

BAB I

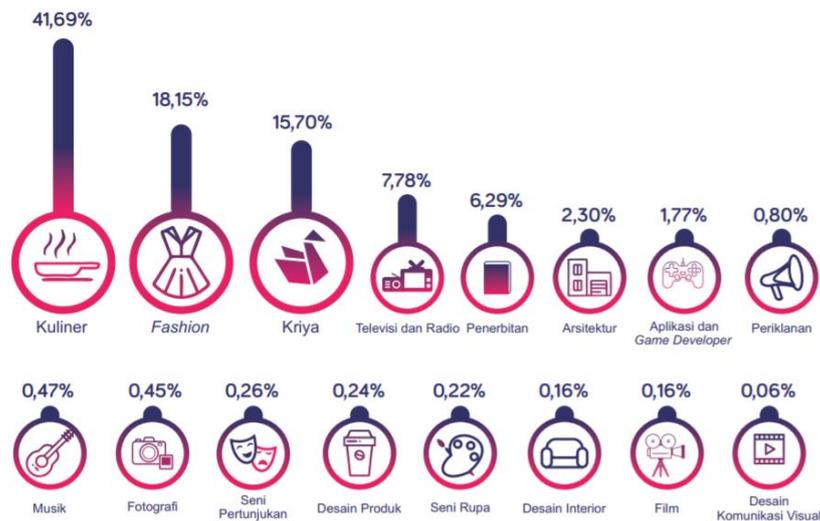
PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Pada era global seperti sekarang ini persaingan industri semakin ketat. Salah satu cara bertahan adalah dengan menciptakan lapangan kerja sendiri seperti membangun Usaha Kecil Menengah (UKM). Dalam rangka meningkatkan pendapatan diperlukan usaha-usaha yang bersifat inovatif, kreatif, penuh perhitungan dan menawarkan konsep yang beda diantara usaha yang sejenisnya.

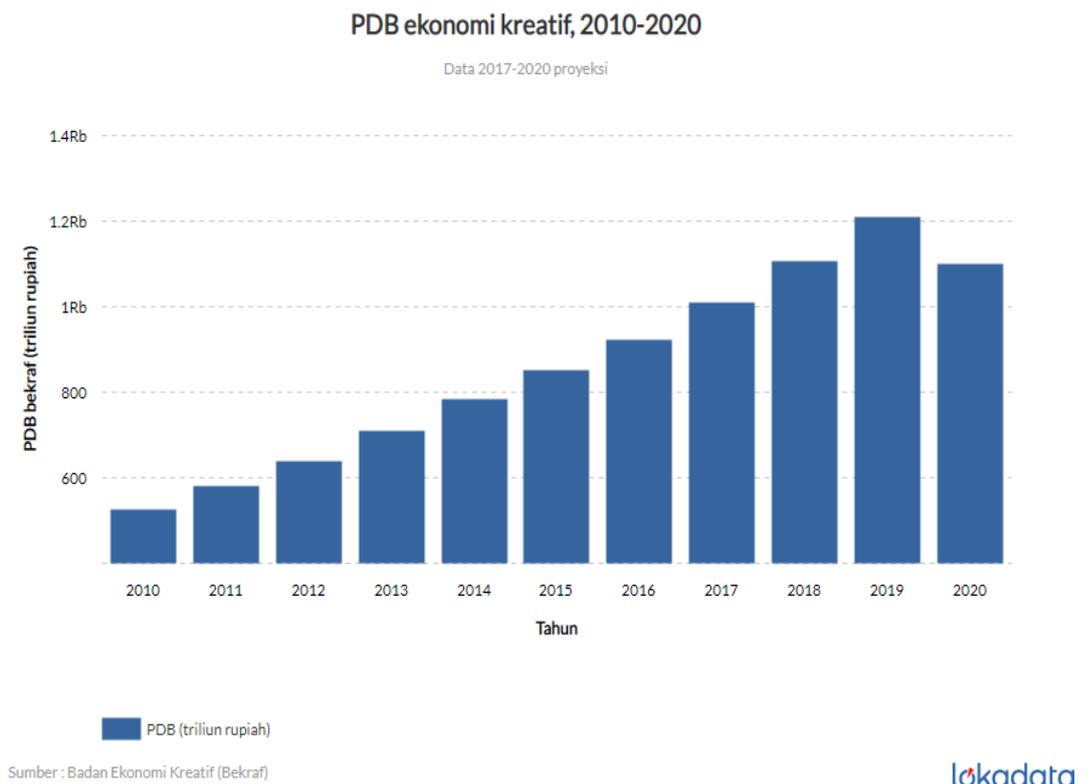
Usaha Kecil Menengah (UKM) mulai menjadi alternatif yang baik bagi masyarakat. Terbukti banyak sekali usaha-usaha kecil yang sukses dan beromset hingga puluhan juta rupiah. Salah satu yang bisa menjadi pilihan usaha adalah usaha dibidang industri kuliner. Industri kuliner merupakan salah satu industri yang memberikan kontribusi cukup besar dari total pendapatan sektor pariwisata dan ekonomi kreatif. Industri kuliner mempunyai potensi yang sangat kuat untuk berkembang, oleh karena itu pemerintah akan mendukung sub sektor kuliner tersebut (Bekraf, 2020)

