

**PENERAPAN *CHOICE-BASED CONJOINT*
ANALYSIS PADA ANALISIS ASPEK FINANSIAL
CABANG RUMAH MAKAN
PEMPEK KING**

SKRIPSI

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

Disusun oleh :

Nama : Kevin Cahya Pratama

NPM : 2013610023



**PROGRAM STUDI TEKNIK INDUSTRI
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS KATOLIK PARAHYANGAN
BANDUNG
2017**

**FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS KATOLIK PARAHYANGAN
BANDUNG**



Nama : Kevin Cahya Pratama
NPM : 2013610023
Program Studi : Teknik Industri
Judul Skripsi : PENERAPAN *CHOICE-BASED CONJOINT ANALYSIS* PADA ANALISIS
KELAYAKAN ASPEK FINANSIAL CABANG RUMAH MAKAN PEMPEK KING

TANDA PERSETUJUAN SKRIPSI

Bandung, November 2017

**Ketua Program Studi Teknik
Industri**

(Dr. Carles Sitompul, S.T., M.T., M.I.M.)

Pembimbing Utama

(Fransiscus Rian Pratikto, S.T., M.T., MIE.)



Program Studi Teknik Industri
Fakultas Teknologi Industri
Universitas Katolik Parahyangan



Pernyataan Tidak Mencontek atau Melakukan Tindakan Plagiat

Saya, yang bertanda tangan di bawah ini,

Nama : Kevin Cahya Pratama

NPM : 2013610023

dengan ini menyatakan bahwa skripsi dengan judul :

**"PENERAPAN *CHOICE-BASED CONJOINT ANALYSIS* PADA ANALISIS
KELAYAKAN ASPEK FINANSIAL CABANG RUMAH MAKAN PEMPEK KING"**

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, 2 November 2017

Kevin Cahya Pratama
2013610023

ABSTRAK

Rumah Makan Pempek KING merupakan salah satu rumah makan di Palembang yang menjual makanan khas dari Palembang yaitu pempek. Melihat jumlah penjualan yang cukup menjanjikan, Rumah Makan Pempek KING memutuskan untuk membuka cabang. Lokasi yang dipilih sebagai tempat pembukaan cabang Rumah Makan Pempek KING berada di daerah Taman Duta Mas, Jelambar Baru, Jakarta Barat. Walaupun bisnis di bidang kuliner memiliki prospek yang cukup baik, pada kenyataannya banyak usaha kuliner yang mengalami kebangkrutan. Oleh karena hal tersebut, maka dalam melakukan perencanaan pembukaan Rumah Makan Pempek KING diperlukan analisis kelayakan usaha. Terdapat dua aspek yang akan diuji, yaitu aspek pemasaran dan aspek keuangan.

Dalam melakukan analisis aspek pemasaran, metode yang akan digunakan adalah *Choice-Based Conjoint*. Metode ini digunakan untuk melihat preferensi konsumen dikarenakan di daerah tempat cabang rumah makan ingin didirikan, sudah terdapat dua kompetitor yang menjual makanan yang sejenis. Metode estimasi yang digunakan dalam penelitian ini adalah *hierarchical bayes*. Untuk menentukan harga jual optimal yang akan digunakan, diperlukan sebuah fungsi optimasi yang dimana salah satu aspek yang diperhitungkan adalah *demand*. Maka dari itu, *market simulator* digunakan untuk mengestimasi *demand* dari pempek KING, yang dilanjutkan dengan melakukan interpolasi menggunakan *cubic spline interpolation* untuk melihat pola *demand*. Sedangkan untuk aspek keuangan, metode yang digunakan untuk menganalisis aspek tersebut adalah metode NPV.

Hasil dari uji pemasaran yang telah dilakukan menunjukkan bahwa peminat dari produk makanan pempek KING cukup banyak. Dengan teknik pemasaran yang tepat tentunya dapat membuat produk pempek KING dapat dikenal oleh masyarakat. Dari pengolahan data yang telah dilakukan, harga jual yang tepat untuk pempek KING adalah Rp 7.500,00 untuk pempek kecil, Rp 18.500,00 untuk pempek kapal selam, dan Rp 51.000,00 untuk pempek lenjer besar. Sedangkan untuk aspek keuangan, nilai NPV yang didapatkan dalam jangka waktu 5 tahun sebesar Rp 8.806.193.368,00. Sehingga dari analisis yang telah dilakukan pada kedua aspek tersebut, rencana pembukaan Rumah Makan Pempek KING dapat dikatakan layak.

