

Analisis Studi Kelayakan Bisnis Rumah Makan Rahlil

**George Adolfo Pattiasina¹ Dahlia Elly² Helinvia Charis Noiija³ Hariyanti⁴ Relva
Rahmalia Rahadat⁵ Rita Gurium⁶ Zetho Rivaldo Dudung⁷ Paskalina Melani
Reyaan⁸ Mawarni⁹ Andini Afrilia¹⁰**

1-10Jurusan Akuntansi, Fakultas Ekonomi Dan Bisnis, Universitas Pattimura, Ambon

Email: 1georgealdopattiasina@gmail.com, 2dahliaelly41@gmail.com, 3vichanm17@gmail.com,
4hariyantiramli01@gmail.com, 5rrelvarahmalia@gmail.com, 6rytagurium@gmail.com,
7zethorivaldudung@gmail.com, 8paskalinamreyaan384@gmail.com, 9mawarsaleh17@gmail.com,
10andiniafrilia621@gmail.com

Abstrak

Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk mengidentifikasi kelayakan bisnis dari usaha Rumah Makan Rahlil melalui analisis studi kasus dengan pendekatan deskriptif kualitatif. Analisis dilakukan terhadap aspek hukum, pasar dan pemasaran, teknis atau operasi, manajemen, sosial dan ekonomi, dan analisis mengenai dampak lingkungan. Hasil dari penelitian ini menyimpulkan bahwa usaha Rumah Makan Rahlil memiliki kelayakan usaha yang cukup jika dilihat dari berbagai aspek yang telah dianalisis. Pengabdian ini memberikan pemahaman yang relevan dan berguna bagi pengusaha dan calon investor dalam mengambil keputusan terkait investasi dalam bisnis rumah makan.

Kata Kunci : Studi Kelayakan Bisnis, Pengabdian Masyarakat, UMKM

Abstract

Community service activities aims to identify the business feasibility of the Rahlil Restaurant business through case study analysis with a qualitative descriptive approach. Analysis is carried out on legal, market and marketing, technical or operational, management, social and economic aspects, and environmental impact analysis. The results of this research conclude that the Rahlil Restaurant business has sufficient business feasibility when viewed from the various aspects that have been analyzed. This activity provides relevant and useful understanding for entrepreneurs and potential investors in making decisions regarding investment in the restaurant business.

Keywords : Business Feasibility Study, Community Services, SMEs

1. PENDAHULUAN

Rumah makan adalah bisnis kuliner yang menyediakan makanan untuk masyarakat dan menciptakan suasana yang nyaman agar mereka dapat menikmati hidangan tersebut dengan menyenangkan. Rumah makan merupakan jenis bisnis kuliner yang sedang berkembang pesat, terutama di Indonesia di mana rumah makan juga dikenal dengan sebutan restoran. Saat ini, jumlah rumah makan atau restoran sangat banyak, sehingga persaingan di industri ini semakin ketat. Setiap pelanggan memiliki preferensi dan kebutuhan yang berbeda-beda saat memilih rumah makan, dan alasan-alasan yang menjadi pertimbangan mereka juga bervariasi.

Perkembangan bisnis kuliner ditandai dengan munculnya makanan-makanan unik, perkembangan wisata kuliner, dan adanya tren kuliner sebagai gaya hidup masyarakat. Semua ini menunjukkan bahwa bisnis kuliner sedang tumbuh sangat pesat. Banyak orang memilih untuk terlibat dalam industri kuliner karena dianggap lebih mudah dibandingkan dengan jenis bisnis lainnya. Namun, perlu diingat bahwa bisnis kuliner juga memiliki tingkat kompleksitas yang tidak boleh diabaikan. Inovasi dan kreativitas yang berkelanjutan sangat penting dalam mempertahankan keberhasilan dalam bisnis ini. Oleh karena itu, para pelaku bisnis kuliner, termasuk rumah makan, harus memiliki strategi yang baik agar dapat tetap bersaing, bahkan dalam skala usaha kecil.

