

ANALISIS ASPEK TEKNIS DALAM RESTORAN CEPAT SAJI MIE GACOAN AMBENGAN SURABAYA DALAM PERSPEKTIF STUDI KELAYAKAN BISNIS

Oleh:

Adinda Rifantini¹

Abdur Rahman²

Universitas Trunojoyo Madura

Alamat: JL. Raya Telang, Kec. Kamal, Kab. Bangkalan, Jawa Timur (69162)

Korespondensi Penulis: adindarifantini25@gmail.com

***Abstract.** The fast food restaurant industry is one of the fast-growing industries in Indonesia. The competition in this industry is getting tougher, so it requires a thorough analysis of the technical aspects to improve competitiveness, for example, at Mie gacoan. Mie Gacoan's fast food restaurant has grown rapidly in recent years. Mie Gacoan's success was influenced not only by his delicious taste and cheap price, but also by some technical aspects that helped his operation. The research uses qualitative research methods, such as live observation, employee interviews, customer surveys, and analysis of sales and operational data, the study aims to find out the impact of technical aspects on operational performance and customer satisfaction at Mie Gacoan. which includes layout, equipment, hygiene, and security are Mie Gacoan's technical components that have proven to have a major impact on operational performance and customer satisfaction. Mie Gacoan's success depends heavily on the technical aspects. Efficient layout, modern equipment, vigilant hygiene, and adequate security can help the gacoan mie itself to provide customer satisfaction. As a result of this study, Mie Gacoan's layout of every corner of the mie gacoan room is very neatly arranged, the Layout is elaborately arranged by the owner so that it makes it easier for its employees and consumers to carry out activities at the restaurant. Besides, the strategic location of the enterprise with*

ANALISIS ASPEK TEKNIS DALAM RESTORAN CEPAT SAJI MIE GACOAN AMBENGAN SURABAYA DALAM PERSPEKTIF STUDI KELAYAKAN BISNIS

various parties makes this enterprise very worthy of continued operation and development.

Keywords: *Technical Aspects, Fast Food Restaurant, Operational Performance, Customer Satisfaction, Mie Gacoan.*

Abstrak. Industri restoran cepat saji merupakan salah satu industri yang berkembang pesat di Indonesia. Persaingan dalam industri ini pun semakin ketat, sehingga diperlukan analisis yang mendalam tentang aspek teknis untuk meningkatkan daya saing contohnya pada Mie gacoan. Restoran cepat saji Mie Gacoan telah berkembang pesat dalam beberapa tahun terakhir. Kesuksesan Mie Gacoan tidak hanya dipengaruhi oleh rasa makanannya yang enak dan harganya yang murah, tetapi juga oleh beberapa aspek teknis yang membantu operasinya. Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif, seperti observasi langsung, wawancara dengan karyawan, survei kepada pelanggan, dan analisis data penjualan dan operasional, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh aspek teknis terhadap kinerja operasional dan kepuasan pelanggan di Mie Gacoan. yang meliputi Tata letak, peralatan, kebersihan, dan keamanan adalah komponen teknis Mie Gacoan yang terbukti berdampak besar pada kinerja operasi dan kepuasan pelanggan. Kesuksesan Mie Gacoan sangat bergantung pada aspek teknis. Tata letak yang efisien, peralatan yang modern, kebersihan yang terjaga, dan keamanan yang memadai dapat membantu mie gacoan itu sendiri dalam memberikan kepuasan pelayanan kepada pelanggan. Hasil penelitian ini Mie Gacoan tata letak setiap sudut ruangan mie gacoan ini sangat diatur dengan rapi, Layout disusun dengan apik oleh pemilik sehingga mempermudah para karyawan dan para konsumennya dalam melakukan kegiatan pada restoran. Selain itu lokasi usaha yang strategis dengan berbagai pihak menjadikan usaha ini sangat layak untuk terus dijalankan dan dikembangkan.

Kata Kunci: Aspek Teknis, Restoran Cepat Saji, Kinerja Operasional, Kepuasan Pelanggan, Mie Gacoan.

LATAR BELAKANG

Mie gacoan merupakan Salah satu bagian dari PT Pesta Pora Abadi, jaringan restoran mie pedas terkenal di Indonesia bernama Mie Gacoan. Mie gacoan yang pertama kali muncul di pasar pada tahun 2016, saat ini menjadi pembuka jalan. mie

gacoan bisa Melayani puluhan ribu pelanggan, dan keberadaannya diakui di setiap pasar yang dilayaninya.

