ANALISIS KELAYAKAN USAHA RESTORAN *KOREAN BARBEQUE* DI KOTA BANDAR LAMPUNG

SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat guna mencapai gelar
Sarjana dalam bidang ilmu Teknik Industri

Disusun Oleh:

Nama : Richard Dwi Mulyawan

NPM : 6131801094

PROGRAM STUDI SARJANA TEKNIK INDUSTRI

JURUSAN TEKNIK INDUSTRI

FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI

UNIVERSITAS KATOLIK PARAHYANGAN

2022

FEASIBILITY ANALYSIS OF KOREAN BARBEQUE RESTAURANT BUSINESS IN BANDAR LAMPUNG *CITY*

SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat guna mencapai gelar
Sarjana dalam bidang ilmu Teknik Industri

Disusun Oleh:

Nama : Richard Dwi Mulyawan

NPM : 6131801094

PROGRAM STUDI SARJANA TEKNIK INDUSTRI

JURUSAN TEKNIK INDUSTRI

FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI

UNIVERSITAS KATOLIK PARAHYANGAN

2022

FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS KATOLIK PARAHYANGAN
BANDUNG

Nama	:	Richard Dwi Mulyawan
NPM	:	6131801094
Program Studi	:	Sarjana Teknik Industri
Judul Skripsi	:	ANALISIS KELAYAKAN USAHA RESTORAN *KOREAN BARBEQUE* DI KOTA BANDAR LAMPUNG

TANDA PERSETUJUAN SKRIPSI

Bandung, Agustus 2022
Ketua Program Studi Sarjana Teknik Industri

(Dr. Ceicalia Tesavrita, S.T., M.T.)

Pembimbing Pertama	**Dosen Pembimbing Kedua**
(Loren Pratiwi, S.T., M.T.)	(Arip Budiono, S.T., M.B.A., M.Kom)

PERNYATAAN TIDAK MENCONTEK ATAU MELAKUKAN PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini,
Nama : Richard Dwi Mulyawan
NPM : 6131801094

dengan ini menyatakan bahwa Skripsi dengan Judul:
ANALISIS KELAYAKAN USAHA RESTORAN *KOREAN BARBEQUE* DI KOTA BANDAR LAMPUNG

adalah hasil pekerjaan saya dan seluruh ide, pendapat atau materi dari sumber lain telah dikutip dengan cara penulisan referensi yang sesuai.

Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya dan jika pernyataan ini tidak sesuai dengan kenyataan, maka saya bersedia menanggung sanksi yang akan dikenakan kepada saya.

Bandung, 05 Agustus 2022

Richard Dwi Mulyawan
NPM : 6131801094

ABSTRAK

Industri makanan dan minuman merupakan salah satu industri yang paling berkembang di Indonesia. Perkembangan ini juga terjadi pada salah satu bagian dalam industri makanan, yaitu restoran. Pada Kota Bandar Lampung, perkembangan yang terjadi dapat dilihat dengan bertambahnya jumlah serta variasi restoran yang terdapat pada kota ini. Salah satu jenis restoran baru yang muncul di Kota Bandar Lampung adalah restoran restoran *korean barbeque*. Kemunculan restoran Korea ini adalah dampak globalisasi dan juga *Korean Wave* atau masuknya budaya Korea ke ranah global. Melihat perkembangan industri makanan yang terjadi di Indonesia dan Kota Bandar Lampung, beserta dengan digemarinya budaya dan makanan Korea di Indonesia, hal ini membuka sebuah potensi untuk dilakukan pembukaan usaha restoran *korean barbeque* di Kota Bandar Lampung. Namun pembukaan restoran akan selalu ada risiko-risiko kegagalan ataupun kerugian yang dapat terjadi ketika restoran telah dibuka. Maka dari itu perlu dilakukan analisis kelayakan untuk mengetahui dan menghindari risiko-risiko yang mungkin terjadi kedepannya.

Analisis kelayakan ini dilakukan dengan melihat 4 aspek yaitu aspek hukum, aspek pasar, aspek teknis, dan juga aspek finansial. Pada aspek hukum diperlukan akan dicari tahu izin yang diperlukan untuk membuat restoran. Kemudian pada aspek pasar akan melihat apakah terdapat pasar potensial dalam usaha ini dan juga akan dilakukan penentuan target pasar serta strategi yang akan digunakan restoran. Lalu pada penilaian aspek teknis akan menjabarkan mengenai pemilihan lokasi restoran, kebutuhan tenaga kerjam serta peralatan dan fasilitas yang diperlukan untuk melakukan kegiatan operasional. Dan pada aspek terakhir yaitu aspek finansial, dilakukan penilaian investasi dengan menggunakan tiga metode yaitu NPV, IRR, dan juga *payback period*.

Berdasarkan penelitian, aspek hukum pada restoran dapat memenuhi perizinan ataupun persyaratan yang diperlukan untuk mendirikan restoran. Selanjutnya dilihat dari aspek pasar, target dari restoran adalah laki-laki ataupun wanita dengan usia 20 sampai 44 tahun dengan kelas masyarakat menengah sampai menengah ke atas. Kemudian juga berdasarkan aspek pasar restoran mampu bersaing dengan kompetitor yang sudah ada. Penilaian berdasarkan aspek teknis juga dinyatakan layak karena beberapa kebutuhan seperti lokasi, tenaga kerja, serta peralatan dan fasilitas mampu dipenuhi. Dan pada aspek terakhir yaitu finansial, dibuat 3 skenario penjualan. Pada aspek ini restoran dinyatakan layak karena pada skenario *most likely* restoran memiliki NPV sebesar Rp13.020.816,20,-,IRR sebesar 48% dan juga *payback period* selama 2,79 tahun. Dengan dipenuhinya keempat aspek tersebut makan restoran *korean barbeque* di Kota Bandar Lampung tersebut layak untuk dijalankan.

ABSTRACT

The food and beverage industry is one of the most growing industries in Indonesia. This development also occurred in one part of the food industry, namely restaurants. In Bandar Lampung City, the developments that occur can be seen by the increasing number and variety of restaurants in this city. One of the new variety of restaurants that has emerged in Bandar Lampung City is a restaurant that serves korean barbeque. The emergence of this korean restaurant is inseparable from the impact of globalization and also the Korean Wave or the entry of korean culture into the global realm. Seeing the grows of food industry in Indonesia and Bandar Lampung City, along with the love for Korean culture and food in Indonesia, this opens a potential for opening a korean Barbeque restaurant business in Bandar Lampung City. However, when opening a restaurant, there will always be risks of failure or loss that can occur when the restaurant is opened. Therefore, it is necessary to conduct a feasibility study to identify and avoid the risks that may occur in the future.

