

# ANALISIS STUDI KELAYAKAN RUMAH MAKAN BEBEK SINJAY SEBAGAI DESTINASI WISATA KULINER HALAL DI KABUPATEN BANGKALAN

Oleh:

**Fendy Julianto<sup>1</sup>**

**Abdur Rohman<sup>2</sup>**

Universitas Trunojoyo Madura

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

Korespondensi Penulis: [fendyjulianto313@gmail.com](mailto:fendyjulianto313@gmail.com)

**Abstract.** *A feasibility study is a factor that needs to be taken into account when making a decision to accept or reject a planned business idea. To determine whether a business idea is feasible or not, it can be seen from various aspects and must have a certain value standard. This research aims to find out and explain the feasibility level of the Sinjay Bebek restaurant business as a halal culinary tourism destination in Bangkalan. To reveal this problem, the author uses a qualitative approach with interview, observation and documentation techniques according to the problem being studied. A study regarding the feasibility analysis of the Sinjay Bebek restaurant as a halal culinary tourism destination in Bangkalan, this research will analyze this with business location, waste disposal, business license and source of raw materials which will be used. So whether the Sinjay Duck Restaurant is suitable or not as a halal culinary tourism destination in Bangkalan district.*

**Keywords:** *Feasibility Study, Restaurant Suitability, Halal Culinary*

**Abstrak.** Studi kelayakan merupakan faktor yang perlu diperhitungkan ketika mengambil keputusan, untuk menerima atau menolak dari suatu gagasan bisnis yang direncanakan. Untuk menentukan layak atau tidak ide bisnis dapat, dilihat dari berbagai aspek dan harus memiliki suatu standar nilai tertentu. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan

# ANALISIS STUDI KELAYAKAN RUMAH MAKAN BEBEK SINJAY SEBAGAI DESTINASI WISATA KULINER HALAL DI KABUPATEN BANGKALAN

menjelaskan tentang tingkat kelayakan bisnis rumah makan bebek Sinjay sebagai destinasi wisata kuliner halal di Bangkalan. Untuk mengungkapkan persoalan tersebut, penulis menggunakan pendekatan kualitatif dengan teknik wawancara, observasi, dan dokumentasi sesuai dengan masalah yang diteliti. Studi mengenai analisis kelayakan rumah makan bebek Sinjay sebagai destinasi wisata kuliner halal di Bangkalan penelitian ini akan menganalisis berkaitan dengan lokasi usaha, pembuangan limbah, surat izin usaha dan sumber bahan baku yang akan dipakai. Sehingga rumah makan bebek Sinjay layak atau tidak sebagai destinasi wisata kuliner halal di kabupaten Bangkalan.

**Kata Kunci:** Studi kelayakan, Kelayakan Rumah Makan, Kuliner Halal

## LATAR BELAKANG

Indonesia merupakan negara yang memiliki banyak keunikan dan keragaman suku dan budaya. Setiap daerah memiliki ciri khas masing-masing dari bahasa, adat istiadat, tarian, pakaian adat hingga kuliner khas tradisional. Indonesia dikenal sebagai negeri yang kaya akan rempah-rempah, sehingga dengan jumlah penduduk dan suku bangsa yang beragam, menjadikan Indonesia sebagai negara kepulauan yang memiliki berbagai jenis kuliner khas nusantara.

Beragamnya kuliner khas nusantara ini, menawarkan potensi besar untuk menjadi tujuan destinasi wisata bagi pecinta kuliner. Salah satunya di pulau garam terbesar di Indonesia yaitu Madura dengan keberagaman budaya dan kuliner mampu menawarkan berbagai makanan lezat untuk dinikmati (Qomaruddin,dkk,2022)<sup>1</sup>, khususnya di kabupaten Bangkalan. Salah satu kuliner yang menarik untuk di nikmati yakni bebek Sinjay yang merupakan rumah makan yang menyajikan masakan bebek dan ayam kremes dan sambal pencitnya. Pada saat ini menjadi salah satu rumah makan di kabupaten Bangkalan Madura yang sudah terdaftar di wisata kuliner.