Kota Ambon juga mengalami perkembangan industri kuliner yang pesat dalam beberapa tahun terakhir. Banyak pelaku bisnis yang membuka usaha kuliner baru di kota ini untuk menyambut peningkatan jumlah penduduk Ambon yang berasal dari berbagai daerah. Para pelaku bisnis melihat peluang ini dan membuka usaha kuliner dengan menyajikan menu dari berbagai daerah. Salah satu alasan para pelaku bisnis membuka usaha kuliner di Ambon adalah karena tuntutan gaya hidup masyarakat yang modern. Masyarakat Ambon menginginkan makanan yang praktis dan sadar akan pentingnya asupan makanan yang sehat. Perkembangan zaman juga berdampak pada peningkatan taraf hidup masyarakat dan meningkatnya kebutuhan dalam bidang kuliner. Oleh karena itu, para pelaku bisnis perlu cerdas dalam melihat potensi dan membangun usaha kuliner. Contoh salah satu usaha kuliner di Ambon adalah Rumah Makan Rahlil, yang dikenal dengan ciri khas menyajikan makanan dari Maluku Utara.

Berdasarkan uraian di atas, kami tertarik untuk melakukan analisis studi kelayakan bisnis pada Rumah Makan Rahlil. Menurut Kasmir dan Jakfar (2003) studi kelayakan bisnis adalah suatu kegiatan yang mempelajari secara mendalam tentang suatu usaha atau bisnis yang akan dijalankan, dalam rangka menentukan layak atau tidak usaha tersebut dijalankan. Terdapat 6 aspek yang akan dinilai yaitu (1) aspek hukum, tentang ketentuan hukum yang harus dipenuhi sebelum akan menjalankan sebuah usaha (Suliyanto, 2010). Tujuannya agar bisnis tersebut dapat sesuai dengan ketentuan hukum dan mampu memenuhi persyaratan perizinan di wilayah tersebut; (2) aspek pasar dan pemasaran, mencakup tren pasar, pesaing, segmentasi pasar, strategi pemasaran dan sebagainya; (3) aspek teknis, mencakup analisis lokasi usaha, penentuan tata letak (layout) gudang, mesin, dan peralatan serta tata letak (layout) ruangan untuk usaha perluasan. Penelitian untuk menentukan lokasi memiliki berbagai pertimbangan yang harus dibuat agar tidak terjadi kesalahan (Jumingan, 2011); (4) aspek manajemen, mencakup pembagian kerja (tugas), koordinasi (tanggung jawab), pelimpahan wewenang (Kasmir dan Jakfar, 2009); (5) aspek ekonomi dan sosial, mencakup analisis manfaat baik secara ekonomi maupun sosial bagi masyarakat; dan (6) aspek analisis mengenai dampak lingkungan (AMDAL).

2. METODE

Penelitian ini dilakukan menggunakan metode wawancara untuk mengumpulkan data terkait studi kelayakan bisnis pada rumah makan Rahlil. Wawancara dilakukan dengan pemilik rumah makan untuk mendapatkan informasi yang dibutuhkan. Data yang terkumpul akan dianalisis secara kualitatif dengan mengidentifikasi pola dan tantangan yang muncul dalam operasional rumah makan Rahlil.

Pemilihan metode wawancara dilakukan karena metode ini dapat memberikan wawasan mendalam mengenai kondisi bisnis rumah makan Rahlil langsung dari pihak terkait. Wawancara juga memungkinkan peneliti untuk mengajukan pertanyaan detail guna memahami faktor-faktor yang mempengaruhi kelayakan bisnis tersebut.

3. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

3.1 Hasil Penelitian

Rumah Makan Rahlil merupakan sebuah usaha kuliner yang terletak di Wayame, Kec. Tlk. Ambon. Mereka menawarkan makanan khas Maluku Utara yang membuat mereka berbeda dengan rumah makan lainnya. Rumah makan ini tidak membatasi target pasarnya hanya pada kelompok tertentu, sehingga siapapun dapat menikmati hidangan mereka. Harga produk yang ditawarkan ditentukan dengan strategi yang telah dirancang khusus.

