

ASPEK OPERASI USAHA BIDANG KULINER RESTORAN IKAN BAKAR BAWEAN STUDI KELAYAKAN BISNIS

Oleh:

Agus Sururi¹

Abdur Rohman²

Universitas Trunojoyo Madura

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

Korespondensi Penulis: agus.alawi2003@gmail.com

***Abstract.** Business is an important thing that must be understood in depth and must be formulated carefully from the time of planning. Likewise, during the process, a business in analyzing technical aspects must be done carefully. The research method used is using literature review or library research by looking at previous studies. This research aims to find out how a business feasibility study in technical aspects. The results of the analysis show that there are many things that must be considered in analyzing whether a business is worth continuing or not in its technical aspects.*

***Keywords:** Operations, Business, Culinary, Business Feasibility Studies.*

Abstrak. Bisnis merupakan suatu hal penting yang harus dipahami secara mendalam dan harus di rumuskan secara matang sejak saat perencanaan. Begitupun saat prosesnya, suatu bisnis dalam menganalisis aspek teknis harus dilakukan dengan cermat. Metode penelitian yang digunakan yaitu menggunakan literatur review atau library research dengan melihat penelitian-penelitian terdahulu. Pada penelitian kali ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana studi kelayakan bisnis dalam aspek teknis. Hasil analisis menghasilkan bahwa ada banyak hal yang harus diperhatikan dalam menganalisis suatu usaha layak dilanjutkan atau tidaknya dalam aspek teknisnya.

Kata Kunci: Operasi, Bisnis, Kuliner, Studi Kelayakan Bisnis.

ASPEK OPERASI USAHA BIDANG KULINER RESTORAN IKAN BAKAR BAWEAN STUDI KELAYAKAN BISNIS

LATAR BELAKANG

Studi kelayakan bisinis akhir-akhir ini telah banyak dikenali oleh masyarakat, terutama masyarakat yang bergerak dalam bidang usaha kuliner nusantara. Berbagai macam peluang dan kesempatan yang ada dalam kegiatan dunia usaha, telah menuntut perlu adanya penilaian sejauh mana kegiatan/kesempatan tersebut dapat memberikan manfaat (benefit) bila diusahakan. Kegiatan untuk menilai manfaat yang diperoleh dalam melaksanakan suatu kegiatan usaha/proyek, disebut dengan studi kelayakan bisnis.

Studi kelayakan menurut (Sulastri, 2016) mengatakan studi kelayakan pada umumnya dibagi menjadi dua kategori, tergantung pada arah yang diinginkan oleh perusahaan. Pertama, ada studi dengan focus orientasi laba yang menitikberatkan pada keuntungan ekonomis. Kedua, orientasi tidak pada laba mengacu pada penilaian apakah suatu proyek dapat dijalankan dan dilaksanakan tanpa mempertimbangkan nilai atau keuntungan ekonomis. Sedangkan menurut Kasmir dan Jakfar dalam (Jalaludin, 2021) mengatakan studi kelayakan bisnis adalah kegiatan yang dilakukan secara mendalam dalam rangka mengetahui bisnis yang akan dijalankan maupun dijalankan layak atau tidak untuk dijalankan. Hal ini berarti penelitian yang dilakukan secara mendalam bertujuan untuk mengetahui apakah operasi bisnis yang sedang dijalankan akan menghasilkan manfaat keuangan dan non keuangan yang sesuai dengan tujuan yang sudah ditetapkan.

industry kuliner makanan dan minuman di indonesia meskipun sedang berkembang pesat (Purwanto, 2021). Namun ada beberapa faktor yang perlu diperhatikan oleh pengusaha. Salah satunya pengetahuan dan pemilihan kategori produk, pengetahuan dinilai menjadi kunci utama untuk mengurangi resiko dan meningkatkan peluang kesuksesan dan pemilihan kategori produk menjadi sangat penting untuk focus pada produk yang memiliki potensi besar dan ukuran pasar yang luas (anggela. 2023). walaupun resto kuliner ikan bakar bawean memiliki daya Tarik dan kelebihan tersendiri seperti memiliki cita rasa yang unik dan memiliki tempat dengan nuansa klasik dan juga mempunyai mempunyai jenis sambal yang berbeda beda itu menjadi daya Tarik kuliner ikan bakar bawean¹.

¹ R.r. wening ken widodasih dkk, Analisis Studi Kelayakan Bisnis Pada Pengembangan Usaha Hotmie Jababeka Cikarang Ditinjau Dari Aspek Hukum, Aspek Pasar & Pemasaran, Aspek Teknik/Produksi Dan Aspek Manajemen, cikarang, volume, 14, number 8, januari, 2024, hal2

Kuliner merupakan hasil olahan yang berupa masakan berupa ikan bakar dan lauk pauk lainnya, makanan (panganan) dan minuman. Kuliner tidak terlepas dari kegiatan masak-memasak yang erat kaitannya dengan konsumsi makanan sehari-hari. Kata kuliner merupakan unsur serapan bahasa Inggris yaitu *culinary* yang berarti berhubungan dengan masakan. Sedangkan orang yang bekerja di bidang kuliner disebut koki atau chef.

