

**ANALISIS KELAYAKAN BISNIS PEMBUKAAN CABANG
RESTORAN X DI JAKARTA**

4



SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi sebagian syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Ekonomi

Oleh:

Gerardus Kevin Satya Budi

2015120001

UNIVERSITAS KATOLIK PARAHYANGAN

FAKULTAS EKONOMI

PROGRAM SARJANA MANAJEMEN

**Terakreditasi oleh BAN-PT No. 227/SK/BAN-PT/Ak-
XVI/S/XI/2018**

BANDUNG

2018

**BUSINESS FEASIBILITY OF X BRANCH RESTAURANT
IN JAKARTA**

4



UNDERGRADUATE THESIS

Submitted to complete part of the requirement for a Bachelor's Degree
in Economic

By:

Gerardus Kevin Satya Budi

2015120001

PARAHYANGAN CATHOLIC UNIVERSITY

FACULTY OF ECONOMICS

PROGRAM IN MANAGEMENT

Accredited by BAN-PT No. 227/SK/BAN-PT/Ak-XVI/S/XI/2018

BANDUNG

2018

UNIVERSITAS KATOLIK PARAHYANGAN
FAKULTAS EKONOMI
PROGRAM SARJANA MANAJEMEN



PERSETUJUAN SKRIPSI
ANALISIS KELAYAKAN BISNIS PEMBUKAAN CABANG
RESTORAN X DI JAKARTA

Oleh:

Gerardus Kevin Satya Budi

2015120001

Bandung, 9 Januari 2019

Ketua Program Sarjana Manajemen

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'Triyana Iskandarsyah'.

Triyana Iskandarsyah, Dra., M.Si.

Pembimbing Skripsi,

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'Dr. Budiana Gomulha'.

Dr. Budiana Gomulha, Dra., M.Si.

PERNYATAAN

Saya yang bertanda-tangan di bawah ini,

Nama : Gerardus Kevin Satya Budi
Tempat, tanggal lahir : Salatiga, 5 November 1996
NPM : 2015120001
Program Studi : Manajemen
Jenis Naskah : Skripsi

judul:

Analisis Kelayakan Bisnis Pembukaan Cabang Restoran X di Jakarta

dengan,

Pembimbing : Dr. Budiana Gomulia, Dra., M.Si.

Adalah benar-benar karya tulis saya sendiri:

1. Apa pun yang tertuang sebagai bagaian atau seluruh isi karya tulis saya tersebut di atas dan merupakan karya orang lain (termasuk tapi tidak terbatas pada buku, makalah, surat kabar, internet, materi perkuliahan, karya tulis mahasiswa lain), telah dengan selayaknya saya kutip, sadur atau tafsir dan jelas telah saya ungkap dan tandai
2. Bahwa tindakan melanggar hak cipta dan yang disebut, plagiat (*plagiarism*) merupakan pelanggaran akademik yang sanksinya dapat berupa peniadaan pengakuan atas karya ilmiah dan kehilangan hak kesarjanaan.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan tanpa paksaan oleh pihak manapun.

Pasal 25 Ayat (2) UU No.20 Tahun 2003: Lulusan perguruan tinggi yang karya ilmiahnya digunakan untuk memperoleh gelar akademik profesi, atau vokasi terbukti merupakan jiplakan dicabut gelarnya.

Pasal 70 Lulusan yang karya ilmiah yang digunakannya untuk mendapatkan gelar akademik, profesi, atau vokasi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 25 Ayat (2) terbukti merupakan jiplakan dipidana dengan pidana perkara paling lama dua tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp. 200 juta.

Bandung,

Dinyatakan tanggal : 9 Januari 2019

Pembuat pernyataan :



(Gerardus Kevin Satya Budi)

ABSTRAK

Restoran X menjual produk berbahan dasar *pork ribs* dan *steak* sebagai menu utamanya. Setelah sukses membuka cabang di Bandung dan Bali, pemilik melihat peluang untuk memperluas usahanya dan terpilihlah Jakarta sebagai lokasi pembukaan cabang baru Restoran X.

Analisis kelayakan bisnis ini diteliti berdasarkan 2 aspek yaitu aspek non-finansial dan aspek finansial. Aspek non-finansial meliputi aspek hukum, pasar dan pemasaran, teknis atau operasional, manajemen dan operasi. Untuk penilaian aspek finansial menggunakan *Net Present Value (NPV)* berdasarkan non-resiko dan resiko, *Internal Rate of Return (IRR)*, *Profitability Index (PI)*, dan *Payback Period (PP)*.