Sektor industri memiliki peranan yang penting dalam meningkatkan perekonomian disetiap daerah. Di dalam industri kuliner dapat meningkatkan perekonomian Indonesia karena pendapatan dari negara meningkat. Masyarakat setempat juga dapat merasakan dampak dari adanya kawasan industri kuliner seperti adanya

---

<sup>1</sup> Qomaruddin,dkk,"*Analisis Kelayakan Bisnis Kuliner Khas Banjar Mie Bancir Agus Sasirangan*", Jurnal Ekonomi Syariah, Vol. 5 No. 2 (Desember 2022), 85.

lapangan pekerjaan<sup>2</sup>. Menurut BPWS (Badan Pengembangan Wisata Suramadu) di pulau Madura memiliki peluang yang terbuka sebagai daerah wisata kuliner halal. Madura memiliki beberapa keunggulan sebagai destinasi wisata kuliner halal yaitu dengan asumsi kondisi sosial budaya masyarakat Madura yang Islami.

Pada dasarnya, usaha kuliner berupa rumah makan cukup potensial untuk dikembangkan karena berkaitan kebutuhan pokok manusia. Di mana sumber daya manusia (SDM) ini menjadi faktor penting dalam manajemen rumah makan. Oleh karena itu, tingkat pendidikan dan keterampilan khusus pada sumber daya manusia harus terus dikembangkan melalui on the job training atau pelatihan, agar karyawan yang bersangkutan dapat memperoleh sertifikat kompetensi yang merupakan salah satu syarat dan standar bagi staf rumah makan. Selain sumber daya manusia, sarana dan prasarana juga perlu mendapat perhatian khusus, seperti proses produksi, ketersediaan air bersih, yang memenuhi standar, penerangan yang cukup, dan tempat penanganan, serta pengelohan dan pembuangan limbah untuk menjadikan destinasi wisata kuliner halal (Siahaan & Hasibuan, 2021)<sup>3</sup>. Apalagi permintaan wisatawan maupun masyarakat sekitar yang suka berburu kuliner khas nusantara. Kasus seperti ini memberikan peluang untuk mendirikan, khususnya pada bisnis kuliner madura seperti bisnis rumah makan bebek Sinjay sebagai sumber pendapatan untuk memenuhi permintaan pasar baik itu dari dalam maupun luar daerah.

Namun, semenarik dan sepotensial apapun sebuah bisnis, harus ada tahapan studi kelayakan agar tidak kehilangan investasi yang memperlambat proses kemajuan produksi. Studi kelayakan bisnis penting dilakukan untuk mengidentifikasi masalah saat ini dan masa yang akan datang agar risiko yang dapat menyebabkan hilangnya pengembalian investasi dapat dihindari ataupun diminimalisir. Aspek-aspek yang ada di dalam studi kelayakan bisnis saling berkaitan satu sama lain. Maka dapat dikatakan usaha yang sehat adalah usaha yang dapat memenuhi semua syarat dari masing-masing aspek tersebut. Dengan kata lain, menganalisis layak tidaknya suatu bisnis dibangun, dijalankan, dan dioperasikan secara rutin merupakan salah satu kajian dari analisis

---

<sup>2</sup> Apridia, Maya., D. (n.d.). *PROSIDING SEMINAR NASIONAL EKONOMI DAN BISNIS 1* Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Surabaya *ANALISIS PENERAPAN SHARIA COMPLIANCE TERHADAP PROSIDING SEMINAR NASIONAL EKONOMI DAN BISNIS 1* Fakultas Ekonomi dan Bisnis. 23-25

<sup>3</sup> Siahaan, S. D. N., & Hasibuan, N. I. (2021). *Analisis Kelayakan Bisnis Restoran Chicken Crush Tuasan Medan*. Niagawan, 10(2), 143–150

# ANALISIS STUDI KELAYAKAN RUMAH MAKAN BEBEK SINJAY SEBAGAI DESTINASI WISATA KULINER HALAL DI KABUPATEN BANGKALAN

kelayakan bisnis guna mencapai keuntungan maksimal pada waktu yang tidak ditentukan. Tingginya minat masyarakat dalam bisnis kuliner rumah makan membuat peneliti tertarik untuk meneliti salah satu bisnis kuliner rumah makan. Berdasarkan latar belakang di atas, peneliti tertarik untuk menganalisis suatu bisnis kuliner berupa rumah makan lebih mendalam mengenai “Studi kelayakan rumah makan bebek Sinjay sebagai wisata kuliner halal di kabupaten Bangkalan”.<sup>4</sup>.

