

Analisis Kelayakan Pembukaan Cabang Warung Bunda Di Kota Bogor Ditinjau Dari Aspek Pasar, Aspek Teknis, Dan Aspek Finansial

1st Olivia Sese Yushinta
Fakultas Rekayasa Industri
Universitas Telkom
Bandung, Indonesia

oliviaseseyushinta@student.telkomuniversity.ac.id

2nd Nanang Suryana
Fakultas Rekayasa Industri
Universitas Telkom
Bandung, Indonesia

nagtelyu@gmail.com

3rd Muhammad Almaududi Pulungan
Fakultas Rekayasa Industri
Universitas Telkom
Bandung, Indonesia

almaududi@telkomuniversity.ac.id

Abstrak— Tujuan dilakukannya penelitian ini ialah untuk menganalisis kelayakan pembukaan Warung Bunda di Kota Bogor yang ditinjau dari aspek pasar, menganalisis kelayakan pembukaan Warung Bunda di Kota Bogor yang ditinjau dari aspek teknis, serta menganalisis kelayakan pembukaan Warung Bunda di Kota Bogor yang ditinjau dari aspek finansial. Metode analisis kelayakan usaha untuk pengembangan bisnis Warung Bunda di Kota Bogor ditinjau dari tiga aspek utama, yaitu aspek pasar, teknis, dan finansial. Hasil menunjukkan terdapat jumlah pasar potensial sebesar 1.066.591. Pasar tersedia sebesar 89% dari jumlah pasar potensial dengan jumlah pasar tersedia sebesar 949.266 dan jumlah pasar sasaran sebesar 0,13 yang telah ditetapkan oleh pemilik usaha dimana angka tersebut diambil dari total pasar tersedia. Pada aspek finansial terdapat beberapa komponen di dalamnya yaitu biaya investasi, biaya produksi dan operasional, kebutuhan dana, harga jual produk, estimasi pendapatan, proyeksi laporan laba rugi, proyeksi arus kas dan proyeksi neraca. Setelah dilakukan perhitungan sensitivitas kenaikan harga bahan baku didapatkan hasil sebesar 14,9%. Hasil tersebut diartikan dimana kenaikan harga bahan baku sebesar 14,9% tersebut sangat berpengaruh terhadap kelayakan usaha Warung Bunda cabang Kota Bogor.

Kata kunci— Analisis kelayakan, Bisnis, Aspek Pasar

I. PENDAHULUAN

Persaingan bisnis di industri pangan mengalami kenaikan sangat signifikan khususnya di Kota Bogor [1]. Berdasarkan data dari BPS (2018) dalam [2], Jenis restoran yang tersedia dibagi menjadi dua (2) kategori, yaitu restoran tradisional dan asing. Restoran tradisional adalah tempat di mana makanan disiapkan dan disajikan dengan cara tradisional dan menawarkan menu masakan dari daerah tersebut, seperti makanan khas Sunda.

Berdasarkan data BPS (2022) Provinsi Bogor pada banyaknya Restoran Menurut Kabupaten/Kota di Provinsi Jawa Barat 2019 tercatat bahwa terdapat 2542 restoran, dimana Kota Bogor menempati posisi ketiga jumlah restoran terbanyak, yakni sebanyak 326 restoran. Posisi pertama ditempati oleh Kota Bekasi sebanyak 804 restoran disusul posisi kedua oleh Kota Bandung sebanyak 544 restoran. Kemudian, terdapat peningkatan jumlah restoran di Provinsi Jawa Barat, dilansir dari Open Data Jabar (2023), terdapat peningkatan jumlah restoran dari setiap tahun ke tahun, di

tahun 2020 sebanyak 3809 restoran dan pada tahun 2021 sebanyak 4743 restoran.

Pemerintah Kota Bogor mensinyalir hingga September 2021, terdapat 45 ribu pelaku UMKM, meningkat 64,37% dibandingkan tahun 2020, hal ini berdasarkan data oleh Dinas Koperasi dan UMKM. 75% dari 45.000 pelaku UMKM yang terdaftar adalah koki dan pemilik restoran. Mengingat pangan merupakan kebutuhan pokok manusia dan masih banyak pelaku usaha yang lebih memilih bergerak di industri kuliner, konsumen dengan permintaan yang tinggi akan memudahkan pelaku usaha untuk mendapatkan keuntungan. Selain itu, di era globalisasi, preferensi konsumen terhadap makanan siap saji dibandingkan memasak menjadi pendorong berkembangnya industri kuliner.