Rencana pembukaan Restoran X di Jakarta dinyatakan layak karena aspek non-finansial sudah dipersiapkan dan direncanakan sesuai dengan ide atau gagasan bisnis yang diinginkan pemilik dan hasil perhitungan keuangan menunjukkan nilai NPV positif, nilai IRR lebih besar dari *discount factor*, nilai PI lebih besar dari 1, dan PP tidak melebihi batas waktu investasi yang diinginkan.

Kata kunci: analisis kelayakan bisnis, NPV, IRR, PI, PP.

ABSTRACT

Restaurant X sells pork ribs and steak as its specialities. After succeeding with his Bandung and Bali branches, the owner saw opportunity to expand his business, and Jakarta was chosen as the location of its new branch.

This business feasibility is conducted based on two aspects, i.e. non-financial aspect and financial aspect. The non-financial aspect covers the following: legal matters, market and marketing, technical or operational, management and operation. The financial aspect appraisal uses Net Present Value (NPV) based on non-risks and risks, Internal Rate of Return (IRR), Profitability Index (PI), and Payback Period (PP).

The plan for opening the new branch of Restaurant X in Jakarta is considered appropriate because the non-financial aspect has been prepared and planned in accord with the owner's business ideas, and the results of the financial aspect calculation show a positive NPV, a bigger IRR than discount factor, PI value more than 1, and PP not more than the desired investment time limit.

Key words: Business feasibility, NPV, IRR, PI, PP.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa karena atas rahmat dan berkat-Nya, penulis dapat menyelesaikan skripsi ini yang berjudul “Analisis Kelayakan Bisnis Pembukaan Cabang Restoran X di Jakarta”.

Skripsi ini disusun untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam meraih gelar Sarjana Ekonomi di Universitas Katolik Parahyangan, Bandung.

Dalam penyelesaian skripsi ini, penulis telah dibimbing, diarahkan, dibantu, dimotivasi, serta didukung oleh banyak pihak. Dengan demikian, penulis hendak mengucapkan terimakasih kepada:

1. Orang tua, kedua koko dan cici penulis yang telah memberikan berbagai motivasi dan dukungan agar penulis dapat menyelesaikan skripsi dan studi di Universitas Katolik Parahyangan;
2. Ibu Dr. Budiana Gomulia, Dra., M.Si. selaku dosen pembimbing penulis yang sudah sangat berkontribusi dengan menyediakan waktu untuk penulis melakukan bimbingan dengan beliau, saran serta masukan terhadap penulis dalam menyusun skripsi;
3. Bapak Dr. Fransiskus Xaverius Supriyono, Drs., M.M. selaku dosen wali penulis di Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Parahyangan Bandung;
4. Bapak Prof. Dr. Hamfri Djajadikerta, Drs., Ak., MM. selaku Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Parahyangan, Bandung;
5. Ibu Triyana Iskandarsyah, Dra., M.Si. selaku ketua program studi Manajemen Universitas Katolik Parahyangan, Bandung;
6. Seluruh dosen dan staf pengajar Universitas Katolik Parahyangan yang sudah berkontribusi dalam memberikan wawasan, ilmu, serta pengalaman yang sangat bermanfaat selama penulis melaksanakan studi di Universitas Katolik Parahyangan;
7. Ko Andrew Steve selaku pemilik Restoran X dan ko Eres Putra selaku manajer Restoran X atas bantuan dan kerjasamanya dalam menyusun skripsi ini;
8. Debby Jane yang selalu setia mendampingi penulis, memberikan motivasi, kritikan, dukungan, dan segala bantuan lainnya selama berkuliah hingga skripsi ini selesai.

9. Calvin, Julian, Jacintha, Devina, Vallerina, dan Widya selaku teman penulis yang saling membantu dan mendukung satu sama lain dalam proses pengerjaan skripsi ini;
10. Titi, Willy, dan Theo selaku teman seperjuangan selama menempuh kuliah di Universitas Katolik Parahyangan.
11. Teman–teman Unpar 6 (Ko Jere, Ci Monkez, Stefan, Jessi, Filbert, Hansen, Erick, Sonjay, dan Valle) selaku teman-teman komsel penulis yang memberikan dukungan motivasi dan khususnya memberi dukungan dalam doa.
12. Kiki Kurniadi, Richard Suryadi, Marcellus Adrian, Nathanael Hansen, Nathanael Gilbert, Michael Wijaya, dan Revy Huang selaku teman dari kecil yang terus memberi dukungan dan *support* dalam berbagai bidang selama penulis menyusun skripsi ini;
13. Teman - teman penulis di Universitas Katolik Parahyangan yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu;
14. Semua pihak yang telah turut membantu penulis dalam menyelesaikan skripsi ini yang tidak penulis sebutkan satu per satu.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini jauh dari kata sempurna, maka dari itu, penulis mengharapkan kritik dan saran dari semua pembaca agar skripsi ini menjadi lebih baik lagi. Akhir kata, penulis berharap, semoga skripsi ini bermanfaat bagi siapa saja yang membaca skripsi ini. Terima kasih.

