

Analisis Kelayakan Bisnis “UMKM BURGERAK”

Vilencia Salakory¹⁾, Ivan Lodiay²⁾, Juan Hitipeuw³⁾, Novry Makmara⁴⁾, Wa Mita⁵⁾, Putri Nadiva⁶⁾, Kharisna Gainau⁷⁾, Joshua Pocerattu⁸⁾, Jacobus Samallo⁹⁾, Salbia Sopaheluwakan¹⁰⁾.

¹⁻¹⁰Akuntansi, Fakultas Ekonomi & Bisnis, Universitas Pattimura, Indonesia

Email : vilencia.cristin@gmail.com¹⁾, ivanlodiay99@gmail.com²⁾, juanhitipeuw04@gmail.com³⁾, novrimakmara@gmail.com⁴⁾, wa.mitaaa13@gmail.com⁵⁾, putrynadiyaa14@gmail.com⁶⁾, edogainau11@gmail.com⁷⁾, joshuapocerattu01@gmail.com⁸⁾, samallojacobus19@gmail.com⁹⁾, syifasopaheluwaka@gmail.com¹⁰⁾.

Abstrak

Usaha Burgerak merupakan usaha yang bergerak pada industri food and beverage yang menyediakan sejumlah produk jajanan kekinian dikalangan masyarakat. Dalam menjalankan usaha ini diperlukan Studi kelayakan usaha karena ini merupakan tahap awal yang menjadi acuan dalam usaha dan pengembangan usaha. Penelitian kelayakan pada Umkm Burgerak bertujuan untuk mengetahui apakah usaha ini layak dilakukan atau tidak. Metode penelitian dilakukan dengan menggunakan teknik pengumpulan data berupa wawancara, dokumentasi, dan observasi terhadap tempat usaha. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah menganalisis aspek hukum, aspek pasar dan pemasaran, aspek teknis operasional, aspek keuangan, aspek manajemen organisasi, aspek sosial ekonomi, dan analisis amdal usaha Burgerak. Hasil temuan menunjukkan bahwa usaha Burgerak dinilai layak dan mempunyai prospek usaha yang baik.

Kata kunci : Aspek Studi Kelayakan Usaha, Studi Kelayakan, UMKM Burgerak

Abstract

The Burgerak business is a business operating in the food and beverage industry which provides a number of contemporary snack products among the public. In running this business, a business feasibility study is needed because this is the initial stage which becomes a reference in business and business development. Feasibility research on Umkm Burgerak aims to find out whether this business is feasible or not. The research method was carried out using data collection techniques in the form of interviews, documentation and observation of business premises. The method used in this research is analyzing legal aspects, market and marketing aspects, technical operational aspects, financial aspects, organizational management aspects, socio-economic aspects, and analysis of the Burgerak business amdal. The findings show that Burgerak's business is considered feasible and has good business prospects.

Keywords: Aspects of business feasibility studies, Feasibility Study, SMEs Burgerak

1. PENDAHULUAN

Sebuah bisnis diharapkan bukan hanya bisa diterima dan menjadi besar sesuai dengan penambahan usia operasionalnya, namun juga bisa menjadi berkembang sehingga hasil yang didapatkan dan keberlangsungannya menjadi terarah. Ada salah satu bisnis yang dapat dilakukan oleh banyak orang yang sangat terjangkau yaitu bisnis kuliner, dan lewat bisnis ini sudah banyak orang diluar sana yang menjadi kaya karena usaha makanan dan minuman ini, karena kita tahu sendiri bahwa makanan adalah kebutuhan primer bagi manusia dan tidak ada seorangpun yang bisa terlepas dari yang namanya makanan. Bisnis menurut (Griffin dan Ebert, 2008) merupakan aktifitas yang menyediakan barang atau jasa yang diperlukan atau diinginkan oleh konsumen. Dari pengertian diatas kita sudah bisa mengetahui bahwa konsumen tetap menginginkan barang

atau jasa itu jika dirasa merupakan kebutuhannya apalagi jika barang atau jasa itu merupakan kebutuhan primer konsumen.

