



INNOVATIVE: Journal Of Social Science Research

Volume 4 Nomor 5 Tahun 2024 Page 7039-7049

E-ISSN 2807-4238 and P-ISSN 2807-4246

Website: <https://j-innovative.org/index.php/Innovative>

## Analisis Kelayakan Pembukaan Mini Resto Kayoemanis di Kota Cilegon

Adhelia Dwi Octizara Velvia<sup>1✉</sup>, Endang Chumaidiyah<sup>2</sup>, Sinta Aryani<sup>3</sup>

Universitas Telkom

Email: [adheliadwi78@gmail.com](mailto:adheliadwi78@gmail.com)<sup>1✉</sup>

### Abstrak

Kayoemanis adalah salah satu usaha makanan yang bergerak di industri makanan dan minuman yang menjual makanan ringan seperti dimsum. Kayoemanis telah berdiri sejak 2021 dan berlokasi di Kota Cilegon. Kayoemanis masih memproduksi di rumah pemilik dan belum memiliki mini resto secara resmi, sehingga Kayoemanis berencana untuk melakukan pembukaan mini resto. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui permintaan pasar, rancangan teknis operasional, kelayakan finansial dan tingkat sensitivitas pembukaan mini resto Kayoemanis di Kota Cilegon. Tahapan dalam melaksanakan penelitian ini terdiri dari tahap pendahuluan, tahap pengumpulan data, tahap pengolahan data, tahap analisis, dan diakhiri oleh tahap kesimpulan dan saran. Berdasarkan perhitungan kelayakan pada aspek finansial, didapatkan NPV sebesar Rp248,023,814, IRR sebesar 54.43% dengan PBP selama 2.95 tahun. Selanjutnya dilakukan perhitungan analisis sensitivitas dengan kenaikan biaya bahan baku, penurunan harga jual, dan penurunan permintaan pasar. Pembukaan mini resto Kayoemanis sensitif terhadap kenaikan bahan baku sebesar 54.51%, penurunan harga jualan sebesar 26.30%, dan penurunan permintaan pasar sebesar 6.82% sehingga pembukaan mini resto Kayoemanis di Kota Cilegon dapat dikatakan layak.

Kata Kunci: *Kayoemanis, Analisis Kelayakan, Net Present Value, Interest Rate of Return, Payback Period, Analisis Sensitivitas*

## Abstract

Kayoemanis is a food business engaged in the food and beverage industry that sells snacks such as dimsum. Kayoemanis has been established since 2021 and is located in Cilegon City. Kayoemanis still produces at the owner's house and does not officially have a mini restaurant, so Kayoemanis plans to open a mini restaurant. This study aims to determine market demand, operational technical design, financial feasibility and sensitivity level of opening a Kayoemanis mini restaurant in Cilegon City. The stages in carrying out this research consist of the preliminary stage, data collection stage, data processing stage, analysis stage, and ending with the conclusion and suggestion stage. Based on the feasibility calculation in the financial aspect, the NPV was obtained of IDR 248,023,814, IRR of 54.43% with PBP for 2.95 years. Furthermore, a sensitivity analysis calculation was carried out with an increase in raw material costs, a decrease in selling prices, and a decrease in market demand. The opening of the Kayoemanis mini restaurant is sensitive to the increase in raw materials by 54.51%, the decrease in selling prices by 26.30%, and the decrease in market demand by 6.82% so that the opening of the Kayoemanis mini restaurant in Cilegon City can be said to be feasible.