Wisata kuliner merupakan perpaduan menikmati suatu kuliner makanan dengan menikmati suasana jalan-jalan, bersantai atau sedang berlibur, sehingga memanfaatkan waktu ke tempat-tempat yang menyediakan dan memiliki makanan khas. Dengan kata lain istilah wisata kuliner dapat diuraikan secara bebas tanpa menghilangkan makna perpaduan antara berwisata dengan mencari makanan khas.

Saat ini kuliner sudah merupakan gaya hidup yang tidak dapat di pisahkan dari kehidupan sehari-hari karena makanan adalah sebuah kebutuhan sehari-hari. Semua itu, membuat skill yang memadai dalam pengelolaan makanan maupun minuman yang memiliki ciri khas tersendiri, serta memberikan kesan yang baik terhadap semua pelanggan.

Tujuan utama Perusahaan atau bisnis adalah memperoleh keuntungan dan mengembangkan usahanya sehingga bisa berkembang tidak hanya dilihat dari bertambahnya cabang rumah makan kuliner, tetapi dengan bertambahnya konsumen atau bertambahnya menu makan juga mempengaruhi berkembangnya rumah makan kuliner. Dalam mendirikan usaha, manajemen suatu faktor yang sangat penting dalam mengelola usaha untuk menghasilkan laba. Banyak hal yang perlu ditimbang sebelum berinvestasi, salah satunya adalah apakah investasi tersebut akan mempengaruhi perusahaan kearah yang lebih baik atau sebaliknya. Selain itu diperlukan pertimbangan-pertimbangan seperti beberapa modal yang perlu diinvestasikan dan apakah investasi itu mendatangkan laba atau kerugian.

KAJIAN TEORITIS

Deskripsi Umum Bisnis Kuliner

restoran kuliner adalah bisnis yang bergerak di bidang kuliner khususnya makanan dan minuman, melihat perkembangan zaman yang begitu pesat hampir semua kalangan tidak memiliki waktu untuk memasak atau makan di rumah, hal tersebut di

ASPEK OPERASI USAHA BIDANG KULINER RESTORAN IKAN BAKAR BAWEAN STUDI KELAYAKAN BISNIS

karenakan terlalu sibuk dengan aktivitas sehari-hari baik itu kerja, sekolah dan aktivitas lainnya.

Bisnis kuliner merupakan salah satu dari sekian banyak bisnis jasa yang berkembang dengan pesat walaupun pada masa krisis. Hal ini karena pada dasarnya makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia yang harus dipenuhi, sehingga apabila makan dan minum masih menjadi kebutuhan yang diutamakan maka bisnis kuliner akan terus tumbuh dan berkembang. Perkembangan bisnis kuliner ini disertai dengan semakin banyaknya restoran-restoran yang bermunculan, baik itu restoran biasa maupun restoran fast food. Menu dan fasilitas yang ditawarkan pun semakin berkembang, mulai dari tempat yang hanya sekedar untuk menikmati makanan rumahan dengan menu sederhana hingga restoran mewah yang menyajikan berbagai macam menu unik dan mewah bertaraf internasional.

Kualitas produk dan kualitas pelayanan yang maksimal adalah senjata restoran fast food untuk tetap bertahan dan tetap menjadi pilihan di tengah ketatnya persaingan. Kualitas yang buruk akan menimbulkan ketidakpuasan pada pelanggan, tidak hanya pelanggan yang makan di restoran yang bersangkutan melainkan berdampak juga bagi calon pelanggan. Karena pelanggan yang kecewa akan bercerita paling sedikit kepada 15 orang lainnya. Dampaknya, calon pelanggan akan menjatuhkan pilihannya kepada pesaing²

Perkembangan teknologi dan informasi yang semakin maju membuat usaha ini (kuliner) semakin menjanjikan. Dengan hal seperti itu membuat seseorang terjebak dalam zona nyaman mereka seperti contoh; males atau tidak memiliki waktu untuk memasak dengan adanya teknologi dan informasi bisa melakukan Delivery Order, kebiasaan pemuda pemudi dengan gaya hidupnya nongkrong di cafe, dan memberikan penawaran dalam menyediakan dan menerima acara-acara penting seperti, event, ulang tahun, nikahan dan acara lainnya.

Aspek Hukum

a. analisis kesesuaian bisnis dengan hukum

² Inka Janita Sembiring, Suharyono, dan Andriani Kusumawati, Ibid., hlm. 2

Dilihat dari sisi bidang usahanya kuliner sudah sesuai dengan hukum yang berlaku dan tidak bertentangan dengan perundang undangan yang di terapkan dan dan lebih sesuai dengan pendirian sebuah usaha.