Bandung, 28 November 2018

Gerardus Kevin Satya Budi

DAFTAR ISI

ABSTRAK	
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Penelitian.....	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
1.5 Kerangka Pemikiran	5
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	11
2.1 Landasan Teori	11
2.1.1 Investasi.....	11
2.1.2 Proyek	11
2.1.3 Studi Kelayakan Bisnis	12
2.1.4 Tahap – tahap dalam Studi Kelayakan Bisnis.....	13
2.1.5 Tujuan Studi Kelayakan Bisnis	14
2.1.6 Faktor-Faktor yang Menyebabkan Kegagalan SKB	15
2.1.7 Aspek–Aspek Studi Kelayakan Bisnis.....	16
2.1.8 Faktor Resiko dan Diskonto.....	31
BAB 3 METODE DAN OBJEK PENELITIAN	33
3.1 Metode Penelitian.....	33
3.2 Jenis Penelitian	33

3.3	Sumber Data	34
3.4	Objek Penelitian	35
3.4.1	Profil Restoran X.....	35
BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN.....		37
4.1	Aspek Hukum.....	37
4.2	Aspek Pasar dan Pemasaran	38
4.2.1	<i>Segmenting</i> (Segmentasi).....	38
4.2.2	<i>Targeting</i> (Target).....	40
4.2.3	<i>Positioning</i> (Posisi)	40
4.2.4	<i>Marketing Mix</i> (Bauran Pemasaran)	41
4.3	Aspek Teknis atau Operasional.....	50
4.3.1	Jam Operasional	50
4.3.2	Jam Operasional Karyawan.....	50
4.3.3	<i>Standard Operasional Procedure</i>	52
4.3.4	Tingkat Persediaan	52
4.3.5	<i>Layout</i>	53
4.3.6	<i>Operating Expense</i> (Biaya Operasi).....	54
4.4	Aspek Manajemen dan Organisasi	56
4.4.1	Struktur Organisasi.....	56
4.4.2	<i>Job Requirement</i>	56
4.4.3	<i>Job Description</i>	58
4.4.4	Rekrutmen dan Pelatihan	59
4.4.5	Gaji.....	60
4.5	Aspek Keuangan.....	62
4.5.1	<i>Initial Investment</i> (Inveastasi Awal)	62
4.5.2	Asumsi Pendapatan Restoran X.....	64

4.5.3	Biaya Bahan Baku.....	67
4.5.4	Penyusutan Aktiva	67
4.5.5	<i>Operational Cash Flow</i> (Arus Kas Masuk Operasional).....	70
4.5.6	<i>Terminal Cash Flow</i>	72
4.5.7	<i>Net Present Value</i> (Teknik Nilai Bersih Sekarang)	72
4.5.8	<i>Internal Rate of Return</i> (Teknik Tingkat Pengembalian Internal)..	76
4.5.9	<i>Profitability Index</i> (Teknik Indeks Laba).....	78
4.5.10	<i>Payback Periode</i> (Teknik Periode Pengembalian)	79
4.6	Analisis Hasil Perhitungan	80
4.6.1	Analisis Hasil Perhitungan <i>Net Present Value</i>	81
4.6.2	Analisis Hasil Perhitungan <i>Internal Rate of Return</i>	82
4.6.3	Analisis Hasil Perhitungan <i>Profitability Index</i>	82
4.6.4	Analisis Hasil Perhitungan <i>Payback Period</i>	83
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN.....		84
5.1	Kesimpulan.....	84
5.2	Saran.....	85
DAFTAR PUSTAKA		87