Di Kota Ambon sendiri bisnis kuliner ini sudah menjadi salah satu favorit berbagai kalangan, dengan berbagai jenis makanan dan minuman tradisional yang selalu ditawarkan selalu menggugah mulut para pecinta kuliner. Tetapi disamping makanan tradisional, Kota Ambon sendiri lewat berbagai UMKM yang ada sudah mengenalkan berbagai makanan yang menjadi favorit anak muda yang diluar kebiasaan masyarakat kota ambon dengan Ikan kuah kuning khas mereka namun dihadirkan dengan berbagai jenis makanan olahan hingga fast food yang menarik banyak perhatian anak muda yang ada di kota Ambon.

UMKM Burgerak salah satunya. Dewasa ini menjadi pusat perhatian banyak pecinta kuliner mulai dari anak-anak sampai kalangan muda dan dewasa. Burgerak menawarkan berbagai produk makanan dan minuman dengan rasa yang tidak kalah enak dengan masakan hotel berbintang. Dengan menawarkan berbagai produk dengan memperhatikan kualitas dan rasa, Burgerak menjadi idola banyak kalangan dan diperkirakan akan terus eksis di kota ambon sebagai salah satu penyedia produk kulineran di Kota Ambon. Pemilik berharap banyak masyarakat luas yang mengetahui seberapa berpengaruh Burgerak dalam persaingan kulineran di Kota Ambon yang menawarkan makanan dan minuman dengan rasa yang tidak main-main. Akan tetapi demi menjaga efektivitas Burgerak tentunya pemilik perlu memperhatikan berbagai hal dan aspek untuk terus mengembangkan usaha pemilik menjadi lokasi kuliner yang luar biasa. Oleh karena itu, untuk dapat mengembangkan burgerak ini menjadi luar biasa perlu dilakukannya sebuah studi kelayakan bisnis.

2. METODE PENELITIAN

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini terdiri dari data primer. Menurut Wardiyanta dalam Sugiarto (2017:87), Data primer merupakan informasi yang diperoleh dari sumber-sumber primer yaitu informasi dari narasumber. Metode penelitian yang dilakukan untuk mendapat data primer dalam penelitian ini yaitu dengan hasil wawancara antara peneliti dengan pemilik usaha. Selain data primer ada juga metode dokumentasi dan observasi tempat usaha yang dilakukan peneliti dimana lewat metode ini peneliti dapat menelusuri keberadaan/kelayakan tempat usaha yang menjadi objek pada penelitian ini. Metode ini digunakan untuk memperoleh data tentang kelayakan usaha UMKM Burgerak.

3. HASIL & PEMBAHASAN

Aspek-Aspek Analisis Kelayakan Usaha

Pada pembahasan ini ada aspek-aspek yang akan dibahas yaitu Aspek Hukum, Aspek pasar dan pemasaran, Aspek Teknis, Aspek Finansial, Aspek Manajemen dan AMDAL. Penjelasan pada setiap aspek adalah sebagai berikut :

1. Aspek Hukum

Analisis aspek hukum ini sangat perlu dilakukan untuk mengetahui lebih dalam mengenai legalitas suatu usaha khususnya UMKM Burgerak ini. Pada tanggal 17 November 2023 dilakukan penelitian terkait aspek hukum UMKM Burgerak, dimana dari hasil penelitian yang dilakukan, Burgerak sudah memiliki NIB (Nomor Induk Berusaha) yang digunakan sebagai pengganti SIUP. Selain itu terdapat Bukti hak sewa tanah yang dilampirkan melalui kwitansi bukan menggunakan sertifikat hak sewa, kemudian tanah yang digunakan atau disewa untuk usaha ini juga dalam keadaan sengketa karena pemilik tanah yang masih bermasalah dan belum tahu kejelasannya. Kemudian Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP) sudah dimiliki oleh pemilik. Selain itu juga sertifikat halal belum ada karena masih dalam proses pengurusan oleh pemilik.