## KAJIAN TEORITIS

### Studi Kelayakan

Studi kelayakan (*feasibility study*) merupakan bahan pertimbangan untuk mengambil suatu keputusan, dari suatu gagasan/proyek yang sedang atau akan direncanakan apakah bisa diterima atau ditolak. Pengertian layak disini adalah kemungkinan dari gagasan usaha atau proyek yang akan dilaksanakan akan memberikan manfaat (benefit) baik dalam financial benefit maupun dalam arti sosial benefit. Dilihat dari segi penilaian yang dilakukan layaknya suatu financial benefit maupun dalam arti social benefit tidak selalu menggambarkan layak dalam arti financial benefit (Ramdan, 2016)<sup>5</sup>.

Agar pelaksanaan tidak melenceng dari rencana yang telah disusun. Di bawah ini ada beberapa aspek yang perlu di perhatikan:

### Aspek-Aspek Dalam Studi Kelayakan Bisnis

Ada beberapa aspek yang harus dilakukan untuk menentukan kelangsungan hidup suatu bisnis, di mana setiap aspek ini saling bergantung satu sama lainnya. Secara umum, aspek utama studi kelayakan sebagai berikut:

#### a. Aspek Hukum

Legalitas dokumen penting dimiliki oleh suatu bisnis karena merupakan pegangan yang dapat dijadikan sebagai dasar hukum jika terjadi suatu masalah. Adapun kelengkapannya meliputi bentuk badan usaha hingga perizinan yang dimiliki beserta lampirannya.

#### b. Aspek Pasar dan Pemasaran

---

<sup>4</sup> Ibid, 155-160

<sup>5</sup> Ramdan, R. M. & A. I. (2016). *Analisa Kelayakan Pengembangan Wisata Di Desa Cinerame Kecamatan Banyuwesmi Garut*. Jurnal Ekonomi, Vol. 14 No, 103.

Peran penting keberlangsungan hidup suatu bisnis tergantung dari aspek pasar dan pemasaran. Bahwa sebuah sistem dalam sebuah kegiatan bisnis yang dirancang sedemikian rupa guna melakukan perencanaan, penentuan harga dan promosi, dan pendistribusian barang untuk memberikan kepuasan pada keinginan konsumen yang pada akhirnya dapat mencapai pasar sasaran beserta tujuan dari perusahaan.

### **c. Aspek Teknis dan Teknologi**

Aspek ini membantu untuk menganalisis kesiapan teknis dan adanya ketersediaan teknologi yang diperlukan dalam menjalankan sebuah bisnis. Penilaian teknis dan teknologi yang digunakan suatu bisnis sangat penting bagi perusahaan baru ataupun yang sudah berjalan. Aspek teknis atau operasi dilakukan untuk mengetahui perencanaan produksi dan fasilitas, kebutuhan material, dan lokasi atau tata letak usaha.

### **d. Aspek Analisis Mengenai Dampak Lingkungan**

Kegiatan suatu bisnis akan memunculkan berbagai dampak bagi lingkungan sekitar lokasi, baik itu masalah dari lingkungan sosial, lingkungan ekologi, maupun lingkungan ekonomi di mana lokasi bisnis tersebut dijalankan. Perubahan pola dan gaya hidup masyarakat di sekitar lokasi bisnis dapat memberikan pengaruh positif dan pengaruh negatif contohnya dampak ekonomi dari keberadaan perusahaan, yaitu lapangan kerja, dan tingkat kesejahteraan masyarakat; selain itu juga dampak lingkungan ekologis, seperti pencemaran, Oleh karena itu dengan cara membandingkan dampak positif dan dampak negatif yang ditimbulkan suatu bisnis terhadap lingkungan mampu menganalisis kelayakannya.

