

**STUDI KELAYAKAN BISNIS
IGA BAKAR GEPUK CAH PEKALONGAN**

SKRIPSI

Disusun Guna Memenuhi Persyaratan Ujian
Memperoleh Gelar Sarjana Ekonomi Pada Jurusan Manajemen
Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi GICI

Oleh:

**ARDIANTO NUGROHO
NIM : 2411907431**



**JURUSAN MANAJEMEN
SEKOLAH TINGGI ILMU EKONOMI GICI
DEPOK
2023**



JURUSAN MANAJEMEN
SEKOLAH TINGGI ILMU EKONOMI GICI
DEPOK

PERSETUJUAN DAN PENGESAHAN

Skripsi Berjudul

**STUDI KELAYAKAN BISNIS IGA BAKAR GEPUK CAH
PEKALONGAN**

Oleh:

Nama : ARDIANTO NUGROHO
NIM : 2411907431
Program Studi : Manajemen

Telah Disetujui dan Disahkan di Depok Pada Tanggal 21 Agustus 2023

Dosen Pembimbing,

Menyetujui,
Ketua Jurusan Manajemen

Iman Hernawan, S.IP., MM

Altatit Dianawati, S.Si., MM

Mengesahkan,
Ketua Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi GICI

Prof. Dr. Sri Gambir Melati Hatta, SH



**JURUSAN MANAJEMEN
SEKOLAH TINGGI ILMU EKONOMI GICI
DEPOK**

Skripsi Berjudul

**STUDI KELAYAKAN BISNIS IGA BAKAR GEPUK CAH
PEKALONGAN**

Oleh:

Nama : ARDIANTO NUGROHO
NIM : 2411907431
Program Studi : Manajemen

Telah Dipertahankan di Hadapan Sidang Tim Penguji Skripsi, Pada:

Hari : Senin
Tanggal : 21 Agustus 2023
Waktu : 13.00 – 14.20 WIB

DAN YANG BERSANGKUTAN DINYATAKAN LULUS

Tim Penguji Skripsi

Ketua : Eko Wahyu Widayat, S.Si., SE, MM

()

Anggota : Desi Harsanti, S.Sos, MM

()

Mengetahui,
Ketua Jurusan Manajemen

Altatit Dianawati, S.Si., MM

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Ardianto Nugroho
NIM : 2411907431
Jurusan : Manajemen
Nomor KTP : 3201010301000014
Alamat : Perum Buana Asri Blok C1 No 02 Rt 005/006,
Kecamatan Cibinong, Kabupaten Bogor Jawa Barat

Dengan ini menyatakan bahwa:

1. Skripsi yang berjudul Studi Kelayakan bisnis Iga Bakar Gepuk Cah Pekalongan ini merupakan hasil karya tulis saya sendiri dan bukan merupakan hasil karya orang lain (*Plagiat*).
2. Memberikan ijin hak bebas Royalti Non-Eksklusif kepada Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi GICI untuk menyimpan, mengalihmediakan atau mengalihformatkan, mengelola, mendistribusikan dan mempublikasikan skripsi ini melalui internet dan atau media lain bagi kepentingan akademis baik dengan maupun tanpa sepengetahuan saya sebagai penulis.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan penuh rasa tanggung jawab dan saya bersedia menerima konsekuensi dalam bentuk apapun sesuai dengan aturan yang berlaku termasuk dicopot gelar kesarjanaan saya apabila di kemudian hari diketahui bahwa pernyataan ini tidak benar adanya.

Depok, 21 Agustus 2023

Ardianto Nugroho

ABSTRAK

Ardianto Nugroho. NIM 2411907431. Studi Kelayakan Bisnis Iga Gepuk Cah Pekalongan

Sektor usaha mikro kecil dan menengah (UMKM). Salah satu bisnis yang saat ini sudah menunjukkan kearah yang lebih baik tersebut adalah bisnis usaha kuliner. Hal ini dikarenakan menjadi kebutuhan masyarakat indonesia, oleh karena itu usaha kuliner hadir untuk memenuhi kebutuhan tersebut, salah satunya yaitu Iga Gepuk Cah Pekalongan. Namun muncul masalah yang sering ditemui masyarakat yaitu tentang kenyamanan sebuah restoran, rasa menu yang tidak standar dan harga yang melambung tinggi. Oleh karena itu peneliti mengambil judul "**STUDI KELAYAKAN BISNIS IGA BAKAR GEPUK**

Penelitian ini adalah bertujuan untuk mengetahui apakah usaha tersebut memiliki nilai jual, produksi yang sesuai minat pasar, SDM yang tepat untuk menjalankan usaha, serta apakah keuangan perusahaan yang dikelola menguntungkan atau tidak. Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian eksploratif merupakan penelitian awal yang bertujuan untuk mendapatkan gambaran mengenai suatu topik penelitian untuk nantinya akan diteliti lebih jauh

Hasil penelitian menunjukan setiap aspek dalam penelitian ini dinyatakan layak, salah satunya dalam aspek keuangan. dalam laporan keuangan memberikan nilai yang positif dengan hasil *payback period* 11 Bulan 5 Hari kurang dari 5 Tahun, NPV bernilai positif yaitu sebesar Rp.193.258.132 IRR sebesar 39,03% dan PI bernilai 12,40 sehingga Resto Iga Bakar Gepuk Cah Pekalongan dikategorikan layak.