Keywords: *Kayoemanis, Feasibility Analysis, Net Present Value, Interest Rate of Return, Payback Period, Sensitivity Analysis*

## PENDAHULUAN

Bisnis kuliner merupakan bisnis yang terus berkembang seiring berjalannya waktu dan menjanjikan untuk dijalankan karena makanan merupakan kebutuhan dasar manusia dan akan terus berkembang. Bisnis kuliner tidak hanya tentang memasak makanan yang memanjakan lidah kita juga tentang memahami peran pentingnya dalam ekonomi. Ribuan lapangan kerja tercipta melalui industri makanan, mulai dari koki dan pelayan hingga petani dan produsen makanan. Menurut Badan Pusat Statistik (BPS), PDB industri makanan dan minuman tumbuh menjadi 5,70% pada triwulan II tahun 2024. Kota Cilegon merupakan kota industri yang berada di Provinsi Banten, terdapat banyak industri yang berada di Kota Cilegon. Dengan banyaknya industri yang berada di Kota Cilegon maka pertumbuhan penduduk pun terus meningkat dengan seiring berjalannya waktu. Dengan meningkatnya jumlah penduduk, kebutuhan akan barang dan jasa pun semakin beragam, yang akan memengaruhi tingkat pengeluaran individu di Kota Cilegon.

Tabel 1. Rata-Rata Pengeluaran Per Kapita Sebulan Menurut Kelompok Komoditas

## Makanan di Kota Cilegon

Rata-rata Pengeluaran per Kapita Sebulan Menurut Kelompok Komoditas Makanan di Kota Cilegon (Rupiah)		
Komoditas Makanan	2022	2023
Padi-padian	Rp 61,327	Rp 68,591
Umbi-umbian	Rp 5,718	Rp 6,518
Ikan/udang/cumi/kerang	Rp 65,052	Rp 67,630
Daging	Rp 38,930	Rp 46,630
Telur dan Susu	Rp 37,816	Rp 38,690
Sayur-sayuran	Rp 53,341	Rp 58,831
Kacang-kacangan	Rp 15,121	Rp 15,432
Buah-buahan	Rp 36,099	Rp 36,473
Minyak dan Kelapa	Rp 22,534	Rp 17,928
Bahan Minuman	Rp 19,768	Rp 19,917
Bumbu-bumbuan	Rp 14,798	Rp 14,457
Konsumsi Lainnya	Rp 17,085	Rp 15,726
Makanan dan Minuman Jadi	Rp 294,181	Rp 346,234
Rokok	Rp 117,242	Rp 127,228
Jumlah	Rp 798,922	Rp 880,286

Berdasarkan table di atas, kelompok komoditas makanan dengan rata-rata pengeluaran per kapita terbanyak yaitu kelompok makanan dan minuman jadi selama dua tahun berturut-turut. Kelompok makanan dan minuman jadi terdiri dari makanan cepat saji, makanan olahan siap konsumsi, makanan ringan dan camilan cepat saji, makanan instan, produk roti dan kue, minuman siap konsumsi dan makanan tradisional siap konsumsi, oleh karena itu dimsum termasuk ke dalam kelompok makanan dan minuman jadi. Dimsum merupakan hidangan tradisional dari masakan Tionghoa yang biasanya terdiri dari berbagai macam makanan ringan seperti pangsit, bakpao, siomay, lumpia dan lainnya

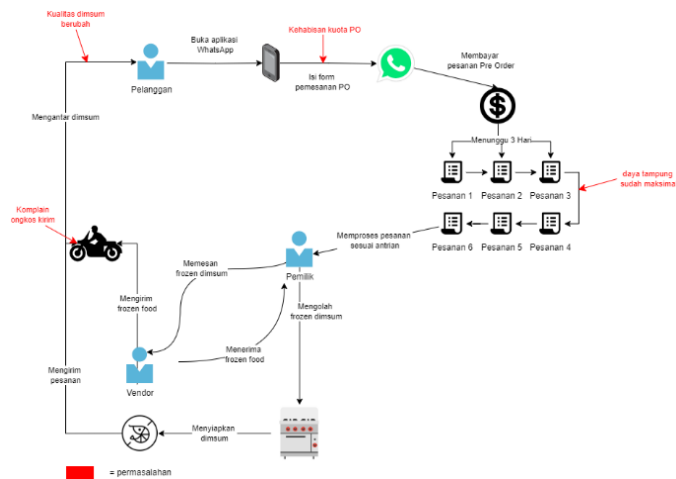
Tabel 2. Jumlah Rumah Makan/Restoran Menurut Kecamatan di Kota Cilegon

