

## ABSTRAK

Restoran adalah salah satu usaha yang berhubungan dengan makanan. Beragam jenis restoran yang ada saat ini menawarkan banyak jenis makanan. Mulai dari restoran *fastfood* hingga restoran mewah. Meskipun banyak restoran yang ada, namun kini jenis makanan *street food* seperti kebab, burger, dan sejenisnya mempunyai pasar tersendiri, yaitu kebanyakan kalangan remaja. Usaha penjualan *street food* semakin berkembang. Hal ini dibuktikan dengan semakin banyaknya jenis makanan baru yang bermunculan dan menjadi favorit kalangan anak muda, salah satunya adalah *street food*. *Street food* merupakan sejenis makanan ringan, namun juga dapat mengenyangkan. Beberapa contoh *street food* yang banyak diminati di Surabaya diantaranya adalah kebab, burger dan crepes. Selain karena mengenyangkan, kebab, burger dan crepes memiliki ragam isi yang dapat dibidang cukup lengkap. Isian daging untuk protein, roti untuk karbohidrat dan sayur untuk serat. Namun beberapa orang memiliki masalah dalam pemilihan asupan makanan. Yang dimaksudkan di sini adalah ada banyak orang-orang yang kurang suka dengan sayur, atau jenis isian lainnya yang terdapat di kebab, burger dan crepes. Dari sinilah muncul ide usaha *Mini Buffet Taco*. *Mini Buffet Taco* merupakan sejenis *street food* yang berdasarkan dari makanan taco namun agar terdapat pembeda *Mini Buffet taco* dengan jenis taco atau kebab lainnya, serta menjadi inovasi baru ide usaha ini adalah konsumen membeli tidak dalam bentuk jadi, namun isi dan rotinya dipisahkan, sehingga saat konsumen ingin menikmati *Mini Buffet Taco*, konsumen dapat membuat taco sesuai dengan selera yang diinginkan. Selain dari beberapa strategi di atas, dibutuhkan pula strategi untuk mempertahankan pelanggan yang sudah ada. Hal ini dilakukan dengan cara mempertahankan kualitas produk yang disajikan serta membuat inovasi produk yang baru dengan mengikuti tren yang sedang berkembang. Selain itu direncanakan *layout* dan suasana tempat usaha juga merupakan salah satu faktor yang banyak dipertimbangkan ketika ingin membeli makanan. Pengaturan *layout* tempat usaha harus disesuaikan dengan *emotional needs* pelanggan, maka dari itu digunakan metode *kansei engineering* untuk perancangan *layout* tempat usaha dan dibantu dengan metode antropometri untuk perancangan *layout* guna memudahkan operator untuk beraktivitas dalam membuat pesanan pelanggan dan mempersingkat waktu pembuatan dengan merencanakan lokasi penempatan bahan yang ergonomis.

Tahapan penelitian diawali dengan menyusun kerangka berpikir dan flowchart untuk memudahkan penelitian. Selanjutnya adalah tahap pengumpulan data yang meliputi aspek pasar (data jumlah penduduk), aspek teknis (data lokasi, data bahan baku), aspek pasar (data suku bunga, data pajak, data sewa, data harga). Kemudian dilanjutkan pada tahap pengolahan data dan analisis hasil, pada bagian ini terbagi menjadi beberapa aspek, yaitu aspek pasar (proyeksi penduduk, PP, PPE, dan PE), aspek teknis (pemilihan lokasi, antropometri, analisis kansei), aspek manajemen (struktur organisasi, job description, dan job specification), dan aspek keuangan (perhitungan biaya-biaya dan pendapatan, laporan keuangan, MARR, NPV, DPP, IRR, dan analisis rasio keuangan). Kemudian dilanjutkan dengan analisis strategi pemasaran. Dan terakhir adalah penulisan kesimpulan dan saran dari penelitian ini.

Dari hasil pengolahan data dan analisis hasil diketahui bahwa untuk aspek pasar sangat layak karena permintaan efektif mencapai 30.000 orang per tahun. Untuk aspek teknis dipilih lokasi di dalam Mall, yaitu East Cost City. Dan untuk perhitungan HPP diperoleh harga jual Rp.15.150,00 (Taco filling ayam) dan Rp.25.650,00 (Taco filling sapi). Untuk aspek manajemen diperlukan 5 orang personel, dimana 2 orang (pemilik & koki) berada di dapur dan 3 orang (kepala stand, kasir, staff) berada di stand. Untuk aspek keuangan diperoleh informasi NPV (Rp331,601,440.74 > 0), DPP (1,20 tahun < 5 tahun), dan IRR (100% > MARR = 14,92%), hal ini berarti usaha *Mini Buffet Taco* layak untuk didirikan.

Kata Kunci: *Taco, Buffet, Kansei Engineering, Studi Kelayakan*