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 <i>Operational Cash Flow</i>	25
Tabel 2.2 <i>Terminal Cash Flow</i>	25
Tabel 4.1 <i>Segmenting</i>	39
Tabel 4.2 <i>Targeting</i>	40
Tabel 4.3 Produk Makanan dari Restoran X.....	42
Tabel 4.4 Produk Minuman dari Restoran X.....	43
Tabel 4.5 Harga Makanan dari Restoran X.....	44
Tabel 4.6 Harga Minuman dari Restoran X.....	45
Tabel 4.7 Biaya Pemasaran Restoran X.....	49
Tabel 4.8 Pembagian Jam Kerja Restoran X.....	51
Tabel 4.9 <i>Operating Expense</i> Restoran X.....	55
Tabel 4.10 <i>Job Requirement</i> Restoran X.....	57
Tabel 4.11 <i>Job Description</i> Restoran X.....	58
Tabel 4.12 Rekrutmen Restoran X.....	60
Tabel 4.13 Gaji Karyawan Restoran X Per Bulan.....	61
Tabel 4.14 Gaji Karyawan Restoran X Per Tahun.....	62
Tabel 4.15 <i>Initial Investment</i>	63
Tabel 4.16 Data Penjualan Restoran X.....	64
Tabel 4.17 Tabel Penyusutan Kelompok 1.....	69
Tabel 4.18 Tabel Penyusutan Kelompok 2.....	69
Tabel 4.19 <i>Operational Cash Flow</i> Restoran X.....	70
Tabel 4.20 <i>Terminal Cash Flow</i> Restoran X.....	72
Tabel 4.21 Perhitungan <i>Net Present Value</i> dengan <i>Discount Factor</i> 7%.....	74
Tabel 4.22 Perhitungan <i>Net Present Value</i> dengan <i>Discount Factor</i> 38%.....	75
Tabel 4.23 Perhitungan <i>Net Present Value</i> dengan <i>Discount Factor</i> 40%.....	76
Tabel 4.24 Perhitungan <i>Net Present Value</i> dengan <i>Discount Factor</i> 50%.....	77
Tabel 4.25 Perhitungan <i>Net Present Value</i> dengan <i>Discount Factor</i> 55%.....	77
Tabel 4.26 Perhitungan <i>Profitability Index</i> dengan <i>Discount Factor</i> 40%.....	79
Tabel 4.27 Perhitungan <i>Payback Period</i>	80

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1	Pertumbuhan Restoran di Indonesia.....	2
Gambar 1.2	Jenis Masakan Utama.....	3
Gambar 1.3	Kerangka Penelitian	10
Gambar 4.1	Letak Restoran X Melalui Google Maps.....	47
Gambar 4.2	Restoran X Tampak Depan dan Dalam.....	47
Gambar 4.3	<i>Layout</i> Restoran X.....	54
Gambar 4.4	Struktur Organisasi Restoran X.....	56

DAFTAR LAMPIRAN

- LAMPIRAN 1 DATA PENJUALAN RESTORAN X CABANG PASKAL
PERIODE 1 JULI – 15 JULI 2018
- LAMPIRAN 2 ARUS KAS RESTORAN X DI PASKAL
- LAMPIRAN 3 TINGKAT PERKEMBANGAN INFLASI DI
INDONESIA
- LAMPIRAN 4 TINGKAT SUKU BUNGA PENJAMINAN BANK
UMUM
- LAMPIRAN 5 FOTO LOKASI RESTORAN X DI JAKARTA

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Beberapa tahun belakangan ini dampak globalisasi semakin terasa dan tidak dapat ditolak. Hal ini antara lain disebabkan oleh semakin berkembangnya teknologi informasi sehingga memudahkan arus informasi dan budaya masuk ke negara kita. Tak pelak lagi, pengaruh budaya luar tersebut paling terlihat di kalangan orang-orang muda—yang notabene lebih reseptif dan terbuka terhadap perubahan dibandingkan generasi di atasnya—di kota-kota besar, khususnya dalam hal ini Jakarta, yang, sebagai ibukota negara, tidak pernah sepi dari pendatang, baik dari dalam maupun luar negeri.