Kontribusi PDB Ekonomi Kreatif menurut subsektor



Gambar 1. 1 Grafis Kontribusi Sektor Pariwisata & Ekonomi Kreatif (2020)

Berdasarkan data Gambar 1. 1 Grafis Kontribusi Sektor Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (2016) tersebut didominasi oleh tiga subsektor, yaitu sektor kuliner sebesar 41,69% atau sekitar Rp 382 triliun , sektor *fashion* sebesar 18,15% atau sekitar Rp166 triliun dan sektor kriya sebesar 15,70% atau sekitar Rp 142 triliun.



Gambar 1. 2 Kontribusi Industri Ekonomi Kreatif PDB 2010-2020

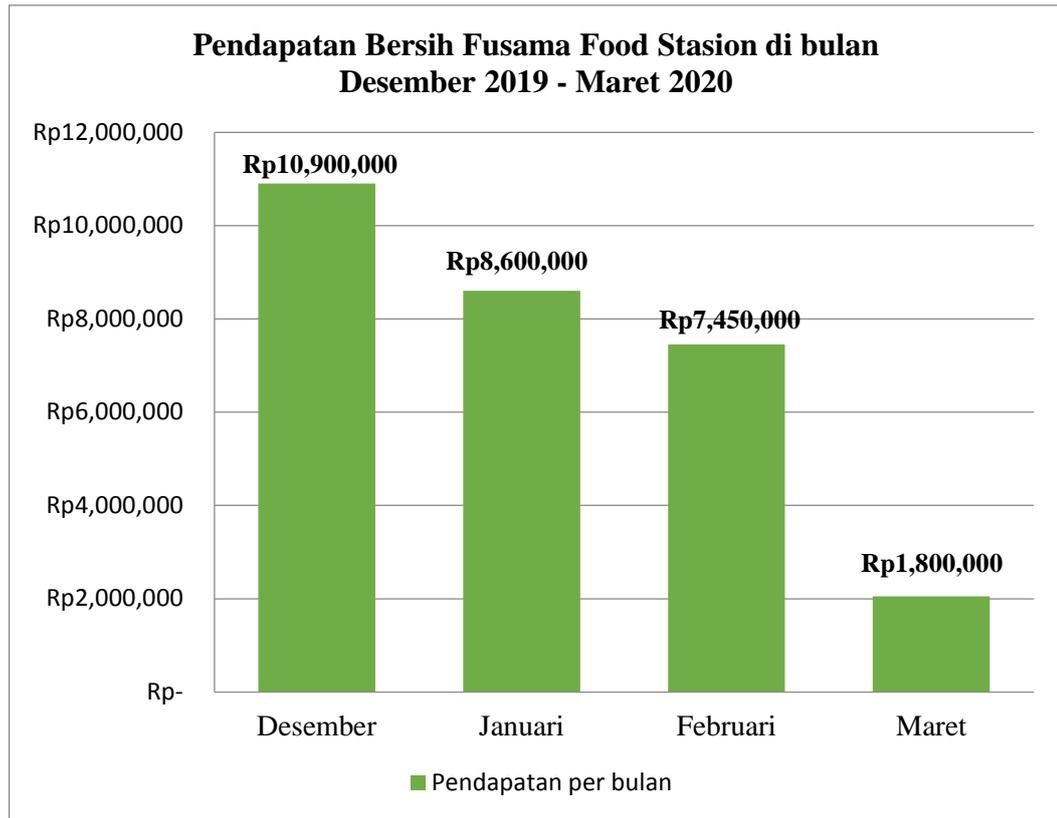
Berdasarkan Gambar 1. 2 Statistik Kontribusi Industri Ekonomi Kreatif PDB 2010-2020. Pada tahun 2018, kontribusi ekonomi kreatif terhadap PDB Indonesia sudah mencapai angka Rp 1.000 triliun Sedangkan Pada tahun 2020-2021 industri ekonomi kreatif juga diperkirakan akan tumbuh dan memberikan kontribusi terhadap PDB Indonesia dengan estimasi angka mencapai Rp 1.100 triliun. Hal ini membuktikan bahwa ekonomi kreatif memiliki potensi untuk berkembang di masa mendatang.

