

ABSTRAK

Bisnis rumah makan khas Kudus memiliki potensi yang besar untuk dikembangkan di Surabaya. Selain potensi bahan bakunya yang tersedia mudah diperoleh, pasar yang ada juga sangat terbuka. Masakan khas kota Kudus mungkin jarang terdengar atau tidak pernah sama sekali oleh masyarakat yang tinggal atau berada di Surabaya. Hal ini disebabkan karena masyarakat yang tinggal di kota besar salah satunya Surabaya lebih mengenal kota Kudus sebagai kota yang terkenal dengan rokoknya. Selain itu jenis masakan khas kota Kudus terdengar asing (kurang populer), pada umumnya masyarakat belum terbiasa dengan rasa manis yang merupakan ciri khas masakan khas kota Kudus, dan juga menu makanan yang disajikan banyak menggunakan daging kerbau dibanding daging sapi. 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 ditinjau dari aspek pasar, aspek teknis, aspek manajemen dan aspek keuangan dalam usaha pendirian rumah makan khas Kudus

Target pasar yang dituju adalah penduduk Surabaya menengah ke atas yang pernah dan mau mencoba masakan Kudus. Pada aspek pasar, dilakukan perhitungan pasar potensial, pasar potensial efektif dan permintaan efektif dari usaha rumah makan Kudus ini. Sehingga dapat diketahui bahwa permintaan efektif usaha rumah makan ini cukup besar dan mengikuti tren naik selama masa perencanaan usaha (tahun 2007-2011).

Pada aspek teknis dilakukan pemilihan lokasi dan penentuan peralatan usaha rumah makan Kudus serta perhitungan bahan baku masakan Kudus. Dari aspek teknis dapat diketahui bahwa lokasi yang dipilih adalah Jalan Jemur Sari 236 Kav.13 Surabaya. Sedangkan dalam aspek manajemen dibahas mengenai sumber pendanaan, struktur organisasi, jumlah tenaga kerja, serta deskripsi jabatannya.

Pada aspek keuangan dilakukan perhitungan *Total Project Cost*, *BEP* dan penyusunan laporan keuangan. Kemudian mengevaluasi kriteria keputusan investasi dari nilai NPV bernilai positif sebesar Rp. 349.634.343,41, *Discounted Pay Back Period* dengan waktu pengembalian 2 tahun 2 bulan, *IRR* sebesar 73,28% yang lebih besar dari MARR (25%), dan *BEP* pada tahun 2007 Rp. 252.039.922,62

Analisis sensitivitas dilakukan terhadap harga jual dan harga bahan baku. Agar proyek ini layak dijalankan maka nilai maksimal penurunan harga jual sebesar 29,086%, dan maksimal kenaikan harga bahan baku sebesar 68,21%.