

ABSTRAK

Bisnis kuliner, terutama yang melibatkan makanan dan minuman, telah mengalami pertumbuhan pesat seiring dengan meningkatnya kesejahteraan dan kesibukan masyarakat. Kebutuhan akan makanan yang praktis, baik dalam penyajian maupun konsumsinya, mendorong berkembangnya bisnis kuliner. OnTime, sebuah usaha minuman dan makanan olahan siap jadi, didirikan pada tahun 2021 di Kabupaten Grobogan, Jawa Tengah. OnTime menyediakan berbagai minuman berbasis susu, teh, sereal, serta *snack* ringan seperti basreng, cireng, dan *potato wedges*. Penelitian ini menganalisis kelayakan aspek pasar, teknis, finansial, dan sensitivitas kelayakan pembukaan gerai *dine-in* untuk usaha OnTime di Kabupaten Grobogan, Jawa Tengah. Metode yang digunakan dalam penelitian ini meliputi analisis aspek pasar, teknis, finansial, serta kelayakan usaha dengan menggunakan tiga metode: *Net Present Value* (NPV), *Internal Rate of Return* (IRR), dan *Payback Period* (PBP). Hasil penelitian menunjukkan bahwa pasar potensial terdiri dari 858.729 jiwa dengan pasar tersedia sebesar 824.380 jiwa dan pasar sasaran sebesar 0,6%. Aspek teknis menunjukkan kebutuhan tenaga kerja sebanyak 6 orang dengan jam kerja 7 jam per hari dan upah Rp1.500.000 per bulan, serta lokasi gerai *dine-in* yang direncanakan di Jalan Harjuna II no 4, Kecamatan Purwodadi, Kabupaten Grobogan. Dari segi finansial, total investasi yang dibutuhkan adalah Rp144.540.802, yang bersumber sepenuhnya dari modal pribadi pemilik usaha. Kelayakan usaha ditinjau dari metode NPV, IRR, dan PBP menunjukkan hasil yang layak dengan NPV sebesar Rp224.292.059, IRR 62,16%, dan PBP selama 2,02 tahun. Namun, analisis sensitivitas menunjukkan bahwa kenaikan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, serta penurunan permintaan produk dapat mempengaruhi kelayakan investasi.

Kata kunci: analisis kelayakan, gerai dine-in, OnTime, Kabupaten Grobogan, analisis sensitivitas.