ABSTRACT

Pempek KING restaurant is one of the restaurant at Palembang which selling special food from Palembang, pempek. Pempek KING restaurant decide to open a branch because of the number of the sales is promising. Pempek KING restaurant decide to open a branch at Taman Duta Mas, Jelambar Baru, West Jakarta. Eventhough culinary business has a good prospect, in the fact so many culinary business went bankrupt. Therefore, to opening the branch of Pempek KING restaurant, it needs business feasibility analysis. There are two aspects that needs to be tested, marketing aspect and financial aspect.

In marketing aspect, the method that to be used is Choice-Based Conjoint. This methods is used to see the marker preferences, since the location that the branch will be established, there are already two competitors which sell the same product. The estimation method that have been used is hierarchical bayes. To decide the optimal price, that will be required optimization function, which one of the aspect that will be calculated is demand. Therefore, market simulator is being used to estimating pempek KING's demand, and then followed by doing an interpolation using cubic spline interpolation to see the demand's pattern. While, for the financial aspect, the method that will be used to analyze this aspect is NPV.

The result from this aspect analysis is the fact that there are many people there are many people that interested in pempek KING product. With the right marketing techniques, it can make pempek KING products known by the public. From the processing data that have been done, the optimal price for pempek KING is Rp 7.500,00 for pempek kecil, Rp 17.500,00 for pempek kapal selam, and Rp 51.000,00 for pempek lenjer besar. For financial aspect, the value of NPV that obtained for 5 years is Rp 8.806.193.368,00. So, from the analysis that had been done, the plan to open the branch of Pempek King restaurant can be considered feasible.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur saya ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Penerapan *Choice-Based Conjoint Analysis* pada Analisis Kelayakan Aspek Finansial Cabang Rumah Makan Pempek KING”. Penulisan skripsi ini dilakukan untuk memenuhi salah satu syarat akademik dalam mencapai gelar Sarjana S1 pada Jurusan Teknik Industri, Universitas Katolik Parahyangan, Bandung.

Penulisan skripsi ini tentunya tidak lepas dari peran berbagai pihak, baik itu berupa saran, bimbingan, ataupun dukungan sehingga skripsi ini dapat diselesaikan. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Bapak Fransiscus Rian Praktiko, S.T., M.T., M.S. selaku dosen pembimbing yang telah memberikan pengarahan dan masukan yang baik kepada penulis.
2. Bapak Dr. Paulus Sukpto, Ir., MBA. dan Bapak Arip Budiono, S.T., M.B.A., M.Kom. selaku dosen penguji sidang proposal skripsi yang memberi dukungan dan masukan terkait penulisan skripsi.
3. Bapak Chandra Halim selaku pemilik Rumah Makan Pempek KING yang bersedia memberikan informasi yang saya butuhkan.
4. Adik saya yang selalu memberikan dukungan serta menemani penulis untuk pergi ke lokasi tempat pengambilan data dilakukan.
5. Orang tua dan keluarga dari penulis yang selalu memberikan dukungan moral selama penulisan skripsi berlangsung sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
6. Teman-teman asal kota Palembang yang telah membantu memberikan masukan dan dukungan mengenai penulisan skripsi.
7. Seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebut satu per satu yang telah membantu penulis dalam penulisan skripsi.

Semoga Tuhan Yang Maha Esa memberikan balasan yang berlipat ganda kepada semua orang yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan

skripsi ini, baik itu berupa masukan, kritik, maupun dukungan moral. Penulis menyadari, dalam penyusunan skripsi ini tentunya masih terdapat beberapa kekurangan. Semoga skripsi ini dapat berguna dan bermanfaat sepenuhnya.

