

# **ANALISIS KELAYAKAN USAHA RUMAH MAKAN PADANG KOTA BARU DI BATURAJA**

## **SKRIPSI**

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

Disusun oleh:

Nama : Apredo Laneva

NPM : 6131901173



**PROGRAM STUDI SARJANA TEKNIK INDUSTRI  
JURUSAN TEKNIK INDUSTRI  
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI  
UNIVERSITAS KATOLIK PARAHYANGAN  
BANDUNG  
2023**



# **ANALISIS KELAYAKAN USAHA RUMAH MAKAN PADANG KOTA BARU DI BATURAJA**

## **SKRIPSI**

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

**Disusun oleh:**

**Nama : Apredo Laneva**

**NPM : 6131901173**



**PROGRAM STUDI SARJANA TEKNIK INDUSTRI  
JURUSAN TEKNIK INDUSTRI  
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI  
UNIVERSITAS KATOLIK PARAHYANGAN  
BANDUNG  
2023**

**FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI  
UNIVERSITAS KATOLIK PARAHYANGAN  
BANDUNG**



Nama : Apredo Laneva  
NPM : 6131901173  
Program Studi : Sarjana Teknik Industri  
Judul Skripsi : ANALISIS KELAYAKAN USAHA RUMAH MAKAN  
PADANG KOTA BARU DI BATURAJA

**TANDA PERSETUJUAN SKRIPSI**

Bandung, September 2023  
**Ketua Program Studi Sarjana  
Teknik Industri**

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

**Pembimbing Utama**

(Ir. Romy Loice, S.T., M.T.)

**Dosen Pembimbing Pendamping**

(Robby Hartono, S.T., M.T.)



## **PERNYATAAN TIDAK MENCONTEK ATAU MELAKUKAN PLAGIAT**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini,

Nama : Apredo Laneva

NPM : 6131901173

dengan ini menyatakan bahwa Skripsi dengan Judul:  
ANALISIS KELAYAKAN USAHA RUMAH MAKAN PADANG KOTA BARU DI  
BATURAJA

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, 29 Juli 2023

Apredo Laneva

NPM : 6131901173

## ABSTRAK

Rumah makan Kota Baru merupakan usaha yang bergerak disektor kuliner, dengan menawarkan produk berupa masakan Padang yang berlokasi di Jalan Jenderal A.Yani di kota Baturaja. Rumah makan Kota Baru berdiri sejak tahun 1972 dan tutup pada tahun 2019 dikarenakan kebangkrutan. Pada tahun 2023 ini pemilik rumah makan Kota Baru berencana untuk membuka kembali usaha rumah makan Kota Baru ini. Maka dengan itu untuk membuka kembali usaha rumah makan Kota Baru ini diperlukan analisis kelayakan usaha agar tidak terjadi lagi kebangkrutan untuk kedua kalinya. Pada analisis kelayakan usaha terdapat 4 aspek kelayakan usaha yang akan dianalisis, aspek tersebut diantaranya adalah aspek legal, aspek pasar dan pemasaran, aspek teknis dan operasional, dan terakhir adalah aspek finansial. Pada aspek legal rumah makan Kota Baru dikatakan layak karena rumah makan Kota Baru dapat memenuhi persyaratan yang ada yaitu perizinan membuka usaha di kota Baturaja dan membuka usaha dibidang kuliner. Pada aspek pasar dan pemasaran dikatakan layak karena memiliki pasar dengan dibuktikan melalui pengumpulan data lalu lintas menggunakan metode *work sampling* sehingga didapatkan segmen pasar yang cukup besar yaitu pengguna jalan di depan rumah makan dengan gaya hidup makan diluar dan minat untuk membeli makanan diluar. Pada aspek teknis dan operasional rumah makan Kota Baru dikatakan layak karena memenuhi spesifikasi yang diantaranya adalah lokasi produksi dan penjualan, terdapat estimasi *demand* dan estimasi produksi, terdapat peta aliran proses, fasilitas produksi dan penjualan yang memadai dan juga terdapat tenaga kerja yang membantu kegiatan operasional. Pada aspek finansial dikatakan layak karena rumah makan Kota Baru sudah memenuhi spesifikasi kelayakan keuangan dilihat dari *Net present value* (NPV), sebesar Rp643.623.829,13, *Discounted Payback Period* selama 1,27 tahun dan *Internal Rate of Return* (IRR) sebesar 64% untuk skenario *most likely*. Berdasarkan keempat aspek yang telah analisis tersebut, dapat dikatakan bahwa rumah makan Kota Baru layak untuk dibuka kembali.

## **ABSTRACT**

*The Kota Baru restaurant is a business engaged in the culinary sector, by offering products in the form of Padang dishes which are located on Jalan Jenderal A.Yani in the city of Baturaja. The Kota Baru restaurant was established in 1972 and closed in 2019 due to bankruptcy. In 2023, the Kota Baru restaurant owner plans to reopen the Kota Baru restaurant business. So with that in order to reopen the Kota Baru restaurant business, a business feasibility analysis is needed so that bankruptcy does not occur for the second time. In the business feasibility analysis, there are 4 aspects of business feasibility that will be analyzed, these aspects include legal aspects, market and marketing aspects, technical and operational aspects, and the last is financial aspects. In terms of the legality aspect, the Kota Baru restaurant is said to be feasible because the Kota Baru restaurant can fulfill the existing requirements, namely licensing to open a business in Baturaja City and open a business in the culinary field. In the market and marketing aspects it is said to be feasible because it has a market as evidenced by collecting traffic data using the work sampling method so that a fairly large market segment is obtained, namely road users in front of restaurants with a lifestyle of eating out and an interest in buying food outside. From the technical and operational aspects, the Kota Baru restaurant is said to be feasible because it meets the specifications, which include production and sales locations, there are demand estimates and production estimates, there are process flows, adequate production and sales facilities and there is also a workforce that assists operational activities. From the financial aspect it is said to be feasible because the Kota Baru restaurant has met the financial feasibility specifications seen from the Net present value (NPV), amounting to IDR 643,623,829,13, Discounted Payback Period for 1.27 years and Internal Rate of Return (IRR) of 64% for the most likely scenario. Based on the four aspects that have been analyzed, it can be said that the Kota Baru restaurant deserves to be reopened.*

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa karena atas segala rahmat dan karunia-Nya, laporan skripsi dengan judul “ANALISIS KELAYAKAN USAHA RUMAH MAKAN PADANG KOTA BARU DI BATURAJA” dapat rampung sesuai dengan waktu yang telah ditentukan. Laporan skripsi ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat lulus dari Program Studi Sarjana Teknik Industri Universitas Katolik Parahyangan.

Penulis menyadari bahwa dalam proses penyusunan skripsi ini, terdapat bantuan, dukungan, serta bimbingan dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini penulis sampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Ibu Dr. Ceicalia Tesavrita, S.T., M.T. selaku ketua Program Studi Sarjana Teknik Industri Universitas Katolik Parahyangan.
2. Bapak Ir. Romy Loice, S.T., M.T., selaku pembimbing utama dalam penyusunan skripsi
3. Bapak Robby Hartono, S.T., M.T., selaku pembimbing pendamping dalam penyusunan skripsi
4. Keluarga besar H. Sutan Hambo Ada selaku pemilik rumah makan Padang Kota Baru Baturaja yang telah mengizinkan rumah makannya sebagai objek penelitian.
5. Ibu Dr. Hotna Sitorus, S.T., M.M., dan Bapak Yoon Mac Kinley Aritonang, Ph.D., selaku dosen penguji sidang proposal skripsi.
6. Bapak Dr. Ir. Sugih Sudharma Tjandra, S.T., M.Si. dan Ibu Ir. Loren Pratiwi, S.T., M.T. selaku dosen penguji sidang akhir penulis.
7. Bapak Dr. Ir. Thedy Yogasara, S.T., M.Eng.Sc, selaku dosen wali penulis selama melakukan studi di Program Studi Sarjana Teknik Industri Universitas Katolik Parahyangan.
8. Saudari Cicilia Hutajulu selaku teman yang selalu mendukung dan mengingatkan penulis dalam mengerjakan penelitian.