Pergeseran budaya di kalangan anak muda ini antara lain terlihat dari semakin banyaknya orang muda yang senang menghabiskan waktunya dengan nongkrong di kafe-kafe dan restoran-restoran yang menyediakan aneka kuliner. Kuliner adalah hasil olahan yang berupa masakan berupa lauk pauk, makanan, dan minuman. Kata kuliner sendiri merupakan unsur serapan dari bahasa Inggris yaitu *culinary* yang berarti berhubungan dengan memasak. Kuliner sendiri merupakan salah satu jenis dari industri kreatif yang memiliki kontribusi terbesar di perekonomian kreatif. Hal ini dibuktikan dengan hasil survei Badan Ekonomi Kreatif tahun 2018 yang menyebutkan bahwa subsektor kuliner memberikan kontribusi 41,4 persen dari total kontribusi perekonomian kreatif (Kompas.com, 2018). Jumlah ini adalah yang tertinggi dibandingkan dengan 16 subsektor lainnya.

Besarnya potensi pelanggan kalangan muda inilah yang membuat pemilik Restoran X, yang menyajikan menu utama kuliner Barat, melirik peluang membuka cabang usaha di kota-kota besar di Indonesia sebagai strategi untuk ekspansi usaha. Target yang sedang dipersiapkan untuk tahun mendatang adalah membuka usaha di Jakarta. Pemilihan kota Jakarta sendiri dilandaskan pada peluang keberhasilan yang cukup tinggi,

mengingat banyaknya orang muda menengah ke atas di Jakarta, baik penduduk maupun pendatang yang hijrah untuk alasan kerja, usaha, atau studi. Tak hanya itu saja, menurut data dari Badan Pusat Statistik yang mencakup tahun 2007 hingga 2011, jumlah usaha restoran di Jakarta adalah yang tertinggi dibandingkan provinsi-provinsi lain di seluruh Indonesia. Hal ini menunjukkan bahwa Jakarta merupakan salah satu tempat favorit untuk pengembangan usaha restoran.

Gambar 1.1
Pertumbuhan Restoran di Indonesia

PROVINSI	USAHA / PERUSAHAAN				
	2007	2008	2009	2010	2011
Nangroe Aceh Darussalam	8	8	8	10	11
Sumatera Utara	95	156	165	167	168
Sumatera Barat	22	20	27	31	37
Riau	57	70	71	75	76
Jambi	3	3	3	4	4
Sumatera Selatan	22	23	22	28	31
Bengkulu	3	3	3	3	4
Lampung	15	28	22	25	28
Kep.Bangka Belitung	7	9	9	10	13
Kep.Riau	27	45	50	55	68
DKI Jakarta	720	1,028	1,311	1,359	1,361
Jawa Barat	132	220	257	286	289
Jawa Tengah	49	57	64	74	77
DI Yogyakarta	33	34	39	52	58
Jawa Timur	144	173	220	231	231
Banten	41	62	82	98	87
Bali	116	157	167	225	228
Nusa Tenggara Barat	6	5	5	5	11
Nusa Tenggara Timur	8	12	13	13	14
Kalimantan Barat	13	17	21	21	18
Kalimantan Tengah	2	2	2	2	5
Kalimantan Selatan	10	12	18	18	18
Kalimantan Timur	20	21	38	36	38
Sulawesi Utara	16	11	17	17	17
Sulawesi Tengah	3	3	3	3	4
Sulawesi Selatan	22	35	47	47	50
Sulawesi Tenggara	3	3	3	3	5
Gorontalo	4	4	4	4	4
Sulawesi Barat	4	5	5	5	6
Maluku	2	3	3	3	3
Maluku Utara	4	4	3	4	8
Papua Barat	2	-	-	-	2
Papua	2	2	2	2	3
RATA - RATA	1,615	2,235	2,704	2,916	2,977

Sumber : Statistik Restoran/Rumah Makan (BPS)

Selain itu, masih menurut data yang diperoleh dari Badan Pusat Statistik, Jakarta memiliki persentase menu makanan utama yang bergaya Barat (Amerika dan Eropa) paling rendah dibandingkan dengan provinsi besar lainnya, seperti Jawa Barat, Jawa Tengah, Yogyakarta, Bali, dan Aceh.