Bandung, 12 September 2017

Penulis

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
BAB I PENDAHULUAN	I-1
I.1 Latar Belakang	I-1
I.2 Identifikasi dan Perumusan Masalah	I-3
I.3 Batasan Masalah dan Asumsi	I-5
I.4 Tujuan Penelitian.....	I-5
I.5 Manfaat Penelitian.....	I-5
I.6 Metodologi Penelitian	I-6
I.7 Sistematika penulisan.....	I-9
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	II-1
II.1 Aspek Pemasaran	II-1
II.1.1 Analisis Konjoin	II-3
II.1.2 <i>Choice-Based Conjoint</i>	II-3
II.1.3 <i>Hierarchical Bayes</i>	II-6
II.1.4 <i>Cubic Spline Interpolation</i>	II-7
II.1.5 <i>Price Optimization</i>	II-9
II.2 Aspek Keuangan	II-10
II.2.1 Kriteria Kelayakan Ekonomi Usaha.....	II-10
II.2.2 <i>Weighted Average Cost of Capital</i>	II-10
II.2.3 <i>Cash Flow</i>	II-11
II.2.4 <i>Net Present Value (NPV)</i>	II-12
II.2.5 <i>Internal Rate of Return</i>	II-13
II.2.6 <i>Payback Period dan Discounted Payback Period</i>	II-13
II.2.7 Depresiasi	II-14
BAB III PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA	III-1

III.1	Aspek Pemasaran	III-1
	III.1.1 Penentuan Atribut Makanan Pempek.....	III-1
	III.1.2 Penentuan Level Atribut Makanan Pempek	III-3
	III.1.3 Perancangan Kuisisioner.....	III-5
	III.1.4 Pengestimasian dan Pengukuran Ketepatan Model.	III-7
	III.1.5 Simulasi Pasar.....	III-9
	III.1.6 Penurunan Kurva Permintaan.....	III-10
	III.1.7 Optimasi Harga Jual	III-14
III.2	Aspek Keuangan	III-14
	III.2.1 <i>Weighted Average Cost of Capital</i>	III-14
	III.2.2 <i>Net Present Value</i> (NPV)	III-15
	III.2.3 Uji Sensivitas NPV	III-20
BAB IV	ANALISIS	IV-1
IV.1	Analisis Aspek Pemasaran	IV-1
	IV.1.1 Atribut Makanan Pempek	IV-1
	IV.1.2 <i>Choice-Based Conjoint</i>	IV-2
IV.2	Analisis Aspek Keuangan	IV-6
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	V-1
V.1	Kesimpulan.....	V-1
V.2	Saran.....	V-1

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

DAFTAR TABEL

Tabel I.1	Perkembangan Usaha Rumah Makan	I-1
Tabel I.2	Perkembangan Jumlah Usaha Rumah Makan Berdasarkan Kategori Provinsi	I-3
Tabel III.1	Pengalaman Baik dan Buruk dalam Makan Pempek	III-2
Tabel III.2	Faktor-Faktor yang Mempengaruhi dalam Makan Pempek.....	III-2
Tabel III.3	Atribut Ukuran	III-5
Tabel III.4	Rekap Perhitungan MAE <i>Fixed Holdout</i> Stimuli Pertama.....	III-8
Tabel III.5	Rekap Perhitungan MAE <i>Fixed Holdout</i> Stimuli Kedua.....	III-8
Tabel III.6	Nilai Utilitas Masing-Masing Level Pada Setiap Atribut	III-9
Tabel III.7	<i>Market Preferences</i>	III-9
Tabel III.8	Hasil Pengestimasiian <i>Demand</i>	III-10
Tabel III.9	<i>Cubic Spline Interpolation</i> Harga Pempek Kecil.....	III-10
Tabel III.10	<i>Cubic Spline Interpolation</i> Harga Pempek Kapal Selam	III-11
Tabel III.11	<i>Cubic Spline Interpolation</i> Harga Pempek Lenjer Besar	III-12
Tabel III.12	Rincian Pendanaan Usaha	III-14
Tabel III.13	Rekapitulasi Biaya Investasi Awal	III-15
Tabel III.14	Biaya <i>Overhead</i>	III-16
Tabel III.15	Biaya <i>Direct Material</i> per <i>Pieces</i>	III-17
Tabel III.16	Penjualan per Tahun.....	III-17
Tabel III.17	Total Pendapatan per Tahun.....	III-17
Tabel III.18	Proyeksi Arus Kas	III-18
Tabel III.19	Rekapitulasi Hasil Uji Sensitivitas NPV	III-20

