

**STUDI KELAYAKAN BISNIS PENDIRIAN
USAHA KEDAI DELSHINE
DI DEPOK**

SKRIPSI

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

Oleh:

ADELIA ELVARA
NIM: 2411907696



**JURUSAN MANAJEMEN
SEKOLAH TINGGI ILMU EKONOMI GICI
DEPOK
2024**



JURUSAN MANAJEMEN
SEKOLAH TINGGI ILMU EKONOMI GICI
DEPOK

PERSETUJUAN DAN PENGESAHAN

Skripsi Berjudul

**STUDI KELAYAKAN BISNIS PENDIRIAN
USAHA KEDAI DELSHINE
DI DEPOK**

Oleh

Nama : ADELIA ELVARA
NIM 2412008154
Program Studi : Manajemen

Telah Disetujui dan Disahkan di Depok Pada Tanggal 05 Agustus 2024

Dosen Pemimbing

Menyetujui,
Ketua Program Studi Manajemen

Catik Yustina Mart, S.E, M.M

Drs. Henky Hendrawan, M.M, M.Si

Mengesahkan,
Ketua Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi GICI

Prof. Dr. Abdul Hamid, M.S



JURUSAN MANAJEMEN
SEKOLAH TINGGI ILMU EKONOMI GICI
DEPOK

PERSETUJUAN DAN PENGESAHAN

Skripsi Berjudul

**STUDI KELAYAKAN BISNIS PENDIRIAN
USAHA KEDAI DELSHINE
DI DEPOK**

Oleh

Nama : ADELIA ELVARA
Nim : 2412008154
Program Studi : Manajemen

Telah Dipertahankan di Hadapan Sidang Tim Penguji Skripsi, Pada:

Hari : Senin
Tanggal : 05 Agustus 2024
Waktu : 10.40 – 12.00 WIB

DAN YANG BERSANGKUTAN DINYATAKAN LULUS

Tim Penguji Skripsi

Ketua : Iman Hernawan, S.IP, M.M (.....)
Anggota : Yumartono, SE, M.M (.....)

Mengetahui
Ketua Program Studi Manajemen

Drs. Henky Hendrawan, M.M, M.Si

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama	: ADELIA ELVARA
Nim	2412008154
Program Studi	: Manajemen
Nomor KTP	3276064604020005
Alamat	: Jl. Raya Citayam Gg. Tamrin Rt.05/09, Depok

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Skripsi yang berjudul Studi Kelayakan Bisnis Pendirian Usaha Kedai Delshine di Depok. 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 keserjanaan saya apabila di kemudian hari diketahui bahwa pernyataan ini tidak benar adanya.

Depok, 05 Agustus 2024

ADELIA ELVARA

ABSTRAK

ADELIA ELVARA. NIM 2412008154. Studi Kelayakan Bisnis Pendirian Usaha Kedai Delshine Di Depok.

Masyarakat Indonesia semakin kreatif dan inovatif dalam membuat resep baru untuk meningkatkan kebutuhan pangan mereka sehari-hari, mereka juga kreatif dalam membuat jajanan khas Bandung yang sudah tidak asing lagi didengar atau dirasa oleh masyarakat kota besar seperti di Depok yang mayoritasnya menyukai jajanan dengan rasa pedas dan gurih yaitu “Seblak”. Selain rasanya yang enak dan pedas harganya pun relatif murah terjangkau oleh semua kalangan dan bahannya pun mudah didapat serta cara pembuatannya juga yang cukup mudah sehingga siapa pun bisa untuk membuat makanan khas ini.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui apakah bisnis ini layak untuk dijalankan jika dilihat dari beberapa aspek yang dijelaskan. Jenis penelitian ini menggunakan metode kepustakaan, wawancara, kuesioner, dan observasi lapangan. Hasil penelitian menunjukan bahwa 1) bisnis di bidang makanan dan minuman ini dapat bersaing dengan toko lain, 2) bisnis Kedai Delshine ini menguntungkan dalam aspek keuangan, 3) bisnis Kedai Delshine dapat membuka lapangan pekerjaan. Semakin berkembangnya usaha Seblak prasmanan di Indonesia sekarang ini, membuat persaingan dalam usaha di bidang kuliner ini menjadi tambah ketat dalam usahanya, tidak heran jika usaha ini sangat diminati oleh kalangan pengusaha karena peminat yang terus bertambah sejak dari tahun 2015 hingga sekarang.

Kata Kunci: Kelayakan Bisnis, UMKM, Seblak Prasmanan, Minat Konsumen

ABSTRACT

ADELIA ELVARA. NIM 2412008154. *Business Feasibility Study of Establishment of Delshine Shop Business in Depok.*

Indonesian people are increasingly creative and innovative in making new recipes to improve their daily food needs, they are also creative in making typical Bandung snacks that are familiar to the people of big cities such as in Depok where the majority of them like snacks with a spicy and savory taste, namely "Seblak". In addition to its delicious and spicy taste, the price is relatively cheap, affordable for all people and the ingredients are easy to get and the way to make it is also quite easy so that anyone can make this special food.

