

ABSTRAK

Bisnis wirasusaha yang menjanjikan hasil yang memuaskan pada kondisi perekonomian sekarang ini begitu digemari oleh masyarakat. Salah satu bisnis itu adalah usaha rumah makan. Hal ini juga didasari oleh survei yang dilakukan oleh majalah SWA yang menyebutkan usaha makanan daerah adalah usaha yang mempunyai prospek yang baik dan dapat berkembang menuju daerah lainnya.

Melihat kenyataan di Surabaya yang menjadi salah satu pusat bisnis di Indonesia, ada banyak masakan daerah yang mulai masuk ke kota ini. Masakan yang sudah lebih terkenal terlebih dahulu adalah masakan Padang dan masakan Ujung Pandang. Masakan dari daerah Banjar mungkin jarang terdengar oleh masyarakat. Hal ini juga mungkin disebabkan belum adanya rumah makan Banjar yang didirikan di Surabaya atau rumah makan Banjar tersebut belum populer atau masyarakat belum terbiasa dengan rasa masakan Banjar. Oleh sebab itu dengan membuka rumah makan Banjar Surabaya, penduduk dapat mencoba masakan Banjar. Karena masakan Banjar belum terkenal, ini menunjukkan adanya pasar baru dalam usaha rumah makan dan juga diharapkan akan dapat diterima oleh masyarakat seperti masakan Ujung Pandang yang telah lebih dahulu populer di Surabaya. Oleh karenanya, dalam penelitian ini akan dirancang studi kelayakan untuk pendirian rumah makan Banjar dengan horison perencanaan selama 5 tahun.

Dari permasalahan ini, studi kelayakan berguna untuk memperoleh kepastian tentang besarnya modal yang harus ditanamkan. Oleh sebab itu, harus dipertimbangkan beberapa aspek yang berpengaruh. Pada aspek pasar, berdasarkan hasil kuesioner, persentase orang yang pernah mencoba masakan Banjar sebanyak 66,3% dan persentase yang mau mencoba adalah sebesar 94,3%, sehingga dari aspek pasar pendirian usaha ini layak untuk dilakukan.

Pada aspek teknis, lokasi yang ditemukan adalah di jalan Mayjen Sungkono 243B dengan luas 5 x 30 meter. Biaya sewa per tahun adalah Rp 32.500.000,00. Kapasitas maksimum rumah makan adalah 604.800 orang per tahun.

Pada aspek manajemen, ditentukan jumlah tenaga kerja yang dibutuhkan adalah sebanyak 14 orang. Dengan 2 orang koki, 2 orang kasir dan 10 karyawan.

Pada aspek keuangan dilakukan perhitungan *Total Project Cost* sebesar Rp 372.115.694,00. Modal yang digunakan untuk mendirikan usaha ini seluruhnya berasal dari modal pribadi. Besar IRR usaha ini adalah 89,836%, sehingga bila dibandingkan dengan MARR yang sebesar 25%, maka usaha ini menguntungkan. Besar NPV usaha adalah Rp 723.245.526,00 sehingga usaha ini juga cukup menguntungkan. Dari segi DPP, waktu pengembalian modal sebesar 1,81 tahun. Untuk perhitungan *Pretax Profit*, yang menjadi faktor yang paling berpengaruh untuk setiap menu masakan Banjar adalah harga, selanjutnya penjualan, biaya bahan baku dan biaya tetapnya.

Analisis sensitivitas dilakukan terhadap harga jual dan bahan baku. Proyek ini masih layak jika kenaikan harga bahan baku tidak melebihi 70,348%. Hal ini dikarenakan bahan baku adalah salah satu faktor yang paling berpengaruh terhadap harga masakan. Proyek masih layak jika penurunan harga jual dan jumlah konsumen tidak melebihi 27,657%.