DAFTAR GAMBAR

Gambar I.1	Rumah Makan Pempek KING	I-2
Gambar I.2	Metodologi Penelitian.....	I-8
Gambar II.1	<i>A Single Cubic Polynomial Segment</i>	II-7
Gambar II.2	<i>A Family of Interpolating Cubic Polynomials</i>	II-8
Gambar III.1	Gambar Visual Pempek Sriwijaya	III-3
Gambar III.2	Gambar Visual Pempek KING.....	III-4
Gambar III.3	Gambar Visual Pempek APY	III-4
Gambar III.4	<i>Fixed Holdout Stimuli</i> yang Pertama	III-6
Gambar III.5	<i>Fixed Holdout Stimuli</i> yang Kedua	III-6
Gambar III.6	Perhitungan Model Sekarang Saat Mencapai Konvergen	III-7
Gambar III.7	<i>Scatter Plot</i> Harga Pempek Kecil	III-11
Gambar III.8	<i>Scatter Plot</i> Harga Pempek Kapal Selam.....	III-12
Gambar III.9	<i>Scatter Plot</i> Harga Pempek Lenjer Besar	III-13
Gambar III.10	Tren Nilai NPV	III-21

BAB I

PENDAHULUAN

Pada bab ini akan dijelaskan mengenai latar belakang penelitian, identifikasi dan rumusan masalah, batasan dan asumsi penelitian, tujuan penelitian, manfaat penelitian, metodologi penelitian, dan sistematika penulisan yang digunakan dalam penulisan penelitian ini.

I.1 Latar Belakang

Rumah makan merupakan salah satu bisnis usaha yang menjanjikan. Apabila bisnis rumah makan ini dikelola dengan baik dan benar, tentunya akan mendatangkan keuntungan yang cukup besar bagi pengelolanya. Hal tersebut tidak bisa dipungkiri mengingat makanan merupakan salah satu kebutuhan primer manusia. Perkembangan industri kuliner di Indonesia pun bisa dikatakan mengalami perkembangan yang cukup pesat. Hal tersebut bisa dilihat melalui data perkembangan usaha restoran / rumah makan yang dikeluarkan oleh Badan Pusat Statistik berikut ini.

Tabel I.1 Perkembangan Usaha Rumah Makan

Tahun	Usaha / Perusahaan	
	Jumlah	Pertumbuhan (%)
2008	2,235	38,39
2009	2,704	20,98
2010	2,916	7,84
2011	2,977	2,09

Sumber : Badan Pusat Statistik, 2012

Dari tabel di atas, dapat diketahui bahwa industri rumah makan atau restoran mengalami peningkatan pada setiap tahunnya di mana hal tersebut menunjukkan bahwa Indonesia merupakan negara yang sangat cocok untuk mengembangkan bisnis usaha kuliner.

Banyak kota di Indonesia yang cocok untuk dijadikan tempat untuk mendirikan usaha kuliner. Salah satu provinsi yang memiliki daya tarik yang sangat besar untuk memulai bisnis kuliner adalah DKI Jakarta. Selain karena kepadatan penduduk yang ada di provinsi tersebut di mana hal tersebut bisa

menjadi calon pelanggan yang potensial, Provinsi DKI Jakarta juga merupakan pusat pemerintahan negara kita yaitu Indonesia. Oleh karena hal tersebut, provinsi DKI Jakarta menjadi daya tarik bagi orang-orang baik itu dari dalam maupun luar negeri untuk mengunjunginya. Apalagi dengan pembangunan yang terus dilakukan oleh pemerintah DKI Jakarta yang tentunya membuat setiap orang betah untuk tinggal di provinsi DKI Jakarta.

Rumah Makan Pempek KING merupakan suatu jenis usaha yang bergerak di bidang kuliner yang di mana makanan yang disediakan merupakan makanan khas dari kota Palembang, Sumatera Selatan yaitu pempek. Selain pempek, Rumah Makan Pempek KING menyediakan makanan khas Palembang lainnya seperti tekwan, model, otak-otak, es kacang merah, dan masih banyak lagi. Penjualan dari Rumah Makan Pempek KING pun bisa dikatakan cukup baik, apalagi menjelang hari raya. Berikut adalah gambar dari Rumah Makan Pempek KING yang berada di Palembang, Sumatera Selatan.