Kecamatan	Makan/Restoran Menurut		
	2023	2022	2020
Ciwandan	24	102	1
Citangkil	85	48	12
Pulomerak	65	56	15
Purwakarta	63	37	45
Grogol	53	60	12
Cilegon	85	38	5
Jombang	140	94	74
Cibeber	134	79	77
Kota Cilegon	649	514	241

Berdasarkan tabel di atas, diketahui bahwa jumlah rumah makan/restoran di Kota Cilegon terus meningkat di setiap tahunnya. Persentase kenaikan jumlah rumah makan di Kota Cilegon sebesar 44.70%, sehingga dapat dikatakan pasar restoran menjanjikan.

Kayoemanis merupakan salah satu UMKM yang bergerak di bidang makanan olahan siap saji yang berdiri sejak tahun 2021 beralamat di Jl. Kayumanis No. 28, Cilegon, Banten. Kayoemanis merupakan mini resto makanan yang menjual dimsum seperti dimsum original, dimsum ayam, dimsum udang, dan dimsum mentai. Pada saat ini Kayoemanis memberlakukan sistem Pre Order untuk memenuhi permintaan namun terjadi

permasalahan pada mini resto Kayoemanis. Permasalahan dapat dipetakan dalam rich picture diagram



Gambar 1. Rich Picture Diagram Permasalahan Kayoemanis

Dilakukan wawancara terhadap pelanggan kayoemanis untuk mengetahui permasalahan yang terjadi, permasalahan yang terjadi pada Kayoemanis antara lain kuota PO yang terbatas, kualitas dimsum pada saat diterima oleh pelanggan, adanya biaya ongkos kirim, serta daya tampung yang sudah mencapai maksimal. Daya tampung yang sudah mencapai titik maksimal menunjukkan bahwa kapasitas yang ada saat ini tidak mampu menampung tambahan permintaan lebih lanjut.

Tabel 3. Daya Tampung Kayoemanis Tahun 2023

Daya Tampung Dimsum Kayoemanis Tahun 2023			
Jenis Dimsum	Waktu produksi per porsi	Frekuensi produksi	Daya Tampung per Tahun
Dimsum Kukus	11.25	13	1344
Dimsum Mentai	15		1152

