BAB I PENDAHULUAN

1.1.Latar belakang masalah

Pertumbuhan ekonomi inklusif menjadi pembahasan menarik dan menjadi arah sasaran kebijakan di berbagai negara. Salah satu sektor yang memiliki peran penting dalam mendorong pertumbuhan ekonomi adalah 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 Bakar Gepuk Cah Pekalongan.

Seiring dengan pertumbuhan usaha kuliner saat ini, maka usaha kuliner pasti melibatkan banyak pihak yang dimiliki berbagai kepentingan yang berbeda, seperti para investor selaku pemrakarsa, Bank selaku pemberi kredit, dan Pemerintah yang memberikan fasilitas data peraturan hukum dan perundang-undangan. Investor berkepentingan untuk mengetahui tingkat keuntungan dari investasi, Bank berkepentingan untuk mengetahui tingkat kredit yang diberikan dan kelancaran pengembaliannya, Pemerintah lebih menitikberatkan manfaat dari investasi tersebut secara makro baik perekonomian, pemerataan kesempatan kerja dan lain-lain.

Iga Bakar Gepuk Cah Pekalongan`` usaha mikro kecil dan menengah (UMKM). Usaha kuliner ini didirikan pada tahun 2016 tepatnya di bulan April terdapat 3 cabang di kota Bekasi,. untuk cabang pertama resto iga bakar gepuk tersebut terletak di JL. Raya Perumahan Taman Puri Cendana Tridaya Sakti, Kecamatan Tambun Selatan, Kabupaten Bekasi, Jawa Barat 17510. Gepuk merupakan sebuah makanan khas sunda Jawa Barat yang terbuat dari daging sapi, yang memiliki rasa sedikit manis dan juga lebih gurih. Biasanya gepuk dibuat dengan bahan utama daging sapi yang telah diiris searah dengan serat daging dan kemudian direbus setengah matang lalu di pukul-pukul hingga teksturnya agak empuk. Cita rasa masakan asli nusantara yang begitu gurih dan banyak disajikan di daerah Jawa Barat karena memang masakan ini merupakan sajian masakan asli Sunda.

Iga Bakar Gepuk Cah Pekalongan dari waktu ke waktu terus berbenah diri untuk menghadapi banyaknya pesaing yang bermunculan di bidang kuliner, salah satu program yang dilaksanakan oleh Iga Bakar Gepuk Cah Pekalongan adalah mendirikan cabang di setiap wilayah, dengan semakin banyaknya toko yang berada di setiap wilayah diharapkan para pelanggan akan lebih banyak mendapatkan pilihan sehingga minat pelanggan di setiap daerah pun akan semakin besar, serta mempromosikan melalui papan iklan dan media sosial.

Resto Iga Bakar Gepuk Cah Pekalongan berupaya untuk selalu memberikan pelayanan terbaik dan secepat mungkin agar pelanggan tidak lama menunggu, maka diharapakan para pelanggan akan puas dengan pelayanan yang ada di resto iga bakar gepuk cah pekalongan.

Untuk mengetahui dan menilai usaha kuliner Iga Bakar Gepuk Cah Pekalongan ini layak atau tidak untuk dilanjutkan, Penulis tertarik untuk melakukan penelitian di Resto Iga Bakar Gepuk Cah Pekalongan ini dengan judul **Studi Kelayakan Bisnis Iga Bakar Cah Pekalongan.**

1.2. Identifikasi Masalah

Berdasarkan pernyataan latar belakang Iga bakar gepuk cah pekalongan tempat yang saya observasi yaitu cabang ke 3 yang terletak di Jl.Nusantara Raya RT 007 RW 015 Kelurahan Arum Jaya Kecamatan Bekasi Timur Kota Bekasi Jawa Barat 17111.

Berikut adalah identifikasi masalah dari latar belakang diatas yang sudah dipaparkan:

- Terbatasnya jumlah Pegawai di cabang ke 3 Iga Bakar Gepuk Cah Pekalongan, sehingga resto sedang ramai pengunjung pelayanan menjadi kurang maksimal.
- 2. Masih adanya pelanggan yang tidak jadi datang ke resto dikarenakan kapasitas yang terbatas untuk jumlah pelanggan
- Lokasi parkir yang terbatas dikarenakan harus berbagi tempat dengan toko yang disebelahnya
- 4. Masih minimnya perlengkapan resto dan penataan produk sehingga kurangnya daya tarik konsumen.