This study aims to determine whether this business is feasible to run when viewed from several aspects described. This type of research uses library methods, interviews, questionnaires, and field observations. The results showed that 1) this business in the field of food and beverages can compete with other stores, 2) Kedai Delshine's business is profitable in financial aspects, 3) Kedai Delshine's business can create jobs. The more developed Seblak buffet business in Indonesia today, making competition in business in the culinary field more intense in its business, it is not surprising that this business is in great demand by entrepreneurs because enthusiasts continue to grow since 2015 until now.

Keywords: *Business Feasibility, UMKM, Seblak Prasmanan, Consumer Interest*

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur bagi Allah, Tuhan Yang Maha Esa yang penulis panjatkan, karena senantiasa melimpahkan segala rahmat, karunia dan petunjuk-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Studi Kelayakan Pendirian Usaha Kedai Delshine di Depok ” ini tepat pada waktunya.

Skripsi ini disusun guna memenuhi persyaratan ujian memperoleh gelar Sarjana Ekonomi pada jurusan Manajemen Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi GICI. Pemilihan judul tersebut karena penulis melihat banyaknya minat beli masyarakat untuk mengkonsumsi makanan terutama cemilan. Oleh sebab itu, perlu adanya penelitian lebih lanjut guna mengetahui kelayakan dari usaha ini di masa yang akan datang.

Dalam proses penelitiannya, tentunya peneliti dibantu oleh banyak pihak. Oleh sebab itu pada kesempatan ini peneliti mengucapkan terimakasih kepada:

1. Mildy Rifai, SE. selaku Ketua Yayasan Nusa Jaya Depok yang telah berusaha untuk selalu mengembangkan Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi GICI ini dengan baik.
2. Prof. Dr. Abdul Hamid, M.S selaku Ketua Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi GICI yang telah mengelola kampus dengan cukup baik.
3. Henky Hendrawan, Drs., MM., MSi selaku Ketua Jurusan Manajemen Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi GICI yang terus berusaha untuk memajukan Prodi ini hingga kini telah mendapatkan Akreditasi B.
4. Ibu Catik Yustina Mart, SE., MM selaku Dosen Pembimbing Skripsi yang selama ini penuh dengan Kesabaran memberikan bimbingan, motivasi, serta arahan dalam menyempurnakan skripsi.
5. Seluruh Bapak dan Ibu dosen Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi GICI khususnya jurusan Manajemen yang tidak dapat peneliti sebutkan satu persatu yang telah dengan penuh ketekunan dan dedikasi yang tinggi mengajar peneliti sehingga peneliti bisa menyelesaikan proposal skripsi ini.
6. Para staf dan karyawan Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi GICI yang telah melayani penulis dengan sepenuh hati.
7. Kedua orang tua saya yang saya cintai, terutama ayah saya Rahmat Gito Fachrudin dan mama saya Maryanah yang sabar dan terus memberikan semangat

dan do'a yang tidak pernah putus sehingga penulis bisa menyelesaikan pendidikan dengan tepat waktu.

8. Kak Zahra teman saya yang sudah menyemangati serta membantu dan menemani saya semasa kuliah dan dalam menyusun skripsi ini hingga selesai.
9. Adik saya Revana yang telah mendukung dan menemani saya dari awal masuk perkuliahan hingga saat ini dengan memberikan banyak waktunya untuk membantu saya.
10. Sahabat- sahabat saya yang saya cintai Alivia, Suci, Nisa, Mita, Neni, Tika, Windy, Rida, Putri, Dandy, Rafiq, Wahyu yang selalu menemani dan memberi dukungan dalam menyelesaikan skripsi ini hingga selesai.
11. Teman-teman mahasiswa angkatan 2020 yang telah bersama-sama mengikuti perkuliahan di Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi GICI selama empat tahun.

