

## ABSTRAK

Kota Surabaya sebagai kota metropolitan terbesar kedua setelah Jakarta, setiap harinya memberikan sumbangan limbah cair terbesar di Indonesia. Limbah tersebut dibuang langsung ke sungai-sungai dan memiliki kadar yang tidak sesuai dengan regulasi pemerintah. Limbah domestik merupakan penyumbang terbesar untuk limbah cair. Industri terbanyak dan terbesar yang masuk ke dalam kategori industri domestik yaitu restoran. Oleh karena itu, tidak dapat dipungkiri bahwa perlu ada penanganan limbah cair terkhususnya restoran agar limbah cair semakin berkurang. Pasar diperluas juga ke arah kantin sekolah dan universitas yang mana menghasilkan limbah cair sejenis dengan limbah cair restoran. Namun, kebanyakan pengolahan limbah memasang harga yang mahal sehingga membuat pemilik restoran, kafe dan kantin tidak menggunakan jasa tersebut, selain mahal juga membuang waktu dan tempat. Maka dari itu, berdasarkan survei yang ada ke beberapa pemilik restoran dan pengelola manajemen kantin mereka menginginkan pengelolaan limbah yang murah dan tidak makan banyak tempat. Ide bisnis jasa pengolahan limbah cair restoran dengan fitoremediasi eceng gondok di Surabaya kemudian muncul untuk menjawab masalah tersebut.

Dalam rangka memperhitungkan kelayakan dari suatu bisnis baru, perlu ditinjau dari berbagai aspek agar bisnis tersebut dapat bertahan lama. Aspek yang ditinjau pada bisnis jasa ini adalah aspek pasar, teknis dan teknologi, manajemen, lingkungan, dan keuangan. Pada aspek pasar dilihat seberapa besar pasar yang menjadi target dalam bisnis ini karena sebuah bisnis didirikan untuk dijual kepada konsumen (pasar). Pasar didapatkan dari hasil wawancara kepada beberapa responden pemilik restoran dan pengelola manajemen kantin dan kampus. Ditinjau berdasarkan aspek pasar, bisnis ini layak untuk didirikan.

Pada aspek teknis dilihat mengenai seluk beluk dari bisnis tersebut terkait pembangunan dan perancangan bisnis dari awal, penjelasan detail terkait jasa tersebut, dan membahas mengenai apa saja yang dibutuhkan dalam teknis dari jasa ini. Teknis menjelaskan detail mengenai perancangan Instalasi Pengolahan Air Limbah (IPAL), jumlah limbah yang dihasilkan oleh restoran dan kantin sekolah/kampus, dan kadar sampel limbah yang dihasilkan oleh salah satu kantin di Surabaya dan teknik penanganannya berdasarkan sistem ini serta perhitungan dimensi bak penampung dalam mengolah limbah. Berdasarkan aspek teknis ini, bisnis ini dikatakan layak untuk didirikan.

Pada aspek manajemen dibahas mengenai struktur organisasi, *job description*, *job specification*, waktu operasional, dan penentuan gaji karyawan dalam bisnis jasa tersebut. Melalui peninjauan aspek ini, bisnis jasa ini secara fungsional dapat berjalan dan terstruktur dengan baik. Jadi ditinjau berdasarkan aspek manajemen bisnis ini dikatakan layak untuk didirikan.

Aspek lingkungan merupakan aspek tambahan yang memberikan edukasi terkait limbah yang dihasilkan oleh perusahaan jasa ini dan bagaimana perusahaan bisa menyikapi serta mengelolanya. Berdasarkan aspek lingkungan ini, perusahaan dapat memanfaatkan limbahnya dengan baik dan menghasilkan nilai tambah. Oleh karena itu, ditinjau dari aspek lingkungan bisnis jasa ini dapat dikatakan layak untuk didirikan.

Terakhir merupakan aspek keuangan yang membahas mengenai semua aspek terkait perhitungan finansial yang dibutuhkan perusahaan agar mengetahui biaya yang diperlukan dalam pendirian bisnis jasa ini. Setelah meninjau kelima aspek tersebut, maka dapat dinyatakan bisnis tersebut layak untuk didirikan atau tidak. Pada aspek keuangan ini didapatkan hasil NPV bernilai positif yaitu Rp14.863.023.990, nilai IRR lebih besar dari MARR ( $281\% > 12,85\%$ ), dan nilai DPP yang lebih kecil dari horizon perencanaan yaitu 0,41 tahun atau 5 bulan. Jadi berdasarkan hasil dari aspek keuangan tersebut dapat dikatakan bisnis ini layak didirikan.

**Kata kunci:** Limbah cair, limbah domestik, restoran, fitoremediasi eceng gondok.