Salah satu keuntungan Rumah Makan Rahlil adalah mereka telah memperoleh semua perizinan yang diperlukan dan bangunan yang mereka sewa. Secara finansial, mereka membayar biaya sewa bulanan sebesar Rp2.500.000,00. Mereka juga taat dalam membayar pajak sebesar Rp2.000,00 per hari dan memiliki Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP). Dengan melakukan hal ini, mereka menjunjung tinggi aspek legalitas usaha dan tanggung jawab sebagai warga negara yang baik.

Dalam hal persiapan makanan, Rumah Makan Rahlil sangat menjaga kebersihan dan kualitas bahan yang digunakan. Mereka secara rutin mempersiapkan bahan dan memasak dengan memastikan kebersihan yang baik. Peralatan yang digunakan juga lengkap, sehingga kualitas hidangan yang disajikan tetap terjaga. Selain itu, tata letak ruangan juga dirancang dengan baik agar memberikan pengalaman makan yang nyaman bagi para pengunjung.

Dalam pengelolaan modal, Rumah Makan Rahlil menggunakan modal sendiri sebesar Rp170.000.000,00. Meskipun mereka tidak mencatat pemasukan secara terperinci setiap harinya, mereka tetap dapat menghitung total pendapatan dan mengalokasikan dana untuk pembelian bahan pada hari berikutnya. Dalam merekrut pegawai, mereka memberikan prioritas kepada orang-orang terdekat di wilayah sekitar yang sudah dikenal baik. Meskipun hanya memiliki 3 pegawai, Rumah Makan Rahlil memiliki struktur organisasi formal namun sederhana. Mereka menghadapi beberapa tantangan seperti risiko pencurian, perubahan cuaca, dan pesaing yang menarik. Untuk mengatasi hal tersebut, mereka meningkatkan keamanan, beradaptasi dengan perubahan cuaca, serta fokus pada kualitas dan inovasi produk.

Selain menjalankan usaha yang menguntungkan, Rumah Makan Rahlil juga peduli terhadap lingkungan sekitar. Mereka menerapkan sistem pengelolaan limbah yang bertanggung jawab untuk meminimalkan dampak negatif. Mereka juga memberikan dampak positif bagi lingkungan sekitar dengan merekrut pegawai dari wilayah tersebut, sehingga membantu menciptakan lapangan kerja baru. Selain itu, mereka juga memastikan partisipasi UMKM lokal dalam rantai pasok dengan melakukan pembelian langsung. Upaya lain yang dilakukan adalah menggunakan sisa makanan sebagai pakan ternak ayam, sebagai bentuk kepedulian terhadap lingkungan. Hingga saat ini, tidak ada dampak negatif yang ditimbulkan oleh Rumah Makan Rahlil. Sebaliknya, mereka berhasil memberdayakan ekonomi lokal melalui pembelian bahan makanan dari pasar lokal di sekitar mereka.

Dengan pendekatan yang bertanggung jawab terhadap legalitas, kebersihan, modal, persiapan makanan, serta perhatian terhadap lingkungan dan ekonomi lokal, Rumah Makan Rahlil menjadi pilihan yang tepat untuk menikmati hidangan lezat dengan nuansa Maluku Utara yang luar biasa.

3.2 Pembahasan

Hasil pengumpulan data melalui wawancara dengan pemilik Rumah Makan Rahlil mengenai studi kelayakan bisnis menunjukkan beberapa hal yang perlu dibahas. Data ini mencakup aspek hukum, pasar dan pemasaran, teknis, keuangan, manajemen, sosial dan ekonomi, serta analisis dampak mengenai lingkungan.

a. Aspek Hukum

Aspek hukum meliputi surat izin mendirikan usaha dan status bangunan. Pemilik rumah makan Rahlil telah memiliki surat izin mendirikan usaha yang sah, serta dokumen-dokumen yang menunjukkan kepemilikan bangunan yang digunakan untuk usaha tersebut. Mereka juga memenuhi kewajiban perpajakan dengan membayar pajak dan memiliki Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP).

b. Aspek Pasar dan Pemasaran

Strategi Pemasaran

Rumah Makan Rahlil menggunakan strategi pemasaran melalui metode promosi word of mouth atau dari mulut ke mulut. Mereka tidak melakukan promosi khusus, tetapi mengandalkan kepuasan pelanggan sebagai daya tarik untuk menarik lebih banyak pelanggan.