This feasibility study analysis is carried out by looking at 4 aspects, which consist of legal aspects, market aspects, technical aspects, and also financial aspects. In the legal aspect, it will find out what permit are required to open a restaurant. Then on the market aspect, it will see whether there is a potential market in this business and will also determine the target market and the strategy that will be used by the restaurant. Then the technical aspect assessment will describe the selection of restaurant locations, labor requirements and equipment and facilities needed to carry out operational activities. And on the last aspect, namely the financial aspect, an investment assessment is carried out using three methods, namely NPV, IRR, and also the payback period.

Based on the research, the legal aspects of this restaurants can fullfill the permit requirements needed to build a restaurant. Furthermore, seen from the market aspect, the target of the restaurant is men or women aged 20 to 44 years with middle to upper class society. Then based on the market aspect, the restaurant is able to compete with existing competitors. Assessment based on technical aspects was also feasible because several needs such as location, manpower, and equipment and facilities were able to be met. And in the last aspect, namely financial, 3 sales scenarios were made. In this aspect the restaurant is feasible because in the most likely scenario the restaurant has an NPV of Rp. Rp16.020.816,20,-, *IRR of 48% and also a payback period of 2.76 years. With these four aspects in full, the korean barbeque restaurant in Bandar Lampung City is feasible to open.*

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena dengan berkat dan anugerahnya penulis dapat menyelesaikan pembuatan skripsi dengan judul "Analisis Kelayakan Usaha Restoran *korean barbeque* Di Kota Bandar Lampung". Pembuatan skripsi ini dilakukan sebagai salah satu pemenuhan persyaratan kelulusan pada prodi S1 Teknik Industri Universitas Katolik Parahyangan. Pada kesempatan ini juga, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu penulis menyelesaikan pembuatan skripsi. Maka dari itu penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Loren Pratiwi, S.T., M.T. dan juga kepada Bapak Arip Budiono, S.T., M.B.A., M.Kom. selaku dosen pembimbing dan juga dosen ko-pembimbing yang sudah memberi banyak masukan dan saran terhadap pembuatan skripsi ini dari awal sampai akhir.
2. Bapak Prof. Dr. Paulus Sukapto, Ir., M.B.A. dan juga kepada Bapak Y.M. Kinley Aritonang, PH.D. selaku dosen penguji dalam sidang proposal yang sudah memberikan masukan dan saran dalam pembuatan skripsi ini.
3. Keluarga dari penulis yang terus memberikan dukungan dan telah menyemangati penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
4. Kepada Bapak Suyanto sebagai pemilik ide dari pembukaan usaha ini
5. Teman-teman perkuliahan penulis yang saling membantu dan mendukung dalam pengerjaan skripsi.
6. Teman-teman SMA penulis yang telah membantu dan mendukung secara moral untuk penyelesaian skripsi ini.
7. Pihak-pihak dari restoran yang telah memperbolehkan penulis untuk melakukan wawancara dan juga observasi pada restoran tersebut.
8. Seluruh pihak-pihak dan teman-teman lain yang sudah membantu dalam proses pengerjaan dan penyelesaian skripsi ini.

Penulis ingin mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya pihak-pihak di atas. Kemudian penulis juga menyadari akan adanya kekurangan dalam penelitian skripsi yang dibuat. Maka dari itu penulis juga mengharapkan adanya

kritik dan saran yang diberikan oleh pembaca sehingga dapat dijadikan pembelajaran bagi kita semua .

Bandung, Agustus 2022

Penulis

DAFTAR ISI

ABSTRAK ..... **i**
ABSTRACT ..... **ii**
KATA PENGANTAR ..... **iii**
DAFTAR ISI ..... **v**
DAFTAR TABEL ..... **ix**
DAFTAR GAMBAR ..... **xi**
DAFTAR LAMPIRAN ..... **xiii**

BAB I PENDAHULUAN **I-1**
I.1 Latar Belakang Masalah I-1
I.2 Identifikasi Masalah I-6
I.3 Pembatasan Masalah dan Asumsi Penelitian I-8
I.4 Tujuan Penelitian I-9
I.5 Manfaat Penelitian I-9
I.6 Metodologi Penelitian I-10
I.7 Sistematika Penulisan I-12
BAB II TINJAUAN PUSTAKA **II-1**
II.1 Bisnis…….. ..... II-1
II.2 Analisis Kelayakan II-2
II.3 Aspek Hukum II-3
II.4 Aspek Pasar II-6
II.4.1 *Segmenting Targeting Positioning* (STP) II-7
II.4.2 *Marketing Mix* II-9
III.4.3 *Perceptual Map* III-10
II.5 Aspek Teknis II-11
II.5.1 Penentuan Lokasi Usaha II-11
II.6 Aspek Finansial II-12
BAB III PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA **III-1**
III.1 Deskripsi Usaha III-1
III.2 Perencanaan Aspek Hukum III-2

III.2.1 Kebutuhan Izin III-2
III.2.3 Kesimpulan Aspek Hukum III-9
III.3 Perencanaan Aspek Pasar III-9
III.3.1 Potensi Pasar III-9
III.3.2 Perencanaan,*Segmenting, Targeting, & Positioning* III-15
II.3.3 Analisis Kompetitor III-16
III.3.4 Perencanaan *Marketing Mix* III-18
III.3.5 Kesimpulan Aspek Pasar III-22
III.4 Perencanaan Aspek Teknis III-22
III.4.1 Pemilihan Lokasi III-23
III.4.2 Proses Bisnis III-26
III.4.3 Kebutuhan Tenaga Kerja III-30
III.4.4 Kebutuhan Peralatan dan Fasilitas III-32
III.4.5 Menu Restoran III-37
III.4.6 Kesimpulan Aspek Teknis III-39
III.5 Perencanaan Aspek Finansial III-39
III.5.1 Penentuan Harga Menu III-39
III.5.2 Skenario Penjualan III-40
III.5.3 Inflasi III-41
III.5.4 Biaya Investasi III-42
III.5.5 Biaya Depresiasi III-44
III.5.6 Biaya Operasional III-44
III.5.7 Harga Pokok Produksi (HPP) III-47
III.5.8 Laporan Laba Rugi III-50
III.5.9 Proyeksi Arus Kas III-51
III.5.10 Penilaian Kelayakan Investasi III-52
III.5.11 Kesimpulan Aspek Finansial III-54
BAB IV ANALISIS PENELITIAN IV-1
IV.1 Analisis Aspek Hukum IV-1
IV.2 Analisis Aspek Pasar IV-2
IV.3 Analisis Aspek Teknis IV-3
IV.4 Analisis Aspek Finansial IV-4
IV.5 Rekomendasi Bagi Pemilik Usaha IV-6