## **Studi Kelayakan Rumah Makan**

Studi kelayakan rumah makan merupakan proses yang penting dalam memutuskan apakah suatu bisnis rumah makan layak untuk dijalankan atau tidak. Beberapa topik yang biasanya dibahas dalam kajian pustaka tentang studi kelayakan rumah makan meliputi:

1. Analisis Pasar: Ini melibatkan penelitian tentang permintaan pasar untuk jenis makanan yang akan disajikan, preferensi konsumen, tren makanan, dan pola konsumsi lokal dan regional.

# ANALISIS STUDI KELAYAKAN RUMAH MAKAN BEBEK SINJAY SEBAGAI DESTINASI WISATA KULINER HALAL DI KABUPATEN BANGKALAN

2. Analisis Lokasi: Pemilihan lokasi yang tepat sangat penting untuk kesuksesan rumah makan. Kajian pustaka akan membahas faktor-faktor seperti demografi lokal, tingkat persaingan di daerah tersebut, aksesibilitas, dan visibilitas lokasi.
3. Analisis Kompetitor: Memahami pesaing yang ada di pasar adalah kunci untuk mengidentifikasi celah pasar dan keunggulan kompetitif. Ini mencakup penelitian tentang jenis makanan yang disajikan, harga, kualitas layanan, dan strategi pemasaran pesaing (Suliyanto,2010)<sup>6</sup>.

## **Kuliner Halal**

Masyarakat madura mayoritas beragama islam dengan adanya rumah makan yang mengikuti prinsip-prinsip halal dapat membuka peluang bisnis yang besar. Kuliner halal merujuk pada makanan dan minuman yang diproses, dan disajikan sesuai dengan prinsip-prinsip agama Islam. Beberapa poin penting yang perlu diperhatikan dalam konteks kuliner halal meliputi:

### **a. Bahan-bahan:**

Bahan-bahan yang digunakan haruslah halal, yang berarti tidak mengandung daging babi, alkohol, atau produk-produk haram lainnya. Selain itu, bahan-bahan tersebut harus diproses sesuai dengan prinsip-prinsip halal. Proses Pengolahan: Selama proses pengolahan makanan, peralatan, dan fasilitas harus bersih dan tidak tercemar dengan produk-produk haram.

### **b. Sertifikasi Halal:**

Banyak negara memiliki badan sertifikasi halal yang bertanggung jawab untuk mengeluarkan sertifikat halal kepada produk makanan dan restoran yang memenuhi standar halal. Memiliki sertifikasi halal dapat meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap bisnis kuliner.

### **c. Labeling:**

Penyajian informasi yang jelas tentang status halal suatu produk atau hidangan sangat penting. Ini dapat dilakukan melalui label yang jelas atau informasi yang disampaikan kepada konsumen. Kepatuhan Syariah: Selain aspek teknis, penting juga untuk memperhatikan nilai-nilai dan prinsip-prinsip syariah dalam bisnis kuliner halal,

---

<sup>6</sup> Suliyanto. (2010). *Studi Kelayakan Bisnis Pendekatan Praktis* (Yogyakarta). Andi Offset, hal, 110-115

seperti keadilan dalam harga, kejujuran dalam penyajian informasi, dan kebersihan<sup>7</sup>

## **METODE PENELITIAN**

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif. Jenis dan sumber data menggunakan primer yang diambil dengan teknik observasi dan wawancara. Dan juga data sekunder yang diambil dengan teknik dokumentasi. Teknik penelitian itu diambil untuk mendapatkan hasil data yang akurat sehingga dapat dianalisis dengan baik dan benar. Penelitian ini menggunakan teknik analisis deskriptif interaktif. Dimana data yang didapat kemudian direduksi, didisplay dan divarifikasi untuk mendapatkan hasil yang maksimal.<sup>8</sup>

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Hasil Penelitian**

Rumah Makan Bebek Sinjay merupakan sebuah usaha kuliner yang terletak di Ketengan Kecamatan Burneh, Bangkalan Madura. Mereka menawarkan makanan bebek kremes dengan sambel pencit yang membuat mereka berbeda dengan rumah makan lainnya. Rumah makan ini tidak membatasi target pasarnya hanya pada kelompok tertentu, sehingga siapapun dapat menikmati hidangan mereka. Harga produk yang ditawarkan ditentukan dengan strategi yang telah dirancang khusus.