Usaha bisbis di bidang kuliner ikan bakar merupakan usaha yang belum lama didirikan ini mengadopsi bentuk usaha perseorangan sebagai struktur hukumnya. Keputusan ini didasarkan pada tahap awal pengembangan usaha dan ukuran/ skala yang tidak terlalu besar dari lokasinya. Memilih disebut sebagai usaha perseorangan dianggap sebagai langkah yang tepat berdasarkan kemampuan pengelolaan usaha dan sifat kegiatan yang dilakukannya. Usaha kuliner ini dikelola oleh satu orang individu yang menjadi pemiliknya dan didukung oleh tim yang terdiri dari tujuh karyawan. Manajer operasional bersama dengan karyawan lainnya bertanggung jawab atas seluruh aspek kegiatan usaha³ mulai dari pemasaran hingga operasional. Pengawasan terhadap berbagai kegiatan dilakukan secara cermat oleh pemilik untuk memastikan kelancaran dan kepatuhan terhadap proses bisnis kuliner.

b. analisis kemampuan memenuhi prizinan

Legalitas dokumen sangat penting dimiliki sebagai dasar hukum kepemilikan. Oleh karena itu, studi kelayakan melakukan analisis pada aspek hukum untuk mengetahui kemampuan pelaku usaha dalam menjalankan suatu bisnis tersebut memenuhi persyaratan peraturan perundang-undangan yang berlaku. Adapun kelengkapan dokumen yang dimiliki rumah makan kuliner bawean berupa Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP), Akta Pendirian, dan Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP⁴).

Dukungan pemerintah telah menjadi pendorong utama bagi kesuksesan usaha dibidang kuliner, dalam mengurus perizinan usaha dibidang kuliner. Adanya fasilitas dan kemudahan dari pemerintah mempermudah poses perizinan, memberikan fondasi yang kuat bagi resto kuliner ikan bakar bawean untuk berkembang dan beroperasi secara sah. Pemerintah tidak hanya berperan dalam memfasilitasi proses perizinan tetapi juga memberikan dukungan aktif melalui berbagai program bantuan dan lainnya. Respon positif dari masyarakat setempat menjadi bukti keberhasilan resto kuliner ikan bakar.

³ r.r.wening ken widodasi, dkk, jurnal ekonoki, koperasi & kewirausahaan, (Bekasi: 14,November 8, januari 2024),hal4

⁴ r.r.wening ken widodasi, dkk, jurnal ekonoki, koperasi & kewirausahaan, (Bekasi: 14,November 8, januari 2024),hal6

ASPEK OPERASI USAHA BIDANG KULINER RESTORAN IKAN BAKAR BAWEAN STUDI KELAYAKAN BISNIS

Jumlah kunjungan yang tinggi dari konsumen local mencerminkan penerimaan yang baik terhadap produk yang ditawarkan.

Aspek yuridis dan perizinan pada dasarnya menyangkut izin usaha. Dalam hal ini, perizinan usaha tidak terlalu sulit, sudah terbukti setiap tahunnya Restoran kuliner terus meningkat. Namun perizinan tidak hanya berfokus pada pemerintah melainkan perizinan dari warga setempat sangatlah penting. Hal ini yang menjadi perhatian penuh bagi para pengusaha yang akan mendirikan usaha baru dan ataupun memperluas usahanya.

c. analisis badan usaha

Dilihat dari jenis usahanya, restoran kuliner merupakan usaha menengah kecil. Oleh karena itu, badan usaha yang paling tepat adalah perusahaan perseorangan. Jadi yang terlibat dalam usaha ini sebagai pengambil Keputusan adalah Perusahaan perseorangan pendiri Perusahaan.

Proses ini merujuk pada semua kegiatan dari pembuatan barang atau produk hingga sampai ke tangan pelanggan. Rumah makan kuliner ikan bakar menggunakan bahan-bahan berkualitas dan diproduksi baru setiap harinya. Ikan bakar ini dipersiapkan di outlet pusat, mulai dari memanggang ikan, mempersiapkan terong dan lalapan, serta membuat es dan sambal. Dalam proses pelayanannya, pemilik usaha telah menciptakan alur pembelian yang efisien dan efektif. Di rumah makan kuliner ikan bakar Bawean, pelanggan datang, memesan, membayar, dan kemudian produk disiapkan dan dipanggil sesuai dengan urutan pemesanan. Untuk mencapai proses yang optimal, pemilik usaha telah melakukan berbagai upaya hingga menemukan yang terbaik yang saat ini diterapkan.

d. kesimpulan aspek hukum

Berdasarkan analisis yang telah dilakukan pada aspek hukum ini, menunjukkan hasil bahwa usaha Resto kuliner ini dapat atau telah memenuhi peraturan dan hukum yang berlaku. Sehingga usaha ini dapat dijalankan karena telah memenuhi hukum dan perizinan yang berlaku.

Aspek Pasar Dan Pemasaran

a. analisis potensi pasar

Peran penting keberlangsungan hidup suatu bisnis tergantung dari aspek pasar dan pemasaran. Mengingat keberlangsungan suatu bisnis tidak dapat dipisahkan dari produk

atau jasa yang dijual untuk memperoleh keuntungan. Jadi, besarnya potensi peluang pasar untuk menawarkan suatu produk dan market share yang dikuasai pesaing penting dilakukan (Adnyana, 2020). Menurut analisis pasar dan pemasaran yang digunakan suatu bisnis dapat menentukan strategi pemasaran yang digunakan secara tepat (Suliyanto, 2010). Sunyoto (2014) dalam Siti Rahmadani dkk menyatakan 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 (Rahmadani, 2019).⁵

Bawean terkenal dengan keindahannya Pantai dan wisatanya sehingga ada wisatawan luar maupun dalam, jadi dipastikan pelanggan (konsumen) nya adalah wisatawan dan orang lokal (bawean) dalam penentuan harga standar namun berkesan istimewa. Dengan strategi seperti itu, bisa mengatasi para pesaing yang memiliki bisnis dibidang yang sama.