Gambar 1.2
Jenis Masakan Utama

PROVINSI / PROVINCE	JENIS MASAKAN UTAMA / MAIN CUISINE					
	Indonesia <i>Indonesian</i>	Amerika & Eropa <i>American & European</i>	Cina <i>Chinese</i>	Jepang <i>Japanese</i>	Korea <i>Korean</i>	Lainnya <i>Others</i>
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
11 ACEH	55,56	44,44	-	-	-	-
12 SUMATERA UTARA	82,61	8,70	8,70	-	-	-
13 SUMATERA BARAT	53,85	34,62	-	7,69	-	3,85
14 R I A U	81,82	13,64	1,52	1,52	-	1,52
15 J A M B I	84,62	7,69	-	-	-	7,69
16 SUMATERA SELATAN	78,95	10,53	10,53	-	-	-
17 BENGKULU	81,82	-	9,09	9,09	-	-
18 LAMPUNG	75,00	20,00	-	5,00	-	-
19 KEP. BANGKA BELITUNG	64,29	21,43	-	14,29	-	-
21 KEPULAUAN RIAU	52,63	31,58	8,77	1,75	1,75	3,51
31 DKI JAKARTA	52,78	20,56	10,28	7,50	1,94	6,94
32 JAWA BARAT	54,79	24,47	8,51	8,51	0,53	3,19
33 JAWA TENGAH	51,43	26,67	10,48	6,67	1,90	2,86
34 D.I. YOGYAKARTA	60,00	26,67	8,89	2,22	-	2,22
35 JAWA TIMUR	54,90	19,12	18,63	4,41	0,98	1,96
36 B A N T E N	36,36	31,82	13,64	13,64	-	4,55
51 B A L I	40,93	24,32	13,90	5,41	2,70	12,74
52 NUSA TENGGARA BARAT	44,44	18,52	11,11	11,11	7,41	7,41
53 NUSA TENGGARA TIMUR	46,67	33,33	6,67	-	-	13,33
61 KALIMANTAN BARAT	51,85	33,33	7,41	3,70	-	3,70
62 KALIMANTAN TENGAH	71,43	-	28,57	-	-	-
63 KALIMANTAN SELATAN	33,33	29,17	16,67	16,67	-	4,17
64 KALIMANTAN TIMUR	52,38	28,57	9,52	2,38	-	7,14
65 KALIMANTAN UTARA	100,00	-	-	-	-	-
71 SULAWESI UTARA	33,33	58,33	8,33	-	-	-
72 SULAWESI TENGAH	100,00	-	-	-	-	-
73 SULAWESI SELATAN	72,09	16,28	4,65	4,65	2,33	-
74 SULAWESI TENGGARA	61,54	7,69	30,77	-	-	-
75 GORONTALO	66,67	-	-	-	-	33,33
76 SULAWESI BARAT	100,00	-	-	-	-	-
81 MALUKU	28,57	28,57	28,57	-	-	14,29
82 MALUKU UTARA	100,00	-	-	-	-	-
91 PAPUA BARAT	50,00	50,00	-	-	-	-
94 P A P U A	66,67	16,67	16,67	-	-	-
INDONESIA	54,55	22,43	10,69	5,64	1,35	5,34

Sumber : Badan Pusat Statistik

Hal ini menunjukkan Restoran X yang bergaya Barat memiliki peluang yang besar untuk tumbuh dan berkembang di Jakarta.

Mengingat bahwa Restoran X sukses beroperasi di dua lokasi di Bandung dan sukses pula dengan cabang di Bali, penulis tertarik untuk melakukan penelitian atas rencana pembukaan cabang Restoran X dengan judul penelitian **“Analisis Kelayakan Bisnis Pembukaan Cabang Restoran X di Jakarta”**.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian gejala di atas, rumusan masalah di dalam penelitian ini adalah:

- Apakah rencana pembukaan cabang Restoran X di Jakarta layak untuk dilaksanakan dilihat dari aspek non finansial?
- Apakah rencana pembukaan cabang Restoran X di Jakarta layak untuk dilaksanakan dilihat dari aspek finansial ?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah penelitian yang ada maka, penelitian ini dilakukan untuk tujuan-tujuan sebagai berikut:

- Untuk mengetahui apakah rencana pembukaan cabang Restoran X di Jakarta layak untuk dilaksanakan dilihat dari aspek non finansial.
- Untuk mengetahui apakah rencana pembukaan cabang Restoran X di Jakarta layak untuk dilaksanakan dilihat dari aspek finansial.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi berbagai pihak yaitu:

1. Bagi Perusahaan

Penelitian ini diharapkan dapat berguna bagi keberlangsungan usahan Restoran X sebagai bahan pertimbangan terutama dalam pengembangan usaha Restoran X.

2. Bagi Investor

Dapat dijadikan pedoman bagi pengusaha kecil atau investor yang baru akan memulai usaha.

3. Bagi Akademisi

Bagi pembaca dan peneliti selanjutnya, diharapkan hasil dari penelitian ini dapat menjadi referensi atau bahan masukan dan informasi.