Meskipun bisnis kuliner memiliki prospek yang cukup baik, nyatanya banyak usaha kuliner yang bangkrut. Hal tersebut bisa terjadi karena disebabkan oleh banyak faktor, seperti perencanaan bisnis yang kurang baik, konsistensi rasa makanan, kualitas jasa, dan masih banyak lagi. Selain itu, dana yang dibutuhkan untuk membuka usaha tersebut masih belum diketahui. Oleh karena itu, sebelum membuka sebuah usaha atau cabang usaha, perlu dilakukan suatu penelitian tentang studi kelayakan usaha yang tentunya akan ditinjau dari berbagai aspek. Studi kelayakan ini dilakukan untuk mengetahui jumlah modal atau investasi yang diperlukan, market pasar yang ada, serta kendala apa saja yang mungkin terjadi pada saat proses pendirian cabang usaha Rumah Makan Pempek King. Tujuan dari dilakukannya studi kelayakan usaha ini adalah untuk

melakukan analisis kelayakan usaha yang ditinjau dari aspek keuangan dan aspek pemasaran. Sehingga melalui penelitian ini dapat diketahui nantinya apakah rencana pembukaan cabang Rumah Makan Pempek KING dikatakan layak atau tidak.

I.2 Identifikasi dan Perumusan Masalah

Provinsi DKI Jakarta merupakan salah satu kota yang sangat cocok untuk dijadikan tempat untuk memulai sebuah bisnis, salah satunya adalah bisnis kuliner. Berdasarkan data yang dihimpun oleh Badan Pusat Statistik, jumlah usaha rumah makan atau restoran skala menengah ke atas terbanyak berdasarkan kategori provinsi terdapat di provinsi DKI Jakarta yang disusul dengan Jawa Barat, Jawa Timur, Bali, dan Sumatera Utara. Berikut adalah data perkembangan jumlah usaha rumah makan atau restoran dari kelima provinsi tersebut.

Tabel I.2 Perkembangan Jumlah Usaha Rumah Makan Berdasarkan Kategori Provinsi

Provinsi	Usaha / Perusahaan				
	2007	2008	2009	2010	2011
DKI Jakarta	720	1,028	1,311	1,359	1,361
Jawa Barat	132	220	257	286	289
Jawa Timur	144	173	220	231	231
Bali	116	157	167	225	228
Sumatera Utara	95	156	165	167	168

Sumber : Badan Pusat Statistik, 2012

Dari data tersebut dapat diketahui bahwa Provinsi DKI Jakarta sebagai ibukota negara Indonesia menjadi pusat bisnis dimana pada tahun 2011, jumlah usaha rumah makan yang berada di Jakarta yaitu sebesar 1,361 unit usaha di mana angka tersebut merupakan yang paling besar jika dibandingkan dengan provinsi yang ada di Indonesia lainnya. Jawa Barat yang menempati posisi kedua pada tahun 2011 hanya terdapat 289 unit usaha, yang disusul dengan Jawa Timur dengan 231 unit usaha, Bali dengan 228 unit usaha, dan Sumatera Utara dengan 168 unit usaha.

Berdasarkan data Badan Pusat Statistik tahun 2015, dapat diketahui bahwa sebanyak 24,56% usaha rumah makan yang ada di Jakarta merupakan

usaha rumah makan dengan jaringan usaha *single*, sedangkan sebanyak 75,44% usaha rumah makan yang ada di Jakarta merupakan cabang dari usaha rumah makan yang sudah ada. Dari data tersebut, dapat diketahui juga bahwa Jakarta merupakan tempat yang sangat baik untuk membuka sebuah cabang usaha khususnya usaha dengan basis kuliner.

Berdasarkan data-data tersebut, maka Rumah Makan Pempek KING ingin membuka cabang usaha di Jakarta. Rumah Makan Pempek KING berencana membuka cabang di daerah Taman Duta Mas Jelambar, Jakarta Barat, Jakarta. Daerah tersebut merupakan salah satu tempat surga kuliner yang ada di Jakarta. Terdapat berbagai macam rumah makan di daerah ini seperti *seafood*, *vegetarian*, *casual dining*, dan masih banyak lagi. Karena itu, daerah ini merupakan tempat yang sangat strategis untuk membuka usaha di bidang kuliner. Namun, daerah tempat Pempek KING rencananya akan membuka cabang, terdapat dua kompetitor yang menjual makanan sejenis yaitu pempek. Terdapat dua kompetitor yang menjual makanan pempek yaitu Rumah Makan Pempek Sriwijaya dan Rumah makan Pempek Palembang APY.