Atas kebaikan semua pihak, pada akhirnya penulis dapat menyelesaikan penelitian skripsi ini. Penulis pun menyadari bahwa hasil penelitian skripsi ini masih jauh dari kata sempurna, maka dari itu penulis

sangat menerima segala saran dan kritikan. Akhir kata, penulis memohon maaf apabila ada kesalahan dalam penelitian ini dan semoga penelitian ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Bandung, 30 Juli 2023

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK</b> .....	<b>i</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>ii</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>iii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>v</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>ix</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>I-1</b>
I.1 Latar Belakang .....	I-1
I.2 Identifikasi dan Rumusan Masalah .....	I-6
I.3 Pembatasan Masalah dan Asumsi Masalah .....	I-14
I.4 Tujuan Penelitian .....	I-14
I.5 Manfaat Penelitian .....	I-15
I.6 Metodologi Penelitian .....	I-15
I.7 Sistematika Penulisan .....	I-18
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>II-1</b>
II.1 Rumah Makan Padang .....	II-1
II.2 Studi Kelayakan Usaha .....	II-2
II.2.1 Aspek Pasar .....	II-2
II.2.2 Aspek Pemasaran .....	II-4
II.2.3 Aspek Legalitas atau Hukum .....	II-7
II.2.4 Aspek Operasional .....	II-10
II.2.5 Aspek Finansial .....	II-11
<b>BAB III PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA</b> .....	<b>III-1</b>
III.1 Aspek Legal.....	III-1
III.1.1 Legal Membuka Usaha .....	III-2
III.1.2 Legal Sektor Makanan / Kuliner.....	III-7
III.2 Aspek Pasar dan Pemasaran .....	III-11
III.2.1 <i>Segmenting</i> .....	III-11
III.2.2 <i>Targeting</i> .....	III-14
III.2.3 <i>Positioning</i> .....	III-16

III.2.4	<i>Marketing mix</i> .....	III-17
III.3	Aspek Teknis dan Operasional .....	III-21
III.3.1	Lokasi Produksi dan Penjualan .....	III-21
III.3.2	Pengumpulan Data Lalu Lintas.....	III-23
III.3.3	Estimasi Produksi.....	III-32
III.3.4	Peta Aliran Proses.....	III-35
III.3.5	Fasilitas Produksi dan Penjualan.....	III-37
III.3.6	Tenaga Kerja.....	III-39
III.4	Aspek Finansial .....	III-40
III.4.1	Investasi Sewa Bangunan .....	III-41
III.4.2	Biaya peralatan .....	III-42
III.4.3	Biaya Bahan Baku.....	III-43
III.4.4	Biaya Operasional .....	III-44
III.4.5	Biaya pemasaran .....	III-45
III.4.6	Biaya Legalitas .....	III-46
III.4.7	Proyeksi Arus Kas .....	III-47
III.4.8	Penilaian Kelayakan Finansial.....	III-49
<b>BAB IV ANALISIS</b> .....		<b>IV-1</b>
IV.1	Analisis Pemilihan Aspek Studi Kelayakan Usaha .....	IV-1
IV.2	Analisis Pengumpulan Data Lalu Lintas.....	IV-2
IV.3	Analisis Aspek Legal.....	IV-3
IV.4	Analisis Aspek Pasar dan Pemasaran .....	IV-5
IV.5	Analisis Aspek Teknis dan Operasional .....	IV-7
IV.6	Analisis Aspek Finansial .....	IV-10
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....		<b>V-1</b>
V.1	Kesimpulan.....	V-1
V.2	Saran.....	V-2

#### **DAFTAR PUSTAKA**

#### **LAMPIRAN**

#### **RIWAYAT HIDUP PENULIS**

## DAFTAR TABEL

Tabel I.1 Data Rumah Makan di Sumatera Selatan .....	I-2
Tabel II.1 Situasi dan Kriteria Penggunaan Present Worth Analysis .....	II-14
Tabel III. 1 Persyaratan Perizinan Dinas Perindustrian dan Perdagangan .....	III-3
Tabel III. 2 Persyaratan Perizinan Dinas Tenaga Kerja.....	III-4
Tabel III. 3 Persyaratan Perizinan Dinas Lingkungan Hidup .....	III-4
Tabel III. 4 Persyaratan Perizinan Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu .....	III-6
Tabel III. 5 Persyaratan Perizinan Dinas Pelayanan Pajak Pratama .....	III-7
Tabel III. 6 Persyaratan Perizinan Dinas Kesehatan .....	III-8
Tabel III. 7 Persyaratan Perizinan Kementerian Agama.....	III-8
Tabel III. 8 Persyaratan Perizinan Direktorat Jenderal Kekayaan Intelektual ...	III-9
Tabel III. 9 Rekap Persyaratan Perizinan Pembukaan Usaha.....	III-10
Tabel III. 10 Rekap Faktor Segmentasi.....	III-13
Tabel III. 11 Rekap Faktor <i>Targeting</i> .....	III-15
Tabel III. 12 Jenis Menu.....	III-19
Tabel III.13 Selang Pengamatan.....	III-27
Tabel III. 14 Selang Pengamatan Terpilih Hari ke-1 .....	III-28
Tabel III. 15 Data Lalu Lintas Segmen Pagi Arah Luar Kota Menuju Kota Baturaja .....	III-29
Tabel III. 16 Data Lalu Lintas Segmen Pagi Arah Kota Baturaja Menuju Luar Kota .....	III-29
Tabel III. 17 Rekap Data Lalu Lintas Arah Luar Kota Menuju Kota Baturaja ..	III-30
Tabel III. 18 Rekap Data Lalu Lintas Arah Kota Baturaja Menuju Luar Kota ..	III-31
Tabel III.19 Estimasi Porsi Arah Luar Kota Menuju Kota Baturaja.....	III-33
Tabel III.20 Estimasi Porsi Arah Kota Baturaja Menuju Luar Kota.....	III-33
Tabel III.21 Total Estimasi Penjualan Perhari .....	III-34
Tabel III.22 Fasilitas Produksi .....	III-38
Tabel III.23 Fasilitas Penjualan .....	III-38
Tabel III. 24 Fasilitas Penunjang.....	III-39
Tabel III.25 Pembagian Pekerja.....	III-40

Tabel III.26 Investasi Awal .....	III-41
Tabel III.27 Biaya Peralatan.....	III-42
Tabel III.28 Biaya Bahan Baku.....	III-43
Tabel III. 29 Biaya Operasional.....	III-45
Tabel III. 30 Biaya Pemasaran.....	III-46
Tabel III. 31 Biaya Legalitas.....	III-46
Tabel III. 32 Biaya Depresiasi Peralatan .....	III-47
Tabel III. 33 Rekap Proyeksi Laba Rugi.....	III-49
Tabel III. 34 Rekap Proyeksi Arus Kas.....	III-49
Tabel III. 35 Rekap Penilaian Kelayakan Finansial .....	III-50

## DAFTAR GAMBAR

Gambar I.1 Lokasi Rumah Makan Kota Baru.....	I-7
Gambar I.2 Metodologi Penelitian.....	I-16
Gambar II.1 Pembagian Tingkat Segmentasi.....	II-5
Gambar II.2 Perubahan Manajemen Pemasaran.....	II-6
Gambar III. 1 Urutan Pengurusan Perizinan Pembukaan Usaha di Kota Baturaja .....	III-1
Gambar III. 2 Urutan Pengurusan Perizinan Pembukaan Usaha Bidang Kuliner.....	III-2
Gambar III. 3 <i>Positioning</i> Rumah Makan Kota Baru Dengan Pesaing.....	III-17
Gambar III. 4 Varian Menu.....	III-18
Gambar III. 5 Tempat Rumah Makan Kota Baru .....	III-20
Gambar III. 6 Lokasi Produksi dan Penjualan .....	III-22
Gambar III. 7 Tampak Etalase Rumah Makan .....	III-23
Gambar III. 8 Lokasi Rumah Makan Di Tepi Jalan Jendral A.Yani .....	III-25
Gambar III. 9 Denah Rumah Makan Kota Baru.....	III-26
Gambar III.10 Diagram Aliran Proses Produksi Ayam Bakar .....	III-36
Gambar III.11 Diagram Aliran Proses Penyaluran makanan Take Away.....	III-36
Gambar III.12 Diagram Aliran Proses Penyaluran makanan Dine In .....	III-37



## DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN A PENGUMPULAN DATA ARAH LUAR KOTA MENUJU KOTA BATURAJA.....	A-1
LAMPIRAN B PENGUMPULAN DATA ARAH KOTA BATURAJA MENUJU LUAR KOTA.....	B-1
LAMPIRAN C ESTIMASI PORSI ARAH LUAR KOTA MENUJU KOTA BATURAJA.....	C-1
LAMPIRAN D ESTIMASI PORSI ARAH KOTA BATURAJA MENUJU LUAR KOTA.....	D-1
LAMPIRAN E PENJUALAN PERBULAN <i>PESSIMISTIC</i> .....	E-1
LAMPIRAN F PENJUALAN PERBULAN <i>MOST LIKELY</i> .....	F-1
LAMPIRAN G PENJUALAN PERBULAN <i>OPTIMISTIC</i> .....	G-1
LAMPIRAN H PROYEKSI LABA RUGI <i>PESSIMISTIC</i> .....	H-1
LAMPIRAN I PROYEKSI LABA RUGI <i>MOST LIKELY</i> .....	I-1
LAMPIRAN J PROYEKSI LABA RUGI <i>OPTIMISTIC</i> .....	J-1
LAMPIRAN K PROYEKSI ARUS KAS <i>PESSIMISTIC</i> .....	K-1
LAMPIRAN L PROYEKSI ARUS KAS <i>MOST LIKELY</i> .....	L-1
LAMPIRAN M PROYEKSI ARUS KAS <i>OPTIMISTIC</i> .....	M-1

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

Pada bab ini akan dibahas dan dijelaskan mengenai latar belakang dari permasalahan yang hendak diangkat dan dijadikan topik penelitian. Setelah itu dilanjutkan dengan mengidentifikasi permasalahan yang ada serta membuat rumusan masalah dari hasil identifikasi tersebut. Terdapat juga beberapa batasan dan asumsi yang digunakan dalam penelitian kali ini, selain itu akan dijabarkan juga mengenai tujuan dan manfaat dari penelitian. Pada bab ini juga akan menjelaskan mengenai metodologi penelitian serta sistematika penulisan dari penelitian yang telah dilakukan.

### **I.1 Latar Belakang**

Usaha atau bisnis kuliner di Indonesia sangat banyak dan beragam, mulai dari kuliner yang bersifat UMKM hingga usaha kuliner yang besar seperti restoran. Usaha kuliner di Indonesia sendiri sangat menjanjikan karena kuliner ini sendiri merupakan kebutuhan primer atau pokok dari setiap orang. Usaha kuliner ini sendiri dapat membantu dalam peningkatan pendapatan negara atau daerah secara tidak langsung. Bisnis atau usaha kuliner ini sendiri merupakan sektor penyumbang terbesar dari produk domestik bruto (PDB) ekonomi kreatif, subsektor kuliner ini sendiri telah menyumbang Rp455,44 triliun atau jika dipersentasikan sekitar 41% dari total PDB ekonomi kreatif sebesar 1.134,9 triliun pada tahun 2020 (Uno, 2021). Subsektor kuliner ini sendiri yang termasuk kedalam ekonomi kreatif mengalami peningkatan dalam penyumbangan produk domestik bruto Indonesia (PDB), yang dimana pada tahun 2016 subsektor kuliner menyumbangkan Rp209 triliun atau 32,5 % dan meningkatan setelah 5 tahun tepatnya 2021 menjadi 41%. Selama kurun waktu 5 tahun PDB ini meningkat sejauh 8,5% dan ini dapat dikategorikan sangat besar, peningkatan ini sendiri membuktikan bahwa subsektor kuliner sangatlah berdampak dan berpengaruh terhadap pendapatan PDB negara Indonesia itu sendiri.

Dengan sangat berpengaruhnya peningkatan PDB akibat subsektor kuliner, pemerintah harus sangat serius dalam membantu dan mengembangkan subsektor kuliner ini kedepannya agar dapat menjadi lebih besar lagi. Tidak

hanya penyumbang PDB terbesar, subsektor kuliner ini juga telah menyerap tenaga kerja paling banyak. Sekitar 9,5 juta tenaga kerja yang telah berhasil diserap dan menjadikan sektor yang sangat berpengaruh dari segala bidang perekonomian di Indonesia (Kemenparekraf, 2021). Dengan munculnya hal ini secara tidak langsung subsektor kuliner dapat membantu meringankan beban negara dengan cara membuka lapangan pekerjaan untuk masyarakat luas. Serta subsektor kuliner ini sendiri dapat menjadi salah satu opsi dalam menurunkan angka pengangguran di Indonesia itu sendiri.

Banyak sekali provinsi di Indonesia yang memiliki subsektor kuliner yang sangat besar dan berpengaruh didalam pertumbuhan ekonomi daerah. Salah satu provinsi di Indonesia dengan subsektor kuliner yang cukup besar adalah Sumatera Selatan. Banyak sekali usaha kuliner atau UMKM kuliner atau restoran didaerah Sumatera Selatan, mulai dari usaha kuliner yang sederhana hingga usaha kuliner yang besar dan cukup terkenal. Menurut Rizanty (2021) Sumatera Selatan menempati urutan ke-8 dengan jumlah restoran atau rumah makan terbanyak pada tahun 2019. Usaha kuliner di Sumatera Selatan sendiri sangat bermacam-macam dan beraneka ragam, dari makanan lokal atau tradisional Sumatera Selatan itu sendiri, makanan dari daerah lain seperti seblak dan nasi Padang hingga makanan atau kuliner yang bercita rasakan budaya asing atau luar negeri. Makanan atau masakan atau kuliner berbau tradisional sendiri masih sangat digemari dan dicari oleh masyarakat Sumatera Selatan, walau masakan dan kuliner tradisional ini bersaing dengan kuliner atau masakan asing seperti sushi, ramen dan masakan budaya barat lainnya. Secara lebih detail dan terperinci, jumlah rumah makan atau subsektor kuliner dari masing-masing kabupaten/kota di Sumatera Selatan 2019-2021 dapat dilihat pada tabel I.1.

Tabel I.1 Data Rumah Makan di Sumatera Selatan

Kabupaten/Kota	Jumlah Rumah Makan/Subsektor Kuliner Kabupaten Kota di Sumsel		
	Tahun 2019	Tahun 2020	Tahun 2021
Ogan Komering Ulu	864	864	128
Ogan Komering Ilir	50	21	93
Muara Enim	153	153	250
Lahat	181	220	68
Musi Rawas	133	137	123
Musi Banyuasin	97	94	164

(lanjut)

Tabel I.1 Data Rumah Makan di Sumatera Selatan (lanjutan)

Kabupaten/Kota	Jumlah Rumah Makan/Subsektor Kuliner Kabupaten Kota di Sumsel		
	Tahun 2019	Tahun 2020	Tahun 2021
Banyuasin	30	30	9
Ogan Komering Ulu Selatan	100	102	103
Ogan Komering Ulu Timur	44	44	43
Ogan Ilir	162	162	10
Empat Lawang	40	40	44
Pali	110	110	39
Musi Rawas Utara	78	78	40
Palembang	32	32	864
Prabumulih	110	110	68
Pagar Alam	22	22	43
Lubuk Linggau	35	54	150
Total	2 241	2 273	2 239

Berdasarkan tabel I.1 terdapat peluang bisnis yang cukup besar dan mendatangkan daya tarik untuk dapat membuka usaha dalam bidang kuliner terkhusus pada daerah Sumatera Selatan. Usaha atau bisnis kuliner tersebut dapat sangat bervariasi dan beragam, mulai dari kuliner yang modern hingga kuliner yang berkonsepkan tradisional. Tidak hanya kuliner modern saja yang dicari orang-orang saat ini, akan tetapi kuliner yang bernuansa dan menonjolkan cita rasa tradisional masih banyak dicari dan digemari oleh beberapa kalangan dan memiliki pasarnya tersendiri.