Dengan banyak cabang, Mie Gacoan telah sukses di seluruh Pulau Jawa dan Bali. Tempat ini menjadi pilihan utama untuk bersantap mie, terutama bagi pelajar dan mahasiswa; mereka dapat singgah untuk mengerjakan tugas, berbicara dengan santai, dan mengekspresikan diri bersama-sama. Anak-anak muda tertarik untuk mencoba mie Gacoan karena rasanya yang unik dan pedas yang berbeda dari jenis mie lainnya. Harga yang murah dan seringnya penawaran khusus juga merupakan faktor yang menarik minat mahasiswa dan mahasiswa. Berbagai macam makanan dan minuman yang ditawarkan, dan banyak pelanggan yang ingin mencoba semua menunya, jadi silakan nantikan cita rasa menarik dari menu Mie Gacoan.

Mie Gacoan mempunyai lokasi yang strategis, nyaman dan menarik menjadi nilai plus yang meningkatkan minat pelanggan untuk berkunjung ke tempat ini. Berdasarkan keunikan Mie Gacoan tersebut, telah memberi kepercayaan kepada para pelanggannya. Jumlah pelanggan Mie Gacoan semakin hari semakin bertambah.

Setiap restoran memiliki masing-masing strategi contohnya Mie gacoan. Mie gacoan memiliki strategi yang handal untuk menghadapi berbagai macam perubahan dan ancaman. Strategi ini sangat penting dimiliki untuk setiap jenis perusahaan manapun karena dengan strategi ini restoran dapat menentukan langkah apa selanjutnya untuk meningkatkan pangsa pasar dan mempertahankan posisi diantara banyaknya pesaing. Jika ahaan sedikit saja salah dalam mengambil langkah keputusan yang bersifat jangka panjang, hal ini akan berdampak sangat besar pada prioritas utama dalam hal meningkatkan kelangsungan perusahaan.¹ Sangat penting bagi perusahaan untuk memperhatikan hal apa saja yang harus dilakukan dan terutama dalam memenuhi permintaan para konsumen.²

Salah satunya kita harus memperhatikan aspek teknis itu sendiri dalam mengembangkan restoran cepat saji. Aspek teknis adalah aspek yang berhubungan dengan pembangunan dari proyek yang direncanakan, baik dilihat dari faktor lokasi, luas

¹Tjandrakusuma, Nancy (2001) *Studi Kelayakan Untuk Pendirian Gerai Fast Food Burger dan Hotdog*. [Undergraduate thesis]

²Sari, A. N., Pangestu, S., Erisya, Y., & Putri, A. M. (2021). Analisis Strategic Management Pada Restoran Cepat Saji McDonald's. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 5(2), 2917-2927.

ANALISIS ASPEK TEKNIS DALAM RESTORAN CEPAT SAJI MIE GACOAN AMBENGAN SURABAYA DALAM PERSPEKTIF STUDI KELAYAKAN BISNIS

produksi, proses produksi, penggunaan teknologi (mesin/peralatan), maupun keadaan lingkungan yang berhubungan dengan proses produksi.

Salah satu faktor penting yang menentukan keberhasilan restoran cepat saji adalah aspek teknis. Aspek teknis ini meliputi tata letak dan desain restoran, peralatan dan teknologi yang digunakan, alur proses produksi dan layanan, manajemen pemeliharaan dan kebersihan, serta standarisasi dan kontrol kualitas.

Aspek Teknis

Hal-hal yang diperhatikan dalam aspek ini adalah masalah penentuan lokasi, luas produksi, tata letak (*layout*), penyusunan peralatan pabrik, dan proses produksinya termasuk pemilihan teknologinya (Syarbaini, 2015). Selain itu, hal-hal yang perlu diperhatikan dalam aspek lokasi mengenai lokasi usaha, baik kantor pusat, cabang, pabrik, atau gudang. Indikator kelayakan suatu usaha berdasarkan aspek teknisnya, yaitu apakah usaha tersebut menjalankan usahanya sesuai dengan *Standard Operation Procedure* (SOP). Jika perusahaan telah menjalankan usaha sesuai SOP, maka usaha tersebut layak secara aspek teknis, dan sebaliknya.