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN V-1

V.1 Kesimpulan V-1

V.2 Saran V-2

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

RIWAYAT HIDUP

DAFTAR TABEL

Tabel I.1 Jumlah Restoran di Kota Bandar Lampung I-4
Tabel III.1 Kebutuhan Dokumen Untuk NIB III-5
Tabel III.2 Kebutuhan Dokumen Untuk Izin Laik *Hygiene* Rumah Makan / Restoran III-7
Tabel III.3 Kebutuhan Dokumen Untuk Sertifikat Halal III-8
Tabel III.4 Rekapitulasi Kebutuhan Izin Restoran III-9
Tabel III.5 Jumlah Penduduk Provinsi Lampung III-10
Tabel III.6 Rata-Rata Pengeluaran Rumah Tangga Per Bulan Untuk Makanan III-12
Tabel III.7 Rekapitulasi 7P III-21
Tabel III.8 Penilaian Lokasi Restoran III-26
Tabel III.9 Jumlah Kebutuhan Pekerja Restoran III-32
Tabel III.10 Kebutuhan Peralatan dan Fasilitas Restoran III-33
Tabel III.11 Daftar Menu Makanan III-38
Tabel III.12 Skenario Penjualan Restoran III-40
Tabel III.13 Tingkat Inflasi III-41
Tabel III.14 Kebutuhan Biaya Investasi III-42
Tabel III.15 Biaya Gaji Pekerja Tidak Langsung III-44
Tabel III.16 Biaya Listrik Tidak Langsung III-45
Tabel III.17 Biaya Air Tidak Langsung III-45
Tabel III.18 Biaya Operasional Lain-Lain III-46
Tabel III.19 Rekapitulasi Biaya Operasional III-46
Tabel III.20 Biaya Material III-47
Tabel III.21 Biaya Gaji Pekerja Langsung III-47
Tabel III.22 Biaya Biaya Listrik Langsung III-48
Tabel III.23 Biaya Air Langsung III-48
Tabel III.24 Kebutuhan Gas III-49
Tabel III.25 Rekapitulasi HPP III-49
Tabel III.26 Laporan Laba Rugi *Most Likely* III-51
Tabel III.27 Proyeksi Arus Kas Skenario *Most Likely* III-52

Tabel III.28 Penilaian Investasi Skenario *Pessimistic* III-52
Tabel III.29 Penilaian Investasi Skenario *Most Likely* III-53
Tabel III.30 Penilaian Investasi Skenario *Optimistic* III-53
Tabel III.31 Rekapitulasi Penilaian Kelayakan Investasi III-54

DAFTAR GAMBAR

Gambar I.1 Pertumbuhan Industri Makanan dan Minuman I-2
Gambar I.2 Kontribusi 5 Sektor Industri Prioritas
Terhadap Total PDB Industri I-3
Gambar I.3 *Flowchart* Metodologi Penelitian..... I-11
Gambar II.1 Contoh *Perceptual Map*..... II-10
Gambar III.1 Hidangan *Korean Barbeque*..... III-1
Gambar III.2 Flowchart Pembuatan NIB III-4
Gambar III.3 Pengeluaran Per Kapita Per Bulan
Masyarakat Provinsi Lampung III-11
Gambar III.4 Suasana Malam Hari Restoran *Korean Barbeque*..... III-14
Gambar III.5 *Perceptual Map* Kompetitor Restoran..... III-17
Gambar III.6 Peta Lokasi Alternatif Pertama III-23
Gambar III.7 Lokasi Alternatif Pertama III-24
Gambar III.8 Peta Lokasi Alternatif Kedua III-24
Gambar III.9 Lokasi Alternatif Kedua III-25
Gambar III.10 Proses Bisnis Pembelian Bahan Baku III-27
Gambar III.11 Proses Bisnis Penjualan..... III-28
Gambar III.12 Proses Bisnis Persiapan III-29
Gambar III.13 *Layout* Restoran Lantai Pertama..... III-35
Gambar III.14 *Layout* Restoran Lantai Kedua..... III-36
Gambar III.15 *Layout* Restoran Lantai Ketiga III-37

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN A PENENTUAN HARGA MENU A-1
LAMPIRAN B BIAYA DEPRESIASI B-1
LAMPIRAN C LAPORAN LABA RUGI C-1
LAMPIRAN D PROYEKSI ARUS KAS D-1

BAB I
PENDAHULUAN

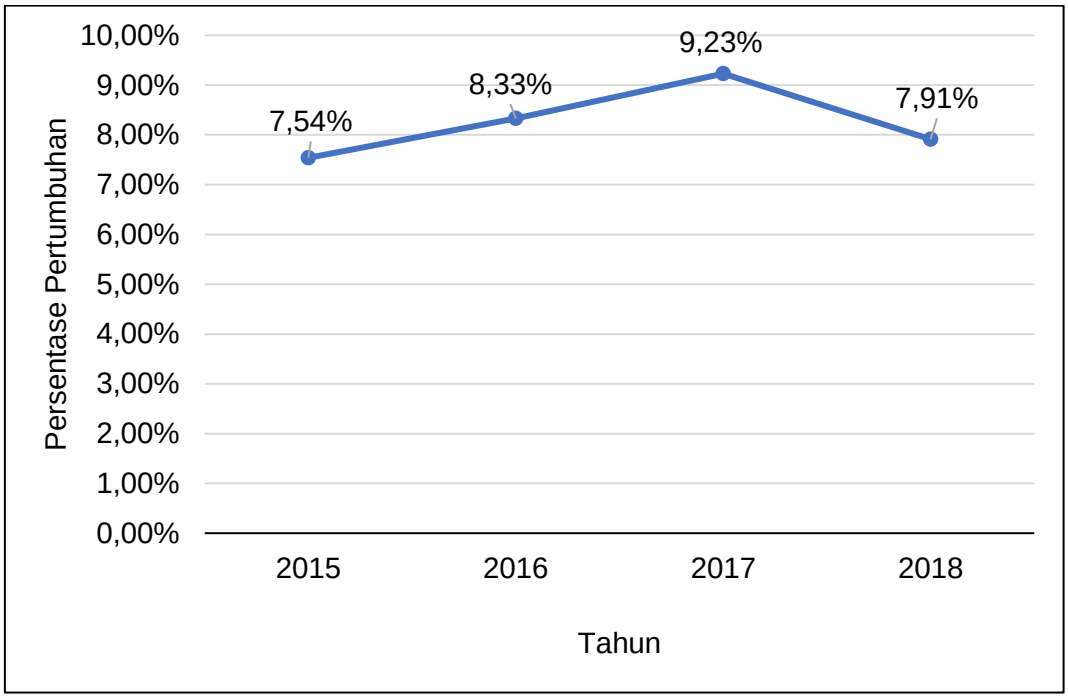
Pada bab ini akan dijelaskan latar belakang dari penelitian yang dilakukan. Kemudian dari latar belakang tersebut akan dilakukan proses pengidentifikasian masalah dari penelitian. Bab ini juga akan membahas mengenai pembatasan dan asumsi yang digunakan dalam penelitian serta metodologi dari penelitian.