Dalam pangsa pasar usaha yang berfokus kepada Resto kuliner, dimana terobosan ini di tujukan pada semua kalangan, baik keluarga, mahasiswa, anak muda, dewasa, dsb. Dengan tujuan meraup konsumen sebanyak mungkin.

b. analisis persaingan

Di dalam kondisi persaingan, sangatlah berbahaya bagi suatu perusahaan bila hanya mengandalkan produk yang ada tanpa usaha tertentu untuk pengembangannya. Oleh karena itu, setiap perusahaan di dalam mempertahankan dan meningkatkan penjualan, perlu mengadakan usaha penyempurnaan dan perubahan produk yang dihasilkan ke arah yang lebih baik, sehingga dapat memberikan daya guna dan daya pemuas serta daya tarik yang lebih besar. Strategi produk dalam hal ini adalah menetapkan cara dan penyediaan produk yang tepat bagi pasar yang dituju, sehingga dapat memuaskan para konsumennya dan sekaligus dapat meningkatkan keuntungan perusahaan dalam jangka panjang, melalui peningkatan penjualan dan peningkatan share pasar.

⁵ Zainal ahmad dkk, analisis kelayakan bisnis kuliner khas banjar mie bancir agus sasirangan, banjar masin,(volume 5, November 2,desember 2022) hal 4

ASPEK OPERASI USAHA BIDANG KULINER RESTORAN IKAN BAKAR BAWEAN STUDI KELAYAKAN BISNIS

dalam menghadapi persaingan yang ada, resto kuliner memiliki keuntungan yang lebih karena resto kuliner ikan bakar mampu menghasilkan produk yang lebih baik dengan harga yang sama dengan pesaing, rumah makan kuliner juga selalu menjaga hubungan baik dan memberi pelayanan yang bagus pada pelanggan agar pelanggan tidak pindah ke rumah makan pesaing.

Menyinggung terkait persaingan di bidang kuliner Resto sangatlah ketat, namun banyaknya pesaing bukan titik terlemah dalam merealisasikan usaha ini. Dalam menyikapi Pesaing perlu adanya kreatifitas dan inovasi yang beda dari pada Resto kuliner pada umumnya, perlu adanya terobosan sebagai berikut :

1. Mendesain tempat dengan gaya klasik, sebab desain modern sudah terlalu banayak di era sekarang. Dengan demikian konsumen yang sudah bosan dengan gaya modern akan melirik pada usaha ini yang membawa gaya klasik.
2. Dalam menerima tamu (konsumen) perlu adanya pembeda, yang artinya selain reservation (pesanan) ada kelas Reguler dan kelas Wow. Yang menjadi pembeda ialah pada kelas Wow akan disediakan waiter/waitres yang sepenuhnya menemani sampai konsumen tersebut pulang, dengan adanya kelas Wow akan membantu kaulah muda yang single dan butuh teman.

c. analisis market share

Market share untuk usaha ini adalah mahasiswa, wisatawan dan masyarakat setempat. Jadi, fokus saya untuk market share ini memenuhi kebutuhan konsumen yang dengan gaya baru yakni classic style.

Dan juga menggunakan media sosila sebagai akses promosi dalam menyampaikan, menyebarkan dan menawarkan pruduk yang di jual supaya calon konsumen tertarik dengan produk yang di jual.

Salah satu media yang di gunakan iyalah Instagram yang mana menjadi salah satu platfrom tujuan promomi yang bisa menyajikan visual dengan baik. Sebab , terbukti sangan unggul dalam hal menjelaskan produk, memaparkan branding atau usaha yg dimiliki agar bisa menarik perhatian. Hal ini tentu menjadi salah satu alasan mengapa menggunakan Instagram sebagai lahan promosi bisnis.⁶

⁶ Dicky novendra,prancangan medisosial Instagram sebagai media promosi sejuta kuliner Indonesia,Surabaya,fakultas desain dan industri kreatif universitas dinamika,2023 hal 19

d. analisis strategi pemasaran

Untuk promosi, saya akan mempromosikan secara langsung, lewat sosial media dan menyebarkan iklan dalam bentuk stiker atau gantungan kunci.

Berdasarkan latar belakang yang telah dibahas, resto kuliner ikan bakar baewan ini sudah menjadi makanan favorit bagi masyarakat khususnya anak-anak remaja hingga dewasa yang mencintai makanan kuliner ikan bakar. Berdasarkan hasil observasi tempat usaha resto ikan bakar ini di kelilingi oleh banyak sekolah seperti SMP dan SMA belum lagi terdapat beberapa kampus dan juga yang dekat dengan Lokasi tempat berjualan sehingga membuat para peminat untuk membeli semakin besar apalagi adanya teknologi yang membantu mempromosikan.

e. kesimpulan aspek pasar dan pemasaran

seperti yang telah di jelaskan di atas aspek pemasaran ikan bakar dapat di promosikan (dipasarkan) kepada berbagai segmen pasar, termasuk pelanggan yang mencari makanan seimbang dan higienis, menginginkan variasi rasa dan tekstur. Untuk aspek pasar dan pemasaran ini, faktor yang menjadi penghambat atau penghalang adalah usaha kuliner Resto yang sudah berdiri lama, tentunya sudah memiliki pelanggan tetap.