Berdasarkan hasil penelitian terkait aspek hukum diatas maka bisa dikatakan usaha ini dalam segi hukum belum sepenuhnya dikatakan legal karena beberapa hal penting yang belum memenuhi syarat berdirinya suatu usaha apalagi usaha yang dimaksud merupakan usaha dibidang makanan dan minuman yang sudah dikenal dan dinikmati produknya oleh banyak

pelanggan di Kota Ambon. Melengkapi semua perijinan menjadi hal penting untuk seseorang menjalani sebuah usaha walaupun hanya sekelas UMKM karena dengan demikian akan mendapat kepercayaan dimata masyarakat sekitar dan terlebih kepada pemerintah.

2. Aspek Pasar dan Pemasaran

Pasar merupakan tempat bertemunya penjual dan pembeli untuk melakukan transaksi sedangkan, Pemasaran adalah aktivitas atau proses menciptakan, mengkomunikasikan suatu produk barang atau jasa dalam upaya mempertahankan kelangsungan hidup usahanya.

a) Strategi Pemasaran

Untuk memasarkan produk dari usaha BURGERAK guna mencapai keuntungan dan untuk pertumbuhan perusahaan maka strategi yang diambil adalah

1. Mengikuti trend makanan yang sedang hits dan juga mengikuti minat rasa dari konsumen/pelanggan
2. Melakukan promosi dengan menawarkan produk-produk melalui media sosial
3. Deversifikasi/pengembangan produk, memperkenalkan produk-produk seperti
 - Food (Burgerak, Beef Burger, dll)
 - Snack (French Fries, Wingsrak, dll)
 - Non-Coffee (Teh Panas, CocaCola,dll)
 - Coffee (Black Coffee, Mocca Float, dll)

Kemudian juga tidak menutup kemungkinan adanya inovasi produk terbaru misalnya seperti Es Cream dan juga Fried Chicken

b) Jenis dan Jumlah Penjualan

Jenis produk yang ditawarkan pada usaha BURGERAK adalah Food, Snack, Non Coffee, and Coffee. Sedangkan jumlah produksi yang dipasarkan dalam sehari bisa mencapai 250 porsi dengan komposisi untuk Food & Snack sekitar 200 porsi dan untuk minuman Coffee dan Non Coffee sekitar 50 porsi.

c) Lokasi Usaha dan Daerah Pemasaran

Usaha BURGERAK terletak pada Jl. Jendral Sudirman, Batu Merah, Kota Ambon, Maluku Dan untuk daerah pemasaran sekitaran Batu Merah dan Kota Ambon.

3. Aspek Teknik Operasi

Dalam aspek teknis / operasi ada beberapa hal yang dianalisis seperti lokasi produksi, peralatan, tenaga kerja, dan tata letak (layout). Namun, hal utama dalam analisis aspek teknis garing operasi ini adalah penentuan lokasi usahanya. Nah sebelum kita Tam menentukan lokasi usaha kita harus melihat terlebih dahulu beberapa pertimbangan pada penentuan lokasi nya.

a) Lokasi Produksi

Bergerak telah memenuhi beberapa pertimbangan pada penentuan lokasi, yakni:

1. Lokasi usahanya dekat dengan pasar
2. Lokasi usahanya dekat dengan konsumen
3. Lokasinya berhadapan langsung dengan jalan raya

Dengan adanya pertimbangan ini maka lokasi usaha bergerak ini dapat dikatakan strategis. Lokasi bergerak ini berada di Jl. Jendral Sudirman, Batu Merah, Kec.Sirimau, kota Ambon, Maluku.

b) Peralatan

Peralatan yang digunakan dalam proses pembuatan produk adalah panggangan, Spatula, kompor gas, gas, wadah penggorengan, sarung tangan, lemari pendingin, dll.

c) Tenaga Kerja

Usaha Burgerak tidak memiliki kualifikasi khusus dalam merekrut pegawai dikarenakan pegawai yang mereka rekrut hanya seputar saudara dan kerabat mereka.

d) Tata Letak (Layout)

Tata letak yang dimiliki bangunan Burgerak terbagi menjadi dua bagian, yakni :

1. Halaman depan Burgerak digunakan untuk tempat penyajian hidangan pelanggan apabila ada pelanggan yang ingin makan di tempat.
2. Kemudian untuk meja kasir dan tempat produksi (dapur) berada pada bagian belakang.