Salah satu keuntungan Rumah Makan bebek Sinjay adalah mereka telah memperoleh semua perizinan yang diperlukan dan bangunan yang di tempati merupakan milik sendiri. Secara Financial mereka sangat membantu pemasukan daerah karena setiap tahun bebek Sinjay taat dalam membayar pajak sebesar Rp700.000,00 per tahun dari seluruh cabang rumah makan bebek Sinjay dan memiliki Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP). Dengan melakukan hal ini, mereka menjunjung tinggi aspek legalitas usaha dan tanggung jawab sebagai warga negara yang baik.<sup>9</sup>

Dalam hal persiapan makanan, Rumah Makan Bebek Sinjay sangat menjaga kebersihan dan kualitas bahan yang digunakan. Mereka secara rutin mempersiapkan

---

<sup>7</sup> Handayani, T., & Pusporini. (2021). *Membangun UMKM Syariah di Industri Halal*. CV. Budi Utama, hal, 63-70.

<sup>8</sup> Rima Oktavia, "Studi Kelayakan Bisnis Dalam Perspektif Islam Pada UMKM Di Surabaya", *Journal Of Islamic Banking And Shariah Economy*, Vol. 3, No. 1 (2023), hal, 54.

<sup>9</sup> Kasmir, Jakfar, *Studi Kelayakan Bisnis Edisi Revisi*, (Jakarta: Kencana Prenada Media Grup, 2003), Hal.17-25

# ANALISIS STUDI KELAYAKAN RUMAH MAKAN BEBEK SINJAY SEBAGAI DESTINASI WISATA KULINER HALAL DI KABUPATEN BANGKALAN

bahan dan memasak dengan memastikan kebersihan yang baik. Peralatan yang digunakan juga lengkap, sehingga kualitas hidangan yang disajikan tetap terjaga. Selain itu, tata letak ruangan juga dirancang dengan baik agar memberikan pengalaman makan yang nyaman bagi para pengunjung.

Dalam pengelolaan modal, Rumah Makan Rahlil menggunakan modal sendiri juga di bantu oleh investor. Dalam merekrut pegawai, mereka memberikan prioritas kepada orang-orang terdekat di wilayah sekitar yang sudah dikenal baik.

Selain menjalankan usaha yang menguntungkan, Rumah Makan Bebek Sinjay juga peduli terhadap lingkungan sekitar. Mereka menerapkan sistem pengelolaan limbah yang bertanggung jawab untuk meminimalkan dampak negatif. Mereka juga memberikan dampak positif bagi lingkungan sekitar dengan merekrut pegawai dari wilayah tersebut, sehingga membantu menciptakan lapangan kerja baru. Selain itu, mereka juga memastikan partisipasi UMKM lokal dalam rantai pasok dengan melakukan pembelian langsung. Upaya lain yang dilakukan adalah menggunakan sisa makanan sebagai pakan ternak bebek dan ayam, sebagai bentuk kepedulian terhadap lingkungan. Hingga saat ini, tidak ada dampak negatif yang ditimbulkan oleh Rumah Makan Bebek Sinjay. Sebaliknya, mereka berhasil memberdayakan ekonomi lokal melalui pembelian bahan makanan dari pasar lokal di sekitar mereka.<sup>10</sup>

Dengan pendekatan yang bertanggung jawab terhadap legalitas, kebersihan, modal, persiapan makanan, serta perhatian terhadap lingkungan dan ekonomi lokal, Rumah Makan Bebek Sinjay menjadi pilihan yang tepat untuk menikmati hidangan ciri khas kota Bangkalan Madura yg ternobat kota Dzikir dan Sholawat.