1.5 Kerangka Pemikiran

Dalam pengembangan usaha diperlukan studi kelayakan bisnis terlebih dahulu agar mempertimbangkan kelayakan usaha tersebut. Menurut Kasmir dan Jakfar (2017:7), studi kelayakan bisnis adalah suatu kegiatan yang mempelajari secara mendalam tentang suatu usaha atau bisnis yang akan dijalankan, dalam rangka menentukan layak atau tidak usaha tersebut dijalankan.

Dalam penelitian ini, penulis melakukan studi kelayakan bisnis guna mengetahui rencana investasi pembukaan cabang Restoran X. Menurut Bodie, Kane, Marcus, dan Jain (2013:5) investasi adalah *“An investment is the current commitment of money or other resource in the expectation of reaping future benefits.”* Rencana investasi dianalisis berdasarkan dua aspek dalam studi kelayakan bisnis yaitu aspek non-finansial dan aspek finansial. Aspek non-finansial terdiri dari 4 jenis aspek yaitu aspek hukum, aspek pasar dan pemasaran, aspek teknis atau operasional dan aspek manajemen dan operasi.

Menurut Kasmir dan Jakfar (2017:24), aspek hukum bertujuan untuk meneliti keabsahan, kesempurnaan, dan keaslian dari dokumen-dokumen yang dimiliki oleh perusahaan. Terdapat delapan jenis badan hukum usaha yaitu perseorangan, firma (Fa), perseroan komanditer (CV), perseroan terbatas (PT), perusahaan negara, perusahaan daerah, yayasan, dan koperasi.

Aspek pasar dan pemasaran ditujukan untuk menilai apakah perusahaan yang akan melakukan investasi ditinjau dari segi pasar dan pemasaran memiliki peluang pasar yang diinginkan atau tidak.

Menurut Kasmir dan Jakfar (2017:40), analisis aspek pasar bertujuan antara lain untuk mengetahui berapa besar luas pasar, pertumbuhan permintaan, dan market-share dari produk bersangkutan.

Menurut *American Marketing Association* (Tjiptono, 2015:7), definisi pemasaran adalah fungsi organisasi dan serangkaian proses menciptakan, mengkomunikasikan, dan menyampaikan nilai bagi para pelanggan, serta mengelola relasi pelanggan sedemikian rupa sehingga memberikan manfaat bagi organisasi. Menurut Tjiptono (2015:150) agar perusahaan berhasil didalam persaingan pasar maka perusahaan perlu mendesain strategi untuk melayani pelanggan berdasarkan STP (*Segmenting, Targeting, Positioning*) dan *marketing mix*. Menurut Kotler dan Armstrong (2012:51) bauran pemasaran atau *marketing mix* adalah “*The set of controllable tactical marketing tools-product, price, place, and promotion-that firm blends to produce the response it wants in the target market*”.

Menurut Kasmir dan Jakfar (2017:150), aspek teknis atau operasional bertujuan untuk menilai kesiapan perusahaan dalam menjalankan usahanya dengan menilai ketepatan lokasi, luas produksi, dan *layout* serta kesiagaan mesin-mesin yang akan digunakan.

Aspek non-finansial yang terakhir ialah aspek manajemen dan organisasi. Menurut Kasmir dan Jakfar (2017:167), aspek ini menilai bagaimana cara pengelola perusahaan menjalankan perusahaannya didukung dengan struktur organisasi sebagai panduan bagi karyawan dalam menjalankan tugasny berdasarkan jabatan yang ia miliki.

Di dalam aspek finansial, Kasmir dan Jakfar (2017:88) menyebutkan bahwa dalam membuat estimasi pendapatan yang akan diperoleh di masa yang akan datang perlu dilakukan perhitungan secara cermat dengan membandingkan data dan informasi yang ada sebelumnya. Begitu juga dengan estimasi biaya-biaya yang akan dikeluarkan selama periode tertentu, termasuk jenis-jenis biaya yang akan dikeluarkan perlu diperinci serinci mungkin. Semua ini tentunya menggunakan asumsi-asumsi

tertentu yang akhirnya akan dituangkan dalam aliran kas (*cash flow*) perusahaan selama periode usaha. Dalam penelitian ini menggunakan *incremental cash flow* yang berarti perubahan jumlah total arus kas perusahaan yang terjadi sebagai akibat langsung diterimanya suatu proyek.