Walaupun kuliner menjadi salah satu usaha yang paling menjanjikan, tidak sedikit usaha yang *bankrupt* akibat rencana bisnis yang dibuat tidak dipersiapkan dengan baik. Selain itu juga, jumlah dana yang dibutuhkan untuk membangun usaha tersebut tidak diketahui secara pasti. Dalam membangun sebuah usaha tentunya jumlah dana yang akan dikeluarkan harus diketahui karena dana yang dikeluarkan tidaklah sedikit. Oleh karena itu, sebelum membuka usaha, perlu dilakukan studi kelayakan usaha yang dapat ditinjau dari beberapa aspek. Aspek-aspek tersebut seperti aspek keuangan dan aspek pemasaran. Sebenarnya masih banyak aspek-aspek yang bisa dianalisis, namun pada penelitian ini hanya dua aspek yang akan diteliti karena tempat usaha yang ingin dibuka merupakan cabang usaha atau bisnis yang sudah ada sehingga aspek-aspek lainnya seperti teknologi, SDM, dan sebagainya tinggal diadaptasi dari yang sudah ada.

Dari identifikasi masalah yang telah dijabarkan, maka dapat dirumuskan sebuah masalah sebagai berikut:

1. Berapa harga jual optimal pempek KING yang akan digunakan dalam perencanaan pembukaan Rumah Makan Pempek KING?

2. Bagaimana kelayakan dari pembukaan cabang usaha Rumah Makan Pempek KING berdasarkan aspek keuangan?

I.3 Batasan Masalah dan Asumsi Penelitian

Pada bab ini akan dibahas mengenai batasan masalah dan asumsi yang digunakan dalam penelitian ini. Hal tersebut dilakukan agar penelitian yang dilakukan tidak menyimpang serta terfokus pada penyelesaian masalah yang ada. Berikut adalah batasan masalah yang digunakan dalam penelitian ini :

1. Aspek yang digunakan dalam analisis kelayakan usaha pembukaan cabang Rumah Makan Pempek KING antara lain aspek keuangan dan aspek pemasaran
2. Analisis finansial ini dilakukan untuk jangka waktu 5 tahun

Dalam penelitian ini, terdapat juga asumsi yang digunakan seperti. *discount rate revenue* yang digunakan merupakan 1,5 kali dari *discount rate cost*. Selain itu, jumlah pasar potensial untuk produk pempek diasumsikan sebesar 50% dari 74.335 total populasi masyarakat Jelambar Baru.

I.4 Tujuan Penelitian

Pada bab ini akan dibahas mengenai tujuan dari penelitian yang akan dilakukan. Diharapkan dengan tercapainya tujuan penelitian, maka masalah yang terjadi dapat terselesaikan. Berikut adalah tujuan dari penelitian yang akan dilakukan.

1. Mengetahui harga jual optimal pempek KING yang akan digunakan dalam perencanaan pembukaan Rumah Makan Pempek KING.
2. Mengetahui kelayakan dari pembukaan cabang usaha Rumah Makan Pempek KING dilihat dari aspek keuangan.

I.5 Manfaat Penelitian

Pada subbab ini akan dibahas mengenai manfaat dari penelitian yang akan dilakukan. Manfaat yang didapatkan antara lain :

- a. Manfaat penelitian untuk peneliti
 1. Dapat menerapkan ilmu yang telah didapatkan selama mengikuti perkuliahan di kehidupan nyata.

2. Menambah kemampuan peneliti dalam menganalisis suatu permasalahan dan mencari solusi yang tepat bagi permasalahan tersebut.
 3. Menambah wawasan peneliti terhadap permasalahan mengenai bisnis yang diteliti.
- b. Manfaat penelitian untuk pemilik Rumah Makan Pempek KING
1. Mengetahui kelayakan bisnis dari pembukaan cabang Rumah Makan Pempek KING.
 2. Mengetahui masalah atau kendala yang mungkin terjadi saat proses pendirian cabang Rumah Makan Pempek KING.
- c. Manfaat penelitian untuk pembaca
- Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan pembaca serta menjadi referensi untuk penelitian yang berkaitan dengan analisis kelayakan usaha terutama usaha di bidang kuliner.

I.6 Metodologi Penelitian

Pada bab ini akan dijelaskan mengenai metodologi penelitian yang di mana menjelaskan bagaimana tahapan penelitian yang dilakukan yang dimulai dari menentukan topik, mengidentifikasi dan merumuskan masalah, melakukan studi literatur, mengumpulkan data-data yang diperlukan, dan seterusnya sampai dengan menarik kesimpulan dan saran. Diagram metodologi penelitian dapat dilihat pada Gambar I.2.