Kata Kunci:Studi Kelayakan, Iga Bakar Gepuk Cah Pekalongan, Pasar, Pemasaran, Teknis, Oprasi, MSDM, Keuangan.

ABSTRACT

Ardianto Nugroho. NIM 2411907431. Business Feasibility Study Iga Gepuk Cah Pekalongan

Micro, small and medium enterprises (MSMEs) sector. One business that is currently showing a better direction is the culinary business. This is because it is a need for the Indonesian people, therefore culinary businesses exist to meet these needs, one of which is Iga Gepuk Cah Pekalongan. However, there are problems that are often encountered by the community, namely the convenience of a restaurant, the taste of the menu that is not standard and the prices that are inflated.

This study aims to find out whether the business has selling points, production that matches market interests, the right human resources to run the business, and whether the company's finances are managed profitably or not. The type of research used is exploratory research, which is initial research that aims to get an overview of a research topic for later further research.

The results showed that every aspect in this study was declared feasible, one of which was in the financial aspect. The financial statements gave a positive value with the payback period 11 month 5 days less than 5 years, the NPV was positive, namely Rp. 193,258,132 IRR of 39.03% and the PI is 12.40 so Resto Iga Bakar Gepuk Cah Pekalongan is categorized as feasible.

Keywords: Feasibility Study, Iga Bakar Gepuk Cah Pekalongan, Market, Marketing, Technical, Operations, HRM, Finance.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT, Tuhan Yang Maha Esa penulis panjatkan karena berkat rahmat taufik hidayah serta inayah-Nya, penulis dapat menyelesaikan penelitian dan skripsi ini tepat pada waktunya. Shalawat serta salam juga penulis haturkan untuk junjungan kita semua, Nabi Muhammad SAW dengan harapan kita semua mendapatkan syafaatnya di hari pembalasan nanti.

Penelitian dengan judul Studi Kelayakan Bisnis Iga Bakar Gepuk Cah Pekalongan ini disusun guna memenuhi persyaratan ujian memperoleh gelar Sarjana Ekonomi pada Program Studi Manajemen Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi GICI. Alasan pemilihan judul tersebut karena penulis ingin mengetahui kelayakan suatu bisnis resto yang sedang ramai di kota Bekasi. Oleh sebab itu perlu adanya penelitian lebih lanjut untuk mengetahui apakah resto ini layak untuk dikembangkan sampai di masa yang akan datang.

Dalam proses penulisannya, tentu penulis dibantu oleh banyak pihak. Maka pada kesempatan ini dengan segala kerendahan hati dan penuh rasa hormat, peneliti memberikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak H. Nurdin Rifa'i, SE., M.Sc, M.AP selaku Ketua Yayasan Nusa Jaya Depok yang telah berusaha untuk selalu mengembangkan Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi GICI ini dengan baik.
2. Ibu Prof. Dr. Sri Gambir Melati Hatta, SH selaku Ketua Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi GICI yang telah mengelola kampus dengan cukup baik. .
3. Ibu Altatit Dianawati, S.Si., MM selaku Ketua Jurusan Manajemen Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi GICI yang terus berusaha untuk memajukan Prodi ini hingga kini telah mendapatkan akreditasi B .
4. Bapak Iman Hernawan, S.I.P., MM selaku Dosen Pembimbing Skripsi yang telah dengan sabar bersedia membimbing dan mengarahkan penulis dari awal hingga penulis selesai menyusun skripsi.
5. Seluruh Bapak dan Ibu dosen Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi GICI khususnya Jurusan Manajemen yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu yang telah

dengan penuh ketekunan dan dedikasi yang tinggi mengajar penulis hingga penulis bisa menjadi seorang Sarjana Ekonomi.

6. Para staff dan karyawan Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi GICI yang telah melayani penulis dengan sepenuh hati.
7. Rekan-rekan mahasiswa angkatan 2019 yang telah bersama-sama penulis menjalani masa perkuliahan di Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi GICI selama empat tahun dengan suka cita.
8. Rico Arbianto selaku owner yang telah memberikan ijin kepada penulis untuk melakukan penelitian dan membantu penulis ketika melakukan penelitian.
9. Ayahanda Agus Tugi Hartono serta Ibunda Tri Ningsih tercinta terima kasih atas kasih sayang yang tak terhingga, doa dan dukungan kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan perkuliahan dan penyusunan skripsi ini dengan baik..
10. Semua Pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu yang telah memberikan dorongan yang luar biasa selama proses pembuatan skripsi ini.