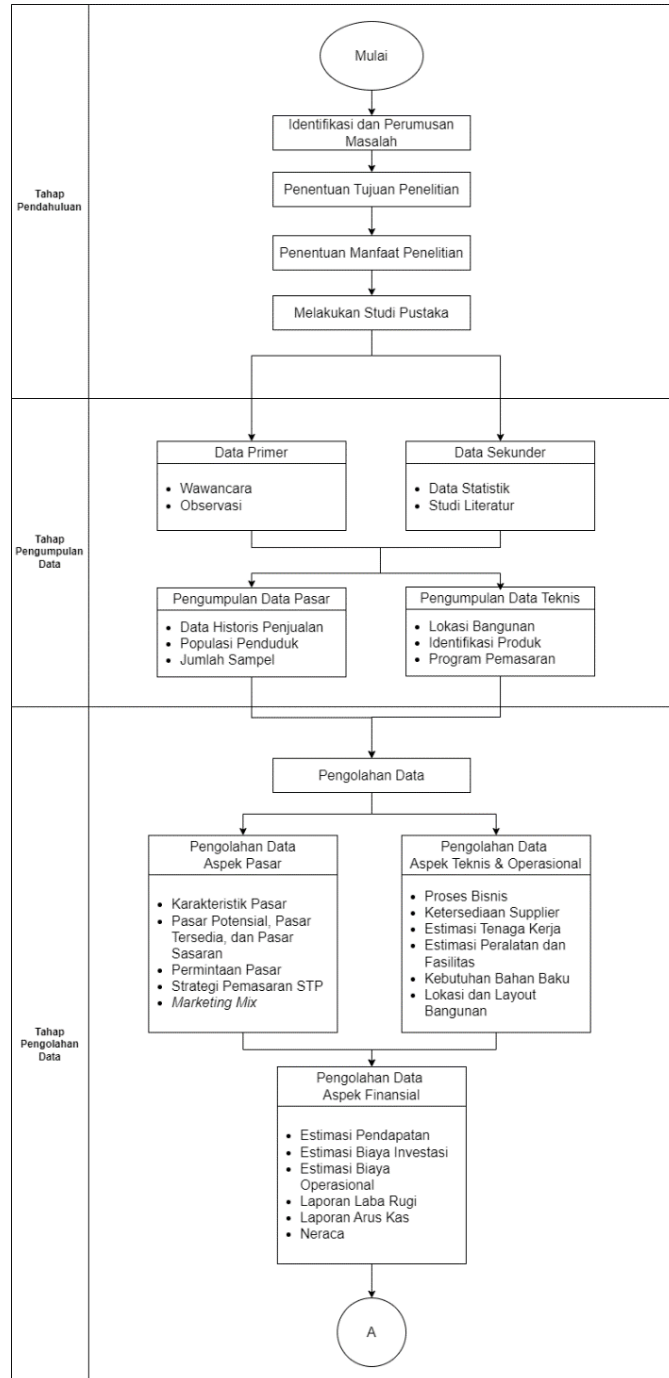
Jenis dimsum dipisahkan berdasarkan kelompok proses produksi. Dimsum kukus terdiri dari dimsum original, dimsum ayam dan dimsum udang. Dalam satu hari pemilik kayoemanis dapat memproduksi 13 kali dengan masing-masing produksi menghasilkan 2 porsi dimsum yaitu 1 porsi dimsum kukus dan 1 porsi dimsum mentai, sehingga dalam satu tahun akan memproduksi 2496 porsi. Permasalahan seperti kehabisan kuota PO, perubahan kualitas dimsum selama perjalanan, keluhan mengenai biaya ongkos kirim, dan kapasitas yang sudah mencapai batas maksimal dapat berdampak pada kepuasan pelanggan. Untuk mengatasi isu-isu tersebut, pemilik mempertimbangkan pembukaan mini resto sebagai solusi potensial. Dukungan terhadap ide pembukaan mini resto ini juga terlihat dari antusiasme pelanggan Kayoemanis.

Mini resto Kayoemanis akan dibangun pada Kecamatan Cilegon, kondisi persaingan mini resto dimsum pada saat ini masih sangat sedikit. Terdapat 3 UMKM dimsum yang

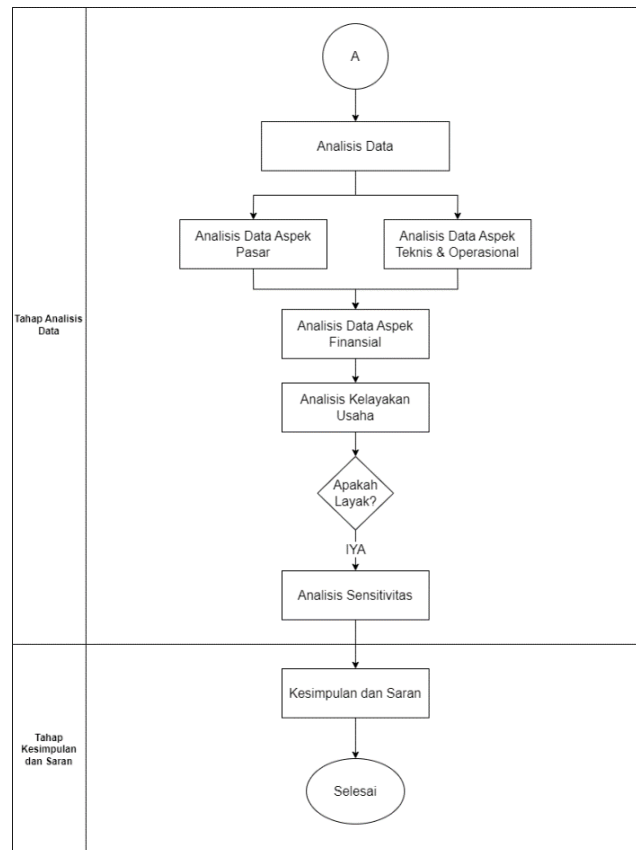
menyediakan tempat dine in di Kota Cilegon yaitu Dimsum Family, Dimsum Fika Bratasena dan Arga Dimsum.