1.3.Pembatasan Masalah

Hasil identifikasi masalah yang ada di Resto Iga Bakar Gepuk Cah Pekalongan menunjukan masalah yang cukup banyak. Untuk mencegah pengembangan penelitian, Maka penulis membatasi masalah agar pembahasan lebih terperinci dan jelas. Oleh sebab itu penulis membatasi masalah pada Studi Kelayakan Bisnis Iga Bakar Gepuk Cah Pekalongan, hanya pada aspek nonfinansial yaitu aspek hukum, aspek pasar dan pemasaran, aspek teknis atau produksi, aspek manajemen sumber daya manusia, dan aspek finansial berdasarkan kriteria investasi seperti *payback period* (PP), *net present value* (NPV), *internal rate of return* (IRR), dan *profitability index* (PI)

1.4. Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka permasalahan dalam penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut:

- 1. Bagaimana kelayakan usaha Iga Bakar Gepuk Cah Pekalongan?
- 2. Bagaimana kelayakan usaha Iga Bakar Gepuk Cah Pekalongan dilihat dari aspek non finansial yaitu aspek hukum, aspek pasar dan pemasaran, aspek teknis/produksi, aspek sumber daya manusia?
- 3. Bagaimana kelayakan usaha Iga Bakar Gepuk Cah Pekalongan dilihat dari aspek finansial berdasarkan kriteria investasi seperti *payback period* (PP), *Net present value* (NPV), *internal rate of return* (IRR), dan *profitability index* (PI)

1.5. Tujuan Penelitian

Melihat rumusan masalah diatas maka penelitian ini memiliki tujuan. Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

- 1. Untuk menganalisis Kelayakan Usaha Iga Bakar Gepuk Cah Pekalongan.
- 2. Untuk menganalisis kelayakan usaha Iga Bakar Gepuk Cah Pekalongan dilihat dari aspek non finansial yaitu aspek hukum, aspek pasar dan pemasaran, aspek teknis/produksi, aspek sumber daya manusia.
- 3. Untuk mengetahui kelayakan usaha Iga Bakar Gepuk Cah Pekalongan dilihat dari aspek finansial berdasarkan kriteria investasi seperti *payback period* (PP),

Net present value (NPV), internal rate of return (IRR), dan profitability index (PI).

1.6. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang diharapkan dari penelitian ini yaitu sebagai berikut :

1. Bagi Penulis

Untuk menambah wawasan dan pengetahuan kepada penulis guna sebagai bekal dalam menerapkan ilmu yang telah diperoleh selama kuliah, khususnya yang berkaitan dengan ilmu studi kelayakan bisnis/usaha.

2. Bagi Pemilik Usaha

Hasil penelitian ini bisa dijadikan bahan pertimbangan dalam pengambilan keputusan pelaksanaan dan pengembangan usaha yang dijalankan.

3. Bagi Peneliti Selanjutnya

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi semua pihak dan dapat digunakan sebagai landasan guna bahan perbandingan lain dalam penelitian serta dapat dimanfaatkan sebaik-baiknya.

1.7. Sistematika Penulisan

Guna memahami lebih lanjut laporan ini, maka materi-materi yang tertera pada laporan skripsi ini di kelompokkan menjadi beberapa subbab dengan sistematika penyampaian sebagai berikut :

BAB I PENDAHULUAN

Berisikan tentang latar belakang, perumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian dan sistematika penulisan itu sendiri.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini berisikan tentang teori yang berupa pengertian dan definisi yang diambil dari kutipan buku yang berkaitan dengan penyusunan laporan skripsi serta beberapa litelatur yang berhubungan dengan penelitian.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini berisikan tentang tempat dan waktu penelitian, jenis penelitian, populasi dan sempel, teknik pengumpulan data, devinisi oprasional variabel dan teknik analisis data penelitian.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Bab ini berisiskan gambaran obyek penelitian, hasil penelitian dan pembahasan yang secara lebih lengkap mengupas berbagai fenomena yang ada dalam penelitian.

BAB V SIMPULAN DAN SARAN

Bab ini berisikan simpulan yang merupakan hasil akhir atas penelitian ini dan juga saran yang berisi masukan untuk pihak obyek penelitian.

DAFTAR PUSTAKA

Berisi tentang berbagai buku, jurnal, rujukan yang secara sah digunakan dalam menyususn penelitian ini.