Warung Bunda merupakan salah satu usaha rumah makan atau restoran yang berada di Kabupaten Bogor beralamat di Jl. Siliwangi Taman Budaya Sentul City, Sumur Batu Babakan Madang, Kab. Bogor. Warung Bunda sudah hadir sejak 9 Januari 2022. Selama operasional warung Bunda dilakukan upaya-upaya dalam meningkatkan jumlah pengunjung. Salah satunya adalah dengan media promosi menggunakan kekuatan *influencer*. *Influencer* yang diundang oleh warung Bunda ialah selebgram yang nantinya dapat mempromosikan warung Bunda ke media sosial mereka yang memiliki banyak pengikut dengan harapan warung Bunda dapat dikenal luas oleh pengikut *influencer* tersebut. Mekanisme promosi oleh *influencer* dilakukan dengan *visit endorse* dan mengirim *invitation* ke beberapa *influencer*. Namun, pada saat Warung Bunda mulai banyak dikenal oleh masyarakat, ditemukan beberapa kendala yang dapat menghambat operasional seperti kurangnya tenaga kerja, ramainya konsumen, keterbatasan area, kurangnya peralatan produksi sehingga menyebabkan pelayanan yang tidak optimal.

Promosi yang dilakukan Warung Bunda ini pun membuahkan hasil yang baik karena dengan hal tersebut konsumen terus berdatangan di setiap harinya. Dengan demikian, tidak sedikit pula konsumen yang mengeluh atas keramaian tersebut dan menginginkan adanya pembukaan usaha Warung Bunda di Kota Bogor. Dengan demikian, diperlukan suatu analisis kelayakan untuk menentukan apakah usaha Warung Bunda tetap bisa dijalankan atau tidak,

serta untuk memenuhi permintaan konsumen tersebut, diperlukan analisis kelayakan yang bertujuan untuk melihat potensi layak atau tidaknya Warung Bunda dikembangkan. Analisis kelayakan tersebut dari aspek pasar, aspek teknis, dan aspek finansial.

Menurut Arnold et al. (2020) kelayakan adalah mendefinisikan kelayakan sebagai penelitian yang dilakukan dengan tujuan dalam melihat bisnis yang diusulkan akan menghasilkan manfaat yang besar daripada pengeluaran yang diantisipasi. Dengan begitu, kemampuan perusahaan untuk memenuhi tujuan finansial dan non-finansialnya sangat penting bagi keberadaannya. Selain pelaku usaha dan pemilik usaha yang mengelolanya, hal ini juga berarti dapat menguntungkan investor, kreditur, pemerintah, dan masyarakat luas.

II. KAJIAN TEORI

A. Pengertian Bisnis

Menurut Griffin, Ricky W, & Ebert (2007), Sebuah perusahaan yang menjual produk atau jasa dengan tujuan menghasilkan keuntungan dikatakan dalam bisnis. Sedangkan menurut Madura (2010:2), bisnis adalah badan hukum yang didirikan untuk memproduksi barang atau menawarkan layanan dari penjual ke konsumen. Akan ada transaksi antara penjual dan pembeli sebagai akibat dari setiap prosedur bisnis.

B. Pengertian Studi Kelayakan Bisnis

Menurut Jumingan (2018), studi kelayakan bisnis adalah sebuah bagian penelitian dimana didalamnya memiliki tujuan untuk memberikan keputusan apakah sebuah ide bisnis yang telah dirancang tersebut layak dijalankan atau tidak. Ide bisnis dapat dikatakan layak dijalankan jika bisa memberikan sedikit atau banyak manfaat untuk para stakeholder.

Studi kelayakan bisnis yaitu adalah studi yang dilakukan terhadap rencana bisnis yang mengkaji bukan hanya apakah layak atau tidak untuk membuatnya, tetapi juga ketika dioperasionalkan secara teratur dan telah beroperasi dalam jangka waktu yang lama dal hal menghasilkan laba terbesar yang tidak ditentukan, seperti jadwal peluncuran yang akan datang (Umar 2005).