## METODE PENELITIAN

Tabel 4. Sistematika Penelitian



Tabel 5. Sistematika Penelitian Lanjutan



Tahap pendahuluan dimulai dari identifikasi dan perumusan masalah, penentuan tujuan penelitian, penentuan manfaat penelitian, dan diakhiri dengan melakukan studi pustaka. Setelah masalah teridentifikasi dilanjutkan dengan perumusan masalah dalam bentuk pertanyaan. Perumusan masalah merujuk pada “Analisis Kelayakan Pembukaan Mini Resto Pada Usaha Makanan Kayoemanis di Kota Cilegon”.

Tahap pengumpulan data dilakukan untuk memperoleh informasi yang diperlukan untuk mencapai tujuan penelitian. Adapun data yang diperoleh terbagi menjadi dua jenis data yaitu data primer dan data sekunder. Data primer yang digunakan pada penelitian ini antara lain data histori penjualan yang didapatkan dari hasil wawancara dengan pemilik Kayoemanis, data historis penjualan tahun 2023 akan diolah untuk menentukan estimasi permintaan lima tahun ke depan, yakni 2025 hingga 2029. Proses pengumpulan data untuk aspek teknis melibatkan beberapa langkah penting guna memastikan kelayakan dan efektivitas operasional pembukaan mini resto.

Pada tahap ini dilakukan pengolahan data yang sudah dikumpulkan yang terdiri dari data pasar, data teknis, dan data finansial menjadi dasar analisis dan penentuan keputusan. Data pada aspek pasar meliputi data historis penjualan selama tahun 2023 yang akan diolah menjadi estimasi permintaan pasar. Data aspek teknis yang telah dikumpulkan akan diolah untuk merancang teknis dan operasional pembukaan mini resto. Data aspek pasar akan diolah untuk keperluan proses bisnis, identifikasi ketersediaan supplier untuk memastikan

pasokan bahan baku, estimasi tenaga kerja diperlukan untuk menentukan jumlah dan jenis pekerja yang dibutuhkan, serta peran dan tanggung jawab masing-masing posisi. Hasil pengumpulan data pasar dan data teknis akan diolah menjadi data finansial. Data finansial diolah untuk menghasilkan beberapa komponen penting dalam evaluasi kelayakan pembukaan mini resto. Semua data ini dikompilasi untuk menyusun laporan laba rugi, laporan arus kas dan neraca sehingga memberikan gambaran yang menyeluruh tentang kondisi finansial *mini resto*.

Pada tahap ini dilakukan analisis yang akan menghasilkan keputusan kelayakan dari pembukaan mini resto Kayoemanis dengan mempertimbangkan aspek pasar, aspek teknis, dan aspek finansial. Kelayakan finansial ditentukan oleh NPV, IRR, dan PBP, lalu dilanjutkan dengan analisis sensitivitas terhadap kenaikan biaya bahan baku, penurunan harga jual serta penurunan permintaan pasar.

