ABSTRAK

Bisnis rumah makan khas Yogyakarta memiliki potensi yang besar untuk dapat dikembangkan di Surabaya. Selain potensi bahan bakunya yang tersedia mudah didapat, pasar yang ada juga sangat terbuka. Makanan khas Yogyakarta merupakan jenis makanan yang sangat terkenal dan digemari oleh sebagian besar masyarakat Indonesia, sedangkan jumlah rumah makan di luar kota Yogyakarta masih relatif jarang. Bahkan ada golongan tertentu yang mengunjungi kota Yogyakarta hanya untuk membeli makanan khas Yogyakarta.

Hal ini tentu saja menarik banyak pihak untuk melakukan investasi dalam usaha rumah makan ini sehingga dibutuhkan studi kelayakan agar investor mengetahui banyaknya modal yang diperlukan dalam membangun usaha ini, serta

mengetahui kelayakannya.

Usaha ini tentu membutuhkan investasi yang cukup besar. Agar investasi dapat dilakukan secara tepat dan benar, perlu dilakukan penelitian lebih lanjut apakah usaha ini layak atau tidak untuk dilaksanakan. Permasalahan yang akan diteliti adalah menentukan strategi yang tepat dari ditinjau dari aspek teknis, aspek manajemen, aspek pasar serta aspek keuangan dalam usaha pendirian rumah makan khas Yogyakarta.

Pada aspek pasar besarnya sisa pasar yang ingin diambil oleh rumah makan adalah sama dengan dua kali kapasitas rumah makan yang tersedia dengan alasan bahwa jumlah waktu makan perhari adalah sebanyak 2 kali. Besarnya pasar tersebut hanya sebesar 19,1% dari pasar potensial efektif untuk perusahaan.

Aspek teknis memberikan gambaran bahwa pendirian rumah makan ini dapat diwujudkan. Hal ini dapat dilihat bahwa peralatan yang dibutuhkan pada rumah makan ini adalah peralatan umum yang mudah diperoleh di pasaran, bahan baku makanan ini mudah diperoleh, tenaga kerja mudah diperoleh karena tidak memerlukan skill tertentu, lokasi telah tersedia, dan juga faktor teknis lainnya juga dapat diwujudkan.

Analisis aspek keuangan memberikan gambaran bahwa pendirian rumah makan ini layak dilaksanakan karena nilai NPV yang didapatkan bernilai positif (Rp 701.242.227,13), Discounted Payback Period (waktu pengembalian) untuk pendirian ini cukup singkat (269 hari), dan nilai IRR yang didapatkan (117,55%) jauh lebih besar dari MARR (17%).

Dari analisis Sensitivitas I (kondisi kenaikan harga bahan baku), proyek masih layak jika kenaikan harga bahan baku tidak lebih dari 125,72% dengan asumsi harga jual dan pengeluaran-pengeluaran serta pemasukan lainnya tetap.

Dari analisis Sensitivitas II (kondisi penurunan harga jual), proyek masih layak jika penurunan harga jual makanan tidak lebih dari 87,42% dengan asumsi harga bahan baku dan pengeluaran-pengeluaran serta pemasukan lainnya tetap.