C. Aspek Pasar

Menurut Suratman (20002), aspek pasar adalah yang paling penting untuk diperiksa ketika memeriksa proyek investasi yang diusulkan karena tanpa pasar yang siap menerima produk perusahaan, proyek tidak dapat dikembangkan dan dioperasikan. Menurut Suliyanto (2010), Analisa aspek pasar memiliki beberapa tujuan, yaitu:

1. Periksa pasar untuk komoditas yang dimaksud.
2. Periksa ketersediaan produk yang sebanding.
3. Meneliti mitra yang tersedia untuk faktor pemasok produksi yang diperlukan.
4. Periksa ketepatan rencana pemasaran yang diusulkan

D. Aspek Teknis

Menurut Kasmir & Jakfar (2016), aspek teknis ialah aspek dengan bertujuan untuk menentukan kelayakan teknis yang berkaitan berkaitan dengan lokasi, luas produksi, dan tata letak fasilitas. Sehingga, jikalau aspek teknis tersebut,

tidak terencana dengan baik tentu akan mengakibatkan sebuah masalah dan dapat berakibat fatal di bisnis tersebut.

E. Aspek Finansial

Aspek finansial pada studi kelayakan pengembangan bisnis digunakan dalam mengetahui keuangan dari suatu perusahaan secara penuh dan dapat dijabarkan dalam bentuk aliran kas yang dapat diterima (Yanuar, 2016). Analisis pada aspek finansial biasa digunakan untuk menentukan rencana investasi kepada suatu perusahaan dengan menghitung biaya yang akan dikeluarkan dan manfaat yang diharapkan atau akan didapatkan. Perhitungan tersebut dapat dilakukan dengan membandingkan antara pengeluaran dan pendapatan meliputi biaya model, ketersediaan dana, dan kemampuan bisnis tersebut untuk terus berkembang (Akbar et al., 2016; Yunus et al., 2020).

F. Analisis Sensitivitas

Menurut Kasmir (2010), analisis sensitivitas merupakan suatu analisis yang bertujuan untuk mendapatkan akibat serta dampak perubahan parameter-parameter produksi. Sehingga, akan melihat perubahan kinerja sistem produksi yang akan berpengaruh pada kelayakan suatu proyek juga dalam menghasilkan keuntungan pada masa yang akan datang

III. METODE

Analisis kelayakan usaha untuk pengembangan bisnis Warung Bunda di Kota Bogor memiliki tiga aspek utama, yaitu aspek pasar, teknis, dan finansial. Maka dari itu, penelitian ini akan dilakukan secara terkoneksi yang diawali dengan penelitian pada aspek pasar terlebih dahulu yang meliputi pasar potensial; pasar tersedia; dan pasar sasaran, kemudian dilanjutkan dengan penelitian pada aspek teknis yang meliputi penentuan lokasi usaha, penentuan tata letak fasilitas, perencanaan kapasitas, dan tenaga kerja. Alur tersebut akan diakhir dengan penelitian pada aspek finansial. Dari model konseptual tersebut akan diperoleh analisis kelayakan usaha untuk pengembangan bisnis Warung Bunda di Kota Bogor yang dapat dilanjutkan dengan analisis sensitivitas.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Analisis Aspek Pasar

Pada penelitian ini jumlah pasar potensial ditentukan dari hasil penyebaran kuesioner. Pasar potensial mencakup para responden yang memiliki minat terhadap produk yang akan ditawarkan. Maka, jumlah yang didapat dari hasil penyebaran kuesioner adalah sebesar 97 dari 100 responden yang minat terhadap kehadiran Warung Bunda di Kota Bogor. Selanjutnya, diketahui jumlah populasi penduduk Kota Bogor tahun 2024 sebesar 1.099.578 jiwa. Sehingga, hasil perhitungan dari 97% jumlah pasar potensial yang minat terhadap kehadiran Warung Bunda di Kota Bogor sebesar 1.066.591 jiwa. Jadi, kehadiran Warung Bunda di Kota Bogor memiliki potensi untuk dijalankan.

