

ABSTRAK

MARWAH AZIZAH, Studi Kelayakan Bisnis pada Saung Pojok Dadaha Kota Tasikmalaya, di bawah bimbingan Agus Sudono,SE.,MM dan Dewi Turgarini.SS.,MM.PAR.

Saung Pojok Dadaha merupakan rumah makan yang beroperasi sejak tahun 2009 dan mengalami perkembangan yang cukup baik. Bermula dari warung nasi kecil lalu berkembang menjadi rumah makan yang mampu menjual hingga 1000 porsi per hari. Keunikan Rumah Makan ini adalah hanya menawarkan satu menu makanan yaitu nasi timbel komplit yang berisi nasi timbel, ayam goreng serundeng, tempe goreng, tahu goreng, ikan asin, sambal, dan lalapan dengan harga Rp.10.000,-. Pada perjalanan usahanya, saat ini Saung Pojok Dadaha sedang mengalami penurunan penjualan yang cukup signifikan sehingga perlu kiranya untuk melakukan studi kelayakan bisnis. Metode yang digunakan pada penelitian ini yaitu deskriptif verifikatif dengan explanatory survey.

Berdasarkan hasil penelitian, didapatkan hasil bahwa usaha nasi timbel komplit Saung Pojok Dadaha layak untuk dijalankan dan dikembangkan. Hal ini didasarkan pada analisis aspek keuangan dengan indikator penilaian investasi menggunakan perhitungan *Net Present Value*, menyatakan bisnis ini layak untuk dijalankan karena nilai NPV lebih besar daripada nol ($NPV > 0$) atau Rp. 1.691.405.357 > Rp. 1.022.052.500. Berdasarkan hasil penelitian aspek non finansial ditemukan beberapa hal untuk dievaluasi seperti pengelolaan fasilitas, kegiatan promosi, pola gaji, pengelolaan Sumber Daya Manusia, Pola gaji/upah, pembentukan tim manajemen perusahaan, pengelolaan keuangan dalam hal ini adalah pencatatan laporan keuangan, dan kelengkapan perijinan.

Kata kunci: Studi Kelayakan Bisnis dan Rumah Makan

ABSTRACT

MARWAH AZIZAH, The Study of business feasibility at Saung Pojok Dadaha Tasikmalaya, under the guidance of Agus Sudono, SE., MM and Dewi Turgarini.SS.,MM.PAR.

Saung Pojok Dadaha is a restaurant that operates since year 2009 and had a fairly good development. Starting from small rice stalls and then evolved into a restaurant that is able to sell up to 1000 servings per day. The uniqueness of this Eating is House offer only one meal that is nasi timbel komplit that contains nasi timbel, ayam goreng serundeng, tempe goreng, tahu goreng, ikan asin, sambal, and lalapan at a price of Rp. 10.000,-. On his business trips, is currently going through a Saung Pojok Dadaha decline in sales quite significantly so that necessary to do study of business feasibility. The method used in this research is description verification with explanatory survey.

Based on research results, obtained the results that the business of nasi timbel komplit in Saung Pojok Dadaha deserves to be run and developed. Based on the analysis of the financial aspects of investment appraisal indicator with using the calculation of Net Present Value is explain this business feasible to be operate cause value of NPV is bigger than 0 ($NPV > 0$) or Rp. 1.691.405.357 > Rp. 1.022.052.500. According to research result of non-financial aspect found several things that need to be evaluate, such as facility management, promotion, salary management, formation of management team, finance management in this case is about accounting, and completeness of licenses.

Keywords: *Study of Business Feasibility, Restaurant*