Pada ekonomi kreatif Indonesia tersebut memiliki 16 sektor industri kreatif, dimana sektor industri kuliner merupakan penyumbang terbesar didalam ekonomi masyarakat. Hal tersebut, dikarenakan kuliner merupakan kebutuhan dasar dan utama yang dimiliki oleh masyarakat Indonesia. Oleh karena itu, industri makanan selalu dapat memberikan kontribusi besar terhadap PDB, walaupun apabila dilihat dari rata-rata pertumbuhan Nilai Tambah Bruto (NTB) industri kuliner masih dibawah industri ekonomi kreatif lainnya (Bekraf, 2020). Oleh sebab itu, dengan adanya Usaha Kecil Menengah (UKM) di bidang kuliner sangat membantu meningkatnya ekonomi kreatif di Indonesia. Hal tersebut juga akan menciptakan lapangan kerja yang tersedia dan akan menekan data pengangguran di Indonesia.



Gambar 1. 3 Logo Fusama *Food Stasion*

Fusama *Food Stasion* adalah usaha Kuliner Makanan yang berdiri sejak Bulan Agustus 2017 yang terletak di Daerah Kantin Asrama putri Telkom University Bandung, Jawa Barat. Hanya saja usaha ini pemasaran masih dalam lingkup Kantin asrama saja sehingga pelanggan hanya dapat membeli di tempatnya langsung.



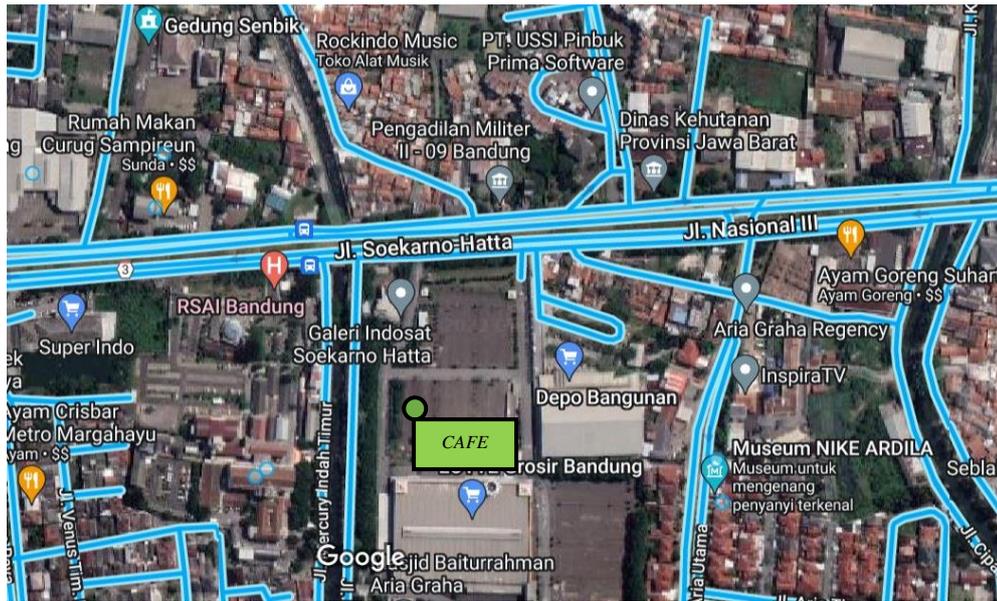
Gambar 1. 4 Data Pendapatan bersih per bulan di Fusama *Food Stasion*