1. Identifikasi dan Perumusan Masalah

Setelah topik yang akan diambil telah ditentukan, langkah selanjutnya adalah melakukan identifikasi terhadap permasalahan yang dihadapi oleh Rumah Makan Pempek KING yang di mana tempat tersebut menjadi objek penelitian. Permasalahan didapatkan dari kegiatan observasi yang telah dilakukan sebelumnya. Setelah melakukan identifikasi masalah, maka akan didapatkan masalah-masalah yang terjadi di mana hal tersebut dirumuskan ke dalam rumusan masalah. Setelah diketahui masalah utama yang terjadi, maka langkah selanjutnya adalah menentukan tujuan yang ingin dicapai melalui penelitian yang dilakukan yang nantinya diharapkan dengan tercapainya tujuan tersebut, maka permasalahan yang terjadi di Rumah Makan Pempek KING dapat terselesaikan.

2. Studi Literatur

Pada tahapan ini, akan dilakukan observasi terlebih dahulu ke tempat objek yang akan dijadikan tempat penelitian untuk mengambil data awal yang diperlukan. Selain itu juga, pada tahapan ini nantinya akan dilakukan pengumpulan teori-teori para ahli yang nantinya akan digunakan untuk menyelesaikan permasalahan yang terjadi.

3. Pengumpulan Data yang Dibutuhkan

Pada tahapan ini akan dilakukan pengumpulan data-data yang dibutuhkan dalam pengolahan data nantinya. Terdapat 2 jenis data yang akan dikumpulkan yaitu data primer yang di mana data tersebut didapatkan dari hasil observasi langsung. Data sekunder merupakan data-data yang didapatkan dari berbagai sumber yang nantinya digunakan untuk melengkapi kebutuhan penelitian. Data-data yang akan diambil nantinya akan digunakan untuk melakukan analisis kelayakan usaha berdasarkan dua aspek, yaitu aspek keuangan dan aspek pemasaran.

4. Pengolahan Data

Pada tahapan ini akan dilakukan pengolahan data yang telah dikumpulkan sebelumnya. Data-data tersebut diolah menggunakan metode-metode atau teori-teori yang telah didapatkan sebelumnya dari studi literatur yang telah dilakukan. Seperti pada aspek keuangan, akan dilakukan perhitungan NPV berdasarkan rancangan rencana pembukaan cabang Rumah Makan Pempek KING. Begitu juga dengan aspek pemasaran akan dilakukan pengolahan data sehingga data-data hasil olahan yang telah dilakukan dapat dianalisis untuk menentukan apakah rencana pembukaan cabang Rumah Makan Pempek KING dikatakan layak atau tidak.

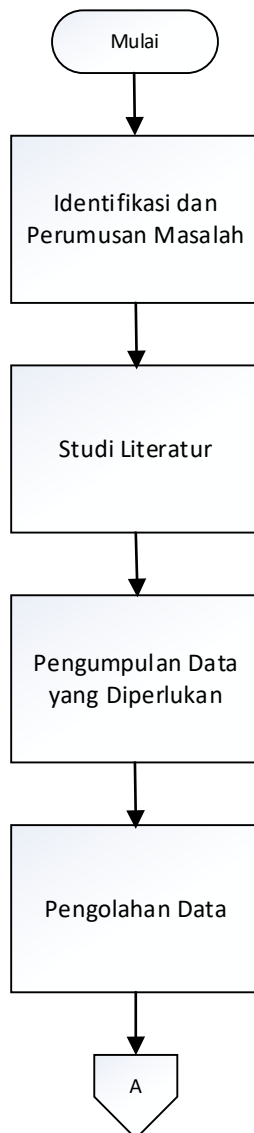
5. Analisis Kelayakan Usaha Berdasarkan Dua Aspek

