

## ABSTRAK

Beberapa tahun terakhir bisnis kuliner semakin marak di kota Bandung. Salah satu jenis makanan yang terkenal adalah mie. Makanan ini selain digemari oleh penduduk setempat makanan ini juga digemari wisatawan luar kota yang berkunjung ke kota Bandung. Salah satu kedai mie yang terdapat di kota Bandung adalah mie NN yang sudah berdiri selama satu tahun yang beralamat di Jalan Terusan Babakan Jeruk I/109. Namun, kontrak kedai mie tersebut telah habis dan berencana akan mengontrak di *foodcourt* Premier Plaza lantai 4 yang berlokasi di jalan Cihampelas no 129. Pemilik berharap dengan memindahkan lokasi bisnis ke lokasi tersebut akan mendapat prospek yang lebih cerah.

Studi kelayakan bisnis dilakukan untuk melihat apakah bisnis ini layak diinvestasikan. Studi kelayakan bisnis dilakukan berdasarkan empat aspek yaitu: aspek pasar, aspek teknis, aspek hukum dan aspek finansial yang masing – masing dianalisis secara bertahap. Kelayakan bisnis akan terjadi apabila hasil analisis dari seluruh aspek dirasakan layak sehingga bisnis ini akan memberikan keuntungan bagi pemilik. Data yang dikumpulkan berupa data primer dan sekunder dari setiap aspek akan diolah dan dianalisis. Pada aspek pasar didapatkan data primer antara lain: atribut responden, karakteristik konsumen, segmen Premier Plaza Cihampelas, segmen *foodcourt*, pemilihan *food tenant* dan menu favorit. Data sekunder didapatkan jumlah tenaga kerja dan deskripsi jabatan, Jumlah pengunjung yang datang setiap harinya ke Premier Plaza dan seluruh pesaing yang ada di *foodcourt* Premier Plaza Cihampelas. Pada aspek teknis data primer yang didapat adalah bahan – bahan masakan, peralatan dan *furniture, supplier, Lay – out*, tenaga kerja dan job – desk. Data sekunder yang didapat adalah harga dari *furniture* dan peralatan. Pada aspek hukum dan pada aspek finansial semua data yang didapat adalah data sekunder.

Berdasarkan analisis pasar bisnis ini ternyata pasar cukup menjanjikan dimana pangsa pasar yang akan dirasakan cukup memadai atau sesuai keinginan pemilik/investor. Pangsa pasar yang akan didapat diramalkan sebesar 9,76% dari seluruh pengunjung *foodcourt* Premier Plaza (1500 orang).

Berdasarkan analisis teknik bisnis diperoleh kesimpulan bahwa seluruh peralatan dan bahan – bahan dapat diperoleh untuk memenuhi peramalan permintaan yang ada pada analisis aspek pasar.

Berdasarkan analisis aspek legal bisnis ini dapat dijalankan karena seluruh peraturan yang terkait dengan bisnis tersebut dapat disanggupi oleh pelaku bisnis.

Berdasarkan analisis aspek finansial maka bisnis diperoleh perhitungan ukuran kelayakan bisnis yaitu *NPV (Net Present Value)* yang dihasilkan adalah positif sebesar Rp 35.524.856, berdasarkan *IRR (Internal Rate of Return)* perbulan adalah sebesar 14,125% ( $MARR = 1.983\%$ ), sedangkan titik balik investasi *PP (Payback Period)* terjadi pada 5 bulan 18 hari (umur bisnis = 12 bulan).

Berdasarkan studi kelayakan bisnis yang dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa bisnis “mie” ini adalah layak dan siap dilaksanakan.

## DAFTAR ISI

COVER .....	i
LEMBAR PENGESAHAN .....	ii
LEMBAR PERNYATAAN HASIL KARYA PRIBADI .....	iii
ABSTRAK .....	iv
KATA PENGANTAR DAN UCAPAN TERIMA KASIH .....	v
DAFTAR ISI .....	vii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR .....	xi
DAFTAR LAMPIRAN .....	xii
BAB 1 PENDAHULUAN .....	
1.1. Latar Belakang Masalah .....	1-1
1.2. Identifikasi Masalah .....	1-2
1.3. Pembatasan Masalah .....	1-2
1.4. Perumusan Masalah.....	1-2
1.5. Tujuan Penelitian.....	1-3
1.6. Sistematika Penulisan.....	1-3
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA .....	
2.1. Teori metode penelitian bisnis .....	2-1
2.1.1. Konsep dasar penelitian bisnis .....	2-1
2.1.1.1 Data.....	2-1
2.1.1.2. Jenis – jenis penelitian .....	2-2
2.1.2.2. Pengertian dan ruang lingkup penelitian bisnis .....	2-3
2.1.2. Populasi dan sampel .....	2-4
2.1.2.1 Populasi.....	2-4
2.1.2.2. Sampel .....	2-4
2.1.2.3. Teknik Sampling.....	2-4
2.1.3. Skala dan instrument dan penelitian .....	2-5
2.1.4. Teknik Pengumpulan Data .....	2-7