Tidak hanya di provinsi Sumatera Selatan, masakan dan makanan tradisional masih sangat banyak digemari dan dikonsumsi oleh orang-orang di Indonesia. Dari berbagai kalangan makanan tradisional masih memiliki daya tarik yang sangat kuat dan sangat tinggi, selain memiliki cita rasa yang enak masakan tradisional ini sendiri dapat menjadi suatu penguat bagi para perantau akan kampung halaman mereka. Seiring dengan berjalannya waktu, meski banyak sekali masakan dan makanan yang sudah modern dan terpengaruh budaya barat, masakan dan makanan tradisional ini sendiri memiliki ranah dan pasarnya sendiri. Banyak sekali masakan dan makanan tradisional di Indonesia seperti masakan Padang, soto, rawon, pecel, pempek, liwet dan masih banyak lainnya. Masakan dan makanan tradisional ini sendiri banyak sekali ditemui diberbagai tempat di Indonesia, mulai dari Sabang hingga Merauke. Tidak hanya di Indonesia saja, akan tetapi masakan dan makanan tradisional ini sendiri sudah

masuk dan eksis di kalangan pasar dan dunia Internasional. Masakan Indonesia memiliki cita rasa dan bumbu yang kaya dan beraneka ragam, dan sebetulnya memiliki potensi besar (Djalal, 2013).

Salah satu masakan dan makanan tradisional yang sangat digemari dan disukai oleh berbagai kalangan masyarakat, baik masyarakat kelas bawah, menengah bahkan masyarakat kelas atas adalah masakan dan makanan Padang atau Minang. Masakan dan makanan Padang ini dapat dikatakan sebagai salah satu makanan yang masuk kedalam semua mulut atau selera orang-orang di Indonesia. Terbukti dengan banyak sekali nya rumah makan atau restoran Padang di Indonesia itu sendiri, mulai dari Kabupaten hingga perkotaan restoran Padang banyak sekali dijumpai. Rumah makan Padang awal nya hanya dibuka dan tersedia didaerah Sumatera Barat saja pada tahun 1940, seiring berjalan waktu dan zaman rumah makan mulai eksis dan mulai berkembang diberbagai provinsi di Indonesia. Contoh nya adalah dengan banyak nya hadir rumah makan Padang di daerah Sumatera Selatan terutama di Kabupaten Ogan Komering Ulu (OKU).

Terdapat banyak sekali rumah makan Padang dikabupaten OKU terutama nya dikota baturaja, terdapat sekitar kurang lebih 10 rumah makan Padang yang dikategorikan besar dikota Baturaja. Mulai dari rumah makan yang telah lama berdiri hingga rumah makan padang yang baru berdiri. Salah satu rumah makan padang yang telah lama berdiri adalah rumah makan Kota Baru, rumah makan Kota Baru sendiri telah hadir di Baturaja sejak tahun 1972. Rumah makan kota baru sendiri merupakan salah rumah makan padang tertua di kota baturaja dengan telah berdiri kurang lebih selama 50 tahun. Pada Tabel I.2 merupakan daftar nama rumah makan padang di kota Baturaja, Kabupaten Ogan Komering Ulu.

Tabel I.2 Daftar Rumah Makan Baturaja

No	Daftar Rumah Makan Padang
1	Rumah Makan Kota Baru
2	Rumah Makan Siang Malam
3	Rumah Makan Simpang Setia
4	Rumah Makan Barokah
5	Rumah Makan Barokah Jaya
6	Rumah Makan Cinto Raso
7	Rumah Makan Raso Punyo

(lanjut)

Tabel I.2 Daftar Rumah Makan Baturaja (lanjutan)

No	Daftar Rumah Makan Padang
8	Rumah Makan Simpang Sukaraya
9	Rumah Makan Simpang Sukajadi
10	Rumah Makan Sumpur Jaya

Berdasarkan Tabel I.2 terdapat 10 rumah makan padang besar di kota baturaja, salah satu rumah makan padang yang menjadi pusat atau fokus penelitian adalah Kota Baru. Rumah makan Kota baru sendiri memiliki satu pusat dan satu cabang, untuk pusat nya itu sendiri berada di Jl. Gajah Mada No.55, Kemala Raja, Kec. Baturaja Timur, Kabupaten Ogan Komering Ulu dan untuk cabang nya sendiri berada di Jl. A Yani KM 3,5. Tanjung Baru Kec. Baturaja Timur, Kabupaten Ogan Komering Ulu. Seiring dengan berjalannya waktu dan mulai banyak nya pesaing baru khusus nya untuk kuliner masakan padang rumah makan Kota Baru harus menutup satu cabang nya tersebut. Penutupan cabang ini dikarenakan cabang tersebut tidak dapat bersaing dan cabang tersebut mengalami penurunan pendapatan setiap tahun nya. Ditambah dengan diterpanya pandemi Covid-19 pada tahun 2020, pendapatan rumah makan Kota Baru pun sangat menurut drastis. Hal ini mengakibatkan pada penghujung tahun 2020 cabang tersebut mengalami kebangkrutan dan harus tutup karena tidak dapat membiayai kebutuhan operasional perusahaan. Hal ini juga terjadi karena kurangnya uji kelayakan bisnis ketika sebelum dilakukan pembukaan cabang tersebut, sebaiknya sebelum dilakukan pembukaan cabang, hal lebih lanjut yang perlu dilakukan adalah dengan melakukan analisis terlebih dahulu terhadap kelayakan usaha yang akan dibuka tersebut. Ini bertujuan untuk menghindari hal yang tidak diinginkan yaitu kebangkrutan.

Melihat persaingan sudah mulai tidak terlalu ramai seperti sebelum Covid-19, dan pihak keluarga atau owner rumah makan kota baru menyakini bahwa resep keluarga mereka dapat bersaing. Hal ini lah yang membuat usaha ini akan digadang-gadang akan dibuka Kembali. Oleh karena itu melihat usaha rumah makan ini akan dibuka kembali, ada beberapa aspek yang perlu diperhatikan terlebih dahulu sebelum usaha ini berjalan. Mengingat membuka usaha ini bukanlah suatu hal yang gampang apalagi yang berkaitan dengan bisnis kuliner.

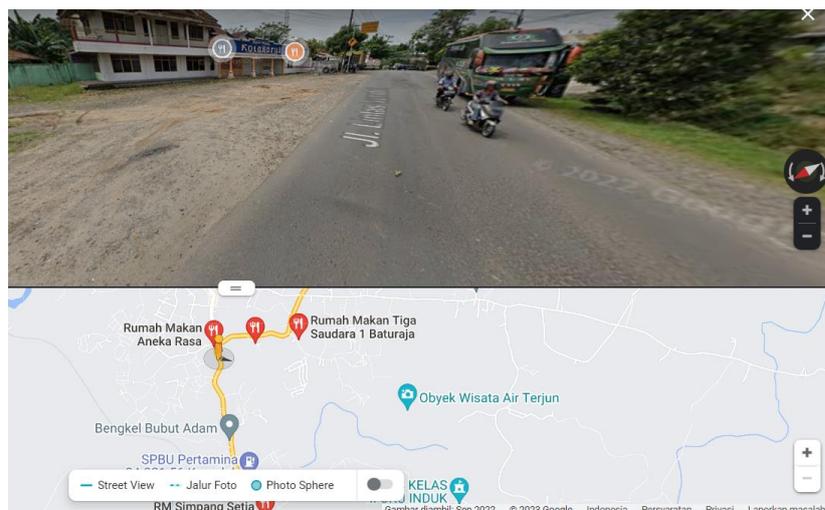
## **I.2 Identifikasi dan Rumusan Masalah**

Masakan dan kuliner rumah makan padang merupakan salah satu destinasi dan pilihan orang-orang ketika hendak memenuhi kebutuhan makan yang dimana makan sendiri merupakan kebutuhan primer bagi setiap orang. Masakan dan kuliner rumah makan padang dapat dikonsumsi ketika berada di beberapa kondisi seperti sarapan, makan siang hingga makan malam. Terkadang juga masakan padang dapat menjadi opsi ketika orang-orang hendak pergi keluar kota dan bingung hendak makan apa. Dengan ini dapat dilihat bahwa target dan pasar dari rumah makan padang ini sangat besar dan luas, dikarenakan tidak terbatas oleh waktu dan kondisi. Salah satu rumah makan Padang yang cukup terkenal di daerah kota Baturaja Kabupaten OKU provinsi Sumatera Selatan adalah rumah makan Kota Baru. Rumah makan Kota Baru merupakan usaha atau bisnis dari keluarga H Sutan Hambo, usaha dan bisnis ini telah berdiri cukup lama yaitu selama 50 tahun, selain itu bisnis atau usaha ini sendiri sudah turun temurun dijalankan keluarga H Sutan Hambo.