Untuk operasi usahanya bisa dilakukan secara offline atau online. Nah, untuk secara offline itu bisa melakukan pemesanan secara langsung dengan cara mendatangi outlet Burgerak. Jika konsumen malas untuk keluar rumah maka bisa memesan secara online melalui GoFood atau GrabFood

4. Aspek Finansial

Tujuan dilakukan Analisis terhadap Aspek Keuangan pada usaha “ BURGERAK” yaitu untuk mengetahui kelayakan usaha yang dijalankan apakah secara finansial BURGERAK dapat dikatakan layak atau tidak. Pada aspek ini kita akan membahas :

a) Rencana Kebutuhan Modal Awal

Modal awal pada usaha BURGERAK terdiri dari modal sendiri dan dana pinjaman (KUR). Modal awal merupakan sejumlah uang yang dikeluarkan oleh pemilik untuk memulai usaha yang direncanakan. Rencana modal awal untuk usaha ini yaitu sebesar Rp 100.000.000 ternyata seiring perkembangan usaha ada kebutuhan-kebutuhan tambahan yang diperlukan untuk usaha sehingga timbul perbedaan antara Anggaran yang sudah direncanakan pada awal dan realisasi setelah usaha berdiri.

b) Sumber Modal

Sumber modal dari usaha BURGERAK yaitu dari modal pribadi sebesar Rp. 90.000.000 dan Dana Pinjaman (KUR) Sebesar Rp 60.000.000 dengan bunga pinjaman sebesar 5% sehingga Total modal yang digunakan untuk mendirikan usaha ini yaitu sebesar

Rp 150.000.000. Seluruh modal ini digunakan untuk membiayai semua keperluan dari awal membangun usaha sampai kepada biaya operasional usaha ini.

c) Identifikasi Penerimaan dan Pengeluaran

Penerimaan yang didapat dari usaha BURGERAK ini setiap bulannya berkisar Rp 150.000.000 – Rp 200.000.000 . Penerimaan ini diperoleh dari perkalian antara jumlah penjualan produk setiap harinya dengan harga jual sehingga dapat diasumsikan pendapatan kotor dalam setahun usaha BURGERAK ini berkisar Rp 1.800.000.000. Kemudian biaya untuk pengeluaran pada usaha BURGERAK ini setiap bulannya berkisar Rp 90.000.000, sehingga dapat diasumsikan pengeluaran untuk pembiayaan usaha BURGERAK dalam setahun berkisar Rp 1.080.000.000, biaya ini digunakan untuk membeli bahan baku pembuatan produk, biaya gaji karyawan dan juga biaya operasional lainnya. Adapun biaya yang harus dikeluarkan Burgerak diluar biaya operasional yaitu Pajak yang harus dibayar tiap bulan yaitu sebesar Rp 750.000 dan Pinjaman dana KUR sebesar Rp 63.000.000 didapat dari Total pinjaman ditambah dengan bunga pinjaman, Sehingga Total pengeluaran untuk operasional dan non operasional yaitu sebesar Rp 1.143.750.000

d) Laba Bersih

Jika pendapatan dikurangi dengan biaya-biaya yang dikeluarkan maka hasil yang didapat merupakan laba bersih dari usaha yang dijalankan. Pendapatan yang diterima dalam setahun yaitu Sebesar Rp 1.800.000.000 dan biaya-biaya yang dikeluarkan untuk operasional dalam setahun yaitu sebesar Rp 1.143.750.000 jika di kurangkan maka Laba Bersih yang diperoleh dari Usaha BURGERAK Tahun ini yaitu sebesar Rp 656.250.000

e) Payback Period (PP)

Diasumsikan bahwa laba bersih tahun ini pada usaha BURGERAK yaitu sebesar Rp 656.250.000, maka perhitungannya sbb :

$$PP = \frac{\text{Investasi}}{\text{Kas bersih/tahun}} \times 12 \text{ Bulan}$$

$$PP = \frac{\text{Rp } 150.000.0000}{\text{Rp } 656.250.000} \times 12 \text{ Bulan}$$

$$PP = 0,2285 \times 12$$

$$PP = 2,74 = 2,7 \text{ bulan}$$

Dengan perkiraan umur ekonomis usaha BURGERAK 3 Tahun, maka Burgerak bisa dikatakan layak secara finansial karena Payback Period < dari umur ekonomis yaitu 2,7 bulan < 3 tahun.