Diferensiasi dan Ciri Khas

Untuk menghadapi persaingan dengan kompetitor lainnya, Rumah Makan Rahlil telah mengadopsi strategi diferensiasi melalui penyajian menu yang berbeda setiap hari. Hal ini dapat menarik minat pelanggan yang mencari variasi dalam pengalaman makan mereka. Selain itu, Rumah Makan Rahlil juga memiliki ciri khas tersendiri dengan menyajikan makanan khas Maluku Utara. Ciri khas ini dapat menjadi keunggulan kompetitif untuk membedakan diri dari pesaing dan menarik pelanggan yang tertarik dengan kuliner khas daerah tersebut.

Target Pasar

Rumah Makan Rahlil memiliki target pasar yang luas, yaitu semua kalangan tanpa adanya batasan atau kelompok tertentu. Ini menunjukkan bahwa Rumah Makan Rahlil ingin menciptakan nilai dan pengalaman yang dapat diterima oleh semua orang.

c. Aspek Teknis

Proses Produksi

Dalam proses produksi, Rumah Makan Rahlil menggunakan peralatan sederhana seperti kompor, panci, dan wajan. Peralatan ini cukup untuk memenuhi kebutuhan dasar dalam memasak dan mengolah makanan. Dalam segi teknis, peralatan yang digunakan juga memadai.

Lokasi Rumah Makan Rahlil

Rumah Makan Rahlil berlokasi di Wayame, Kec, Tlk. Ambon. Lokasi ini dianggap strategis karena berada di kawasan yang cukup ramai, dekat dengan pasar dan SPBU. Keberadaan lokasi yang ramai ini dapat meningkatkan peluang Rumah Makan Rahlil untuk menarik lebih banyak pengunjung. Selain itu, aksesibilitas lokasi yang baik juga merupakan keuntungan tambahan bagi usaha kuliner ini.

Rencana Operasional Harian

Rumah Makan Rahlil memiliki rencana operasional harian yang terencana dengan baik. Rencana ini termasuk dalam pengecekan stok pagi, persiapan bahan baku sebelum buka, proses pengolahan makanan dengan menjaga kebersihan yang baik, penyajian makanan dengan tampilan terbaik, dan evaluasi layanan secara berkala untuk memastikan efisiensi dan kualitas pelayanan yang konsisten. Rencana operasional yang terstruktur ini memastikan bahwa semua langkah dari persiapan hingga penyajian makanan dilakukan dengan baik.

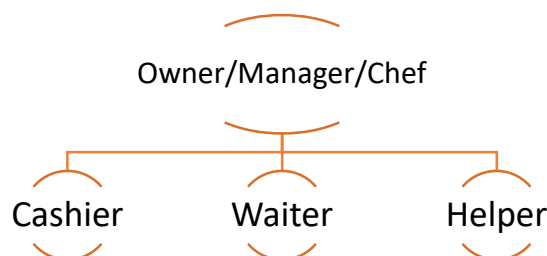
d. Aspek Manajemen

Proses Perekrutan Pegawai

Rumah Makan Rahlil melakukan perekrutan pegawai dengan memprioritaskan orang-orang terdekat di wilayah tersebut yang telah mereka kenal dengan baik. Ini menunjukkan informasi bahwa Rumah Makan Rahlil lebih memilih kepercayaan dan hubungan personal dalam merekrut pegawai. Namun, penting untuk dicatat bahwa informasi ini tidak memberikan gambaran apakah proses perekrutan juga mempertimbangkan keterampilan dan pengalaman kerja dari calon pegawai.

