bermula dari warung nasi kecil lalu berkembang menjadi rumah makan yang mampu menjual hingga 1000 porsi per hari. Keunikan Rumah Makan ini adalah hanya menawarkan satu menu makanan yaitu nasi timbel komplit yang berisi nasi timbel, ayam goreng serundeng, tempe goreng, tahu goreng, ikan asin, sambal, dan lalapan dengan harga Rp.10.000,-. Pada perjalanan usahanya, saat ini Saung Pojok Dadaha sedang mengalami penurunan penjualan yang cukup signifikan sehingga perlu kiranya untuk melakukan studi kelayakan bisnis. Metode yang digunakan pada penelitian ini yaitu deskriptif verifikatif dengan explanatory survey.

Berdasarkan hasil penelitian, didapatkan hasil bahwa usaha nasi timbel komplit Saung Pojok Dadaha layak untuk dijalankan dan dikembangkan. Hal ini didasarkan pada analisis aspek keuangan dengan indikator penilaian investasi menggunakan perhitungan Net Present Value, menyatakan bisnis ini layak untuk dijalankan karena nilai NPV lebih besar daripada nol ($NPV > 0$) atau Rp. 1.691.405.357 > Rp. 1.022.052.500. Berdasarkan hasil penelitian aspek non finansial ditemukan beberapa hal untuk dievaluasi seperti pengelolaan fasilitas, kegiatan promosi, pola gaji, pengelolaan Sumber Daya Manusia, Pola gaji/upah, pembentukan tim manajemen perusahaan, pengelolaan keuangan dalam hal ini adalah pencatatan laporan keuangan, dan kelengkapan perijinan.

Kata kunci: Studi Kelayakan Bisnis dan Rumah Makan

Pendahuluan

Industri pariwisata dapat menghasilkan manfaat ekonomi yang sangat besar baik bagi negara, bagi wilayah setempat yang bersangkutan, maupun bagi negara asal dari para wisatawan yang datang berkunjung. Dengan perekonomian yang baik, sebuah negara tentu dapat memberikan kesejahteraan bagi rakyatnya. Untuk mencapai tujuan tersebut pemerintah tidak dapat bekerja sendiri tanpa adanya didukung oleh partisipasi dari rakyat yaitu dari masyarakat Indonesia sendiri. Salah satu bentuk dari partisipasi masyarakat Indonesia itu di antaranya adalah dengan cara setiap daerah/wilayah memajukan sektor pariwisata di daerahnya dengan memanfaatkan berbagai sumber daya alam dan sumber daya manusia yang ada dengan sebaik-baiknya sehingga dapat menarik para wisatawan yang ada di dalam negeri maupun wisatawan asing untuk berkunjung dan berwisata ke daerahnya.

Menurut Undang-undang Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2009 Tentang Kepariwisataan (Central Java Culture and Tourism, 2015), Industri Pariwisata sebagai kumpulan usaha pariwisata yang saling terkait dalam rangka menghasilkan barang dan/atau jasa bagi pemenuhan kebutuhan wisatawan dalam penyelenggaraan pariwisata. Kemudian usaha pariwisata sendiri didefinisikan dengan usaha yang menyediakan barang dan/atau jasa bagi pemenuhan kebutuhan wisatawan dan penyelenggaraan pariwisata. Berdasarkan angka tersebut membuktikan bahwa peluang usaha di sektor kepariwisataan ini sangat menjanjikan.

Salah satu usaha yang terkait di dalam dunia pariwisata adalah makanan dan minuman karena termasuk ke dalam akomodasi yang dibutuhkan dalam berwisata. Sebuah survey yang dilakukan oleh Hilton Worldwide, perusahaan yang bergerak di bidang perhotelan mengatakan bahwa 90% dari 2700 wisatawan yang berkunjung pada sebuah negara yang tersebar pada sembilan negara di Asia Pasifik mencari pengalaman kuliner yang unik saat mereka berkunjung ke suatu tempat wisata. Sementara 86% menganggap bahwa sangat penting mencoba makanan khas lokal yang terkenal saat mereka berkunjung ke suatu tempat wisata. Selanjutnya 89% dari mereka mengatakan akan kembali ke tempat tersebut hanya karena makanan atau pengalaman bersantap yang memuaskan. Kemudian hasil survey tersebut disimpulkan oleh Markus Schueller, Wakil Presiden untuk Food and Beverage (F&B) Operations Asia Pasifik Hilton Worldwide bahwa Kuliner khas sebuah negara atau

kota jelas dapat menentukan kemana para wisatawan Asia Pasifik memilih untuk berlibur (Kompas, 2014).