Berangkat dari tercetusnya usaha atau bisnis makan padang ini, H Sutan Hambo adalah orang asli Minangkabau yang dimana ia lahir di kampung Padang sago Kabupaten Padang Pariaman Sumatera Barat. Ia memutuskan untuk merantau dan mengembangkan resep masakan asli dari kampung nya yang ia bawa ke kota Baturaja pada tahun 1965. Yang dimana awalnya dia terhambat oleh modal untuk membuka usaha rumah makan Padang, yang memaksanya untuk bekerja serabutan terlebih dahulu agar dapat mengumpulkan modal untuk dapat membuka rumah makan Padang dan mengembakan resep rahasia dari kampung nya tersebut. Seiring dengan berjalannya waktu rumah makan padang tersebut berhasil didirikan dan direalisasikan oleh H Sutan Hambo, terdapat beberapa varian menu atau masakan dari Rumah makan Padang tersebut. Menu-menu tersebut diantaranya adalah Rendang, Ayam Gulai, Gulai Tunjang, Gulai otak sapi, Ayam Goreng, Cincang, Sop sapi, Ikan Bakar, Gulai Kepala Ikan, dan masih banyak lagi.

Berdasarkan hasil dari wawancara dengan salah satu anak dari H Sutan Hambo yang dimana orang tersebutlah mengelola bisnis atau usaha rumah makan Kota Baru saat ini. Bapak H Junaidi Hambo selaku anak dari H Sutan Hambo mengatakan bahwa bisnis atau usaha rumah makan Padang ini tidak

akan pernah mati dan tidak akan tergerus oleh zaman, hal ini dikarenakan rumah makan Padang pastinya akan selalu dicari dan laku setiap harinya karena target pasarnya sangat luas dan tidak dibatasi oleh target pasar tertentu. Selain itu rumah makan Padang ini dapat menjangkau dan menggapai beberapa segmen seperti buruh pabrik, pekerja kantoran, tukang, hingga bahkan kalangan pelajar baik pelajar sekolah hingga mahasiswa. Tidak hanya warga lokal saja, akan tetapi rumah makan Padang Kota Baru sendiri memiliki target pasar yang lebih luas dari warga lokal. Target pasar tersebut adalah orang-orang yang hendak bepergian keluar kota yang menggunakan transportasi umum bus. Rumah makan Kota Baru sendiri juga telah bekerja sama dengan berbagai perusahaan transportasi umum bus, perusahaan transportasi umum bus tersebut diantaranya adalah PT Transport Express Jaya, Lubuk Basung Jaya, Gumarang Jaya, Naikilah Perusahaan Minang (NPM), dan yang lain-lain. Berikut adalah tampak tempat dari rumah makan padang Kota Baru.



Gambar I.1 Lokasi Rumah Makan Kota Baru

Berdasarkan Gambar I.1 diatas, gambar diatas merupakan tampak dari lokasi berdiri nya rumah makan kota baru. Rumah makan kota baru berada dijalan Lintas Sumatera, yang dimana jalanan ini dilalui para orang-orang yang hendak keluar kota dan bus antar kota dan antar provinsi. Rumah Makan Kota Baru ini sendiri telah tutup pada tahun 2020 dikarenakan jalan tol yang telah buka, sehingga membuat banyak kerja sama dengan beberapa pihak perusahaan bus terputus dan tidak melanjutkan kerja sama. Para perusahaan bisa lebih memilih untuk tidak menggunakan jalan biasa lagi dan memilih

menggunakan jalan tol. Selain itu mengingat penjualan menurun karena tidak bekerja sama dengan perusahaan bus, rumah makan kota baru mengalami penurunan juga akibat terdampak pandemi Covid-19. Dari pandemi Covid-19 ini banyak sekali perkantoran yang melakukan pekerjaan secara WFH dan tidak terdapat mobilitas sepadat biasanya pada jalan di depan rumah makan Padang Kota Baru.

Direncanakan pada tahun ini rumah makan Kota Baru ini akan dibuka kembali, karena melihat pandemi Covid-19 yang sudah menurun drastis dan dianggap dapat bersaing kembali dengan berbagai kompetitor menurut hasil wawancara dengan H Junaidi Hambo. Selain itu usaha rumah makan Padang ini hendak dibuka kembali karena dilandasi kegiatan atau mobilitas aktivitas orang yang sudah kembali normal dan banyak perkantoran yang menerapkan pekerjaan secara WFO. Dari pekerjaan yang telah kembali ke mode WFO banyak orang yang melakukan kegiatan atau keseharian diluar rumah dan memiliki gaya hidup mencari makanan diluar rumah. Salah satu faktor yang melandasi rumah makan Padang Kota Baru akan dibuka kembali adalah pihak rumah makan merasa dapat bersaing dengan berbagai kompetitor. Mengingat tarif tol yang telah melonjak naik sehingga beberapa perusahaan bus banyak yang akan hendak kembali menggunakan jalan biasa untuk menghemat pengeluaran perjalanan bus. Terdapat faktor atau penyebab lain dari ingin dibukanya kembali usaha atau bisnis rumah makan padang ini. Penyebab itu di antaranya adalah jumlah masyarakat Baturaja yang relatif besar dan padat, menurut data Kementerian Dalam Negeri, Baturaja memiliki penduduk sebanyak 144.146 jiwa yang terbagi ke dalam 2 kecamatan yaitu Baturaja Timur dan Baturaja Barat. Selain mengandalkan dan memiliki target pasar masyarakat Baturaja, rumah makan Kota Baru juga dapat memperluas target pasarnya sendiri dengan memanfaatkan kerjasama kembali dengan berbagai perusahaan transportasi umum, dengan target pasar adalah para penumpang bus yang mampir pada rumah makan Kota Baru tersebut. Dan jika dilihat dari lokasi yang dimiliki rumah makan Kota Baru sendiri, lokasinya sangatlah strategis karena berada di pinggir jalan raya lintas sumatera, selain itu lahan parkir yang dimiliki sangatlah luas dan dapat menampung sekitar kurang lebih 5 bus besar. Dengan kata lain rumah makan Kota Baru memiliki lahan seluas kurang lebih 1 hektar, dan lokasi ini sendiri tidak akan berpindah dikarenakan sudah milik pribadi keluarga sendiri

dan lokasi tidak menjadi masalah lagi dan tidak perlu ditentukan lagi. Oleh karena itu, diperlukan analisis terlebih dahulu guna melihat apakah rumah makan Kota Baru layak atau tidak dengan melihat beberapa aspek.

Sebelum membuka kembali usaha atau bisnis rumah makan Kota Baru tersebut, analisis kelayakan usaha sangatlah diperlukan. Analisis kelayakan usaha ini sendiri ada hal yang sangat penting ketika hendak dilakukan realisasi bisnis atau membangun usaha kembali. Tujuannya sendiri agar memastikan hal-hal yang dapat merugikan dan membahayakan usaha dapat diminimalisir atau bahkan dihindari. Selain itu juga analisis kelayakan usaha ini dapat mengetahui apakah peluang dari bisnis atau usaha tersebut mungkin untuk didirikan kembali serta apakah dapat bertahan di tengah-tengah persaingan dan banyaknya kompetitor usaha atau bisnis rumah makan Padang. Studi kelayakan haruslah mencakup dan mewakili analisis yang sangat sistematis dan komprehensif terhadap aspek positif dan negatif dari suatu proyek atau investasi atau bisnis (Hoagland & Williamson, 2000). Terdapat beberapa aspek atau tahap dalam analisis atau studi kelayakan tersebut, aspek kelayakan teknis dan operasional, aspek kelayakan pasar dan pemasaran, aspek kelayakan finansial, aspek kelayakan manajemen organisasi, aspek kelayakan lingkungan dan yang terakhir adalah aspek kelayakan legal (Kasmis & Jakfar, 2014). Pada penelitian kali ini, studi atau analisis kelayakan usaha hanya dilakukan pada aspek legal, aspek teknis dan operasional, aspek pasar dan pemasaran dan aspek finansial.