Terlepas dari semuanya penulis menyadari sepenuhnya bahwa masih banyak kekurangan, dengan tangan terbuka penulis menerima segala kritik dan saran. Bagi para pihak yang telah membantu dalam penulisan skripsi ini semoga amal dan kebaikannya mendapatkan balasan yang berlimpah dari Allah SWT.

Depok, 21 Agustus 2023
Penulis,

Ardianto Nugroho
NIM: 2411907431

DAFTAR ISI

LEMBAR JUDUL	i
LEMBARAN PERSETUJUAN DAN PENGESAHAN	ii
LEMBARAN SIDANG	iii
PERNYATAAN	iv
ABSTRAK	v
<i>ABSTRACT</i>	vi
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii

BAB I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah	1
1.2. Identifikasi Masalah	2
1.3. Pembatasan Masalah	3
1.4. Perumusan masalah	3
1.5. Tujuan Penelitian	3
1.6. Manfaat Penelitian	4
1.7. Sistematika Penulisan	4

BAB II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Landasan Teori	6
2.1.1 Studi Kelayakan Bisnis	6
2.1.2. Tujuan Studi Kelayakan Bisnis	7
2.1.3. Tahapan Studi Kelayakan Bisnis	8
2.1.4. Lembaga yang memerlukan Studi Kelayakan Bisnis.....	9
2.1.5 Aspek-aspek Studi Kelayakan Bisnis	10
2.1.6 Faktor yang dapat menyebabkan kegagalan usaha	11
2.2. Penelitian Terdahulu	13
2.3 Kerangka Pemikiran	15

BAB III. METODOLOGI PENELITIAN

3.1. Jenis Penelitian	16
3.2 Tempat dan waktu penelitian	16
3.3. Teknik Pengumpulan Data	17
3.4 Sumber Data	18
3.5 Alat Analisis	19
3.5.1 Aspek Non-finansial.....	19
3.5.2 Aspek Finansial.....	20

BAB IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

4.1 Hasil Penelitian	23
4.1.1 Gambaran Umum Iga Bakar Gepuk Cah Pekalongan	23
4.2 Hasil Penelitian Aspek Hukum	24
4.3 Hasil Penelitian Aspek Pasar dan Pemasaran	24
4.3.1 Analisis STP (<i>segmenting, targeting, dan positioning</i>)	24
4.3.2 <i>Analisis 4P</i>	25
4.4 Hasil Penelitian Aspek Tekhnis/Produksi	27
4.4.1 Proses Produksi.....	27
4.4.2 Tata Letak (Layout)	28
4.5 Hasil Penelitian Aspek Manajemen dan Sumber Daya Manusia.....	28
4.5.1 Analisis Jabatan	29
4.5.2 <i>Job Description</i>	29
4.6 Hasil Penelitian Aspek Keuangan.....	30
4.6.1 <i>Payback Period (PP)</i>	32
4.6.2 <i>Net Present Value (NPV)</i>	33
4.6.3 <i>Internal Rate Of Return (IRR)</i>	34
4.6.4 <i>Profitability Index (PI)</i>	35

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan	36
5.2 Saran.....	36

DAFTAR PUSTAKA	37
LAMPIRAN	38

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu	14
Tabel 3.1 Jadwal Penyusunan Penelitian	17
Tabel 4.1 Daftar Produk Resto Iga Bakar Gepuk Cah Pekalongan	25
Tabel 4.2 jabatan	29
Table 4.3 Investasi	30
Tabel 4.4 Investasi Dan Rencana Investasi	31
Tabel 4.5 Kebutuhan Modal Kerja.....	31
Table 4.6 Arus Kas	32
Tabel 4.7 Tabel <i>Payback Period</i>	32
Tabel 4.8 Cash Flow Selama Umur Ekonomis	32
Tabel 4.9 <i>Net Present Value</i>	34
Tabel 4.10 Kelayakan Resto Iga Bakar Gepuk Cah Pekalongan	35

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Kerangka Pemikiran	15
Gambar 4.1 Daftar Harga	26
Gambar 4.2 Tata Letak Resto Iga Bakar Gepuk Cah Pekalongan	28
Gambar 4.3 Struktur Organisasi.....	28

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Daftar Harga	38
Lampiran 2 Layout Usaha	39
Lampiran 3 Biaya Produksi dan Modal Kerja.....	40
Lampiran 4 Biaya Produksi dan Modal Kerja	41
Lampiran 5 Pertanyaan Wawancara	42
Lampiran 6. Bukti Fisik	43
Lampiran 7 Proses Produksi	44
Lampiran 8 Tempat Resto Iga Bakar Gepuk Cah Pekalongan	45
Lampiran 9 Kartu Bimbingan	46
Lampiran 10 Surat Izin usaha	47
Lampiran 11 Daftar Riwayat Hidup.....	48