METODE PENELITIAN

Objek dalam penelitian ini adalah Mie gacoan. Adapun ruang lingkup penelitian ini yakni Analisis aspek Teknik dalam kelayakan restoran cepat saji. Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif dengan pendekatan studi kasus. Studi kasus dilakukan di Mie Gacoan Bubutan, Surabaya, Jawa Timur.

Teknik Pengumpulan Data:

1. Observasi langsung: Peneliti melakukan observasi langsung di Mie Gacoan Bubutan untuk mengamati aspek teknis, seperti tata letak, peralatan, kebersihan, dan keamanan.
2. Wawancara: Peneliti melakukan wawancara dengan staf Mie Gacoan Bubutan untuk mendapatkan informasi tentang operasional restoran dan pengaruh aspek teknis terhadap kinerjanya.
3. Survei: Peneliti melakukan survei kepada pelanggan Mie Gacoan Bubutan untuk mengetahui tingkat kepuasan mereka terhadap layanan restoran dan pengaruh aspek teknis terhadap kepuasan mereka

HASIL DAN PEMBAHASAN

Aspek Teknis

Aspek teknis adalah aspek yang berhubungan dengan pembangunan dari proyek yang direncanakan, baik dilihat dari faktor lokasi, luas produksi, proses produksi, penggunaan teknologi (mesin/peralatan), maupun keadaan lingkungan yang berhubungan dengan proses produksi.

Aspek teknis merupakan aspek yang menilai suatu usaha dikatakan layak dilihat dari teknis operasional secara rutin dan teknologi yang akan digunakan sehingga dalam saat operasional tidak terjadi kesalahan fatal yang akan membuat biaya produksi semakin tinggi dan faktor-faktor lainnya yang akan membuat kerugian bagi perusahaan di masa yang akan datang.³ Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam menganalisis aspek ini adalah perancangan produk, perencanaan kapasitas produksi, perencanaan proses dan fasilitas produksi, dan perencanaan lokasi bisnis.⁴

Perancangan produk bertujuan untuk menghasilkan suatu produk yang memiliki kemampuan industrialisasi dan komersialisasi. Kebutuhan yang digambarkan dalam profil kebutuhan akan diterjemahkan dalam bentuk produk yang memiliki spesifikasi tertentu. Dalam menentukan dan merancang produk, tidak semua profil kebutuhan dapat terpenuhi karena adanya kendala organisasi yang perlu dipertimbangkan dalam perancangan produk.

Perencanaan proses dan fasilitas merupakan perencanaan yang menjelaskan proses-proses dan fasilitas produksi yang dibutuhkan untuk memproses bahan baku menjadi produk yang kita inginkan. Dalam suatu studi kelayakan bisnis, pilihan letak tempat usaha hendaknya dapat dikaji dari beberapa faktor.

Hasil kajian, kelak akan dianalisis lagi untuk mencapai keputusan akhir di mana bisnis akan didirikan. Faktor-faktor utama yang perlu diperhatikan dalam memilih lokasi usaha, yaitu letak konsumen, letak bahan baku utama, sumber tenaga kerja, sumber daya alam, fasilitas transportasi, fasilitas untuk usaha, lingkungan masyarakat, dan peraturan pemerintah.

Tujuan menganalisis Aspek Teknis sendiri ialah:

³Dharmawan, V., Conylin, F., & Rachmaniyah, N. (2018). Kajian perilaku dan interior restoran cepat saji di pusat perbelanjaan. *Jurnal Desain Interior*, 3(2), 27-36.

⁴Suryaningtyas, Titis (2018) *Analisis Pengaruh Standar Praktik Restoran Halal Terhadap Produksi Berkelanjutan (Studi Kasus Restoran Cepat Saji di Surabaya)*. Sarjana thesis, Universitas Brawijaya.

ANALISIS ASPEK TEKNIS DALAM RESTORAN CEPAT SAJI MIE GACOAN AMBENGAN SURABAYA DALAM PERSPEKTIF STUDI KELAYAKAN BISNIS

1. Agar perusahaan dapat menentukan lokasi yang tepat, baik untuk lokasi pabrik, gudang, cabang, maupun kantor pusat.
2. Agar perusahaan dapat menentukan *layout* yang sesuai dengan proses produksi yang dipilih, sehingga dapat memberikan efisiensi.
3. Agar perusahaan dapat menentukan teknologi yang paling tepat dalam menjalankan produksinya.
4. Agar perusahaan dapat menentukan metode persediaan yang paling baik untuk dijalankan sesuai dengan bidang usahanya.
5. Agar dapat menentukan kualitas tenaga kerja yang dibutuhkan sekarang dan di masa yang akan datang.