I.1 Latar Belakang Masalah

Manusia sebagai makhluk hidup harus dapat memenuhi tiga kebutuhan utamanya yaitu sandang, pangan, dan papan. Dalam usahanya untuk memenuhi salah satu kebutuhan manusia akan pangan atau makanan, manusia umumnya melakukan kegiatan memasak untuk membuat makanan. Namun tidak jarang juga manusia lebih memilih untuk membeli makanan tersebut di tempat-tempat yang menjual makanan ataupun di restoran. Alasan utama mengapa manusia cenderung lebih memilih untuk membeli makanan dibandingkan dengan memasak adalah dikarenakan manusia zaman sekarang memiliki gaya hidup yang cenderung lebih sibuk dan tidak memiliki waktu untuk menyiapkan makanan bagi diri mereka sendiri. Kesibukan dari pekerjaan, mengurus anak, dan perjalanan yang memakan waktu adalah beberapa hal yang membuat manusia tidak mempunyai waktu untuk berbelanja bahan makanan ataupun untuk mengolah bahan tersebut untuk menjadi makanan. Akibat hal-hal tersebutlah manusia lebih cenderung untuk membeli makanan ataupun makan di restoran (Rahkovsky, Jo, & Carlson, 2021).

Industri makanan dan minuman adalah salah satu industri yang paling berkembang. Industri makanan dan minuman memiliki pengertian sebagai sebuah industri yang terlibat dalam mengolah bahan makanan mentah, pengemasan, dan juga dalam proses pendistribusiannya (https://globaledge.msu.edu/). Menurut Ashaolu, Musa, dan Sadiku (2019), industri makanan sendiri mencakupi berbagai bidang seperti agrikultur, pembuatan makanan, pengolahan makanan, pengawetan, pengemasan, distribusi, *retail*, dan juga katering. Sebagai salah satu

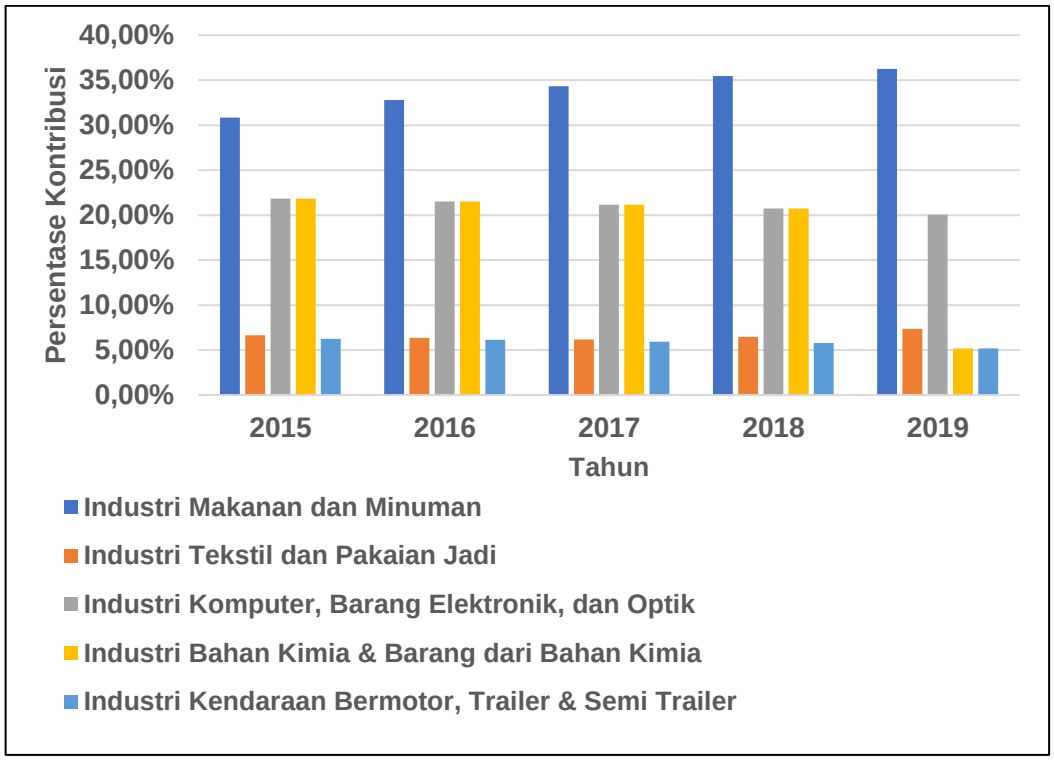
industri yang paling berkembang, industri makanan dan minuman menjadi salah satu penyumbang terbesar dalam pertumbuhan ekonomi nasional. Kemudian akan ditampilkan pertumbuhan industri makanan dan minuman per tahunnya pada Gambar I.1.