Penulis menyadari sepenuhnya, bahwa skripsi ini masih jauh dari kata sempurna masih banyak lagi ilmu yang harus dipelajari oleh penulis. Oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran dari pembaca. Walaupun demikian penulis berharap semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi pihak-pihak yang membutuhkan

Depok, 21 Maret 2024
Penulis,

ADELIA ELVARA
NIM: 2412008154

DAFTAR ISI

STUDI KELAYAKAN BISNIS PENDIRIAN	i
PERSETUJUAN DAN PENGESAHAN	ii
PERSETUJUAN DAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN	iv
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
11.1 Latar Belakang Masalah	1
11.2 Rumusan Masalah	3
11.3 Pembatasan Masalah	3
11.4 Tujuan Penulisan	3
11.5 Manfaat Penelitian	4
11.6 Sistematika Penulisan	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Trend Seblak Prasmanan	6
2.1.1 Pengertian Trend	6
2.1.2 Pengertian Kedai / Cafe	6
2.2 Pengertian Studi Kelayakan Bisnis	6
2.3 Aspek Pasar dan Pemasaran	7
2.3.1 Pemasaran	7
2.3.2 Bauran Pemasaran (<i>Marketing Mix</i>)	8
2.3.2 Segmentasi Pasar	9
2.3.3 Analisis Persaingan	9
2.4 Pengertian Aspek Teknis dan Operasional	10
2.4.1 Tujuan Aspek Teknis dan Operasional	11
2.5 Aspek Lingkungan	11
2.6 Aspek Manajemen dan Sumber Daya Manusia	12
2.6.1 Perencanaan Tenaga Kerja	13
2.6.2 Pengadaan Tenaga Kerja	13
2.7 Aspek Keuangan	14
2.7.1 Sumber Pedanaan	14
2.7.2 Laporan Keuangan	15

2.7.3	Arus Kas.....	15
2.8	Kerangka Berfikir	16
BAB III METODOLOGI PENELITIAN		17
3.1	Jenis Penelitian	17
3.2	Jenis Data	17
3.3	Metode Pengumpulan Data.....	17
3.4	Alat Analisis	18
3.5	Metode Pengumpulan Data.....	18
3.5.1	Aspek Pemasaran.....	18
3.5.2	Aspek Teknis dan Operasional	20
3.5.3	Aspek Lingkungan.....	22
3.5.4	Aspek Sumber Daya Manusia	23
3.5.5	Aspek Keuangan.....	23
1.	Analisis kebutuhan modal:	24
2.	Analisa Rasio Keuangan	24
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		26
4. 1	Gambaran Umum Perusahaan	26
4.1.1.	Visi dan Misi.....	26
4.3	Jenis Data	27
4.4	Metode Pengumpulan Data.....	27
4.5	Alat Analisis	28
4.6	Aspek Pemasaran.....	28
4.6.1	Hasil Penelitian Aspek Pasar.....	29
4.6.2.	Analisis Pasar	31
4.6.3.	Analisis persaingan.....	39
4.7	Aspek Produksi dan Teknologi	43
4.7.1	Analisis Lokasi Produksi.....	44
4.7.2	Analisis Proses Produksi	44
4.7.3	Analisis Layout.....	45
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		60
DAFTAR PUSTAKA		62
LAMPIRAN		63

DAFTAR TABEL

Tabel 4. 1 Analisis	28
Tabel 4. 2 Menu-menu Kedai Delshine	39
Tabel 4. 3 Pemberian Kompensasi.....	51
Tabel 4. 4 Peralatan Kedai.....	52
Tabel 4. 5 Perlengkapan Kedai.....	53
Tabel 4. 6 Investasi Awal	53
Tabel 4. 7 Biaya Operasional.....	53
Tabel 4. 8 Biaya Bahan Baku Tahun 2024-2028 (Dalam Rupiah)	54
Tabel 4. 9 Pendapatan Selama 5 Tahun	54
Tabel 4. 10 Estimasi Penjualan Selama 5 Tahun.....	55
Tabel 4. 11 Proyeksi Laba/Rugi	57
Tabel 4. 12 Arus Kas 5 Tahun.....	58
Tabel 4. 13 Perhitungan NPV, IRR, dan PI.....	59

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4. 1 Spanduk Kedai Delshine	41
Gambar 4. 2 Iklan sosial media	42
Gambar 4. 3 Lokasi Kedai Delshine	44
Gambar 4. 4 Layout Kedai Delshine	45
Gambar 4. 5 Stuktur organisasi.....	49

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Hasil Kuesioner	63
Lampiran 2 Pernyataan Kuesioner	66
Lampiran 3 Biaya Operasional	67
Lampiran 4 Peralatan Kedai	67
Lampiran 5 Perlengkapan Kedai.....	68
Lampiran 6 Investasi Awal.....	68
Lampiran 7 Biaya bahan baku tahun 2024-2028	68
Lampiran 8 Pemberian Kompensasi	69
Lampiran 9 Pendapatan selama 5 tahun.....	69
Lampiran 10 Estimasi Penjualan Selama 5 Tahun	69
Lampiran 11 Proyeksi Laba Rugi	72
Lampiran 12 Arus Kas 5 Tahun.....	73
Lampiran 13 Perhitungan NPV, IRR, PI.....	73
Lampiran 14 TOR.....	74
Lampiran 15 Kartu Bimbingan	75
Lampiran 16 CV	76