Indonesia memiliki beragam suku budaya yang membuat Indonesia memiliki berbagai macam makanan khas lokal yang tersebar disetiap daerahnya. Salah satunya adalah Nasi Timbel Komplit yang menjadi ciri khas kuliner dari Jawa Barat. Nasi Timbel Komplit adalah sebuah menu makanan utama dengan nasi yang dibungkus oleh daun pisang umumnya didampingi oleh lauk ayam goreng atau bakar, tempe goreng, tahu goreng, sambal dan lalapan. Salah satu pelaku usaha nasi timbel komplit ini yaitu Rumah Makan Saung Pojok Dadaha yang berada di Kota Tasikmalaya.

Saung Pojok Dadaha merupakan rumah makan yang beroperasi sejak tahun 2009 dan mengalami perkembangan yang cukup baik. Bermula dari warung nasi kecil lalu berkembang menjadi rumah makan yang mampu menjual hingga 1000 porsi per hari. Produk yang ditawarkan adalah Nasi Timbel Komplit (Nasi timbel, Ayam goreng serundeng, Tahu goreng, Tempe goreng, Ikan asin, Lalapan, Sambal) dengan harga Rp.10.000,-. Salah satu keunggulan Rumah Makan ini dibandingkan dengan Rumah Makan yang lain adalah harganya yang sangat terjangkau oleh berbagai kalangan masyarakat. Keunggulan yang lainnya dari Saung Pojok Dadaha ini adalah lokasi yang sangat strategis. Rumah makan ini terletak di jantung kota Tasikmalaya yaitu di Jalan Lingkar Dadaha yang bersebrangan langsung dengan lapangan lingkardadaha dimana lapangan ini sering sekali digunakan untuk kegiatan tahunan yang diadakan oleh pemerintah atau perusahaan seperti festival ataupun pekan olahraga, dan juga kegiatan pasar malam. Kemudian letak rumah makan ini berada di sudut persimpangan jalan raya sehingga mudah sekali terlihat dari berbagai arah.

Di samping keunggulan yang telah dijabarkan, Saung Pojok Dadaha juga memiliki hal-hal yang perlu ditingkatkan. Diantaranya adalah sistem pengelolaan keuangan yang masih konvensional. Dengan pendapatan rata-rata pertahun Rp. 3.000.000.000-Rp. 4.000.000.000 Saung Pojok Dadaha tidak memiliki staff khusus yang menangani keuangan perusahaan. Kemudian mengenai media promosi, Saung Pojok Dadaha tidak melakukan promosi apapun untuk memperluas jangkauan pasar. Namun hal ini tidak lantas membuat Saung Pojok Dadaha tidak dikenal masyarakat sekitarnya. Dengan harga yang murah, rumah makan ini mampu menarik perhatian masyarakat sekitar. Hal ini dapat dibuktikan dengan rata-rata penjualan per hari Saung Pojok Dadaha antara 900-1000 porsi.

Penjualan nasi timbel komplit Saung Pojok Dadaha mengalami penurunan sebesar 11% pada tahun 2015 dari tahun sebelumnya. Hal ini sangat jauh dari target yang diproyeksikan oleh pemilik Saung Pojok Dadaha yang mengharapkan peningkatan penjualan sebesar 24% atau rata-rata penjualan 1300 paket per harinya pada tahun 2015. Hal ini jelas menjadi sebuah masalah bagi Saung Pojok Dadaha yang memiliki niat untuk mengembangkan usahanya dan membuka cabang di lain tempat. Mengidentifikasi permasalahan tersebut, perlu adanya kita mengetahui keadaan sebenarnya yang terjadi pada perusahaan dengan melakukan sebuah studi kelayakan bisnis agar dapat diketahui sejauh mana usaha tersebut dilaksanakan dan mampu menjalankan segala kegiatan-kegiatannya serta kewajiban dalam usaha

tersebut untuk prospeknya dimasa yang akan datang. Sehingga pemilik perusahaan dapat memutuskan langkah strategis untuk mengembangkan usahanya.