Gambar I.1 Pertumbuhan Industri Makanan dan Minuman
(Sumber: Laporan Kinerja Kementerian Perindustrian Republik Indonesia, 2015-2019)

Terlihat pada Gambar I.1 bahwa sektor industri makanan dan minuman mengalami peningkatan tiap tahunnya pada tahun 2015 sampai dengan tahun 2017. Pada tahun 2015, sektor industri makanan dan minuman mengalami pertumbuhan sebesar 7,54% dan pada tahun 2016 mengalami peningkatan kembali pada angka 8,33%. Kemudian pada tahun 2017 sendiri, industri ini mengalami puncak pertumbuhan dengan nilai pertumbuhan sebesar 9,23%, sebelum pada tahun 2018 mengalami penurunan pertumbuhan dengan nilai hanya sebesar 7,91%. Penurunan pertumbuhan industri yang terjadi pada tahun 2018 tidak hanya terjadi pada industri makanan dan minuman saja, hal tersebut juga berdampak kepada pertumbuhan di industri-industri lainnya. Penyebab dari penurunan pertumbuhan industri ini menurut Kepala Badan Pusat Statistik, Kecuk Suhariyanto dilansir dari https://www.merdeka.com/ (2018), disebabkan karena menurunnya pertumbuhan ekonomi nasional yang disebabkan oleh turunnya

harga komoditas non migas (minyak dan gas bumi). Selain hal tersebut, Suhariyanto juga mengatakan bahwa kondisi perekonomian global juga memiliki andil terhadap penurunan ekonomi nasional yang terjadi. Beberapa negara seperti Singapura, Korea Selatan, negara-negara di Eropa, bahkan Amerika Serikat dan juga Tiongkok yang menjadi tujuan utama ekspor komoditas Indonesia juga turut mengalami penurunan pertumbuhan ekonomi sehingga hal ini turut berdampak kepada pertumbuhan ekonomi Indonesia.



Gambar I.2 Kontribusi 5 Sektor Industri Prioritas Terhadap Total PDB Industri
(Sumber: Laporan Kinerja Kementerian Perindustrian Republik Indonesia, 2015-2019)

Walaupun mengalami penurunan pertumbuhan pada tahun 2018, sektor industri makanan dan minuman tetap memiliki kontribusi paling besar terhadap total PDB industri keseluruhan. Dapat dilihat pada Gambar I.2 merupakan perbandingan kontribusi 5 sektor industri prioritas terhadap total PDB industri. Industri prioritas sendiri merupakan sektor industri yang diutamakan pengembangannya dan memiliki kontribusi yang besar terhadap PDB total, sehingga harapannya sektor industri prioritas ini dapat mendorong pertumbuhan ekonomi nasional. Terdapat 5 sektor industri prioritas yang terdapat di Indonesia antara lain adalah industri makanan dan minuman, industri tekstil & pakaian jadi, industri komputer & barang elektronik, industri bahan & barang kimia, serta industri

kendaraan bermotor & *trailer/semi trailer*. Pada Gambar I.2 terlihat bahwa sektor industri makanan dari tahun ke tahun menjadi kontributor terbesar terhadap PDB negara Indonesia. Pada tahun 2015 sektor industri makanan dan minuman mencatatkan kontribusi terhadap PDB sebesar 30,84% kemudian persentase tersebut terus mengalami peningkatan hingga mencapai puncaknya yaitu pada tahun 2019 dengan nilai kontribusi sebesar 36,23% terhadap PDB. Nilai kontribusi industri makanan dan minuman di Indonesia dapat dikatakan bagus apabila dibandingkan dengan sektor industri prioritas yang lain, dimana kontribusi industri tersebut cenderung fluktuatif, bahkan mengalami penurunan.

Salah satu elemen yang terdapat dalam industri makanan dan minuman yaitu adalah *retail*, dimana yang termasuk dalam elemen retail sendiri adalah seperti supermarket, toko makanan, restoran, *direct to customer*, dan jasa makanan (https://www.newworldencyclopedia.org). Restoran sendiri sebagai bagian dari industri makanan yang ada di Indonesia juga turut berkembang dan mengalami perubahan. Dengan semakin berkembangnya industri makanan dan minuman di Indonesia, maka restoran yang muncul juga semakin banyak. Pertumbuhan dan berkembangnya industri makanan juga berdampak pada Kota Bandar Lampung. Berdasarkan Tabel I.1 dapat terlihat jumlah restoran yang terdapat pada Kota Bandar Lampung pada tahun 2020 dan juga tahun 2021. Tabel I.1 diperoleh dari data Badan Pusat Statistik (BPS) pada tahun 2020 dan juga laporan statistik sektoral Kota Bandar Lampung tahun 2021. Pada tahun 2020 terdapat 723 restoran yang ada pada Kota Bandar Lampung dan selanjutnya pada tahun 2021 terdapat kenaikan restoran sebanyak 1,09% sehingga jumlah restoran pada tahun tersebut adalah sebanyak 790 restoran.

Tabel I.1 Jumlah Restoran di Kota Bandar Lampung

Kecamatan	Tahun	
	2020	2021
Enggal	118	122
Way Halim	71	78
Tanjung Karang Pusat	65	70
Kedamaian	61	67
Teluk Betung Utara	55	59
Kedaton	54	58
Rajabasa	52	57
Kemiling	38	40
Labuhan Ratu	32	38
Sukarame	25	31
Tanjung Karang Timur	26	30

Lanjut

Tabel I.2 Jumlah Restoran di Kota Bandar Lampung

Kecamatan	Tahun	
	2020	2021
Tanjung Karang Barat	26	28
Teluk Betung Selatan	25	28
Panjang	25	27
Bumi Waras	15	17
Sukabumi	11	14
Tanjung Senang	11	11
Langkapura	5	7
Teluk Betung Timur	6	6
Teluk Betung Barat	2	2
Total	723	790

Selain mengalami penambahan jumlah kuantitas restoran, jenis-jenis restoran yang bermunculan juga semakin bervariatif. Salah satu jenis restoran baru yang muncul di Indonesia adalah restoran yang menawarkan makanan khas Korea. Kemunculan restoran Korea ini tidak terlepas dari dampak globalisasi dan juga *Korean Wave* yang terjadi di Indonesia*. Korean wave* sendiri adalah masuknya budaya-budaya Korea seperti musik atau yang lebih dikenal dengan K-POP, acara televisi, bahasa korea, makanan khas Korea, dan juga budaya-budaya lainnya ke ranah global (Jin & Yoon, 2017). Akibat dari *Korean Wave* yang terjadi ini membuat budaya Korea semakin diminati oleh masyarakat Indonesia dan budaya tersebut terus berkembang pada negara Indonesia. Contoh daripada berkembangnya budaya ini adalah dengan munculnya berbagai macam usaha yang menawarkan makanan-makanan khas Korea di Indonesia, mulai dari *street food* seperti *tteobokki*, *odeng*, *gimbap* dan lainnya, sampai dengan restoran yang menawarkan hidangan autentik khas Korea. Salah satu jenis restoran yang menawarkan makanan khas Korea ini adalah restoran *korean barbeque* atau barbeku ala Korea. Restoran ini menawarkan hidangan Korea, utamanya merupakan daging yang telah dibumbui ala Korea yang kemudian dibakar dan dimakan dengan berbagai makanan pendamping atau pelengkap yang biasanya terdapat pada restoran *korean barbeque*.