Struktur Organisasi

Rumah makan Rahlil memiliki struktur organisasi yang formal namun sederhana. Meskipun hanya terdiri dari tiga pegawai, setiap pegawai telah ditugaskan untuk bertanggung jawab pada area fungsional yang berbeda. Karena ukuran bisnisnya yang kecil, kolaborasi dan partisipasi dalam semua aspek operasional dan pengambilan keputusan menjadi penting. Berikut ini struktur organisasi dari bisnis Rumah makan Rahlil :



Gambar 1. Struktur Organisasi

Tantangan Internal dan Eksternal

Rumah Makan Rahlil telah menghadapi berbagai tantangan baik dari lingkungan eksternal maupun internal. Beberapa tantangan eksternal yang dihadapi meliputi risiko pencurian, perubahan cuaca yang dapat mempengaruhi kunjungan pelanggan, dan hadirnya pesaing dengan fasilitas, suasana, dan produk yang menarik. Di sisi lain, tantangan internal yang dihadapi adalah menjaga kualitas dan konsistensi rasa produk, serta mengelola biaya operasional dengan baik.

e. Aspek Sosial dan Ekonomi

Analisis Aspek Sosial

Dalam menilai aspek sosial, diperlukan strategi yang tepat untuk mengurangi dampak negatif bagi lingkungan sekitar oleh Rumah Makan Rahlil. Berdasarkan data yang telah dikumpulkan, Rumah Makan Rahlil telah berhasil menerapkan sistem pengelolaan limbah yang bertanggung jawab. Hal ini mengindikasikan kesadaran dan tanggung jawab mereka terhadap lingkungan sekitar. Rumah Makan Rahlil juga memberikan dampak positif bagi lingkungan sekitar dengan merekrut pegawai dari lingkungan tersebut. Ini merupakan salah satu bentuk dampak positif dengan menciptakan lapangan kerja baru di wilayah tersebut.

Analisis aspek ekonomi

Dalam penilaian aspek ekonomi, Rumah Makan Rahlil telah memastikan partisipasi UMKM lain dalam rantai pasok mereka. Data menunjukkan bahwa rumah makan ini aktif melakukan pembelian langsung dari UMKM atau pasar lokal di sekitar mereka. Tindakan ini dapat memberikan manfaat ekonomi bagi UMKM, karena mereka mendapatkan kesempatan untuk menjual produk dan jasa mereka kepada Rumah Makan Rahlil, meningkatkan pendapatan dan pertumbuhan bisnis mereka. Selain itu, dengan mendukung UMKM, Rumah Makan Rahlil turut berkontribusi dalam pengembangan ekonomi lokal.

f. Aspek Analisis Mengenai Dampak Lingkungan

Pengolahan Limbah

Rumah Makan Rahlil memiliki strategi pengolahan limbah yang bertanggung jawab. Data menunjukkan bahwa sisa makanan yang dihasilkan oleh rumah makan tersebut dimanfaatkan sebagai pakan ternak ayam. Hal ini menunjukkan tindakan yang berkelanjutan dalam meminimalkan limbah makanan yang dihasilkan oleh rumah makan. Dengan memanfaatkan limbah makanan sebagai pakan ternak, Rumah Makan Rahlil berhasil mengurangi dampak negatif terhadap lingkungan, seperti pembuangan limbah makanan yang tumpang tindih. Selain itu, pengolahan limbah ini juga memberikan kontribusi positif dengan memanfaatkan limbah untuk

kebutuhan pakan ternak, mengurangi kebutuhan pakan dari sumber lain yang mungkin memiliki dampak lingkungan yang lebih besar.