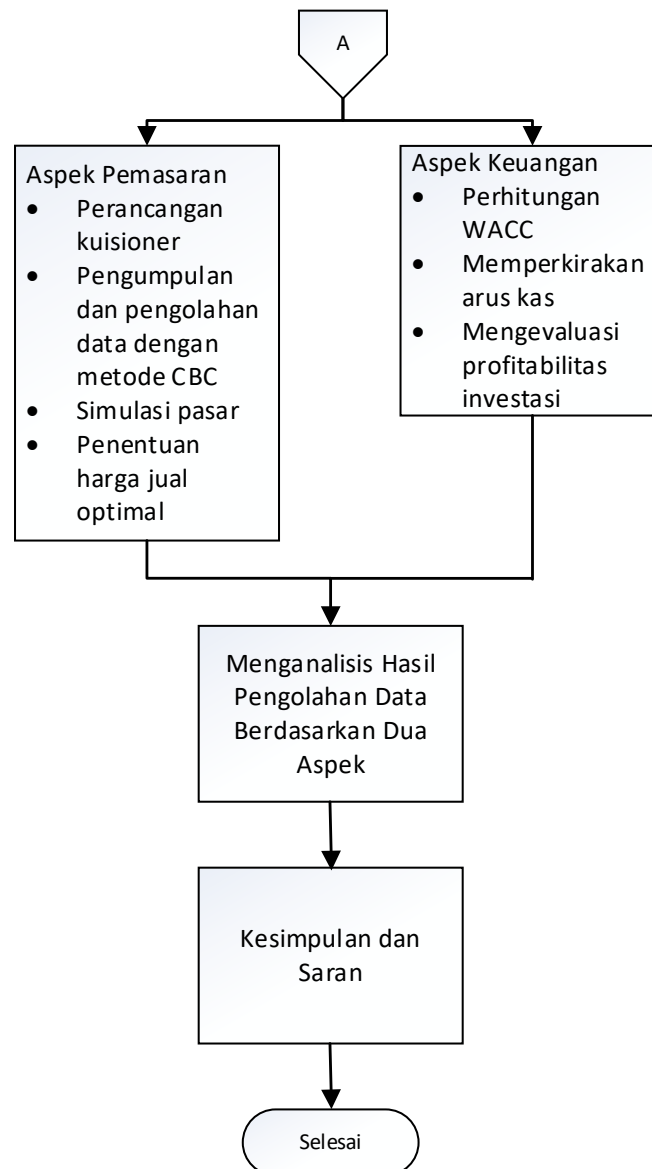
Setelah dilakukan pengolahan data, langkah selanjutnya adalah menganalisis hasil yang telah didapatkan. Pada tahapan ini yang akan dilakukan adalah menganalisis hasil yang telah didapatkan dari kedua aspek yang diteliti yaitu aspek keuangan dan aspek pemasaran. Dari hasil analisis tersebut,

nantinya akan menentukan apakah rencana pembukaan cabang Rumah Makan Pempek KING dikatakan layak atau tidak, tentunya pengambilan keputusan layak atau tidak berdasarkan sumber atau literatur yang terpercaya.

6. Kesimpulan dan Saran

Tahapan selanjutnya yaitu menarik kesimpulan dari hasil analisis yang telah dilakukan. Selain itu pada tahapan ini juga akan diberikan saran baik itu untuk pemilik Rumah Makan Pempek KING ataupun untuk orang yang ingin melakukan kegiatan penelitian dengan topik yang sejenis.





Gambar I.2 Metodologi Penelitian

I.7 Sistematika Penulisan

Pada subbab ini akan dijelaskan mengenai sistematika penulisan dari laporan penelitian ini.

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini berisikan tentang latar belakang masalah, tujuan penelitian, perumusan masalah, pembatasan masalah dan asumsi, tujuan penelitian, manfaat penelitian, metodologi penelitian, serta sistematika penulisan.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini berisikan tentang teori-teori yang digunakan sebagai tinjauan pustaka dari penelitian ini. Teori-teori yang digunakan dalam penelitian ini adalah teori *choice-based conjoint*, *weighted average cost of capital*, dan kriteria kelayakan usaha dari aspek keuangan yang bisa ditinjau dari *net present value*, *Internal rate of return*, dan lain-lain.

BAB III PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

Bab ini berisikan tentang data-data yang telah didapatkan nantinya akan diolah sedemikian rupa sehingga akan diketahui apakah pembukaan cabang Rumah Makan Pempek KING dikatakan layak atau tidak.

BAB IV ANALISIS

Bab ini berisikan analisis baik itu pada saat proses pengumpulan data maupun hasil pengolahan yang telah didapatkan sebelumnya pada bab ketiga mengenai dua aspek yang ditinjau untuk melihat apakah pembukaan cabang Rumah Makan Pempek KING sudah termasuk ke dalam kategori layak atau tidak.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Bab ini berisikan tentang kesimpulan yang didapatkan dari penelitian yang telah dilakukan serta saran yang dapat diberikan baik itu kepada pemilik dari Rumah Makan Pempek KING maupun kepada orang lain yang tertarik terhadap penelitian ini.