Menurut Kasmir dan Jakfar (2017:96) sendiri terdapat 3 jenis *Cash Flow* yaitu:

1. *Initial Cash Flow* atau lebih dikenal dengan kas awal yang merupakan pengeluaran pada awal periode untuk investasi.
2. *Operasional Cash Flow* merupakan kas yang diterima atau dikeluarkan pada saat operasi usaha, seperti penghasilan yang diterima dan pengeluaran yang dikeluarkan pada suatu periode.
3. *Terminal Cash Flow* merupakan uang kas yang diterima pada saat usaha tersebut berakhir.

Menurut Kasmir dan Jakfar (2017:100), penilaian aspek keuangan menggunakan empat metode yaitu *Payback Period*, *Net Present Value*, *Internal Rate of Return*, dan *Profitability Index*.

a. *Payback Period* (Teknik Periode Pengembalian)

Metode *Payback Period* (Teknik Periode Pengembalian) adalah jumlah periode yang dibutuhkan untuk mengembalikan investasi awal yang diperoleh dari arus kas bersih proyek. Jika hasil dari perhitungan menunjukkan *Payback Period* (Teknik Periode Pengembalian) lebih kecil dari umur investasi, maka investasi diterima. Berikut ini merupakan rumus dari metode *Payback Period* (Teknik Periode Pengembalian):

$$PP = \frac{\text{Investasi}}{\text{Kas Bersih/Tahun}}$$

b. *Net Present Value* (Teknik Nilai Bersih Sekarang)

Metode *Net Present Value* (Teknik Nilai Bersih Sekarang) diperoleh dengan cara menjumlahkan seluruh nilai sekarang dari seluruh arus kas bersih akan datang yang telah didiskonto pada tingkat diskonto yang telah ditentukan investor dikurangi nilai investasi awal. Jika hasil dari perhitungan menunjukkan *Net Present Value* (Teknik Nilai Bersih Sekarang) positif, maka investasi diterima. Berikut ini merupakan rumus dari metode *Net Present Value* (Teknik Nilai Bersih Sekarang):

$$NPV = \text{Present Cash Inflow} - \text{Present Value Investment}$$

c. *Internal Rate of Return* (Teknik Tingkat Pengembalian Internal)

Metode *Internal Rate of Return* (Teknik Tingkat Pengembalian Internal) adalah tingkat diskonto di mana jumlah Nilai Sekarang arus kas bersih akan sama dengan nilai investasi awal proyek tersebut ($NPV = Rp\ 0$). Jika *Internal Rate of Return* (Teknik Tingkat Pengembalian Internal) lebih besar ($>$) dari biaya modal, maka investasi diterima. Berikut ini merupakan rumus dari metode *Internal Rate of Return* (Teknik Tingkat Pengembalian Internal):

$$Rp\ 0 = \sum_{w=1}^p AK_w \left(\frac{1}{1 + TPI} \right)^w - IA$$

Keterangan:

AK_w = Arus kas bersih pada periode w

TPI = Tingkat Pengempalian Internal / IRR

p = Periode

w = Waktu

d. *Profitability Index* (Teknik Indeks Laba)

Metode *Profitability Index* (Teknik Indeks Laba) dihitung dengan cara membagi jumlah nilai sekarang dari arus kas bersih dengan investasi awal. Jika *Profitability Index* (Teknik Indeks Laba) lebih besar (>) dari 1, maka investasi diterima. Berikut ini merupakan rumus dari metode *Profitability Index* (Teknik Indeks Laba):

$$PI = \frac{\text{Jumlah Nilai Sekarang dari arus kas bersih}}{\text{Investasi Awal}}$$

Dalam penelitian ini juga, penulis mempertimbangkan faktor resiko dan diskonto yang dapat tercermin melalui perhitungan *Net Present Value* (Teknik Nilai Bersih Sekarang). Menurut Damodaran (2001:248), terdapat dua metode yang dapat digunakan untuk mempertimbangkan faktor resiko dan diskonto yaitu Metode Pendekatan Ekuivalen Kepastian atau *Certainty Equivalent Approach* (CE) dan Metode Pendekatan Tingkat Diskonto Yang Disesuaikan Dengan Resiko atau *Risk Adjusted Discount Rate Approach* (RADR).

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan rekomendasi atau gambaran terhadap pelaksanaan pembukaan cabang Restoran X di Jakarta apakah akan menghasilkan laba sehingga dapat dijalankan atau malah akan menimbulkan kerugian sehingga diperlukan kajian ulang terhadap permasalahan yang dialami perusahaan.

Gambar 1.3
Kerangka Penelitian