Strategi penjualan yang diterapkan oleh rumah makan kuliner ikan bakar adalah bekerja sama dengan GoFood, GrabFood, dan ShopeeFood untuk mempermudah pelanggan melakukan pemesanan secara online. Pendekatan pemasaran ini bukan hanya langkah pertama untuk memperkenalkan produk kepada konsumen, tetapi juga menjadi dasar yang krusial karena berhubungan erat dengan potensi keuntungan yang dapat diraih. Pilihan rumah makan kuliner ikan bakar untuk bermitra dengan aplikasi seperti Gojek, Grab, dan ShopeeFood dianggap sebagai langkah pemasaran yang cerdas yang memungkinkan operasi bisnis berjalan dengan efisien. Dengan memanfaatkan foto produk dan menggunakan internet untuk keperluan pemasaran, model bisnis ini dapat beroperasi tanpa perlu terlibat dalam pendekatan konvensional seperti kehadiran fisik di toko. Pelanggan dapat dengan mudah mengeksplorasi dan menilai produk melalui platform online, mengurangi kebutuhan untuk berkunjung langsung ke toko seperti pada transaksi jual beli tradisional.

Aspek Teknis Dan Teknologi

a. analisis Lokasi bisnis

ASPEK OPERASI USAHA BIDANG KULINER RESTORAN IKAN BAKAR BAWEAN STUDI KELAYAKAN BISNIS

Usaha Resto kuliner ini akan berlokasi dekat dengan daerah Perguruan Tinggi khusus di tepi jalan raya, sebab pasar utama yang menjadi prioritas pengguna jalan. Setelah usaha ini berkembang, akan membuka cabang di tempat-tempat taman wisata dan perumahan warga akan menjadi salah-satu lokasi yang juga akan dipertimbangkan.

Aspek lingkungan dalam bisnis harus dicermati dengan tepat hal ini dapat terjadi karena peluang bisnis yang sedang dijalankan dan juga menjadi ancaman bagi bisnis yang sedang dijalankan maupun akan dijalankan. Dengan adanya aspek lingkungan ini diharapkan suatu bisnis dapat berkembang lebih pesat bahkan dapat menjadi acuan bagi pebisnis lain untuk saling melengkapi didalamnya, namun tidak hanya itu keberadaan aspek lingkungan ini juga menjadi salah satu ancaman bagi bisnis yang dijalankan. Keberadaan aspek lingkungan ini sangat berpengaruh terhadap aspek aspek yang lainnya. Aspek yang terpengaruh dengan adanya lingkungan ini seperti aspek internal maupun eksternal, aspek ekologi, aspek sosial budaya, aspek teknologi.

Salah satu tantangan terbesar dari adanya sebuah bisnis Lokasi yang berdekatan yaitu adanya pesaing bisnis atau pesaing usaha. Pesaing bisnis dari “resto kuliner ikan bakar” yang paling berpengaruh terhadap keberadaan bisnis tersebut yaitu Pempek Farhan dan Pempek Feri. Dimana Pempek Farhan dan Pempek Feri sudah dikenal masyarakat luas dengan ciri khas tersendiri dan pemilihan lokasi yang strategis, serta memiliki desain kemasan yang lebih beragam dan harga yang terjangkau sehingga membuat masyarakat tertarik. Selain itu keberadaan pesaing bisnis disini lokasinya juga saling berdekatan dengan rumah makan yang lain.

b. analisis kesipan tehnologi

Teknologi memainkan peran penting dalam analisis kelayakan bisnis. Penggunaan teknologi yang tepat dapat memberikan keuntungan kompetitif dan meningkatkan efisiensi operasional bisnis. Dalam konteks bisnis rumah makan kuliner ikan bakar Bawean, teknologi dapat berkontribusi pada beberapa aspek yang relevan.

Pertama, teknologi dapat digunakan dalam proses produksi. Dalam bisnis kuliner seperti rumah makan kuliner ikan bakar Bawean dapat memanfaatkan peralatan modern seperti arang premium, kompor, oven, atau mesin pengolahan makanan bakar lainnya untuk meningkatkan efisiensi dan konsistensi dalam produksi. Pemanfaatan teknologi ini dapat membantu meningkatkan kualitas dan efisiensi produksi, serta memperbaiki proses

pengolahan makanan. Pemanfaatan Teknologi ini dapat mempercepat produksi dan meningkatkan kualitas produk. Selain itu, teknologi juga berguna untuk pemasaran dan promosi. Di era digital saat ini, rumah makan kuliner ikan bakar Bawean bisa memanfaatkan platform online seperti media sosial, situs web, atau aplikasi pemesanan makanan untuk meningkatkan kehadiran dan jangkauan bisnis mereka. Dengan memanfaatkan teknologi ini, promosi bisa lebih efektif dan mencapai target pasar yang lebih luas.