Berdasarkan data pada Gambar 1. 4 Data pendapatan bersih per bulan di Fusama *Food Stasion*. Pendapatan bersih dari bulan Desember 2019 sebesar Rp 10.900.000 , pada bulan Januari 2020 sebesar Rp 8.600.000 , pada bulan februari 2020 sebesar Rp 7.450.000 , dan terjadinya penurun signifikan pada bulan Maret sebesar Rp 1.800.000 , semenjak diberlakukannya masa darurat Pembelajaran Jarak Jauh (PJJ) pada tanggal 16 maret 2020 . Dari data tersebut pendapatan bersih dari bulan Desember 2019 – Maret 2020 mengalami penurun. Hal tersebut, karena Dampak dari Jumlah pembeli pada Fusama *Food Stasion* yang tiap bulan selalu menurun atau berkurang. Berikut data Jumlah pembelian/nota pada tabel di bawah ini.

Tabel 1. 1 Tabel Jumlah Pembeli/Nota pada Fusama *Food Stasion*

No	Bulan	Jumlah Pembeli per-bulan	Jumlah pembeli per-hari
1	Desember 2019	1962 Pembeli/Nota	98 Pembeli/Nota
2	Januari 2020	1580 pembeli/Nota	79 Pembeli/Nota
3	Februari 2020	1394 Pembeli/Nota	70 Pembeli/Nota
4	Maret 2020	476 Pembeli/ Nota	24 Pembeli/Nota

Pada Tabel 1.1 jumlah pembeli/ nota menunjukkan penurunan secara terus-menerus setiap bulannya pada Bulan Desember 2019 - Maret 2020 yang berdampak pada pendapatan pada Fusama *Food Stasion*. Hal tersebut, terjadi karena Dampak dari munculnya virus COVID-19 yang menyebar kesemua Negara termasuk Indonesia pada awal tahun 2020 yang membuat usaha kuliner makanan tersebut tidak hanya mengalami penurunan pendapatan tapi sampai tidak memiliki pendapatannya lagi dari bulan Mei 2020 hingga sekarang. Hal tersebut disebabkan oleh pemberlakuan dari pemerintah yaitu masa darurat Pembelajaran Jarak Jauh (PJJ) pada tanggal 16 maret 2020 sampai sekarang di awal tahun 2022. Sehingga, pemilik ingin melakukan pembaharuan terhadap bisnis kulinernya agar dapat berjualan lagi sehingga dapat memiliki pendapatan dan stabil tiap bulannya.



Gambar 1. 5 Lokasi berdasarkan Google maps

Lokasi (titik hijau lingkaran pada gambar) yang terpilih untuk menjalankan bisnis kuliner ini harus startegis, agar terus berjalan dan memiliki pendapatan tiap bulannya. Pemilihan tempat area kerja menjadi pilihan yang tepat agar usaha kuliner tersebut memiliki konsumen atau pasarnya dalam menjalankan usaha kuliner. Salah satunya di daerah tempat kerja di PT. Depo bangunan dan Lotte Mart yang terletak di Daerah Soekarno Hatta, lebih tepatnya berada di kecamatan Rancari yang dimana diseborang jalan tersebut terdapat beberapa kios yang tersedia dan beberapa warung yang menyediakan kebutuhan pokok dan juga tempat makan seperti Restoran bakso tahu imam bonjol, Warung nasi “Special” dan Rumah makan Nasi padang Aulia yang selalu dikunjungi oleh masyarakat setempat dan juga karyawan- karyawan perusahaan tersebut.

Inovasi yang dikembangkan yaitu pengembangan usaha kuliner makanan ini menjadi bentuk Cafe menjadi pertimbangan, karena lokasi di daerah tempat para pekerja karyawan. Oleh sebab itu, pengembangan bisnis menjadi bentuk cafe adalah tujuan dari penelitian ini.

Konsep yang dikembangkan pada cafe ini, yaitu menu makanan yang sama yang dijual Fusama Food Stasion yaitu Ayam geprek dan nasi dengan beberapa bumbu andalannya yaitu untuk sambal mercon, matah, dan daun jeruk dan untuk saus Barbeque dan Hot Spicy dan terdapat juga minuman seperti Thaitea dan Greentea akan ditambahkan menu minuman seperti cafe pada umumnya yaitu kopi, latte, teh dengan berbagai pilihan rasa yang dapat dipilih sesuai keinginan konsumen.