Studi kelayakan bisnis merupakan kegiatan menganalisis keadaan suatu usaha ditinjau dari aspek internal perusahaan dan aspek eksternal perusahaan. Aspek internal meliputi aspek pemasaran, aspek keuangan, aspek teknis dan teknologi, aspek sumber daya manusia, dan aspek manajemen. Selanjutnya aspek eksternal dapat ditinjau dari berbagai hal seperti aspek hukum, dampak lingkungan, serta ekonomi dan sosial. Hasil akhir dari analisis ini adalah gambaran keadaan perusahaan apakah layak dikembangkan atau tidak.

Berdasarkan latar belakang tersebut, perlu dikaji dan dirumuskan penelitian untuk mengetahui apakah bisnis nasi timbel di Saung Pojok Dadaha ini layak atau tidak untuk dilanjutkan dan atau dikembangkan dengan judul: Studi Kelayakan Bisnis pada Saung Pojok Dadaha Kota Tasikmalaya.

Berdasarkan latar belakang masalah maka perumusan masalahnya adalah:

1. Bagaimana gambaran bisnis nasi timbel komplit pada Saung Pojok Dadaha kota Tasikmalaya berdasarkan aspek pemasaran, teknis dan teknologi, sumber daya manusia, manajemen, keuangan, dan hukum?
2. Bagaimana kelayakan bisnis pada Saung Pojok Dadaha?

Metode Penelitian

Jenis penelitian yang akan digunakan oleh penulis adalah penelitian deskriptif. Sugiyono (2011, hlm.59) menjelaskan metode penelitian deskriptif adalah suatu rumusan masalah yang berkenaan dengan pertanyaan terhadap keberadaan variabel mandiri, baik hanya pada satu variabel atau lebih (variabel yang berdiri sendiri). Jadi dalam penelitian ini peneliti tidak membuat perbandingan variabel tersebut pada sampel yang lain, dan mencari hubungan variabel tersebut dengan variabel lain. Penelitian deskriptif bertujuan untuk membuat deskripsi atas suatu fenomena sosial/alam secara sistematis, faktual, dan akurat (Wardiyanta, 2006, hlm.5). Metode ini sering digunakan untuk menguji suatu hipotesis atau untuk menjawab pertanyaan berbagai peristiwa.

Subjek penelitian bertempat di Rumah Makan Saung Pojok Dadaha yang berlokasi di Jl. Lingkar Dadaha No. 24C.

Analisis data, peneliti menggunakan dua pendekatan yaitu, pendekatan kualitatif dan pendekatan kuantitatif. Terdapat tiga jalur analisis data kualitatif menurut Miles dan Huberman (dalam Sutopo & Adrianus, 2010) yaitu, reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Proses ini berlangsung terus menerus selama penelitian berlangsung, bahkan sebelum data benar-benar terkumpul sebagaimana terlihat dari kerangka konseptual penelitian, permasalahan permasalahan studi, dan pendekatan pengumpulan data yang dipilih peneliti.

Peneliti akan meneliti kelayakan bisnis di Rumah Makan Saung Pojok Dadaha Kota Tasikmalaya. Analisis data kualitatif pada penelitian ini dilakukan untuk mengetahui gambaran usaha Saung Pojok Dadaha Kota Tasikmalaya. Sedangkan data kuantitatif dalam penelitian ini dilakukan untuk mengetahui data laporan keuangan Saung Pojok Dadaha untuk pengolahan data pada aspek keuangan yaitu, Net Present Value (NPV).

Untuk memperoleh data yang berhubungan dengan masalah yang diteliti, penulis menggunakan beberapa teknik penelitian sebagai berikut: 1. Studi literatur 2. Wawancara 3. Observasi 4. Dokumen

Data penelitian yang terdapat dalam penelitian ini di dapat dari hasil wawancara kepada pemilik Saung Pojok Dadaha Kota Tasikmalaya.