Melihat perkembangan industri makanan dan minuman yang terjadi di Indonesia dan Kota Bandar Lampung, beserta dengan digemarinya budaya dan makanan Korea di Indonesia, hal ini membuka sebuah potensi untuk dilakukan pembukaan usaha restoran *korean barbeque* di Kota Bandar Lampung. Sebelum dilakukannya pembukaan usaha restoran *korean barbeque* ini, ada baiknya dilakukan analisis kelayakan usaha terlebih dahulu. Hal ini dilakukan untuk

mengetahui risiko-risiko kegagalan ataupun kerugian yang dapat terjadi ketika restoran telah dibuka. Kemudian juga dengan dilakukannya analisis kelayakan usaha dapat dilakukan penilaian dan evaluasi terhadap usaha restoran yang hendak dibuka apakah layak untuk dijalankan atau tidak.

I.2 Identifikasi Masalah

Pada bagian ini akan dilakukan identifikasi masalah dari penelitian yang dilakukan. Proses identifikasi masalah dilakukan untuk mengetahui masalah-masalah apa saja yang dihadapi dan mungkin muncul kedepannya. Perkembangan industri makanan yang terjadi beserta semakin diminatinya budaya Korea memberikan potensi yang besar untuk membuka restoran *korean barbeque*. Akan tetapi pembukaan restoran *korean barbeque* ini bukan tanpa risiko, selalu terdapat risiko kerugian yang muncul dari setiap pembukaan usaha. Selain itu dalam pembukaan suatu usaha juga perlu dilakukan perencanaan matang-matang dalam pelaksanaannya. Apabila perencanaan tidak dilakukan dengan baik tidak ataupun tidak dilakukan perencanaan, maka dapat mengganggu jalannya aktivitas usaha. Dengan risiko dan ketidakpastian yang mungkin terjadi dalam pembukaan suatu usaha, pemilik ingin mengetahui terlebih dahulu apakah pembukaan restoran *korean barbeque* di Kota Bandar Lampung dapat menghasilkan keuntungan. Hal ini dilakukan karena modal investasi yang digunakan berasal dari pemilik sendiri, maka dari itu apabila investasi ini dianggap tidak layak, maka modal tersebut akan disimpan atau akan digunakan untuk kepentingan lainnya.

Perlu diketahui terlebih dahulu restoran seperti apa yang ingin diwujudkan untuk dibuka. Sistem dari pelayanan restoran *korean barbeque* yang hendak dibuka memiliki sistem pelayanan konvensional, dimana pelanggan akan melakukan pemesanan kepada karyawan, dan nantinya karyawan akan mengantarkan pesanan pelanggan kepada pelanggan. Restoran *korean barbeque* sendiri menyajikan makanan utamanya yaitu berupa daging sapi mentah yang telah dibumbui dan kemudian akan diolah dengan cara dibakar di meja pelanggan. Untuk penyajiannya makanan dilakukan dengan *single portion* dan tidak membuka sistem *all you can eat*, dimana pada sistem *all you can eat* pelanggan bisa mengambil porsi makanan sepuasnya dengan sistem *buffet* atau prasmanan. Setelah mengetahui sekilas mengenai restoran yang akan dibuka, maka selanjutnya perlu dilakukan analisis kelayakan usaha untuk melihat apakah usaha

yang hendak dibuka layak dan mampu bertahan kedepannya. Analisis kelayakan usaha *korean barbeque* ini akan dilakukan dalam beberapa aspek.

Aspek pertama yang menjadi pertimbangan dalam membuka usaha *korean barbeque* ini adalah aspek teknis. Pada aspek ini akan membahas mengenai bagaimana sistem operasional restoran yang ingin dibuka akan berjalan. Selain itu juga dalam suatu usaha diperlukan sebuah tenaga kerja yang berperan untuk mengolah dan membantu jalannya perusahaan. Perlu ditentukan pekerjaan apa saja yang harus ada dalam membangun sebuah restoran *korean barbeque* ini dan juga jumlah pekerja yang dibutuhkan agar pekerjaan dapat dilakukan dengan lancar. Selain tenaga kerja, perlu dipertimbangkan juga sarana-sarana dan fasilitas yang dibutuhkan oleh restoran, hal tersebut perlu dilakukan agar restoran dapat berjalan dengan baik kedepannya. Kemudian untuk menu dan harga makanan yang dijual juga perlu dipertimbangkan serta diperhitungkan dengan baik. Hal ini mengingat karena menu yang ditawarkan adalah sajian utama kepada konsumen dan juga harga dari menu tersebut akan sangat menentukan terhadap keuntungan dan kerugian yang bisa didapatkan oleh restoran *korean barbeque*. Selanjutnya juga perlu dilakukan penentuan tempat dan *layout* dari restoran yang ingin dibuka. Beberapa hal tersebut merupakan bagian dari aspek teknis, apabila aspek ini diabaikan maka dapat mengganggu kelancaran dari kegiatan yang terdapat pada restoran *korean barbeque* yang ingin dibuka, maka daripada itu, perlu dilakukan analisa terhadap aspek teknis dalam penelitian kali ini.

Pembukaan segala jenis usaha termasuk restoran tentu tidak bisa dilakukan dengan sembarangan. Pembuatan restoran harus memenuhi izin dari hukum yang berlaku. Diperlukan sebuah izin atau legalitas yang perlu dipenuhi oleh pihak *owner* apabila hendak membuka sebuah restoran. Pelanggaran terhadap hukum ataupun kegagalan dalam memenuhi syarat/izin yang berlaku dapat mengakibatkan restoran tidak dapat dibuka atau diharuskan untuk ditutup, maka daripada itu aspek hukum ini menjadi salah satu aspek yang harus diperhatikan dalam pembuatan restoran.