Aspek legal atau hukum sendiri memiliki peran yang sangat penting juga dalam membangun dan mendirikan usaha atau bisnis. Perlu dilakukan pemenuhan persyaratan hukum terlebih dahulu sebelum membuka dan menjalankan usaha atau bisnis baik berskala besar maupun berskala kecil. Tujuan dari dipelukan nya aspek hukum atau legal ini sendiri agar semua Tindakan atau perbuatan atau keputusan rumah makan kota baru tidak melanggar hukum dan taat akan peraturan yang berlaku. Menurut Suliyanto (2010) terdapat 2 hal aspek legal itu sendiri yaitu legalitas dan perlindungan hukum, badan usaha atau perusahaan haruslah memiliki keabsahan dan perlindungan hukum agar tidak melanggar hak asasi manusia yang menyangkut berbagai pihak yang berada di dalamnya usaha atau perusahaan tersebut. Studi kelayakan dalam aspek legal ini sendiri juga dilakukan agar dapat mengetahui apakah usaha rumah makan padang Kota Baru merupakan usaha yang sah,

mendapatkan izin baik dari dinas Kesehatan dan izin-izin lainnya, serta mendapatkan jaminan atas keberlangsungan perusahaannya. Mengingat usaha ini baru akan didirikan lagi, dan izin – izin sebelumnya yang dimiliki sudah tidak berlaku alias hangus, maka perlu dipertimbangkan lagi apakah aspek legal ini diperlukan untuk dibuat ulang atau diperbarui mengingat rumah makan Kota Baru akan dibuka kembali. Maka dengan ini, analisis terhadap aspek legal atau hukum akan menjadi konsen pada kegiatan penelitian kali ini.

Aspek teknis dan operasional dalam perusahaan sangatlah berpengaruh dan sangatlah penting peran dan kegunaannya. Karena keberhasilan suatu perusahaan sering kali bergantung pada teknis yang digunakan dan diperlukan perusahaan tersebut. Hal yang tercakup didalam aspek teknis ini sendiri adalah teknologi dan termasuk teknologi apa saja yang digunakan dan tepat. Selain itu juga, sumber daya manusia termasuk kedalam aspek teknis ini. Tidak hanya kedua hal tersebut, tetapi terdapat hal lain yang tercakup kedalam aspek teknis ini yaitu infrastruktur yang digunakan atau yang dipakai. Studi kelayakan teknis ini secara menyeluruh dapat membantu pengembangan proyek, mengidentifikasi serta mengatasi tantangan teknis potensial yang dapat muncul selama fase implementasi proyek dan dapat membantu agar memastikan keberhasilan dari usaha atau bisnis yang hendak dijalani (Gebreslassie & Lund, 2012). Sedangkan untuk operasional sendiri, mencakup kegiatan operasional apa saja yang dilakukan atau dilaksanakan pada suatu bisnis. Kegiatan operasional ini juga menentukan apakah bisnis akan dapat berkembang dengan baik atau tidak. Bisnis yang baik adalah bisnis yang memiliki teknis dan operasional yang baik dan matang. Jika melihat dari rumah makan Kota Baru sendiri, masih minim sekali menggunakan teknologi-teknologi yang dapat mempermudah atau membantu pemilik dalam mengembangkan usahanya. Tidak hanya itu saja, berkaitan dengan sumber daya manusia yang akan diperlukan atau dipekerjakan masih belum pasti akan merekrut berapa banyak karena usaha masih relatif baru dibuka kembali. Untuk infrastruktur sendiri tidak menjadi suatu permasalahan yang besar bagi pihak pemilik rumah makan Kota Baru, dikarenakan infrastruktur yang digunakan sudah ditetapkan dan sudah menjadi milik pribadi. Infrastruktur ini sendiri merupakan peninggalan dari usaha rumah makan Kota Baru yang sebelumnya tutup. Selain dari aspek yang condong kebagian teknis, terlihat juga permasalahan yang dialami *owner* rumah makan

Kota Baru dilihat dari bagian operasional. Pemilik usaha harus membuat dan merancang ulang kegiatan operasional apa saja yang akan digunakan, dan harus merancang ulang kembali SOP yang berkaitan dengan kegiatan operasional. Hal-hal tersebut harus dilakukan analisis kelayakan usaha, guna melihat apakah aspek tersebut betul mempengaruhi kelayakan usaha ketika akan didirikan kembali atau dibuka kembali.

Aspek pasar dan pemasaran merupakan salah satu aspek yang sangat penting dan berpengaruh juga. Dapat dikatakan bahwa aspek ini memiliki keterkaitan dengan kegiatan atau aktivitas finansial perusahaan. Sukses atau tidaknya finansial perusahaan dipengaruhi dan bergantung terhadap pasar dan pemasaran yang dijalankan atau dikerjakan. Menurut Kotler & Keller (2016) pemasaran merupakan suatu proses atau tahapan sosial dan manajerial yang di mana seorang individual atau kelompok memperoleh apa yang mereka butuhkan dan mereka inginkan melalui menciptakan, menawarkan, dan memperdagangkan suatu produk yang bernilai dengan orang atau masyarakat lain. Aspek pasar merupakan suatu aspek atau bagian yang penting dalam membangun suatu bisnis baik skala besar atau kecil. Pemilik usaha harus mengetahui terlebih dahulu pasar yang akan ia tuju adalah siapa dan seberapa besar pasar yang ia inginkan. Pasar dan pemasaran adalah suatu hal yang berkaitan dan berdampingan, dengan kata lain tidak dapat dipisahkan. Setelah mengetahui target pasar, langkah selanjutnya adalah menentukan strategi pemasaran yang akan digunakan. Aspek pemasaran ini sendiri memiliki tujuan atau berfungsi sebagai salah satu media dalam mengetahui pasar potensial dan siapa saja target penjualan dari rumah makan Kota Baru tersebut. Hal ini juga menjadi penting karena rumah makan Kota Baru hanya beroperasi di Kota Baturaja dan tidak menjual produk mereka secara *online* kepada khalayak ramai. Aspek pemasaran digunakan dalam menentukan strategi atau rencana apa yang akan digunakan agar pasar yang dituju dan diinginkan dapat tepat sasaran sesuai dengan strategi pemasaran yang dibuat. Pemilik usaha rumah makan Kota Baru sendiri masih melihat pasar yang mereka tuju secara sudut pandang sempit dan terbatas. Contohnya adalah pemilik masih membatasi pasar mereka dengan hanya mengandalkan orang-orang yang berlalu lalang dan penumpang dari bus saja, apa bila dilihat lebih teliti mungkin target pasar dari rumah makan Kota Baru ini sendiri akan dapat lebih besar lagi seperti dilaksanakan nya *event-event*

seperti katering makanan seperti acara pernikahan dan sebagainya. Untuk segi pemasaran konsep pemasaran yang diterapkan rumah makan Kota Baru sebelumnya masih mengandalkan pemasaran dari mulut ke mulut dan beberapa informasi via radio serta koran, hal ini terlihat sangatlah kuno. Mengingat saat ini sosial media sudah banyak dan bisa sekali untuk dimanfaatkan untuk kegiatan pemasaran usaha atau bisnis. Terdapat beberapa bagian dari aspek pasar dan pemasaran ini yang akan di analisis kelayakan nya guna mendukung dan menunjang kesiapan usaha rumah makan Kota Baru ketika hendak dibuka kembali.

Aspek terakhir yang berpengaruh dan perlu dilakukan dalam penelitian studi kelayakan adalah aspek finansial. Aspek finansial sendiri berfungsi dan bertujuan untuk mengatur segala kebutuhan yang berkaitan dengan finansial. Baik finansial yang keluar maupun finansial yang masuk ke dalam suatu perusahaan atau bisnis. Selain itu aspek finansial ini dapat menjadi suatu bahan dalam mengevaluasi kelayakan usaha suatu perusahaan dari segi atau dari sudut pandang keuangan. Dengan hadirnya aspek finansial ini pemilik perusahaan yang di mana penelitian kali ini adalah pemilik rumah makan Padang Kota Baru dapat mengetahui berapakah atau berapa banyak modal yang diperlukan dalam membangun kembali usaha atau bisnis rumah makan padang. Aspek finansial juga dapat digunakan sebagai suatu dasar dalam melakukan penilaian terkait dengan kelayakan peminjaman modal. Selain itu juga, aspek finansial dapat menilai kemampuan perusahaan atau usaha dalam mengembalikan pinjaman maupun kemampuan perusahaan dalam menghasilkan keuntungan. Mengingat usaha rumah makan Kota Baru merupakan usaha yang baru akan dibuka kembali, aspek finansial dari rumah makan Kota Baru merupakan aspek yang cukup krusial karena diperlukan penentuan dana awal dan penetapan dana yang diperlukan tersebut didapatkan dari mana. Apakah dari pinjaman atau dari modal pribadi pemilik usaha, jika dari pinjaman maka harus mengetahui juga seberapa besar pinjaman nya dan dalam jangka waktu berapa lama pinjaman tersebut dikembalikan. Semua hal tersebut harus dilakukan analisis kelayakan nya terlebih dahulu untuk aspek finansial ini sebelum usaha benar-benar dibuka.