2.1.4.1 Kuisisioner dan angket .....	2-7
2.1.5. Membuat judul penelitian .....	2-10
2.1.6. Menyusun rancangan penelitian .....	2-11
2.1.7. Prosedur penelitian .....	2-14
2.2. Studi kelayakan bisnis .....	2-14
2.2.1. Aspek Pasar .....	2-15
2.2.1.1. Pengertian Pasar .....	2-15
2.2.1.2. Bentuk pasar .....	2-15
2.2.1.3 Mengukur dan meramal permintaan .....	2-15
2.2.1.4 Desain strategi pemasaran .....	2-16
2.2.1.5 Pengembangan program pemasaran .....	2-16
2.2.2. Aspek Teknis .....	2-16
2.2.2.1 Perencanaan tata letak pabrik .....	2-16
2.2.2.2 Peta proses operasi .....	2-17
2.2.3. Aspek finansial .....	2-17
2.2.3.1 Kebutuhan dana dan sumbernya .....	2-17
2.2.3.2 Laporan keuangan .....	2-18
2.2.3.3 Penilaian dan pemilihan investasi .....	2-18
2.2.4 Aspek legal .....	2-21
2.2.4.1 Bentuk badan usaha .....	2-22

### BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN .....

3.1. Flow chart .....	3-1
3.2. Penjelasan flow chart .....	3-3

### BAB 4 PENGUMPULAN DATA .....

4.1. Sejarah Singkat Perusahaan .....	4-1
4.2. Jenis Data yang Diperlukan .....	4-2
4.3. Sumber data .....	4-4
4.4. Hasil pengumpulan data .....	4-5
4.4.1. Aspek pasar .....	4-5

4.4.2. Aspek teknis .....	4-9
4.4.4. Aspek hukum .....	4-15
4.4.5. Aspek finansial.....	4-15
<b>BAB 5 PENGOLAHAN DATA DAN ANALISIS .....</b>	
5.1. Pengolahan data dan analisa .....	5-1
5.1.1. Pengolahan data aspek pasar .....	5-1
5.1.2. Analisis aspek pasar.....	5-4
5.2.1. Pengolahan data aspek teknis.....	5-18
5.2.2. Analisa aspek teknis .....	5-23
5.3.1. Pengolahan data aspek hukum .....	5-24
5.3.2. Analisa aspek hukum.....	5-24
5.4.1. Pengolahan aspek finansial .....	5-24
5.4.2. Analisa aspek finansial .....	5-34
<b>BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	
6.1. Kesimpulan .....	6-1
6.2. Saran .....	6-4
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>xiii</b>
<b>LAMPIRAN I .....</b>	<b>xiv</b>
<b>LAMPIRAN II.....</b>	<b>xv</b>
<b>LAMPIRAN III .....</b>	<b>xvi</b>
<b>LAMPIRAN IV .....</b>	<b>xvii</b>
<b>LAMPIRAN V.....</b>	<b>xviii</b>
<b>LAMPIRAN VI.....</b>	<b>xix</b>
<b>KOMENTAR DOSEN PENGUJI .....</b>	<b>xx</b>
<b>DATA PENULIS .....</b>	<b>xxi</b>

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Judul</b>	<b>Halaman</b>
4.1	Jumlah pengunjung	IV – 4
4.2	Pemilihan <i>tenant</i> pada <i>foodcourt</i>	IV – 8
4.3	Pemilihan menu pada Mie NN	IV – 8
4.4	Bahan masakan dan harga bahan (kg) dari setiap menu	IV – 9
4.5	Bumbu – bumbu dan biaya bumbu setiap menu	IV – 11
4.6	Bahan – bahan dan biaya bahan (porsi) setiap menu	IV – 12
4.7	Harga – harga dari setiap peralatan	IV – 15
5.1	Validitas variabel	V – 1
5.2	<i>Market – share</i>	V – 2
5.3	Pemilihan menu	V – 3
5.4	Pendapatan dalam satu bulan	V – 5
5.5	Present value dari setiap periode	V – 36
5.6	Prosentase penjualan. Ongkos variable jumlah penj.	V – 38
5.7	BEP dari tiap menu dalam satu bulan	V – 39
6.1	Peramalan penjualan rata – rata perhari	VI – 1

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>	<b>Judul</b>	<b>Halaman</b>
4.1	Bagan Lay – out tenant	V – 18

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran</b>	<b>Judul</b>	<b>Halaman</b>
1	Validasi Content	L1 – 1
2	Kuisisioner	L1 – 4
3	Hasil kuisisioner	L1 – 7
4	Hasil SPSS	L1 – 12
5	Denah lantai tiga	L2 – 1
6	Peta proses operasi	L2 – 2
7	Perjanjian sewa menyewa	L3 – 1
8	SEK – 046/PP-SPY/IV – 2006	L3 – 7
9	SEK - ..../PRY – Pen/VI – 2006	L3 – 11
10	PPRI 148 tahun 2000	L3 – 14
11	Tabel depresiasi	L4 – 1
12	Foto hotel	L5 – 1
13	Form seminar isi	L6 – 1