

ABSTRAK

Seiring dengan perkembangan jaman, banyak industri-industri yang tumbuh di Surabaya, baik itu industri kecil seperti home industri, industri menengah, maupun industri besar yang memiliki banyak tenaga kerja. Tenaga kerja yang ada dalam suatu industri dapat digolongkan menjadi dua golongan, yakni pekerja kasar (buruh) serta pekerja profesional (pegawai kantor).

Dalam pembuatan skripsi ini, penulis ingin menganalisa keinginan dan kebutuhan industri menengah – besar akan *catering*, merancang usaha *catering* untuk staf, serta menganalisis kelayakan usaha *catering* yang telah dirancang, ditinjau dari aspek pasar, aspek teknis, aspek manajemen, dan aspek keuangan.

Teknik yang digunakan untuk menggali keinginan dan keinginan konsumen adalah pembuatan kuesioner pada para pekerja untuk menggali perilaku pekerja dan wawancara dengan pengambil keputusan jasa *catering*, yaitu manager HRD pada industri menengah – besar. Target wawancara adalah pengambil keputusan penggunaan jasa *catering*. Wawancara dilakukan pada bulan Januari – Februari pada Surabaya Plaza Hotel, Surya Multi Indopack, Putra Mandiri Intipack, dan Surabaya Perdana Rotopack. Untuk menentukan pangsa pasar dari *catering*, peneliti mengumpulkan data 100 industri menengah – besar, untuk mengetahui besaran ukuran pasar. Untuk menentukan data *catering*, peneliti melakukan penelitian di Erly *Catering*, dan mendapatkan referensi dari sekolah *culinary* di Surabaya, Sages Institute. Di Erly *Catering*, peneliti mengumpulkan waktu kerja. Pengumpulan data sekunder didapatkan dari internet, dan buku literatur.

Berdasarkan penelitian, lokasi *catering* yang dipilih adalah Rungkut dengan $LPM_i = 35,74\%$, seharga Rp 3.000.000.000. Proyeksi pangsa pasar *catering* sebanyak 32,29% untuk industri besar, 24,49% untuk industri menengah. *Catering* memiliki 90 pekerja, 5 macam menu yaitu makanan utama, makanan pendukung, sup, nasi, sambal. Faktor yang terpenting dalam mendirikan jasa *catering*, adalah kebersihan, rasa, dan variasi makanan. Harga jual dari *catering* sebesar Rp 7.500 pada tahun 2009 -2010, dan Rp 8.000 ada tahun 2011 – 2013. Diferensiasi dari *catering* adalah menyediakan bahan baku yang berkualitas dengan harga yang murah (*low cost*), dan menyediakan informasi gizi, dan nutrisi. *Catering* memiliki departemen R&D yang melakukan penelitian keseimbangan menu, sehingga menu yang ada selalu berbeda setiap harinya. Kapasitas maksimum dari *catering* adalah 12.000 pekerja setiap harinya.

Perancangan dari *catering* menghasilkan pemilihan menu masakan Indonesia dan China bersifat umum, mempertimbangkan karakteristik menyang dengan menggunakan bahan baku yang mempunyai kualitas baik. Terdapat beberapa *supplier* yang menyediakan bahan baku dengan kualitas baik yaitu PT. Cipta Boga, P.T Sojas, CV, Gerindo, Pasar Pabean. *Layout* dapur yang disusun menggunakan *corridor* kitchen, untuk memudahkan *workflow*. Untuk memastikan kebersihan dari makanan, maka perlu dijaga kebersihan peralatan dapur, dan alat lain yang terlibat dalam proses pembuatan makanan, yaitu dengan membuat CIP (*Clean in place*) system pada tempat cuci. Selain itu peralatan dapur (*equipment*) seperti *station* kerja, wastafel, lantai, dibersihkan setiap harinya setelah selesai melakukan kegiatan memasak.

Kesimpulan yang didapatkan dari peneliiian studi kelayakan ini adalah *catering* ini layak untuk didirikan karena memiliki IRR 47,67%, *Discounted Payback Period* pada tahun ke 3. *Total project cost* yang dibutuhkan sebesar Rp6.792.982.422,92, modal sendiri sebesar Rp4.075.789.453,75 dan pinjaman bank sebesar Rp2.717.192.969,17.