Pada penelitian ini penentuan pasar sasaran ditentukan berdasarkan kebijakan dari pemilik usaha. Pemilik usaha mempertimbangkan beberapa faktor dalam menentukan pasar sasaran, yaitu kemampuan usaha dalam memproduksi jumlah permintaan dan kemampuan pelayanan karyawan. Maka, setelah memperhitungkan faktor – faktor tersebut

pemilik usaha menetapkan jumlah pasar sasaran sebesar 0,13% dari jumlah pasar tersedia.

B. Analisis Aspek Teknis

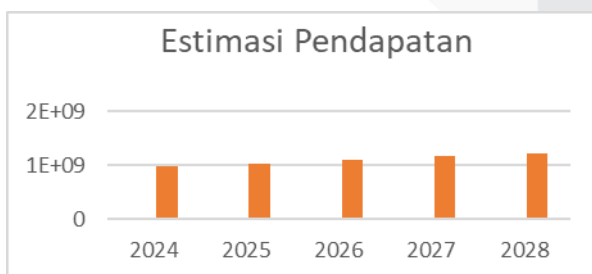
Pada Warung Bunda cabang Kota Bogor didapatkan hasil waktu proses produksi dimulai dari persiapan hingga pelayanan ke konsumen memakan waktu selama 605 menit dalam satu hari. Maka, dari total waktu proses produksitersebut jumlah tenaga kerja yang dibutuhkan oleh Warung Bunda cabang Kota Bogor sebanyak dua orang tenaga kerja. Namun, Warung Bunda ingin menambahkan empat orang tenaga kerja untuk di bagian juru masak dan pelayanan agar proses memasak dan melayani konsumen dapat dilakukan secara optimal. Sehingga, jumlah tenaga kerja yang dibutuhkan oleh Warung Bunda yaitu sebanyak enam orang yaitu dua orang kasir, dua orang juru masak dan dua orang pelayan.

Dalam penentuan lokasi usaha Warung Bunda cabang Kota Bogor ini juga mempertimbangkan beberapa faktor yaitu harga sewa tempat dan jarak lokasi usaha dengan *supplier*. Dalam proses perhitungan *factor rating*, diperlukan adanya pembobotan pada faktor – faktor yang akan berpengaruh pada penentuan lokasi usaha. Pembobotan untuk harga sewa tempat yaitu sebesar 0,6 dan untuk jarak lokasi usaha dengan *supplier* yaitu sebesar 0,4. Maka, setelah dilakukan perhitungan lokasi yang terpilih untuk Warung Bunda cabang Kota Bogor adalah lokasi 2 dengan nilai bobot penilaian tertinggi yaitu 100 dan beralamat di Jl. Pajajaran Indah V No. 10, Baranangsiang, Kec. Bogor Timur, Kota Bogor, Jawa Barat 16413.

Penentuan mesin dan fasilitas serta peralatan ini sangat erpengaruh dalam proses berjalannya sebuah usaha. Jika dalam penentuan mesin dan fasilitas serta peralatan terdapat kesalahan maka usaha yang akan dijalankan akan mengalami kendala bahkan usaha tersebut dapat gagal pula. Keseluruhan mesin dan fasilitas serta peralatan yang dibutuhkan oleh Warung Bunda cabang Kota Bogor merupakan barang baru dan tidak ada pengurangan nilai dari investasi sebelumnya.

C. Analisis Aspek Finansial

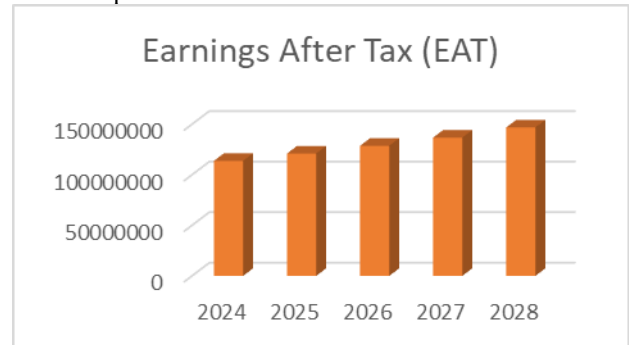
Perhitungan estimasi pendapatan ini ditentukan berdasarkan harga jual menu per porsi, bobot proyeksi dan hasil penjualan per menu makanan per bulan. Sehingga, didapatkan hasil perhitungan estimasi pendapatan yang telah disesuaikan dengan kondisi inflasi Kota Bogor sebesar 5.96% (Badan Pusat Statistik Kota Bogor, 2023).