Pembahasan

Dari hasil analisis aspek pemasaran berdasarkan bauran pemasaran 7P Saung Pojok Dadaha memiliki keunggulan dan kekurangan. Kelebihan dari rumah makan ini adalah produk yang ditawarkan dengan harga yang sangat terjangkau, lokasi yang sangat strategis, pelayanannya ramah dan juga proses makanan yang cepat saji sehingga konsumen merasa puas dan tidak perlu menunggu lama akan datangnya makanan. Kemudian ada beberapa hal yang perlu diperbaiki seperti kegiatan promosi serta pengelolaan fasilitas yang disediakan oleh Saung Pojok Dadaha. Berdasarkan uraian di atas usaha Saung Pojok Dadaha dikatakan layak untuk dijalankan dengan beberapa evaluasi yang perlu diperbaiki.

Mengenai aspek teknis dan teknologi yang berjalan di Saung Pojok Dadaha menunjukkan bahwa pengelolaan operasional produksi dan bahan baku sudah dilakukan dengan cukup baik. Penggunaan teknologi yang sangat sederhana dilakukan untuk meminimalisir penggunaan biaya. Sejauh ini penggunaan teknologi tersebut sangat membantu dan tidak menghambat produksi. Berdasarkan hal-hal tersebut maka bisnis Saung Pojok Dadaha berdasarkan aspek Teknis dan Teknologi dinyatakan layak untuk dijalankan.

Berdasarkan aspek sumber daya manusia yang sudah dipaparkan, sampai saat ini dengan jumlah produksi 1000-1100 pekerjaan pegawai masih bisa tertangani sehingga pegawai tidak harus bekerja lembur. Penetapan gaji pada karyawan tidak memiliki standar baku seperti jabatan atau beratnya pekerjaan hal ini menyebabkan rendahnya tingkat loyalitas pegawai. Selain itu Saung Pojok Dadaha juga tidak memiliki program penyegaran kepada karyawannya. Melihat dari produktifitas kerja, aspek sumber daya manusia pada Saung Pojok Dadaha dikatakan layak namun butuh evaluasi mengenai pola gaji dan pengelolaan SDM. Pemaparan aspek manajemen di atas menunjukkan bahwa manajemen Saung Pojok Dadaha belum dikelola secara profesional. Berlangsungnya rumah makan ini atas kendali satu orang yaitu pemilik sehingga permasalahan yang ada sulit untuk tertangani secara maksimal. Melalui manajemen yang baik, rumah makan Saung Pojok Dadaha dapat mengurai satu persatu permasalahan serta kekurangan yang dimiliki dan dapat menjalankan strategi-strategi untuk meningkatkan kualitas setiap bagiannya. Berdasarkan hal tersebut, Aspek Manajemen Saung Pojok Dadaha belum bisa dikatakan layak untuk dijalankan.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan untuk mengetahui penilaian investasi Saung Pojok Dadaha, dihitung menggunakan rumus Net Present Value. Hasil perhitungan dari yang telah dijelaskan menunjukkan $NPV > 0$, yaitu Rp. 1.691.405.357 > Rp. 1.022.052.500 sehingga usaha ini layak untuk dijalankan dan dikembangkan. Pada hasil wawancara mengenai aspek keuangan Saung Pojok Dadaha ditemukan bahwa pencatatan keuangan masih dilakukan secara konvensional.

Secara aspek yuridis Saung Pojok Dadaha layak dijalankan karena usaha ini tergolong legal karena sudah memiliki surat ijin yang dikeluarkan oleh Badan Penanaman Modal dan Pelayanan Perizinan Terpadu (BPMPPT) Pemerintah Kota Tasikmalaya berupa Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP) Kecil, Tanda Daftar Perusahaan, Tanda Daftar Usaha Pariwisata, Fatwa Pengarahan Lokasi, dan Izin gangguan.

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan untuk mengevaluasi kelayakan bisnis pada aspek pemasaran dan keuangan di rumah makan Saung Pojok Dadaha, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Gambaran usaha nasi timbel komplit Saung Pojok Dadaha berdasarkan hasil yang diperoleh di lapangan menunjukkan bahwa bisnis ini merupakan sebuah usaha yang baik untuk dijalankan. Namun ada beberapa aspek yang perlu diperbaiki seperti aspek manajemen karena masih menggunakan manajemen terpusat, pengelolaan fasilitas rumah makan, kegiatan promosi, pengelolaan Sumber Daya Manusia, Pola gaji/upah, Pengelolaan keuangan dalam hal ini adalah pencatatan laporan keuangan, dan kelengkapan perijinan.
2. Hasil penelitian menjelaskan bahwa kelayakan bisnis pada Saung Pojok Dadaha yang ditinjau dari aspek keuangan dengan indikator penilaian investasi dari perhitungan NPV dikatakan layak untuk dijalankan karena nilai NPV lebih besar dari 0 atau Rp. 1.691.405.357 > Rp. 1.022.052.500. Namun pembukuan keuangan masih dilakukan secara konvensional dan dilakukan sendiri oleh pemilik Saung Pojok Dadaha.