Tahap kesimpulan dan saran adalah tahap penutup pada penelitian yang berisikan kesimpulan hasil dari analisis yang menjawab rumusan masalah. Selain itu, saran kepada mini resto Kayoemanis sebagai objek penelitian

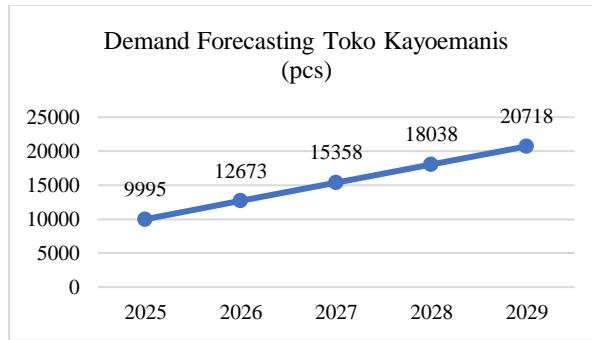
Tabel 6. Identifikasi Sistem Terintegrasi

	Manusia	Material	Mesin/Fasilitas	Informasi	Energi
<b>Objek</b>	Tenaga kerja <i>mini resto</i> kayoemanis	Bahan baku produk kayoemanis	Mesin dan peralatan	Data historis penjualan, jumlah rumah makan	Listrik, gas
<b>Rancangan Solusi</b>	Estimasi kebutuhan tenaga kerja, jam kerja <i>mini resto</i> kayoemanis.	Estimasi kebutuhan bahan baku produk kayoemanis	Estimasi mesin dan peralatan serta tata letak <i>mini resto</i> kayoemanis	Estimasi permintaan pasar dan besar pasar	Biaya listrik dan isi ulang LPG

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Aspek Pasar

Peramalan permintaan dilakukan berdasarkan pola data historis yaitu pola tren sehingga metode peramalan yang digunakan adalah metode regresi linier, single exponential smoothing, double exponential smoothing. Selanjutnya adalah melakukan verifikasi data dengan metode terpilih berdasarkan hasil MSE terkecil, permintaan untuk meramalkan data. Proses peramalan dilakukan sebanyak dua kali yaitu untuk peramalan permintaan online dan offline dengan asumsi pelanggan mini resto offline meningkat 50%. Berikut merupakan hasil peramalan.



Gambar 2. Peramalan Permintaan Pasar Kayoemanis

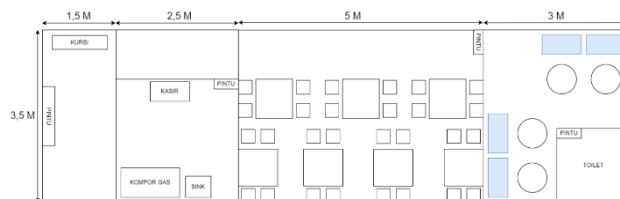
B. Aspek Teknis

Ketersediaan *supplier* untuk pemenuhan permintaan dapat dilihat pada table di bawah ini.

Tabel 7. Ketersediaan *Supplier*

Tahun	2025	2026	2027	2028
<i>Demand forecasting</i>	9995	12673	15359	18038
Persentase	95%			
Ketersediaan <i>Supplier</i> Ardan Agen	3507	4447	5389	6329
Ketersediaan <i>Supplier</i> PT Sari Dimsum	3507	4447	5389	6329
Ketersediaan <i>Supplier</i> De Dimsum	3507	4447	5389	6329

Dalam pembukaan mini resto Kayoemanis diperlukan 4 tenaga kerja yang terdiri dari *general manager*, pelayan, kasir, dan koki. Peralatan yang dibutuhkan pada mini resto terdiri dari 9 mesin dan 49 peralatan pendukung. Berikut merupakan tata letak dari mini resto Kayoemanis.