Aspek teknis sendiri yang diterapkan pada Mie gacoan :

1. Tata Letak yang Efisien: Alur pemesanan yang jelas pemesanan dalam Mie Gacoan saat ini menggunakan metode pemesanan online dimana ini dirancang agar pelanggan dapat memesan makanan dengan mudah dan cepat tanpa harus antri Panjang dan membantu mengurangi antrian dan mempercepat proses penyajian. mie gacoan ambengan ini memiliki Area makan di indoor maupun outdoor dimana pelanggan bisa memilih area makan yang mereka inginkan. Area dapur mie gacoan yang terpisah dari area makan para pelanggan yang dapat memastikan kebersihan dan ke higienisan mie gacoan itu sendiri.
2. Peralatan Modern dan Terawat: Mie Gacoan menggunakan peralatan dapur modern yang canggih dan efisien, seperti kompor gas bertekanan tinggi dan wok anti lengket. Hal ini memungkinkan penyajian makanan yang cepat dan berkualitas. Mie Gacoan juga menggunakan sistem kasir yang canggih, seperti mesin kasir touch screen dan sistem pembayaran online. Hal ini mempermudah proses transaksi dan mengurangi waktu tunggu pelanggan.
3. Kebersihan yang Terjaga: Area makan di Mie Gacoan selalu dibersihkan secara rutin untuk menjaga kenyamanan pelanggan. contohnya dalam pembersihan area makan, staff mie gacoan sendiri akan selalu standby di area makan dan saat pelanggan sudah meninggalkan area makan staff gacoan langsung membersihkan area makan tanpa menunggu lebih lama. Kebersihan dapur: Dapur di Mie Gacoan selalu dijaga kebersihannya untuk memastikan ke higienisan makanan sesuai dengan sop yang ada pada perusahaan mie gacoan itu sendiri. didalam restoran ini

juga terdapat SOP tentang kebersihan Staf di Mie Gacoan yang harus dipatuhi oleh semua staff dengan selalu menjaga kebersihan diri dan pakaian mereka.

4. Keamanan yang Memadai: Di dalam mie gacoan ini kemaannya cukup terjaga dengan dibuktikan adanya Kamera CCTV di beberapa titik restoran gacoan ini guna untuk memantau keamanan area restoran. Dan juga terdapat Mie Gacoan memiliki staf keamanan yang bertugas menjaga keamanan pelanggan dan barang bawaan mereka.
5. Standar Operasional Prosedur (SOP) di Mie gacoan: Restoran Mie gacoan ini memiliki SOP yang jelas dan terstruktur untuk semua proses operasional, mulai dari persiapan bahan baku hingga penyajian makanan. Juga terdapat Pelatihan untuk staf secara berkala untuk memastikan pemahaman dan penerapan SOP yang tepat dalam melayani pelanggan, Melakukan monitoring dan evaluasi terhadap penerapan SOP untuk memastikan efektivitasnya.

Di satu sisi lain juga terdapat Pengaruh Aspek Teknis sendiri dalam Mie gacoan diantaranya dalam kinerja operasional dan kepuasan pelanggan itu sendiri.

1. Kinerja Operasional: Aspek teknis yang diterapkan pada Mie Gacoan Bubutann memiliki dampak positif pada kinerja operasional restoran. Kecepatan dalam penyajian makanan, minimnya antrian, serta kelancaran transaksi adalah hasil dari aspek teknis yang baik tersebut.
2. Kepuasan Pelanggan: Dengan adanya aspek teknis seperti tata letak efisien, peralatan modern, kebersihan terjaga, dan system keamanan MiGacoan mampu meningkatkan tingkat kepuasan pelanggan. Survei menunjukkan bahwa para pengunjung merasa puas dengan pelayanan cepat,⁵

KESIMPULAN

Dapat disimpulkan, Mie Gacoan berdasarkan tata letak setiap sudut ruangan mie gacoan ini sangat diatur dengan rapi, *Layout* disusun dengan apik oleh pemilik sehingga mempermudah para karyawan dan para konsumennya dalam melakukan kegiatan pada

⁵Azizah, A. (2020). *Analisis Pengaruh Kualitas Produk, Kualitas Layanan, Lokasi, Harga Dan Promosi Terhadap Keputusan Pembelian (Studi pada rumah makan "Mie Gacoan" Yogyakarta)* (Doctoral dissertation, STIE YKPN).