Dalam pembukaan suatu usaha perlu diketahui terlebih dahulu kondisi pasar pada bidang yang hendak dimasuki. Perlu dilakukan identifikasi terhadap konsumen yang dijadikan target dan juga para pesaing-pesaing yang ada beserta ancaman yang dapat muncul dari usaha lainnya. Selain itu juga dapat dilakukan

analisa dari usaha yang hendak dibuka berdasarkan kelebihan dan kekurangan yang dimiliki dibandingkan dengan pesaing yang lainnya. Proses analisa ini nantinya bertujuan agar dapat diketahui langkah atau strategi apa yang bisa diambil oleh perusahaan untuk mendapat keuntungan yang maksimal, hal tersebutlah yang menjadikan aspek pasar harus dianalisis lebih lanjut.

Selain aspek-aspek tersebut, diperlukan juga analisa terhadap aspek finansial. Pembukaan suatu usaha memerlukan suatu biaya yang harus diinvestasikan agar usaha tersebut dapat berjalan. Selain itu juga dilakukan perhitungan terhadap keuntungan yang didapat oleh perusahaan. Analisa terhadap arus keuangan yang dimiliki oleh usaha restoran yang hendak dibuka juga akan dilakukan untuk menilai kinerja apakah usaha restoran yang akan dibuka nantinya dapat menghasilkan profit dan layak dibuka, maka daripada itulah analisa terhadap aspek finansial perlu untuk dilakukan.

Berdasarkan keempat aspek yang sudah dijabarkan yaitu aspek teknis, aspek hukum, aspek pasar, dan aspek finansial kemudian akan dilakukan penilaian terhadap usaha restoran *korean barbeque* yang direncanakan untuk dibuka. Apabila aspek-aspek tersebut dapat dipenuhi dan dinilai layak, maka usaha *korean barbeque* dapat dibuka. Kemudian berdasarkan identifikasi masalah yang ada, akan dilakukan perumusan masalah terhadap penelitian ini. Berikut merupakan perumusan masalah pada penelitian ini:

1. Bagaimana kelayakan usaha pembukaan restoran *korean barbeque* berdasarkan aspek teknis?
2. Bagaimana kelayakan usaha pembukaan restoran *korean barbeque* berdasarkan aspek hukum?
3. Bagaimana kelayakan usaha pembukaan restoran *korean barbeque* berdasarkan aspek pasar?
4. Bagaimana kelayakan usaha pembukaan restoran *korean barbeque* berdasarkan aspek finansial?

I.3 Pembatasan Masalah dan Asumsi Penelitian

Pada bagian ini akan dilakukan pembatasan masalah beserta asumsi yang digunakan dalam penelitian. Tujuan dari pembatasan masalah dan asumsi penelitian ini adalah agar membantu terhadap masalah yang dihadapi. Berikut merupakan batasan masalah dari penelitian ini:

1. Perhitungan analisis kelayakan usaha berdasarkan aspek finansial dilakukan dengan menggunakan jangka waktu 5 tahun.
2. Penelitian analisis kelayakan dilakukan hanya pada empat aspek yaitu aspek teknis, aspek hukum, aspek pasar, dan aspek finansial.

Selain dilakukan penjabaran batasan masalah, kemudian akan diberikan asumsi yang digunakan dalam penelitian. Berikut merupakan asumsi penelitian kali ini:

1. Bahan baku yang diperlukan oleh restoran selalu ada.
2. Tingkat inflasi yang terjadi pada penelitian sama besar untuk setiap tahunnya
3. Kenaikkan biaya operasional akan mengikuti tingkat inflasi yang terjadi

I.4 Tujuan Penelitian

Bagian ini akan menjelaskan tujuan dilakukannya penelitian. Tujuan dari penelitian ini didasarkan oleh perumusan masalah yang telah dibuat sebelumnya. Berikut merupakan tujuan dari penelitian yang akan dilakukan:

1. Mengetahui kelayakan usaha pembukaan restoran *korean barbeque* berdasarkan aspek teknis?
2. Mengetahui kelayakan usaha pembukaan restoran *korean barbeque* berdasarkan aspek hukum?
3. Mengetahui kelayakan usaha pembukaan restoran *korean barbeque* berdasarkan aspek pasar?
4. Mengetahui kelayakan usaha pembukaan restoran *korean barbeque* berdasarkan aspek finansial?

I.5 Manfaat Penelitian

Pada bagian ini akan diberikan beberapa manfaat yang bisa didapatkan melalui penelitian ini. Manfaat dari penelitian ini ditujukan untuk ke beberapa pihak. Berikut merupakan manfaat dari penelitian analisis kelayakan usaha restoran *korean barbeque* bagi penulis:

1. Peneliti dapat menambah wawasan mengenai kelayakan usaha.
2. Peneliti dapat menerapkan ilmu yang diperoleh saat perkuliahan secara langsung.

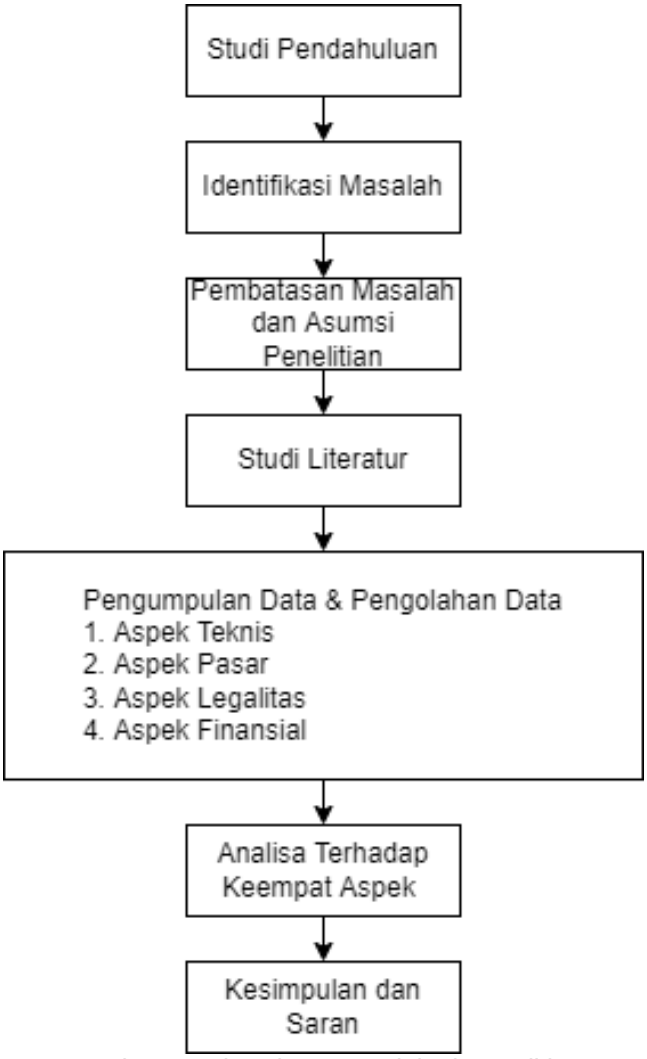
3. Peneliti dapat mengetahui apakah usaha restoran yang hendak dibuka layak atau tidak berdasarkan keempat aspek yang telah dijabarkan.