GAMBAR 1.
Estimasi Pendapatan

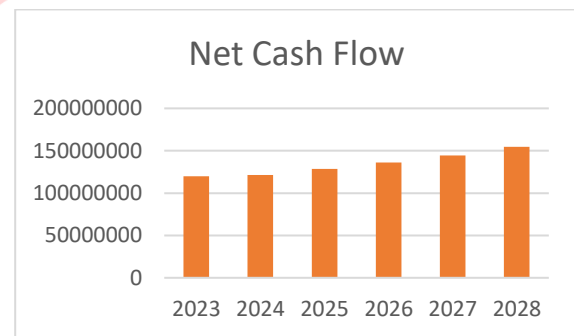
Pada proyeksi laporan laba rugi ini akan memperlihatkan bagaimana kondisi usaha tersebut, apakah mengalami kerugian atau tidak. Berikut ini merupakan grafik yang didapatkan setelah dilakukannya pemotongan pajak dari laba

kotor pada Warung Bunda cabang Kota Bogor selama lima tahun kedepan:



GAMBAR 2.
EAT

Pada penelitian ini proyeksi laporan arus kas dibuat untuk menunjukkan besarnya jumlah kas masuk dan jumlah kas keluar serta jumlah kas bersih yang dimiliki oleh usaha tersebut. Berikut ini merupakan grafik dari jumlah kas bersih atau *net cash flow* yang dimiliki oleh Warung Bunda cabang Kota Bogor:



GAMBAR 3.
Net Cash Flow

Berdasarkan gambar grafik jumlah kas bersih atau *net cash flow* dari Warung Bunda cabang Kota Bogor dapat dilihat bahwa usaha tersebut mengalami peningkatan jumlah kas bersih di setiap tahunnya.

D. Analisis Kelayakan

Pada penelitian ini nilai dari *Net Present Value* (NPV) diperhitungkan dengan melihat selisih dari jumlah kas masuk dan jumlah kass keluar dan dengan mempertimbangkan pula tingkat pengembalian minimum. Setelah berhasil dilakukan perhitungan didapatkan hasil *Net Present Value* (NPV) sebesar Rp186.629.239, yang memiliki arti bahwa rencana pembukaan Warung Bunda cabang Kota Bogor dapat dinyatakan layak dan dapat dijalankan.

Setelah mendapatkan hasil nilai *Net Present Value* (NPV) untuk menentukan kelayakan dari suatu usaha dibutuhkan pula perhitungan *Internal Rate of Return* (IRR) yang didapatkan hasil untuk *Internal Rate of Return* (IRR) adalah sebesar 41% dan dapat diberikan keputusan investasi diterima.

Perhitungan *Pay Back Period* (PBP) pada penelitian ini dibutuhkan untuk membantu pemilik usaha mengetahui titik pengembalian modal awal atau investasi. Melalui perhitungan yang telah dilakukana didapatkan hasil *Pay Back Period* (PBP) atau titik pengembalian modal awal atau

investasi yaitu selama 2 tahun 7 bulan, yang memiliki arti bahwa rencana pembukaan Warung Bunda cabang Kota Bogor dapat dinyatakan layak dan dapat dijalankan.

E. Analisis Sensitivitas Kenaikan Biaya Bahan Baku

Analisis sensitivitas ini dilakukan dengan cara melihat potensi harga bahan baku jika terjadi peningkatan biaya. Pada penelitian ini kenaikan yang terjadi yaitu dari 14% ke 15%, dan nilai Net Present Value (NPV) menjadi -Rp19,990,687 dimana nilai tersebut bernilai negatif, yang memiliki arti bahwa investasi tidak diterima. Selanjutnya, dilakukan perhitungan interpolasi dan didapatkan hasil sebesar 14,9%, yang dapat diartikan bahwa peningkatan biaya bahan baku sebesar 14,9% sangat berpengaruh untuk kelayakan pembukaan usaha Warung Bunda di Kota Bogor.

