

## ABSTRAK

Arus globalisasi dan modernisasi sangat mempengaruhi gaya hidup, salah satunya adalah perubahan pola makan. Pola makan gaya *modern* yang hanya mengandalkan selera, sangat beresiko menimbulkan berbagai penyakit seperti penyakit diabetes, penyakit jantung, hipertensi, kanker, dan lain-lain. Untuk mengurangi resiko tersebut, yang dibutuhkan tidak hanya makanan yang berkualitas untuk kesehatan saja seperti nasi, lauk, sayuran, dan buah. Akan tetapi, porsi makanan yang sesuai dengan kebutuhan tubuh juga perlu diperhatikan. Namun, seringkali mengatur porsi makanan dan kombinasi makanan yang serasi bukan merupakan hal yang mudah, karena membutuhkan pengetahuan tentang gizi dan kesehatan serta membutuhkan waktu yang cukup lama. Sedangkan kebanyakan orang lebih senang mendapatkan makanan yang praktis. Dari permasalahan diatas maka terlihat adanya peluang untuk mendirikan *Healthy Food Catering*, yang akan mengatur pola makan, menyiapkan, dan mengantar sampai tujuan. Untuk itu perlu dilakukan studi kelayakan *Healthy Food Catering*, yang ditinjau dari aspek pasar, aspek teknis, aspek manajemen, dan aspek keuangan.

Pada aspek pasar, permintaan efektif dari tahun ke tahun selalu meningkat, yakni sebesar 43.200 paket pada tahun 2008 dan sebesar 55.135 paket pada tahun 2012. Selain itu, juga dibuat perancangan untuk strategi pemasaran dan bauran pemasaran. Strategi pemasaran tersebut meliputi segmentasi, *targetting*, *positioning*, dan diferensiasi.

Pada aspek teknis, dengan menggunakan metode *brown-gibson*, lokasi usaha yang terpilih adalah di Soekarno Hatta, serta dilakukan pemilihan serta perhitungan kebutuhan peralatan dan perlengkapan usaha. Pada aspek manajemen dibahas mengenai jumlah tenaga kerja, struktur organisasi serta deskripsi dan spesifikasi jabatan tenaga kerja. Pada aspek keuangan dilakukan perhitungan *Total Project Cost*, yakni sebesar Rp. 198.030.198,00. Kemudian dilakukan penyusunan laporan keuangan yang meliputi laporan rugi laba, laporan aliran kas, dan neraca. Berdasarkan laporan keuangan, dapat dilakukan perhitungan untuk mengetahui kelayakan usaha yang dilihat nilai NPV > 0 (Rp. 729.873.716,51), nilai IRR (125,6%) > MARR (12,75%), dan *Discounted Payback Period* sebesar 11,8 bulan. Sementara nilai BEP tiap tahun mengalami penurunan yang berarti perusahaan semakin cepat dalam mencapai titik impas. Berdasarkan analisis sensitivitas, diperoleh nilai maksimal penurunan tingkat penjualan adalah sebesar 29,01% dan kenaikan biaya bahan baku utama maksimum adalah 185,38% agar usaha ini masih layak untuk dijalankan. Selain itu juga dilakukan analisis rasio keuangan. Berdasarkan analisis rasio aktivitas dapat dilihat bahwa *healthy food catering* memiliki kemampuan yang baik dalam memanfaatkan berbagai unsur aktiva yang dimiliki untuk memperoleh nilai pendapatan yang semakin meningkat dari tahun ke tahun. Sedangkan dari analisis rasio profitabilitas, dapat diketahui bahwa kemampuan perusahaan untuk memperoleh laba sudah baik. Jadi dapat diketahui bahwa kondisi keuangan perusahaan sehat dan mampu memberikan keuntungan selama horizon perencanaan

Dari pengolahan data dan analisis yang dilakukan pada tiap-tiap aspek, maka dapat disimpulkan secara keseluruhan bahwa pendirian *Healthy Food Catering* layak untuk direalisasikan.