Manajemen dapat ditingkatkan dengan memanfaatkan teknologi. Rumah makan kuliner ikan bakar bisa menggunakan perangkat lunak atau sistem manajemen yang terintegrasi untuk mengurus inventaris, pengadaan bahan baku, penjualan, dan administrasi bisnis. Dengan teknologi ini, proses manajemen dapat lebih efisien dan terstruktur, sehingga dapat mengurangi kesalahan dan meningkatkan produktivitas. Namun, penting untuk diingat bahwa tidak semua investasi teknologi cocok atau menguntungkan bagi bisnis skala kecil dan menengah. Sebelum mengadopsi teknologi baru, diperlukan analisis biaya dan manfaat yang cermat untuk memastikan investasi tersebut memberikan keuntungan jangka panjang dan ekonomis yang layak.

Pada usaha Rumah makan kuliner ini, dalam penggunaan teknologi sangatlah penting. Contoh dasarnya dalam menginput pesanan, pembayaran pada kasir dan tak kalah penting dalam promosi dengan menggunakan media sosial.

c. kesimpulan aspek Teknik dan teknologi

Pada aspek Teknik dan teknologi factor yang perlu dimaksimalkan ialah pada penggunaan kesiapan teknologi, sebab zaman sekarang canggih dan hampir semua kegiatan Masyarakat menggunakan teknologi.

Aspek Manajemen Dan Sumber Daya Manusia

Manajemen dan pengelolaan sumber daya manusia (SDM) sangat krusial dalam menganalisis profitabilitas perusahaan. Evaluasi yang cermat terhadap manajemen dan SDM dapat mempermudah pencapaian tujuan perusahaan. Fokus pada manajemen dan SDM menekankan pentingnya ketersediaan dan komitmen tenaga kerja dalam menjalankan bisnis, serta jenis, kualitas, dan jumlah SDM yang diperlukan untuk operasional perusahaan.

ASPEK OPERASI USAHA BIDANG KULINER RESTORAN IKAN BAKAR BAWEAN STUDI KELAYAKAN BISNIS

Menurut Suliyanto (2010:158), suatu ide bisnis disebut layak berdasarkan aspek sumber daya manusia jika memiliki kesiapan tenaga kerja untuk menjalankan bisnis dan bisnis tersebut dapat dibangun sesuai waktu yang telah diprediksi. Analisis aspek manajemen dan sumber daya manusia memiliki tujuan:

1. Menganalisis jenis pekerjaan yang diperlukan untuk pembangunan bisnis.
2. Menganalisis biaya yang diperlukan untuk melaksanakan setiap jenis pekerjaan yang diperlukan untuk pembangunan bisnis⁷

a. analisis kebutuhan tenaga kerja

Kebutuhan tenaga kerja perlu adanya perhatian yang maksimum, sebab lemahnya kebutuhan tenaga kerja akan mengganggu operasional usaha.

Saat ini perusahaan “rumah makan kuliner ikan bakar” masih berupa usaha rumahan berskala sedang. Sehingga sebagian besar proses produksi dilakukan oleh owner, tetapi usaha rumah makan kuliner ikan bakar” membutuhkan 2/3 orang karyawan yang bertugas sebagai operator produksi bagian bakar ikan, pengantar makanan (Food Runner) dan kasir sekaligus (waiter) yang bertanggung jawab pada tugas kerja masing masing.

b. analisis kemampuan memenuhi kebutuhan tenaga kerja

Proyek atau usaha yang dilakukan dapat membuka lapangan pekerjaan yang baru kepada masyarakat sehingga lapangan pekerjaan ini dapat membantumengurangi jumlah angka pengangguran.

Contohnya usaha yang sifatnya dikarya memiliki kemampuan yang cukup besar dalam peningkatan tenaga kerja yang sangat pesat. .

Dalam memenuhi kebutuhan tenaga kerja harus membuat *planning* lebih dari satu, dengan perencanaan yang matang akan mampu memenuhi kebutuhan tenaga kerja.

c. kesimpulan aspek manajemen dan sumber daya manusia

Aspek manajemen dan sumber daya manusia harus benar benar di pertimbangkan secara jelas dan trukur guna mendorong kemajuan usaha resto kuliner.

Aspek Keungan

⁷ Felix indrawan dkk, studi kelayakan bisnis dalam rangka pendirian xx café, bandung, volume 11, nomer 2, November 2019, hal 6

Fahmi (2014) yang dikutip oleh Siti Rahmadani menjelaskan bahwa aspek keuangan penting untuk menentukan semua biaya yang harus dikeluarkan dan seberapa besar biaya tersebut. Aspek finansial selalu menjadi perhatian utama dalam setiap bisnis, baik yang bertujuan mencari keuntungan maupun tidak. Evaluasi ini umumnya dilakukan pada akhir periode untuk mengevaluasi keuangan bisnis secara keseluruhan. Evaluasi ini juga mempertimbangkan aspek sebelumnya untuk memproyeksikan pendapatan dan pengeluaran yang akan terjadi jika bisnis dijalankan.

a. analisis kebutuhan modal kerja

Pada kebutuhan modal kerja belum terpenuhi secara maksimal, sebab mengingat usaha yang dirikan adalah usaha baru akan sulit memperoleh modal dari pihak luar, mungkin perolehan modal usaha diperoleh dari keluarga.