f) Net Present Value (NPV)

Berikut perthitungan NPV usaha BURGERAK :

Thn	Kas Bersih	DF (10%)	PV Kas Bersih
1	656.250.000	0,870	570.937.500
2	656.250.000	0,756	496.125.000
3	656.250.000	0,658	431.812.500
	Total PV Kas Bersih		1.498.875.000

$$NPV = \text{Total PV Kas bersih} - \text{investasi}$$

$$NPV = \text{Rp } 1.498.875.000 - \text{Rp } 150.000.000$$

$$NPV = \text{Rp } 1.348.875.000$$

Hasil perhitungan NPV/tahun usaha BURGERAK yaitu sebesar Rp 1.348.875.000 dari perhitungan ini dapat dikatakan usaha ini layak untuk dijalankan karena selisih antara nilai kas dan nilai investasi positif yakni nilai NPV > 0.

g) Profitabiliti Index (PI)

$$PI = \frac{\sum PV \text{ Kas bersih}}{\sum PV \text{ Investasi}} \times 100 \%$$

$$PI = \frac{1.348.875.000}{150.000.0000} \times 100 \%$$

$$PI = 8,9925 \times 100 \%$$

$$PI = 899,25 \% \text{ atau } 9 \text{ Kali}$$

Berdasarkan Perhitungan diatas dapat dikatakan usaha BURGERAK layak untuk dijalankan karena nilai PI / Indeks Laba lebih besar dari 1 yaitu 899,25 atau 9 kali.

5. Aspek Manajemen Organisasi

a) Perencanaan

Usaha BURGERAK mempunyai rencana jangka pendek dan jangka panjangnya, yang mana untuk saat ini rencana jangka pendeknya sebagian besar sudah tercapai seperti proses produksi, pelatihan karyawan, kinerja keuangan dan penggunaan teknologi. Sedangkan untuk tujuan jangka panjangnya yaitu pemilik ingin membuka outlet baru di lokasi yang strategis. Strategi dari rencana ini adalah burgerak menjalankan marketing, sosial media dan branding untuk mencapai tujuan terkait.

b) Struktur organisasi

Dalam usaha BURGERAK ini menerapkan struktur organisasi yang memadukan fleksibilitas dan tanggungjawab yang jelas. Usaha burgerak memiliki 2 owner dan 8 karyawan. Owner bertanggungjawab penuh atas usaha burgerak. Karyawan tidak di cek secara berkala karena owner percaya dengan kemampuan karyawan terlebih karyawan diambil dari teman dekat maupun saudara. Owner juga berfikir dengan dilakukannya pengecekan secara berkala akan mengganggu aktivitas yang bisa membuat karyawan menjadi tidak nyaman.

c) Adaptabilitas

Usaha BURGERAK menggunakan struktur organisasi yang fleksibel, memungkinkan perubahan cepat dalam respons terhadap dinamika pasar dan kebutuhan pelanggan. Burgerak bersaing dengan kualitas produk yang lezat, menu yang inovatif dan sesuai dengan tren, pelayanan yang cepat dan juga respons terhadap pelanggan. Keunggulan dan strategi yang dimanfaatkan saat ini ada pada sosial media.

6. Analisis AMDAL

BURGERAK adalah salah satu usaha UMKM kecil di Kota Ambon yang bergerak dalam bidang F&B dan berlokasi di Jl.Jenderal Soedirman, Batu Merah yang ditempatkan tepat persis di bibir trotoar depan jalan besar sehingga lapak ini mudah ditemukan. Melihat lokasinya yang sangat strategis, maka perlu dilakukan berbagai analisis sebagai pertimbangan untuk memenuhi studi kelayakan bisnis. Salah satunya yaitu Analisis Amdal untuk memperkirakan tentang bagaimana dampak dari lingkungan terhadap rencana kegiatan usaha proyek operasi bisnis yang bertujuan untuk memastikan tentang adanya masalah-masalah dari dampak lingkungan pada bisnis yang dibangun. Berdasarkan kondisi eksisting, diperlukan identifikasi sebagai berikut :

a) Identifikasi kegiatan operasional :