Gambar 3. Tata Letak Mini Resto Kayoemanis

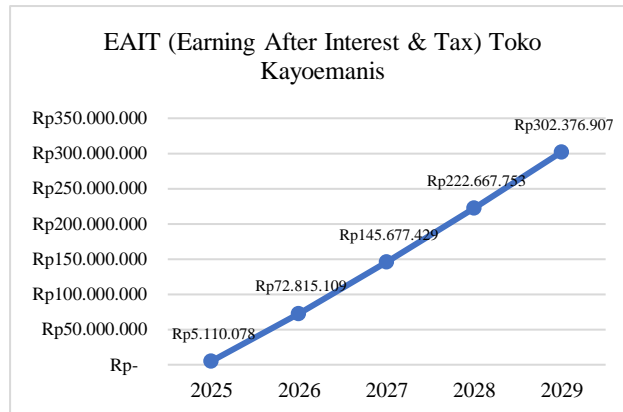
C. Aspek Finansial



Gambar 4. Estimasi Pendapatan Kayoemanis

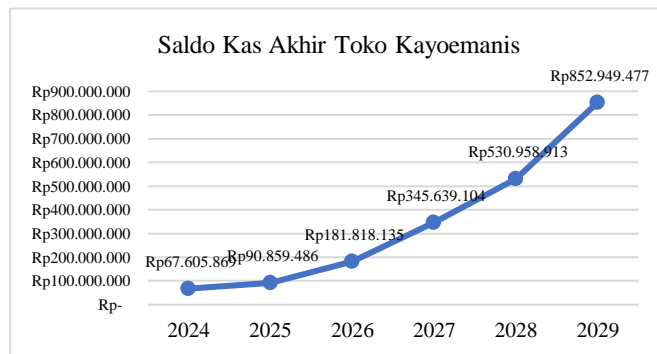
Berdasarkan Gambar di atas pendapatan *Mini resto* Kayoemanis tahun 2025 sebesar

Rp 317,844,000 dan terus meningkat hingga pada tahun 2029 Rp 653,421,170 dengan rata-rata pendapatan per bulan berkisar dari 30 juta rupiah hingga 60 juta rupiah. Peningkatan pendapatan dipengaruhi oleh inflasi yaitu sebesar 2.84%.



Gambar 5. Laba Bersih Mini Resto Kayoemanis

Berdasarkan Gambar 5 diketahui EAIT tahun pada tahun 2025 sebesar Rp 5,110,078 dan terus meningkat hingga pada tahun 2029 sebesar Rp302,376,907. Pajak yang dibayarkan oleh *Mini resto* Kayoemanis sebesar 0.5% dari pendapatan dan sudah diatur pada Peraturan Pemerintah (PP) Nomor 23 Tahun 2018 Pasal 2 Ayat (2) tentang Pajak Penghasilan atas Penghasilan dari Usaha yang Diterima atau Diperoleh Wajib Pajak yang Memiliki Peredaran Bruto Tertentu.



Gambar 6. Saldo Kas Akhir Mini Resto Kayoemanis

Berdasarkan Gambar 6 saldo kas akhir mini resto Kayoemanis pada tahun pertama sebesar Rp 67,605,869 dan terus meningkat. Saldo kas akhir didapatkan dengan menjumlahkan arus kas bersih tahun ini dengan saldo kas akhir tahun sebelumnya. Investasi pemilik hanya masuk pada tahun 2024 dan investasi dikeluarkan pada tahun ke nol dan ke empat karena beberapa peralatan memiliki umur ekonomis 4 tahun.

Analisis kelayakan dilakukan untuk memperhitungkan kelayakan investasi dalam mendirikan mini resto Kayoemanis. Analisis kelayakan ditentukan oleh tiga parameter yaitu NPV, IRR, dan PBP.

Tabel 8. Analisis Kelayakan Pembukaan Mini Resto Kayoemanis

<i>Net Present Value</i>	Rp248,023,814
<i>Payback Period</i>	2.95 Tahun
Internal Rate of Return	54.43%

Investasi dikatakan layak apabila  $NPV > 0$ ,  $IRR > MARR$  dan Payback Periode kurang dari waktu peramalan. Berdasarkan Tabel V. 4 NPV dari pembukaan Mini resto Kayoemanis sebesar Rp248,023,814 sehingga berdasarkan ketentuan NPV investasi pembukaan mini resto Kayoemanis dikatakan layak. MARR yang digunakan pada analisis kelayakan ini sebesar 18.51% dan IRR dari investasi sebesar 54.43%, sehingga berdasarkan ketentuan IRR investasi ini dikatakan layak.