Terdapat dua buah aspek yang tidak dilakukan analisis atau studi kelayakan pada penelitian kali ini, yaitu aspek manajemen dan aspek lingkungan.

Aspek manajemen atau organisasi bukan merupakan suatu aspek yang mendesak dan tidak terlalu penting perannya pada penelitian kali ini untuk dilakukan analisis dan studi kelayakan. Hal ini dikarenakan semua hal yang berkaitan dengan manajemen atau organisasi semua telah di-*handle* oleh pihak keluarga dari H Sutan Hambo dan tidak melibatkan tenaga kerja atau pihak di luar keluarga untuk mengurus aspek manajemen perusahaan. Hal ini membuat komunikasi yang terjalan dapat lebih mudah dan lebih fleksibel lagi karena tidak melibatkan pihak di luar keluarga besar. Sedangkan untuk aspek lingkungan sendiri tidak dilakukan analisis dan studi kelayakan dikarenakan tidak terdapat dampak lingkungan yang timbul terlalu besar terhadap usaha atau bisnis yang berkaitan dengan rumah makan Kota Baru. Dengan kata lain, rumah makan Kota Baru tidak berdampak merugikan atau menguntungkan terlalu besar terhadap lingkungan disekitarnya. Sehingga aspek lingkungan ini sendiri tidak akan di ukur dan tidak akan di cari tau apakah layak atau tidak dalam membangun bisnis pada rumah makan Kota Baru. Selain itu, menurut analisis mengenai dampak lingkungan hidup (AMDAL) rumah makan Padang yang baru didirikan tidak diwajibkan dilengkapi dengan AMDAL, sehingga studi kelayakan usaha pada aspek lingkungan tidak perlu dilakukan.

Berdasarkan identifikasi masalah yang telah dijelaskan dan dijabarkan di atas, untuk membuka, menjalankan, atau merealisasikan sebuah usaha terdapat beberapa aspek yang perlu dilakukan analisis atau studi kelayakan. Dan aspek-aspek tersebutlah yang menjadi rumusan masalah pada penelitian yang hendak dijalankan kali ini. Berikut merupakan rumusan masalah penelitian berkaitan dengan analisis kelayakan usaha pada rumah makan Padang Kota Baru Baturaja.

1. Bagaimana kelayakan bisnis rumah makan Padang Kota Baru dilihat dari aspek legal?
2. Bagaimana kelayakan bisnis rumah makan Padang Kota Baru dilihat dari aspek pasar dan pemasaran?
3. Bagaimana kelayakan bisnis rumah makan Padang Kota Baru dilihat dari aspek teknis dan operasional?
4. Bagaimana kelayakan bisnis rumah makan Padang Kota Baru dilihat dari aspek finansial?

### **I.3 Pembatasan Masalah dan Asumsi Masalah**

Pada kegiatan penelitian yang dilakukan terdapat batasan dan asumsi yang digunakan atau diperlukan dalam membuat dan menyusun penelitian ini. Batasan dan asumsi tersebut diperlukan agar kegiatan penelitian yang dilaksanakan ini menjadi terfokus dan lebih terarah lagi terutama pada hal yang diperlukan untuk diteliti. Batasan yang digunakan dalam kegiatan penelitian ini adalah analisis studi kelayakan usaha hanya dilakukan pada aspek teknis, pemasaran, legal, lingkungan dan juga aspek finansial.

Selain batasan yang telah dijabarkan dan disebutkan pada bagian atas, terdapat juga beberapa asumsi yang digunakan serta dibutuhkan pada kegiatan penelitian ini. Asumsi ini sangatlah berguna dalam kegiatan penelitian agar kegiatan penelitian lebih mengarah dan dapat dibuat lebih sederhana. Berikut merupakan asumsi yang digunakan pada kegiatan penelitian ini.

1. Regulasi atau kondisi sekitar rumah makan kota baru tidak mengalami perubahan yang signifikan
2. Tidak terdapat perubahan menu dan resep pada rumah makan padang Kota Baru
3. Diasumsikan hari buka rumah makan setiap bulan adalah 30 hari dan tidak terdapat hari libur
4. Harga jual sudah termasuk dengan minuman teh tawar
5. Penjualan naik 5% pertahun
6. Harga bahan baku naik 1,5% pertahun
7. Biaya operasional naik 10% pertahun
8. Mengikuti suku bunga Bank Indonesia yaitu 5% pertahun
9. Arus kas 1 tahun sama dengan arus kas tahun terakhir

### **I.4 Tujuan Penelitian**

Pada kegiatan penelitian ini, terdapat tujuan penelitian yang hendak dicapai. Tujuan penelitian ini juga merupakan suatu bentuk jawaban dari rumusan masalah yang telah ditentukan dan dirancang pada bagian sebelumnya. Berikut merupakan tujuan penelitian yang telah dirancang dan ditentukan.

1. Mengetahui kelayakan bisnis rumah makan Padang Kota Baru dilihat dari aspek legal

2. Mengetahui kelayakan bisnis rumah makan Padang Kota Baru dilihat dari aspek pasar dan pemasaran
3. Mengetahui kelayakan bisnis rumah makan Padang Kota Baru dilihat dari aspek teknis dan operasional
4. Mengetahui kelayakan bisnis rumah makan Padang Kota Baru dilihat dari aspek finansial

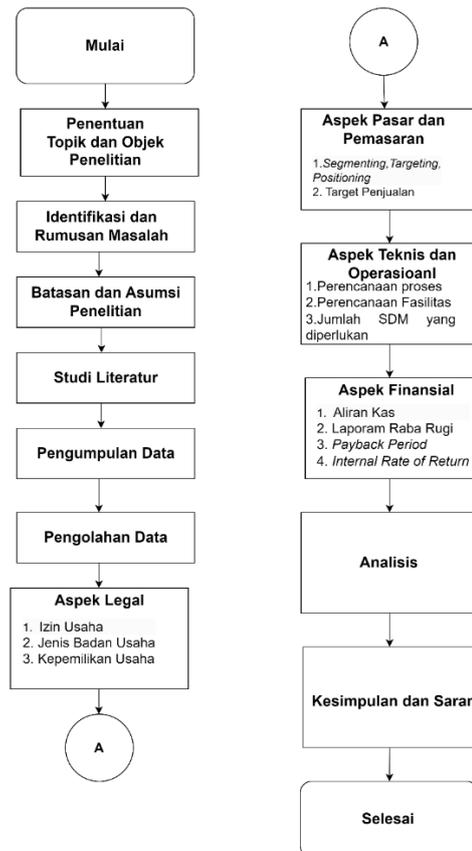
### **I.5 Manfaat Penelitian**

Setelah mengetahui tujuan penelitian, selanjutnya akan dibahas dan dijabarkan mengenai manfaat dari kegiatan penelitian yang telah dilakukan terhadap usaha rumah makan Kota Baru. Manfaat ini sendiri dapat dirasakan atau dapat ditunjukkan kepada beberapa pihak seperti pemilik usaha dan bagi orang yang membaca laporan ini. Berikut merupakan manfaat yang dapat diberikan dengan dilaksanakannya penelitian kali ini.

1. Peneliti menambah wawasan dan pembekalan ilmu terhadap kelayakan usaha atau bisnis rumah makan Padang Kota Baru.
2. Hasil dari penelitian dapat diterapkan secara langsung kepada objek penelitian yang diteliti.
3. Hasil dari penelitian dapat menjadi suatu tolak ukur dan patokan bagi pemilik usaha dalam mengambil keputusan terhadap usaha yang akan direalisasikan.
4. Penelitian ini dapat menjadi referensi bagi para pembacanya untuk kegiatan penelitian di masa yang akan datang.