## Pembahasan

Hasil pengumpulan data melalui wawancara dengan Manajer Rumah Makan Bebek Sinjay mengenai studi kelayakan bisnis menunjukkan beberapa hal yang perlu dibahas. Data ini mencakup aspek hukum, pasar dan pemasaran, aspek teknis, analisis dampak mengenai lingkungan, serta sertifikasi halal pada Rumah Makan Bebek Sinjay.

### a. Aspek Hukum

---

<sup>10</sup> Fahmi, Irham. 2014. *Studi Kelayakan Bisnis Dan Keputusan Investasi*. Jakarta: Mitra Wacana Media.hal.30-43

Aspek hukum meliputi surat izin mendirikan usaha dan status bangunan. Pemilik rumah makan Bebek Sinjay telah memiliki surat izin mendirikan usaha yang sah, serta dokumen-dokumen yang menunjukkan kepemilikan bangunan yang digunakan untuk usaha tersebut. Mereka juga memenuhi kewajiban perpajakan dengan membayar pajak dan memiliki Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP) dan sudah terevikasi halal dari MUI.

#### **b. Aspek Pasar dan Pemasaran**

- Strategi Pemasaran

Rumah Makan Bebek Sinjay menggunakan strategi pemasaran melalui metode promosi *word of mouth* atau dari mulut ke mulut. Mereka juga melakukan promosi media, selain itu juga menjadi ambasador club futsal ternama pada kabupaten Bangkalan.<sup>11</sup>

- Diferensiasi Ciri Khas

Untuk menghadapi persaingan dengan kompetitor lainnya, Rumah Makan Bebek Sinjay memiliki ciri khas tersendiri dengan menyajikan makanan ciri khas Madura bebek kremes sambal pencit. Ciri khas ini dapat menjadi keunggulan kompetitif untuk membedakan diri dari pesaing dan menarik pelanggan yang tertarik dengan kuliner khas tersebut.

- Target Pasar

Rumah Bebek Sinjay memiliki target pasar yang luas, yaitu semua kalangan tanpa adanya batasan atau kelompok tertentu. Ini menunjukkan bahwa Rumah Makan Bebek Sinjay ingin menciptakan nilai dan pengalaman yang dapat diterima oleh semua orang.

#### **c. Aspek Teknis**

- Proses Produksi

Dalam proses produksi, Rumah Makan Bebek Sinjay menggunakan peralatan sederhana seperti kompor, panci, dan wajan. Peralatan ini cukup untuk memenuhi kebutuhan dasar dalam memasak dan mengolah makanan. Dalam segi teknis, peralatan yang digunakan juga memadai.<sup>12</sup>

- Lokasi Rumah Makan Bebek Sinjay

Rumah Makan Bebek Sinjay berlokasi di Jl. Ketengan, Kec, Burneh, Kab, Bangkalan, Madura. Lokasi ini dianggap strategis karena berada di kawasan yang cukup ramai, dekat dengan kota Bangkalan sendiri dan pasar . Keberadaan lokasi yang ramai ini

---

<sup>11</sup> Efendi Mubarak, Manager Bebek Sinjay, wawancara 27 Mei 2024

<sup>12</sup> Ibid.

# **ANALISIS STUDI KELAYAKAN RUMAH MAKAN BEBEK SINJAY SEBAGAI DESTINASI WISATA KULINER HALAL DI KABUPATEN BANGKALAN**

dapat meningkatkan peluang Rumah Makan Bebek Sinjay untuk menarik lebih banyak pengunjung. Selain itu, aksesibilitas lokasi yang baik juga merupakan keuntungan tambahan bagi usaha kuliner ini.

- **Rencana Operasional Harian**

Rumah Makan Rahlil memiliki rencana operasional harian yang terencana dengan baik. Rencana ini termasuk dalam pengecekan stok pagi, persiapan bahan baku sebelum buka, proses pengolahan makanan dengan menjaga kebersihan yang baik, penyajian makanan dengan tampilan terbaik, dan evaluasi layanan secara berkala untuk memastikan efisiensi dan kualitas pelayanan yang konsisten. Rencana operasional yang terstruktur ini memastikan bahwa semua langkah dari persiapan hingga penyajian makanan dilakukan dengan baik.