ANALISIS ASPEK TEKNIS DALAM RESTORAN CEPAT SAJI MIE GACOAN AMBENGAN SURABAYA DALAM PERSPEKTIF STUDI KELAYAKAN BISNIS

restoran. Selain itu lokasi usaha yang strategis dengan berbagai pihak menjadikan usaha ini sangat layak untuk terus dijalankan dan dikembangkan.

Analisis aspek teknis pada restoran cepat saji dapat membantu meningkatkan efisiensi, efektivitas, dan kualitas layanan. Dengan mengoptimalkan aspek teknis, restoran cepat saji dapat meningkatkan daya saingnya di tengah persaingan yang ketat. Analisis aspek teknis pada Mie gacoan sangat penting untuk memastikan kelancaran operasional, kualitas layanan, dan kepuasan pelanggan. Dengan memperhatikan aspek teknis tersebut, restoran cepat saji dapat meningkatkan efisiensi, efektivitas, dan daya saingnya di tengah industri kuliner yang kompetitif.

DAFTAR REFERENSI

- Azizah, A. (2020). *Analisis Pengaruh Kualitas Produk, Kualitas Layanan, Lokasi, Harga Dan Promosi Terhadap Keputusan Pembelian (Studi pada rumah makan "Mie Gacoan" Yogyakarta)* (Doctoral dissertation, STIE YKPN).
- Dharmawan, V., Conyтин, F., & Rachmaniyah, N. (2018). Kajian perilaku dan interior restoran cepat saji di pusat perbelanjaan. *Jurnal Desain Interior*, 3(2), 27-36.
- Kasmir, & Jakfar. (2004). *Studi Kelayakan Bisnis*. Jakarta: Kencana Predana Media Group
- Nurjanah, D. (2023). *PENGARUH HARGA DAN LOKASI MIE GACOAN TERHADAP MINAT BELI MAHASISWA (Studi Kasus Mahasiswa Kabupaten Bogor)* (Doctoral dissertation, UNUSIA).
- Ramadhan, B. A. Z., Daryanti, D., Safitri, N., Khasanah, U. N., Eviyani, M. R., & Ratnawati, A. (2023). Analisis Tingkat Kepuasan Konsumen Terhadap Kualitas Produk Dan Kualitas Pelayanan Di Mie Gacoan Kartasura. *Academica: Journal of Multidisciplinary Studies*, 7(2), 299-316.
- Sari, A. N., Pangestu, S., Erisya, Y., & Putri, A. M. (2021). Analisis Strategic Management Pada Restoran Cepat Saji McDonald's. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 5(2), 2917-2927.
- Sucipto, A. (2011). Studi kelayakan bisnis: Analisis integratif dan studi kasus
- Siswanto, Sutojo. (1993). studi kelayakan proyek . Jakarta : PT Midas Surya Grafindo.
- Suryaningtyas, Titis (2018) *Analisis Pengaruh Standar Praktik Restoran Halal Terhadap Produksi Berkelanjutan (Studi Kasus Restoran Cepat Saji di Surabaya)*. Sarjana thesis, Universitas Brawijaya

- Tjandrakusuma, Nancy (2001) *Studi Kelayakan Untuk Pendirian Gerai Fast Food Burger dan Hotdog*. [Undergraduate thesis]
- Valentine, L., Aisyah, M. N., Riono, S. B., Yulianto, A., & Zaman, M. B. (2023). Analisis Persepsi Harga, Cita Rasa, Kualitas Layanan dan Fasilitas terhadap Keputusan Pembelian Ulang Mie Gacoan Tegal: Studi Kasus pada Mahasiswa UMUS. *GEMILANG: Jurnal Manajemen dan Akuntansi*, 3(4), 425-443.
- Yanuar, D. (2018). Analisis kelayakan bisnis ditinjau dari aspek pasar, aspek pemasaran dan aspek keuangan pada UMKM makanan khas Bangka di Kota Pangkalpinang. *Ekombis: Jurnal Fakultas Ekonomi*, 2(1).