DAFTAR PUSTAKA

- Dinas Kebudayaan Pariwisata Pemuda dan Olahraga Kota Tasikmalaya. (2013). Data Pariwisata TSM 2013. Tasikmalaya, Jawa Barat, Indonesia.
- Hajiji, M. (2011). KEWIRAUSAHAAN Pilihan dan Proses. Bandung: RIZQI PRESS.
- Johan, S. (2011). Studi Kelayakan Pengembangan Bisnis. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Jumingan. (2009). Kupas tuntas studi kelayakan bisnis. Jakarta: Bumi Aksara.
- Kompas. (2014, Februari 22). Kuliner, Faktor Penentu memilih tujuan wisata. Dipetik November 18, 2015, dari National Geographic Indonesia: <http://nationalgeographic.co.id/berita/2014/02/kulinerfaktor-penentu-memilihtujuan-wisata>
- Mardalis. (2009). METODE PENELITIAN Suatu Pendekatan Proposal. Jakarta: Bumi Aksara.
- Marpaung, H. (2002). Pengetahuan Kepariwisata. Bandung: Alfabeta.
- Marsum, W. (2005). Restoran dan segala permasalahannya. Yogyakarta: Andi.
- McCarthy, E. J. (1981). Basic Marketing a managerial approach (Seventh Edition ed.). United State of America: Richard D. Irwin.
- 10
- Muljadi, A. (2010). Kepariwisata dan Perjalanan. Jakarta: PT. RAJAGRAFINDO PERSADA.
- Pendit, N. S. (2002). Ilmu Pariwisata: Sebuah pengantar perdana. Jakarta: Pradnya Paramita.
- Pusdatin Kemenparekraf & BPS. (2014, Juni 02). Statistik Wisatawan Nusantara. Dipetik Maret 22, 2016, dari Kementerian Pariwisata: http://www.kemenpar.go.id/a_sp/detil.asp?c=111&id=1191

- Rangkuti, F. (2002). *Creating Effective Marketing Plan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Sastradipoera, K. (2003). *Manajemen Marketing; Suatu pendekatan rumusan marketing*. Bandung: KappaSigma Bandung.
- Silalahi, U. (2012). *Metode Penelitian Sosial*. Bandung: Refika Aditama.
- Spillane, J. J. (1987). *Pariwisata Indonesia: sejarah dan prospeknya*. Kanisius.
- Sugiyono. (2010). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: CV.Afabeta.
- Sugiyono. (2011). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan Kombinasi (Mixed Methods)*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Bisnis*. Bandung: Alfabeta.
- Suryabrata, S. (2012). *Metodologi Penelitian*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Sutopo, A. H., & Adrianus, A. (2010). *Terampil Mengolah Data Kualitatif dengan NVivo*. Jakarta: Kencana.
- Tempo.co. (2014, Maret 06). *Travel*. Dipetik November 18, 2015, dari Tempo.co: <http://travel.tempo.co/read/news/2014/03/06/202559869/pa-riwisata-indonesia-lampauipertumbuhan-ekonomi>
- 11
- Umar, H. (2009). *Studi Kelayakan Bisnis Edisi - 3*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wardiyanta. (2006). *Metode Penelitian Pariwisata*. Yogyakarta: ANDI.
- . (2015). Dipetik November 18, 2015, dari Central Java Culture and Tourism: <http://www.central-javatourism.com/ppid/3pp/UU%20NO%2010%20TAHUN%202009%20TTG%20KEPARIWISATAAN.pdf>
- Kompas. (2014, Februari 22). *Kuliner, Faktor Penentu memilih tujuan wisata*. Dipetik November 18, 2015, dari National Geographic Indonesia: <http://nationalgeographic.co.id/berita/2014/02/kulinerfaktor-penentu-memilih-tujuan-wisata>