- Proses Produksi : Produksi untuk usaha Burgerak dimulai dari proses pembuatan burger yang mana dilakukan secara langsung dilokasi termasuk pengolahan bahan baku, pengemasan, dan penyimpanan.
- Penggunaan SDA : Sumber Daya pada usaha Burgerak ditinjau dari penggunaan air, yang mana menggunakan air PAM sebagai air bersih, kemudian penggunaan energi listrik dari sambungan PLN dan penggunaan gas untuk keperluan produksi burger.
- Pengelolaan Limbah : Jenis limbah yang dihasilkan yaitu sisa makanan, kemasan, atau limbah dari pembersihan.

b) Identifikasi Dampak Lingkungan

- Penggunaan Sumber Daya

Dalam bisnis F&B dalam hal ini usaha BURGERAK, Penggunaan air digunakan secara intensif, seperti untuk pencucian, proses produksi, dan juga menjaga kebersihan umum. Selain penggunaan air bersih, Usaha ini juga memiliki dampak terhadap udara dan lingkungan sekitar yang dimana penggunaan Kompor gas dapat melepaskan polutan udara seperti nitrogen dioksida (NO₂) dan karbon monoksida (CO), terutama jika penggunaan tidak efisien atau ventilasi yang buruk sehingga bisa berdampak pada kesehatan manusia oleh karena itu usaha Burgerak perlu Pastikan ruangan tempat kompor gas berada memiliki ventilasi yang baik karena jika melihat dari lokasi usaha Burgerak yang terletak di depan jalan besar, dengan aktivitas masyarakat yang cukup padat dan juga kendaraan yang sering melewati jalan besar sehingga menghasilkan gas emisi kendaraan yang cukup berbahaya bagi kesehatan masyarakat dan juga kualitas produk.

- Limbah

Limbah yang dihasilkan berupa limbah padat seperti sampah plastik, sisa makanan dan juga limbah cair berupa air pembersih yang jika tidak diolah dapat memberi dampak buruk bagi lingkungan. Limbah yang dihasilkan oleh usaha Burgerak dikumpulkan pada plastik sampah yang disediakan oleh pihak dari usaha Burgerak, kemudian sampah tersebut dibuang ke Tempat

Penampungan Sampah Sementara (TPS) disekitar wilayah. Sementara untuk limbah cair dibuang langsung pada jaringan drainase tersier yang terdapat pada bahu jalan karena tidak tersedia tempat pengelolaan limbah. Hal ini dapat menyebabkan tercemarnya lingkungan sekitar, apalagi terdapat permukiman yang terletak pada area Usaha Burgerak sehingga perlu adanya tinjauan kembali terkait proses pengelolaan limbah

c) Evaluasi Risiko dan Alternatif

- Teknologi Ramah Lingkungan : Pertimbangkan penggunaan peralatan atau teknologi yang lebih efisien energi untuk memasak, mengolah, atau menyimpan bahan makanan.
- Pengelolaan Limbah : Cari solusi untuk mendaur ulang limbah organik atau kemasan, atau mungkin memilih bahan kemasan yang lebih ramah lingkungan.
- Pilihan Bahan Baku : Pertimbangkan sumber bahan baku yang memiliki dampak lingkungan yang lebih rendah, seperti bahan organik lokal atau daging yang diambil dari sumber yang berkelanjutan.

7. Aspek Ekonomi & Sosial

Berdasarkan analisis Aspek ekonomi dan sosial yang dilakukan pada UMKM BURGERAK maka dapat diidentifikasi sebagai berikut:

a) Dampak positif yang timbul

1. Dampak ekonomi Rumah tangga :
 - Peningkatan tingkat pendapatan pribadi. Dengan melakukan investasi untuk pendirian UMKM “Burgerak” akan memberikan peningkatan financial yang cukup bagi pelaku usaha yang berinvestasi.
 - Perubahan pola nafkah. Dengan membangun usaha ini, pelaku usaha dapat memberi perhatian (Nafkah) yang cukup bagi keluarganya (Uang bulanan).
 - Pembangunan usaha ini juga memberi keuntungan yang cukup bagi masyarakat terdekat (sahabat) sehingga mendapat kesempatan untuk bekerja/ menjadi karyawan.
2. Dampak sosial
Dalam menjalankan usaha ini, pemilik (Owner) tidak menerapkan perubahan komposisi tenaga kerja.
3. Komponen usaha yang di telaah