F. Analisis Sensitivitas Penurunan Harga Jual Produk

Analisis sensitivitas selanjutnya dilakukan dengan cara melihat potensi jika harga jual produk mengalami penurunan harga. Pada penelitian ini penurunan yang terjadi yaitu dari 8% ke 9% dan nilai Net Present Value (NPV) menjadi -Rp21,262,069 dimana nilai tersebut bernilai negatif, yang memiliki arti bahwa investasi tidak diterima. Selanjutnya, dilakukan perhitungan interpolasi dan didapatkan hasil sebesar 8,9%, yang dapat diartikan bahwa penurunan harga jual sebesar 8,9% sangat berpengaruh untuk kelayakan pembukaan usaha Warung Bunda di Kota Bogor.

V. KESIMPULAN

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan pada Warung Bunda, pada penelitian ini menghasilkan beberapa kesimpulan, yaitu pasar tersedia sebesar 89% dari jumlah pasar potensial dengan jumlah pasar tersedia sebesar 949.266 dan jumlah pasar sasaran sebesar 0,13 yang telah ditetapkan oleh pemilik usaha dimana angka tersebut diambil dari total pasar tersedia.

Berdasarkan hasil penelitian pada aspek teknis didapatkan bahwa untuk pembukaan Warung Bunda cabang Kota Bogor dengan biaya sewa Rp50.000.000 untuk satu tahun. Selain itu, dapat diketahui pula untuk jumlah tenaga kerja yang dibutuhkan adalah sebanyak enam orang. Pada aspek finansial terdapat beberapa komponen di dalamnya yaitu biaya investasi, biaya produksi dan operasional, kebutuhan dana, harga jual produk, estimasi pendapatan, proyeksi laporan laba rugi, proyeksi arus kas dan proyeksi neraca.

Komponen tersebut berlaku untuk membantu menyelesaikan dalam menentukan kelayakan pembukaan cabang Warung Bunda cabang Kota Bogor.

Penentuan kelayakan pada penelitian ini menggunakan tiga metode perhitungan yaitu *Net Present Value* (NPV), *Internal Rate of Return* (IRR) dan *Pay Back Period* (PBP). Pada penelitian ini juga dilakukan analisis sensitivitas dengan perhitungan sensitivitas kenaikan harga bahan baku didapatkan hasil sebesar 14,9%. Hasil tersebut diartikan dimana kenaikan harga bahan baku sebesar 14,9% tersebut sangat berpengaruh terhadap kelayakan usaha Warung Bunda cabang Kota Bogor.

REFERENSI

- [1] F. N. Baiti, E. P. Widyawati, A. Farhah, dan ..., "Analisis Strategi Pengembangan Umkm Pada Usaha Roti Anget Di Kabupaten Bogor," *J. Ekon.*, vol. 1, no. 1, 2023.
- [2] J. Orlando dan L. Harjati, "PENGARUH ATRIBUT PRODUK DAN HARGA TERHADAP KEPUASAN KONSUMEN DI RUMAH MAKAN AA RAFFI FRIED CHICKEN SINDANGBARANG BOGOR Jovian," *J. Account. Manag. Innov.*, vol. 6, no. 1, hal. 49–66, 2022.
- [3] BPS, "Banyaknya Rumah Makan/Restoran Menurut Kabupaten/Kota di Provinsi Jawa Barat, 2019," *Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Barat*, 2022. <https://jabar.bps.go.id/statistable/2022/07/13/647/banyaknya-rumah-makan-restoran-menurut-kabupaten-kota-di-provinsi-jawa-barat-2019.html>.
- [4] Open Data Jabar, "Jumlah Restoran Berdasarkan Kabupaten/Kota di Jawa Barat," *OPEN DATA JABAR*, 2023. <https://opendata.jabarprov.go.id/id/dataset/jumlah-restoran-berdasarkan-kabupatenkota-di-jawa-barat>.
- [5] P. wahyuni Arnold, P. Nainggolan, dan Darwin Damanik, "Analisis Kelayakan Usaha dan Strategi Pengembangan Industri Kecil Tempe di Kelurahan Setia Negara Kecamatan Siantar Sitalasari," *J. Ekuilnomi*, vol. 2, no. 1, hal. 29–39, 2020, doi: 10.36985/ekuilnomi.v2i1.349.