#### **d. Aspek Analisis Mengenai Dampak Lingkungan**

- **Pengelolaan Limbah**

Rumah Makan Bebek Sinjay memiliki strategi pengolahan limbah yang bertanggung jawab. Data menunjukkan bahwa sisa makanan yang dihasilkan oleh rumah makan tersebut dimanfaatkan sebagai pakan ternak bebek dan ayam. Hal ini menunjukkan tindakan yang berkelanjutan dalam meminimalkan limbah makanan yang dihasilkan oleh rumah makan. Dengan memanfaatkan limbah makanan sebagai pakan ternak, Rumah Makan Bebek Sinjay berhasil mengurangi dampak negatif terhadap lingkungan, seperti pembuangan limbah makanan yang tumpang tindih. Selain itu, pengolahan limbah ini juga memberikan kontribusi positif dengan memanfaatkan limbah untuk kebutuhan pakan ternak, mengurangi kebutuhan pakan dari sumber lain yang mungkin memiliki dampak lingkungan yang lebih besar.

- **Dampak Terhadap Lingkungan Sekitar**

Dari data yang diberikan, tidak ada dampak negatif yang disebabkan oleh Rumah Makan Bebek Sinjay terhadap lingkungan sekitar yang ditemukan. Hal ini menunjukkan kesadaran dan kepedulian yang tinggi terhadap lingkungan. Selain itu, Rumah Makan Bebek Sinjay berhasil memberdayakan ekonomi lokal dengan membeli bahan makanan dari pasar lokal di sekitar. Tindakan ini membantu mengurangi dampak dari rantai pasok pada lingkungan, seperti transportasi jarak jauh dan penggunaan bahan kemasan yang berlebihan. Dengan membeli dari pasar lokal, Rumah Makan Bebek Sinjay juga

mendukung pertumbuhan bisnis UMKM yang juga dapat berdampak positif bagi ekonomi lokal.<sup>13</sup>

#### **e. Kelayakan Bebek Sinjay Sebagai Destinasi Wisata Kuliner Halal**

- **Bahan Bahan**

Rumah Makan Bebek Sinjay dalam penggunaan bahas utamanya yaitu bebek sudah di sembelih sesuai dengan syariat islam dan tentunya sayuran pada dasarnya halal juga sudah dipastikan tidak terkontaminasi dengan bahan garam.

- **Sertifikasi halal**

Sertifikasi halal merupakan proses verifikasi yang memastikan bahwa makanan atau minuman yang disajikan di rumah makan sesuai dengan syariat islam yang mana rumah makan Bebek Sinjay sudah mendapatkan langsung dari lembaga resmi Majelis Ulama Indonesia (MUI). Dengan mempunyai sertifikasi halal Rumah Makan Bebek Sinjay mendapatkan dampak citra positif juga peningkatan penjualan apalagi masyarakat Madura mendominasi agama muslim.<sup>14</sup>

- **Labeling**

Rumah Makan Bebek Sinjay sudah menyediakan informasi di berbagai media yang gampang untuk diakses mengenai proses produksi dan harga yang di tawarkan dengan rasa yang yang tentunya banyak di sukai oleh semua kalangan. Selain itu Rumah Makan Bebek Sinjay mempunyai musholla yang cukup besar yang dapat menampung 100 jemaah untuk melaksanakan sholat bahkan musholla tersebut setiap jum`at ditempati oleh warga sekitar untuk melaksanakan sholat jum`at berjemaah.

Dari hasil penjelasan di atas dengan melihat beberapa indikator maka Rumah Makan Bebek Sinjay dapat dikatakan sudah memenuhi kriteria dan layak sebagai destinasi wisata kuliner halal di Kabupaten Bangkalan dalam aspek pengelolaan. Namun masih memerlukan penerapan untuk karyawan yang masih ada memakai pakain tidak sesuai dengan syariat islam. Hal ini perlu di perhatikan karena kota bangkalan sendiri terkenal sangat agamis.