Masyarakat sekitar senang dan mendukung adanya usaha “Burgerak” di lokasi tersebut. Karena dengan demikian, masyarakat mendapat sumber jajanan yang baru. Apalagi kondisi lingkungan sekitar adalah tempat dimana bekas digusur sehingga sumber jajan di lokasi tersebut kurang. Dan dengan adanya usaha ini, maka dapat menghidupkan suasana dari yang sebelumnya.

b) Perubahan Kesehatan Masyarakat

1. Kesehatan masyarakat

Proses dan potensi terjadinya pencemaran lingkungan diperkirakan sangat kecil. Karena pemilik usaha menyiapkan tempat tersendiri untuk membuang limbahnya. Sehingga lingkungan sekitar tetap terjaga dan tidak menimbulkan pencemaran baik bagi produk yang di buat maupun bagi konsumen dan masyarakat sekitar.



Gambar 1. Tim Pengabdian dan Pemilik Usaha

4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan mengenai studi kelayakan usaha BURGERAK. Maka dapat disimpulkan sebagai berikut, dilihat dari beberapa aspek antara lain aspek hukum usaha ini memiliki legalitas usaha namun masih menunggu proses pembuatan sertifikat halal, aspek pasar dan pemasaran usaha ini memiliki tingkat penjualan yang besar dengan setiap harinya Burgerak menjual sekitar 250 porsi dengan cita rasa yang beraneka ragam membuat pelanggan tertarik dan berdampak pada penjualan. Pada aspek teknis dan operasi usaha ini memiliki lokasi yang strategis karena berada di dalam kota dan dekat dengan konsumen. Aspek finansial usaha ini memiliki modal yang terdiri dari modal pribadi dan dana pinjaman KUR. Sesuai perhitungan PP usaha ini mampu mengembalikan modal hanya dalam kurun waktu 2,7 bulan, kemudian kas bersih yang didapat melalui perhitungan NPV yaitu sebesar Rp 1.348.875.000 dan Tingkat perputaran profit pada usaha ini 9 kali dalam setahun. Kemudian Aspek manajemen organisasi usaha ini dipimpin oleh 2 owner dan memiliki 8 karyawan yang diambil dari keluarga dan kerabat dekat. Aspek Ekonomi sosial pada usaha ini memiliki dampak positif yang bisa dirasakan oleh masyarakat sekitar. dan yang terakhir Analisa AMDAL pada usaha ini menghasilkan tentang dampak lingkungan dari kegiatan operasional usaha Burgerak yang dibangun.

Terkait Aspek Hukum Kami menyarankan kepada pihak burgerak untuk segera menyusun dan mengesahkan surat perjanjian kontrak yang sah bagi usaha burgerak guna mencegah potensi masalah hukum di masa depan dan memberikan kejelasan hak dan kewajiban bagi kedua belah pihak. Terkait kemasan produk yang diperoleh dari usaha burgerak dapat menjadi pencemaran lingkungan bagi masyarakat. Oleh karena itu, kami menyarankan kepada pihak burgerak agar produknya mengadopsi pendekatan ramah lingkungan dengan merancang ulang kemasan mereka yakni dengan menambahkan kalimat "Buanglah Sampah Pada Tempatnya" Di kemasan produk mereka agar mengurangi dampak pencemaran yang ditimbulkan oleh sampah produk burgerak bagi lingkungan dan masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

Dr Kasmir dan jakfar.2003 studi kelayakan bisnis

Ine Resnina dkk. 2018 Analisis studi kelayakan usaha UMKM Kaldu bubuk kepiting “ Braco”

Kustin Hartini.2018 Identifikasi kelayakan usaha bumdes pada aspek sosial dan ekonomi.

Siti Rahmadani.2019 Analisis studi kelayakan bisnis pada pengembangan UMKM usaha tahu dan tempe karya mandiri ditinjau dari aspek produksi,aspek pemasaran,dan aspek keuangan.