Modal kerja merupakan salah satu unsur aktiva yang penting bagi perusahaan karena tanpa adanya modal kerja, perusahaan tidak dapat memenuhi kebutuhan dana untuk menjalankan aktivitasnya. Modal kerja yang cukup akan menguntungkan bagi perusahaan, karena disamping memungkinkan bagi perusahaan untuk beroperasi secara ekonomis dan efisien perusahaan tidak mengalami kesulitan keuangan. Adanya modal kerja yang berlebihan menunjukkan adanya dana yang tidak produktif dan hal ini akan menimbulkan kerugian bagi perusahaan karena tidak mempergunakan kesempatan untuk memperoleh keuntungan melalui dana yang ada, sehingga pemilik haruslah benar-benar dapat mengelola modal kerjanya dengan baik (Ahmad, 2012).

b. analisis biaya operasi

Biaya operasional akan berfokus pada biaya tetap dan biaya variabel, dengan mengetahui biaya tetap dan biaya variabel usaha resto kuliner ini akan mampu mengetahui laba yang akan diperoleh setelah menghitung perkiraan produk yang akan terjual.

c. analisis struktur

Dalam struktur permodalan, owner akan berusaha mencari keseimbangan finansial neraca yang dibutuhkan serta mencari susunan kualitatif neraca tersebut dengan sebaik-baiknya. Dalam struktur permodalan harus benar-benar cermat dalam menghitung hutang dan modal sendiri.

ASPEK OPERASI USAHA BIDANG KULINER RESTORAN IKAN BAKAR BAWEAN STUDI KELAYAKAN BISNIS

d. kesimpulan analisis aspek keuangan

Kesimpulan yang saya ambil dari aspek ke uangan ialah usaha resto kuliner bawean ini masi kesulitan mencari modal

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif. Subagyo (2013: 13) menyatakan bahwa “Metode kuantitatif adalah metode penelitian yang didasarkan pada filsafat untuk meneliti populasi maupun sampel”. Metode penelitian kuantitatif digunakan untuk mengetahui apakah terdapat hubungan yang saling mempengaruhi antara variabel. Penelitian ini mengkaji dua variabel bebas, yaitu Fasilitas dan Cita Rasa, satu variabel mediasi, yaitu Kepuasan Konsumen, serta satu variabel terikat, yaitu Loyalitas Konsumen. Objek penelitian ini adalah rumah makan kuliner Ikan Bakar Bawean di Kabupaten Gresik.

Alat dan Bahan

Alat yang digunakan dalam penelitian ini meliputi kamera, telepon genggam, dan alat tulis. Bahan yang digunakan adalah pedoman wawancara (daftar pertanyaan) dengan staf Dinas Pariwisata dan masyarakat lokal Bawean, Kabupaten Gresik

Jalan Penelitian

Alur penelitian ini dimulai dengan mendeskripsikan potensi wisata kuliner ikan bakar di Pulau Bawean, Kabupaten Gresik. Langkah kedua adalah mengidentifikasi kelebihan, kekurangan, ancaman, dan peluang dari potensi rumah makan kuliner tersebut. Langkah ketiga adalah merumuskan strategi untuk pengembangan potensi rumah makan kuliner di Kawasan Pulau Bawean, Kabupaten Gresik.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Deskripsi Hasil Penelitian

Rumah makan kuliner ikan bakar berlokasi di Desa Tanjungori, Pulau Bawean, Kabupaten Gresik. Di kawasan ini terdapat tiga rumah makan yang menjual ikan bakar. Rata-rata jam operasional rumah makan tersebut adalah dari pukul 07.00 pagi hingga 19.00 malam. Pengunjung yang datang umumnya adalah wisatawan domestik dari Gresik dan Surabaya, serta wisatawan mancanegara. Pengunjung biasanya datang untuk berlibur

atau keperluan lain, seperti mengajak teman dan keluarga untuk berbincang dan makan, atau hanya untuk menikmati makan siang. Menu yang ditawarkan beragam, namun tetap dengan ciri khas kuliner ikan laut. Selain ikan bakar, menu yang paling sering dipesan oleh tamu adalah ikan woku, yaitu ikan yang telah diberi bumbu kemudian dibungkus daun woka, yang bisa dikukus atau dibakar sesuai permintaan tamu.

KESIMPULAN

Berdasarkan analisis, rumah makan kuliner ikan bakar dapat dikatakan layak. Dalam aspek hukum, rumah makan ini memiliki surat izin usaha dan status bangunan yang sah, serta memenuhi kewajiban pajak dengan memiliki NPWP. Dalam aspek pasar dan pemasaran, rumah makan ini menggunakan strategi pemasaran melalui word of mouth dan diferensiasi menu, serta memiliki target pasar yang luas. Dalam aspek teknis, rumah makan kuliner ikan bakar ini memiliki lokasi strategis, rencana operasional yang baik, dan peralatan produksi yang mencukupi.