Analisis sensitivitas dilakukan untuk memperhitungkan jika terjadi perubahan pada variabel tertentu

Tabel 9. Analisis Sensitivitas Pembukaan Mini Resto Kayoemanis

No	Analisis sensitivitas	Persentase sensitivitas
1	Peningkatan biaya bahan baku	54.51%
2	Penurunan harga jual	26.30%
3	Penurunan permintaan pasar	6.82%

Berdasarkan Tabel 9 pembukaan Mini resto Kayoemanis dapat terganggu apabila terjadi peningkatan biaya bahan baku sebesar 55%, penurunan harga jual sebesar 27% dan penurunan permintaan pasar sebesar 7% yang akan mengakibatkan  $NPV < 0$  sehingga tidak layak.

## SIMPULAN

Berdasarkan analisis aspek pasar, dapat disimpulkan bahwa peramalan permintaan pasar pada tahun 2025 sebesar 9995 pack, tahun 2026 sebesar 12673 pack, tahun 2027 sebesar 15358 pack, tahun 2028 sebesar 18038 pack, dan tahun 2029 sebesar 20718 pack. Pasar sasaran dari pembukaan mini resto Kayoemanis yaitu masyarakat dengan daya beli menengah yang mengutamakan kualitas dimsum dengan harga terjangkau.

Berdasarkan analisis aspek teknis, dapat disimpulkan pembukaan Mini resto Kayoemanis akan dibuka pada Komplek Perumahan BBS 3 Jl. Aster No. 35, Kecamatan Cilegon, Kota Cilegon, Banten dengan luas bangunan 12 x 3.5 m<sup>2</sup> atau 42 m<sup>2</sup>. Peralatan dan mesin yang dibutuhkan sejumlah 9 mesin dan fasilitas serta 49 peralatan pendukung. Jumlah tenaga kerja yang dibutuhkan untuk memenuhi permintaan pasar sebanyak 4

pekerja yang terdiri dari general manager, pelayan, koki dan kasir.

Berdasarkan analisis aspek finansial, dapat disimpulkan pembukaan Mini resto Kayoemanis dapat dikatakan layak karena  $NPV > 0$  yaitu Rp248,023,814,  $IRR > MARR$  yaitu  $54.43\% > 18.51\%$ , dan  $PBP < \text{waktu peramalan}$  yaitu  $2.95 \text{ tahun} < 5 \text{ tahun}$ .

Berdasarkan analisis sensitivitas pembukaan mini resto Kayoemanis sensitif terhadap peningkatan biaya bahan baku sebesar 54.51%, penurunan harga jual sebesar 26.30%, dan penurunan permintaan pasar sebesar 6.82%.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Chumaidiyah, E. (2021). Analisis dan Perancangan Perusahaan. Bandung: Tel-U Press.
- Fandy, Tjiptono, & Chandra, G. (2012). Pemasaran Strategik. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Harmon, P. (2007). Business Process Change A Guide for Business Managers and BPM and Six Sigma Professionals 2nd Edition. Morgan Kaufmann.
- Kasmir, & Jakfar. (2003). Studi Kelayakan Bisnis. Jakarta: PT. Kencana Prenada Media Group.
- Kotler, P., & Armstrong, G. (2015). Principles of Marketing - Global Edition. Pearson.
- Kurniawan, A. R. (2014). Total Marketing. Jakarta: PT. buku Kita.
- Peraturan Menteri Keuangan No. 96/PMK.03/2009 tentang jenis-jenis harta yang termasuk dalam kelompok harta berwujud bukan bangunan untuk keperluan penyusutan.
- Sugiyono. (2018). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta.
- Umar, D. H. (2009). Studi Kelayakan Bisnis Edisi 3 Revisi. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Widaningsih, S. (2017). Analisis Sensitivitas Metode AHP Dengan Menggunakan Weighted Sum Model Pada Simulasi Pemilihan Investasi Sektor Finansial. Media Jurnal Informatika.
- Weske, M. (2008). Business Process Management: Concepts, Languages, Architectures. Springer Science & Business Media.