Selain itu juga terdapat beberapa manfaat yang diharapkan dapat diperoleh para pembaca ketika membaca penelitian ini

1. Pembaca bisa mendapatkan wawasan ketika hendak membuka usaha restoran baru atau yang sejenis.
2. Pembaca bisa menjadikan penelitian ini sebagai referensi ketika ingin melakukan penelitian terhadap analisis kelayakan usaha.

I.6 Metodologi Penelitian

Pada bagian ini akan dijelaskan mengenai metodologi yang akan digunakan pada penelitian yang akan dilakukan. Kemudian akan dilakukan pembuatan *flowchart* dari penelitian dengan tujuan supaya mempermudah memahami alur pengerjaan dari penelitian. Berikut merupakan *flowchart* untuk penelitian yang dilakukan:



Gambar I.3 *Flowchart* Metodologi Penelitian

1. Studi Pendahuluan

   Dalam tahapan ini dilakukan studi pendahuluan terhadap industri makanan yang terdapat di Indonesia. Selain itu juga dilakukan pencarian informasi mengenai penelitian yang hendak dilakukan.

2. Identifikasi Masalah

   Tahapan identifikasi masalah dilakukan untuk mengetahui masalah apa saja yang dihadapi dalam penelitian kali ini. Dari identifikasi masalah yang telah dilakukan, kemudian akan dibuat rumusan masalah.

3. Pembatasan Masalah dan Asumsi Penelitian

Pada tahapan ini akan dilakukan pembatasan dan juga asumsi terhadap penelitian yang akan dilakukan. Tujuan dari kedua hal ini adalah supaya penelitian dapat lebih terfokus terhadap masalah dihadapi.

4. Studi Literatur

   Pada tahapan ini dilakukan studi yang lebih mendalam terkait penelitian yang hendak dilakukan. Akan dilakukan pencarian mengenai referensi-referensi yang dapat digunakan dalam pengerjaan terkait penelitian yang dilakukan.

5. Pengumpulan & Pengolahan Data

   Tahapan ini akan dilakukan pengumpulan data yang diperlukan untuk melakukan penelitian dari aspek teknis, aspek hukum, aspek pasar, dan aspek finansial. Data seperti potensi pasar, kelebihan dan kekurangan dari usaha yang dibuka, arus keuangan usaha, dan syarat-syarat yang perlu dipenuhi akan dibahas pada bagian ini. Kemudian dari data tersebut akan diolah untuk nantinya dilakukan penilaian kelayakan usaha.

6. Analisa Terhadap Keempat Aspek

   Setelah dilakukan pengumpulan & pengolahan data, kemudian akan dilakukan analisa terhadap keempat aspek yang telah dijabarkan. Analisa ini dilakukan untuk menilai apakah usaha tersebut layak untuk dijalankan atau tidak berdasarkan keempat aspek.

7. Kesimpulan dan Saran

   Pada tahapan ini akan memberikan kesimpulan dan saran dari penelitian yang telah dilakukan. Kesimpulan dari penelitian ini merupakan jawaban dari tujuan penelitian dilakukan. Kemudian saran yang diberikan dapat ditujukan kepada peneliti dan juga pembaca sebagai referensi apabila hendak melakukan penelitian yang sejenis.

I.7 Sistematika Penulisan

Pada penelitian yang dilakukan, dibuat sistematika penulisan yang terdiri atas lima bab. Kelima bab tersebut terdiri dari pendahuluan, dasar teori, pengumpulan dan pengolahan data, analisis, serta kesimpulan dan saran. Berikut merupakan sistematika penulisan yang dibuat pada penelitian kali ini:

BAB I PENDAHULUAN

Pada bab ini akan menjelaskan latar belakang dari yang mendasari dilakukannya penelitian ini. Selain itu pada bab ini juga akan membahas mengenai identifikasi masalah yang dilakukan, pembatasan dan asumsi penelitian, serta tujuan dari dilakukannya penelitian. Manfaat penelitian, metodologi penelitian, serta sistematika penulisan juga terdapat pada bab ini.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Selanjutnya dalam tinjauan pustaka berisi mengenai teori-teori akan digunakan untuk melakukan pengolahan data serta analisis pada bab selanjutnya. Teori yang digunakan merupakan teori yang berhubungan dengan permasalahan yang dihadapi, dimana pada penelitian ini tinjauan pustaka akan berfokus pada pengertian analisis kelayakan berdasarkan aspek hukum, aspek pasar, aspek teknis, dan juga aspek finansial.

BAB III PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

Pada bab ini akan dilakukan pengumpulan data yang diperlukan atau berkaitan dengan penelitian yang dilakukan. Data atau informasi ini kemudian akan diolah untuk mengetahui kelayakan usaha berdasarkan aspek hukum, aspek pasar, aspek teknis, dan juga aspek finansial.

BAB IV ANALISIS

Kemudian pada bab ini akan dilakukan analisis terhadap hasil dari pengolahan data yang telah dilakukan sebelumnya. Analisis akan dilakukan terhadap keempat aspek yang diteliti yaitu aspek pasar, aspek hukum, aspek teknis, dan juga aspek finansial. Dengan dilakukannya analisis ini diharapkan dapat memberikan pemahaman yang lebih mendalam terhadap keempat aspek yang diteliti.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Pada Bab ini akan dilakukan pembuatan kesimpulan dari hasil penelitian yang dilakukan serta pemberian saran. Kesimpulan yang diberikan akan menjawab tujuan dari penelitian yang dilakukan. Sementara saran yang diberikan diharapkan bermanfaat untuk penelitian yang akan dilakukan kedepannya.