Dalam inovasi baru yang dikembangkan, analisis kelayakan dari suatu usaha diperlukan. Hal ini dilakukan untuk menghindari keterlanjuran penanaman modal yang ternyata tidak menguntungkan. Dengan memperhatikan perancangan bisnis maka kita dapat menentukan jenis usaha yang akan kita kerjakan layak atau tidaknya untuk didirikan, dengan demikian resiko kegagalan dapat ditekan seminimal mungkin sehingga keuntungan yang dihasilkan semakin besar.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan penelitian terkait yang telah dijelaskan sebelumnya, untuk dapat mengetahui layak atau tidaknya suatu usaha atau bisnis kuliner dapat dirumuskan adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana analisis kelayakan bisnis pengembangan usaha kuliner makanan Cafe Fusama *Food Stasion* dari aspek pasar?
2. Bagaimana analisis kelayakan bisnis pengembangan usaha kuliner makanan Cafe Fusama *Food Stasion* dari aspek teknis?
3. Bagaimana analisis kelayakan bisnis pengembangan usaha kuliner makanan Cafe Fusama *Food Stasion* dari dari aspek finansial?
4. Bagaimana tingkat sensitivitas dan tingkat risiko yang ada dalam pengembangan usaha kuliner makanan Cafe Fusama *Food Stasion*?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan identifikasi perumusan masalah yang ada, maka tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengukur besarnya permintaan pasar dari usaha pengembangan kuliner makanan Cafe Fusama *Food Stasion* pada aspek pasar.
2. Merancang aspek teknis dan operational dari usaha pengembangan kuliner makanan Cafe Fusama *Food Stasion* pada aspek teknis.
3. Mengukur kelayakan finansial dari usaha pengembangan kuliner makanan Cafe Fusama *Food Stasion*.
4. Mengukur tingkat sensitivitas dan tingkat risiko bisnis dari usaha pengembangan kuliner makanan Cafe Fusama *Food Stasion*.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang akan didapatkan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Sebagai informasi untuk dijadikan bahan pertimbangan pengambilan keputusan dalam pengembangan usaha kuliner di Fusama *Food Stasion*.
2. Sebagai informasi acuan untuk dijadikan bahan pertimbangan dalam melakukan perluasan usaha kuliner di Fusama *Food Stasion*.

1.5 Batasan Penelitian

Adapun batasan dalam penelitian kali ini dari studi kelayakan usaha adalah sebagai berikut:

1. Penelitian ini dilakukan di Kecamatan Rancasari Kota Bandung, Jawa Barat.
2. Kondisi ekonomi dianggap normal dan stabil selama periode analisis.
3. Tingkat suku bunga dianggap tidak mengalami perubahan selama periode analisis.
4. Asumsi, variabel, dan parameter dari penelitian berupa data hasil survei.

1.6 Sistematika Penulisan

BAB I PENDAHULUAN

Pada bab ini berisi uraian mengenai latar belakang dilakukannya penelitian, perumusan masalah, tujuan penelitian, batasan penelitian, manfaat penelitian dan sistematika penulisan.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Pada bab ini terdapat dasar teori dan uraian konsep secara umum yang mendukung dalam pemecahan masalah yang berhubungan dengan analisis studi kelayakan. Tujuan dari bab ini adalah untuk membentuk kerangka berpikir dan landasan teori yang digunakan dalam pelaksanaan penelitian dan perancangan hasil akhir dan menyediakan pengetahuan singkat mengenai teori dan literature sebagai dasar dari analisis penelitian.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Merupakan bagian yang menguraikan tahapan dalam memecahkan masalah yang digunakan untuk menyelesaikan penelitian sesuai dengan tujuan penelitian.

BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

Bab ini berisikan seluruh data dan perhitungan beserta prosesnya yang diperlukan dalam penelitian ini.

BAB V ANALISIS

Bab ini berisikan mengenai hasil dari analisis yang dilakukan dan pembahasan dari hasil pengolahan data.

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

Merupakan akhir dari penelitian yang berisi uraian dan penjelasan kesimpulan dari seluruh tahapan dan proses penelitian yang telah dilakukan dan saran untuk penelitian yang lebih baik.