Dalam aspek manajemen, rumah makan ini merekrut pegawai dari lingkungan sekitar dan memiliki struktur organisasi yang sederhana. Dalam aspek sosial dan ekonomi, rumah makan kuliner ikan bakar telah mempertimbangkan dampak sosial dan ekonomi dengan menerapkan pengelolaan limbah yang bertanggung jawab, menciptakan lapangan kerja baru dengan merekrut pegawai dari wilayah tersebut, dan mendukung UMKM lokal dengan membeli bahan makanan dari mereka. Tidak terdapat dampak negatif yang ditimbulkan bagi lingkungan sekitar. Oleh karena itu, rumah makan Rahlil dapat dikatakan layak untuk dijalankan dengan memenuhi persyaratan hukum, menerapkan strategi pemasaran yang tepat, memperhatikan aspek teknis, keuangan, manajemen, serta aspek sosial dan ekonomi dengan baik.

DAFTAR REFERENSI

- Arrojok, Muhamad Yusril. PENERAPAN METODE RAPID APPLICATION DEVELOPMENT BERBASIS WEBSITE DALAM PERANCANGAN SISTEM PEMESANAN MENU MAKANAN (Studi Kasus: New Ikan Bakar Jimbarwana). Diss. Universitas Muhamamdiyah Magelang, 2022.
- Bate'e, A. T., Septian, D. L., Pradana, G., Krisanti, S. R., & Widodasih, R. W. K. (2024). Analisis Studi Kelayakan Bisnis Pada UMKM Ditinjau Dari Aspek Pasar Dan

ASPEK OPERASI USAHA BIDANG KULINER RESTORAN IKAN BAKAR BAWEAN STUDI KELAYAKAN BISNIS

- Pemasaran (Studi Kasus Sop Ayam Pak Mim Klaten Di Cikarang Selatan). *Jurnal Masharif Al-Syariah: Jurnal Ekonomi dan Perbankan Syariah*, 9(1).
- Chalimi, Ach Nur Fuad. "Analisa Manajemen dan Strategi Bisnis pada Resto Ikan Bakar dan Kolam Pancing Watukosek." *Jurnal Penelitian Ekonomi Dan Akuntansi* 3.2 (2018): 725-â.
- Dima, Rohani Purnamasari, and Mentari Sinaga. "Analisis Kelayakan Bisnis Ditinjau dari Aspek Pemasaran pada Usaha Kuliner Ayam Geprek MorroChicken Kupang." *Journal of Practical Management Studies* 2.1 (2024): 1-8.
- Ilham, Wahyudi. "ANALISIS STUDI KELAYAKAN BISNIS DALAM PENGEMBANGAN UMKM KOTA BATAM PADA USAHA BUNBUN COOKIES AND CAKES." *JURNAL MATA PARIWISATA* 2.2 (2023): 58-66.
- Institut Agama Islam Negeri Kudus atau IAIN Kudus adalah Perguruan Tinggi Keagamaan Islam Negeri di Kudus, Jawa Tengah, Indonesia. IAIN Kudus didirikan berdasarkan pada Surat Keputusan Presiden Nomor 11 Tanggal 21 Maret 1997 bertepatan dengan Tanggal 12 Dzulqaidah 1417 H. Wikipedia
- Koondoko, Yovanca. "Pemanfaatan Teknologi Informasi dan Komunikasi dalam Pengembangan Wisata Kuliner Ikan Bakar Kawasan Pantai Karangria Kota Manado." *Eduetik: Jurnal Pendidikan Teknologi Informasi dan Komunikasi* 2.3 (2022): 399-411
- MLA Putra, Adi Jaya, et al. "Analisis Studi Kelayakan Bisnis Pada Pengembangan Usaha Hotmie Jababeka Cikarang Ditinjau Dari Aspek Hukum, Aspek Pasar & Pemasaran, Aspek Teknik/Produksi Dan Aspek Manajemen." *Co-Value Jurnal Ekonomi Koperasi dan kewirausahaan* 14.8 (2024).
- Novendra, D. (2023). *LKP: Perancangan Konten Media Sosial Instagram sebagai Media Promosi Sejuta Kuliner Indonesia* (Doctoral dissertation, Universitas Dinamika)
- Pattiasina, G. A., Elly, D., Noiya, H. C., Rahadat, R. R., Gurium, R., Dudung, Z. R., ... & Afrilia, A. (2024). Analisis Studi Kelayakan Bisnis Rumah Makan Rahlil. *Jurnal Tagalaya Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 60-66.
- Qomaruddin, Muhammad, Raisa Randhiati, and Zainal Ahmad. "Analisis Kelayakan Bisnis Kuliner Khas Banjar Mie Bancir Agus Sasirangan." *J-ESA (Jurnal Ekonomi Syariah)* 5.2 (2022): 85-95.

Riau Islamic University (UIR) Founded in 1962, Universitas Islam Riau (Islamic University of Riau) is a private higher education institution...