### **I.6 Metodologi Penelitian**

Pada bagian kali ini akan dibahas dan dijabarkan mengenai metodologi penelitian yang dilakukan selama kegiatan penelitian berlangsung. Metodologi penelitian ini memiliki peran yang sangat besar dan penting dalam melakukan penelitian. Metodologi penelitian ini juga digunakan untuk mengetahui urutan penyelesaian masalah yang akan dilakukan atau dilaksanakan dalam penelitian. Gambar dari Metodologi penelitian yang digunakan dalam kegiatan penelitian ini dapat dilihat pada Gambar I.2.



Gambar I.2 Metodologi Penelitian

### 1. Penentuan Objek dan Topik Penelitian

Penentuan objek penelitian adalah suatu tahapan atau proses awal dalam kegiatan penelitian. Objek yang dipilih adalah rumah makan Padang Kota Baru yang di mana merupakan suatu usaha yang hendak dibangun kembali. Rumah makan Kota Baru menjual beberapa varian masakan seperti rendang, ayam goreng, ayam gulai, dendeng, tunjang, usus, otak dan lain-lain.

### 2. Identifikasi dan Rumusan Masalah

Identifikasi dan rumusan masalah merupakan langkah selanjutnya setelah dilakukan penelitian pendahuluan. Setelah mencari tau dan mengetahui lebih dalam mengenai objek penelitian, berikutnya dilakukan identifikasi masalah yang terdapat pada objek penelitian. Setelah mengetahui permasalahan yang ada melalui proses identifikasi masalah, akan dilakukan perumusan masalah berkaitan dengan masalah yang terjadi.

3. **Penentuan Batasan dan Asumsi**

Langkah selanjutnya adalah dengan menentukan batasan dan asumsi dari kegiatan penelitian yang dilakukan. Batasan dan asumsi ini sangatlah diperlukan di dalam kegiatan penelitian dikarenakan agar kegiatan penelitian dapat tetap sesuai dengan ruang lingkup dan tidak merambat ke permasalahan lainnya. Asumsi juga diperlukan agar kegiatan penelitian tidaklah bias.
4. **Studi Literatur**

Pada langkah ini, studi literatur digunakan sebagai dasar atau teori yang digunakan untuk mendukung penelitian yang dilakukan. Studi literatur merupakan teori-teori yang digunakan dalam penelitian sehingga penelitian yang dilakukan didasarkan pada teori yang mendukung.
5. **Pengumpulan Data**

Sebelum melakukan studi kelayakan usaha terhadap aspek-aspek yang sudah ditentukan, diperlukan data-data yang berhubungan dengan aspek tersebut. Pengumpulan data dilakukan dengan cara menyebarkan kuesioner penelitian mengenai rumah makan Padang.
6. **Pengolahan Data**

Pada langkah ini, data yang sudah terkumpul kemudian diolah sehingga data dapat digunakan dalam pembuatan aspek-aspek pada penelitian kali ini. Pengolahan data dilakukan dengan cara melakukan uji reliabilitas, uji dependensi, dan uji signifikansi data.
7. **Aspek Legalitas atau Hukum**

Pada tahap ini akan dijelaskan jenis dan kualifikasi badan usaha yang cocok untuk usaha rumah makan Kota Baru. Selain itu akan dijelaskan juga mengenai izin yang diperlukan untuk menjalankan usaha tersebut.
8. **Aspek Pasar dan Pemasaran**

Pada tahap ini akan dilakukan proses *segmenting, targeting, dan positioning* (STP) terhadap target pasar yang akan dimasuki. Selain itu juga akan dilakukan perhitungan target penjualan berdasarkan hasil STP yang sudah dibuat. Proses terakhir pada aspek ini adalah pembuatan bauran pemasaran yang digunakan sebagai strategi pemasaran produk.

9. Aspek Teknis dan Operasional  
Aspek teknis akan menjelaskan perencanaan yang dilakukan untuk menjalankan usaha secara teknis. perencanaan tersebut meliputi perencanaan lokasi dan perencanaan proses, baik untuk proses produksi maupun proses penjualan. Selain itu akan dilakukan penentuan fasilitas yang diperlukan baik dalam produksi maupun penjualan.
10. Aspek Finansial  
Pada tahap aspek finansial akan dibuat laporan laba rugi dan aliran kas untuk tiga tahun mendatang. Laporan laba rugi dan aliran kas yang sudah dibuat tersebut kemudian digunakan untuk menghitung *discounted payback period* serta *internal rate of return* dari usaha yang akan dijalankan.
11. Analisis  
Analisis dilakukan terhadap kuesioner penelitian dan aspek-aspek yang sudah dijelaskan sebelumnya. Analisis ini dilakukan untuk memberikan penjelasan kelayakan pada setiap aspeknya.
12. Kesimpulan dan Saran  
Tahap terakhir adalah penarikan kesimpulan dan pemberian saran. Penarikan kesimpulan ini berdasarkan rumusan masalah yang sudah ditentukan sebelumnya dengan menggunakan hasil pengolahan dan analisis data yang sudah dilakukan. Saran diberikan kepada pemilik usaha dan penelitian selanjutnya berdasarkan kesimpulan yang sudah didapatkan.

### **I.7 Sistematika Penulisan**

Pada subbab ini akan dijelaskan dan dijabarkan mengenai penulisan yang dilakukan pada setiap bab yang terdapat di dalam laporan penelitian. Penulisan tersebut berisi mengenai poin-poin atau hal-hal yang akan dibahas di dalam setiap bab. Berikut ini adalah sistematika penulisan untuk bab-bab yang terdapat di dalam laporan penelitian.

## **BAB I PENDAHULUAN**

Pada bab ini akan dibahas dan dijelaskan mengenai latar belakang dari permasalahan yang hendak diangkat dan dijadikan topik penelitian. Setelah itu

dilanjutkan dengan mengidentifikasi permasalahan yang ada serta membuat rumusan masalah dari hasil identifikasi tersebut. Terdapat juga beberapa batasan dan asumsi yang digunakan dalam penelitian kali ini, selain itu akan dijabarkan juga mengenai tujuan dan manfaat dari penelitian. Pada bab ini juga akan menjelaskan mengenai metodologi penelitian serta sistematika penulisan dari penelitian yang telah dilakukan.

## **BAB II TINJAUAN PUSTAKA**

Pada bab ini akan dibahas dan dijelaskan mengenai teori-teori dasar yang digunakan selama kegiatan penelitian berlangsung. Teori ini didasari oleh topik penelitian yang dipilih dan dilakukan, yaitu teori-teori yang berkaitan dengan rumah makan Padang serta analisis kelayakan usaha. Teori yang ada ini pun akan menjadi tolak ukur atau pedoman atau referensi dalam melakukan kegiatan penelitian, seperti dalam melakukan pengambilan data, pengolahan data, analisis, mencari solusi hingga membuat kesimpulan dalam kegiatan penelitian yang dilakukan.

## **BAB III PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA**

Pada bab ini akan dibahas dan dijelaskan mengenai pengumpulan dan pengolahan data yang dilakukan pada penelitian. Pengumpulan dan pengolahan data yang dilakukan terdiri dari pengumpulan data lalu lintas dan mengolah hasil data lalu lintas yang ada tersebut sebagai estimasi *demand*. Selain itu pada bab ini juga akan dilakukan pengolahan data berkaitan dengan analisis kelayakan usaha untuk aspek legal, pasar dan pemasaran, teknis dan operasional, dan yang terakhir adalah finansial.

## **BAB IV ANALISIS**

Pada bab keempat ini akan dilakukan analisis terhadap hasil dari pengumpulan dan pengolahan data yang sudah dilakukan. Tidak hanya data akan tetapi aspek-aspek yang dibahas pada bab sebelumnya akan dianalisis lebih lanjut. Terdapat lima hal yang akan dianalisis yaitu berkaitan dengan pengumpulan data dengan metode *work sampling*, analisis aspek legal, analisis aspek pasar dan pemasaran, analisis aspek teknis dan operasional dan yang terakhir adalah analisis aspek finansial.

## **BAB V KESIMPULAN DAN SARAN**

Pada bab ini akan dibahas dan dijelaskan mengenai kesimpulan yang didapatkan selama kegiatan penelitian berlangsung. Kesimpulan ini akan

menjawab poin-poin yang terdapat didalam tujuan penelitian. Penarikan kesimpulan ini dilandasi atau didasari oleh hasil pengumpulan dan pengolahan data serta poin-poin dari analisis yang telah dilakukan. Pada bab ini juga akan memberikan saran untuk pemilik usaha dan kegiatan penelitian kedepannya.