Dampak Terhadap Lingkungan Sekitar

Dari data yang diberikan, tidak ada dampak negatif yang disebabkan oleh Rumah Makan Rahlil terhadap lingkungan sekitar yang ditemukan. Hal ini menunjukkan kesadaran dan kepedulian yang tinggi terhadap lingkungan. Selain itu, Rumah Makan Rahlil berhasil memberdayakan ekonomi lokal dengan membeli bahan makanan dari pasar lokal di sekitar mereka. Tindakan ini membantu mengurangi dampak dari rantai pasok pada lingkungan, seperti transportasi jarak jauh dan penggunaan bahan kemasan yang berlebihan. Dengan membeli dari pasar lokal, Rumah Makan Rahlil juga mendukung pertumbuhan bisnis UMKM yang juga dapat berdampak positif bagi ekonomi lokal.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan pembahasan diatas, rumah makan Rahlil dapat dikatakan layak. Dalam aspek hukum, rumah makan ini memiliki surat izin mendirikan usaha dan status bangunan yang sah. Mereka juga memenuhi kewajiban pajak dan memiliki nomor pokok wajib pajak (NPWP). Dalam aspek pasar dan pemasaran, rumah makan Rahlil telah menggunakan strategi pemasaran melalui word of mouth dan diferensiasi menu. Mereka juga memiliki target pasar yang luas. Dalam aspek teknis, rumah makan Rahlil memiliki lokasi strategis, rencana operasional harian yang baik, dan peralatan produksi yang mencukupi untuk kebutuhan dasar. Dalam aspek manajemen, rumah makan ini merekrut pegawai dari lingkungan sekitar dan memiliki struktur organisasi yang sederhana. Dalam aspek sosial dan ekonomi, rumah makan Rahlil telah mempertimbangkan dampak sosial dan ekonomi dengan menerapkan pengelolaan limbah yang bertanggung jawab, menciptakan lapangan kerja baru dengan merekrut pegawai dari wilayah tersebut, dan mendukung UMKM lokal dengan membeli bahan makanan dari mereka. Tidak terdapat dampak negatif yang ditimbulkan bagi lingkungan sekitar. Oleh karena itu, rumah makan Rahlil dapat dikatakan layak untuk dijalankan dengan memenuhi persyaratan hukum, menerapkan strategi pemasaran yang tepat, memperhatikan aspek teknis, keuangan, manajemen, serta aspek sosial dan ekonomi dengan baik.

Dalam melakukan analisis terhadap semua aspek yang telah disebutkan di atas, berikut adalah beberapa saran yang dapat diberikan kepada Rumah Makan Rahlil untuk meningkatkan kinerja dan keberlanjutan usaha:

1. Meskipun menggunakan strategi word of mouth telah efektif, Rumah Makan Rahlil dapat mempertimbangkan menggunakan beberapa saluran pemasaran alternatif seperti media sosial. Selain itu, perlu memperkuat ciri khas dengan mempromosikan keunikan menu dan kelezatan makanan khas Maluku Utara yang mereka tawarkan.
2. Sebagai usaha yang masih berkembang, Rumah Makan Rahlil perlu mempertimbangkan penetapan struktur organisasi yang jelas dan memikirkan ekspansi tim kerja. Dengan memiliki pegawai tambahan, pemilik dapat lebih fokus pada pengambilan keputusan strategis dan pengembangan bisnis.
3. Rumah Makan Rahlil perlu mempertimbangkan pembuatan laporan keuangan yang lebih terperinci untuk memantau pendapatan, pengeluaran, dan laba harian secara lebih sistematis. Hal ini akan membantu pemilik dalam analisis kinerja keuangan dan pengambilan keputusan yang lebih baik untuk mengembangkan bisnis.

Diharapkan saran-saran ini dapat membantu Rumah Makan Rahlil dalam mengoptimalkan operasional, meningkatkan keberlanjutan bisnis, dan mencapai kesuksesan yang lebih besar di masa depan.

DAFTAR PUSTAKA

- Charles W. Lamb, Joseph F. Hair, Carl McDaniel. 2001. *Pemasaran*, Edisi pertama. Salemba Empat. Jakarta
- Fahmi, Irham. 2014. *Studi Kelayakan Bisnis Dan Keputusan Investasi*. Jakarta: Mitra Wacana Media.
- Jumingan, *Studi Kelayakan Bisnis (Teori dan Pembuatan Proposal Kelayakan)*, Jakarta: Bumi Aksara, 2011.
- Kasmir dan Jakfar. (2003). *Studi Kelayakan Bisnis*. Kencana, Jakarta : kencana Prenada Media.
- Kasmir dan Jakfar. (2009). *Studi Kelayakan Bisnis*. Kencana, Jakarta.
- Kasmir dan Jakfar. (2020). *Studi Kelayakan Bisnis*. Edisi Revisi. Jakarta : Kencana.
- Suliyanto, *Studi Kelayakan Bisnis*, (Yogyakarta, Andi Offset, 2010)