---

<sup>13</sup> Dr. H. Sugiyanto, Luh Nadi, 2020, *Studi Kelayakan Bisnis, Teknik Mengetahui Bisnis Dapat Dijalankan atau Tidak* Banten, Yayasan Pendidikan dan Sosial Indonesia Maju hal, 65-81

<sup>14</sup> Amiruddin, *Dasar-Dasar Ekonomi Islam*, (Gowa: Alauddin University Press, 2014), Hal. 256-263

# ANALISIS STUDI KELAYAKAN RUMAH MAKAN BEBEK SINJAY SEBAGAI DESTINASI WISATA KULINER HALAL DI KABUPATEN BANGKALAN

## KESIMPULAN

Berdasarkan pembahasan diatas, rumah makan Bebek Sinjay dapat dikatakan layak. Dalam aspek hukum, rumah makan ini memiliki surat izin mendirikan usaha dan status bangunan yang sah. Mereka juga memenuhi kewajiban pajak dan memiliki nomor pokok wajib pajak (NPWP). Dalam aspek pasar dan pemasaran, rumah makan Bebek Sinjay telah menggunakan strategi pemasaran melalui word of mouth dan diferensiasi menu. Mereka juga memiliki target pasar yang luas. Dalam aspek teknis, rumah makan Bebek Sinjay memiliki lokasi strategis, rencana operasional harian yang baik, dan peralatan produksi yang mencukupi untuk kebutuhan dasar. Selain itu Rumah Makan Bebek Sinjay dapat di katakan layak sebagai destinasi wisata kuliner halal di kabupaten Bangkalan dengan pengelolaannya yg sudah sesuai syariat islam.

## DAFTAR REFERENSI

- Amiruddin, *Dasar-Dasar Ekonomi Islam*, (Gowa: Alauddin University Press, 2014).
- Irham, Fahmi. 2014. *Studi Kelayakan Bisnis Dan Keputusan Investasi*. Jakarta: Mitra Wacana Media.
- Jakfar, Kasmir, *Studi Kelayakan Bisnis Edisi Revisi*, (Jakarta: Kencana Prenada Media Grup, 2003).
- Luh Nadi, Dr. H. Sugiyanto, 2020, *Studi Kelayakan Bisnis, Teknik Mengetahui Bisnis Dapat Dijalankan atau Tidak* Banten, Yayasan Pendidikan dan Sosial Indonesia Maju.
- Maya., D. Apridia., (n.d.). *PROSIDING SEMINAR NASIONAL EKONOMI DAN BISNIS* Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Surabaya *ANALISIS PENERAPAN SHARIA COMPLIANCE TERHADAP PROSIDING SEMINAR NASIONAL EKONOMI DAN BISNIS 1* Fakultas Ekonomi dan Bisnis.
- Mubarok, Efendi, Manager Bebek Sinjay, wawancara 27 Mei 2024
- Pusporini. & Handayani, T. (2021). *Membangun UMKM Syariah di Industri Halal*. CV. Budi Utama.
- Qomaruddin, dkk., "Analisis Kelayakan Bisnis Kuliner Khas Banjar Mie Bancir Agus Sasirangan", *Jurnal Ekonomi Syariah*, Vol. 5 No. 2 (Desember 2022),
- Ramdan, R. M. & A. I. (2016). *Analisa Kelayakan Pengembangan Wisata Di Desa Cinerame Kecamatan Banyuresmi Garut*. *Jurnal Ekonomi*, Vol. 14 No, 103.

Rima, Oktavia "Studi Kelayakan Bisnis Dalam Perspektif Islam Pada UMKM Di Surabaya", *Journal Of Islamic Banking And Shariah Economy*, Vol. 3, No. 1 (2023).

Siahaan, S. D. N., & Hasibuan, N. I. (2021). *Analisis Kelayakan Bisnis Restoran Chicken Crush Tuasan Medan*. Niagawan.

Suliyanto. (2010). *Studi Kelayakan Bisnis Pendekatan Praktis* (Yogyakarta). Andi Offset.