

## FEASIBILITY STUDY IN FOODSERVICE INDUSTRY

Tiurma Sinaga (RSCM)

### PENDAHULUAN

*"A Feasibility Study is creative, objective, rational process whereby marketing and financial data are collected, assimilated, and analyzed".*

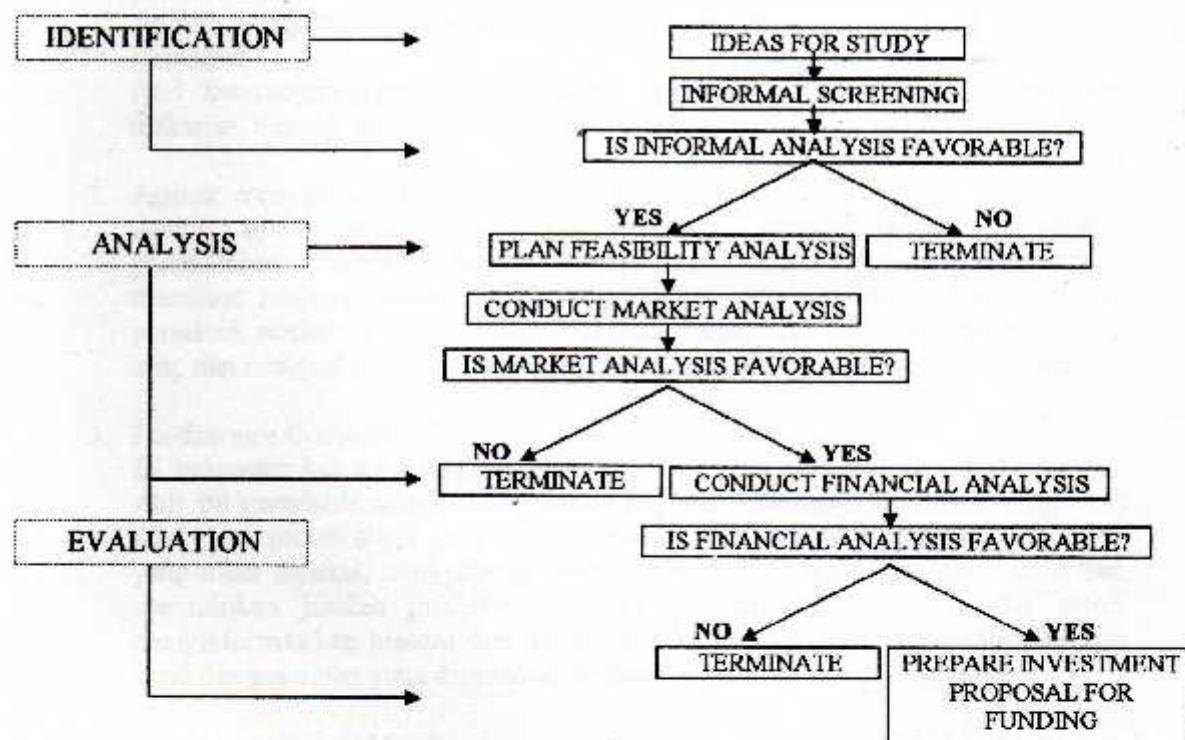
Setiap feasibility study mempunyai tiga bagian yaitu : *the technical, marketing and financial angles of the business.*

Aspek Teknis biasanya menjelaskan apa produknya dan bagaimana produk itu dibuat.

Aspek Pemasaran mengemukakan untuk siapa produk itu dibuat ? Atau kepada siapa produk itu dijual dan bagaimana kemampuan pasarnya agar target yang direncakana dapat dicapai.

Aspek Keuangan menjabarkan apakah akan mempunyai untung atau rugi.

Di bawah ini merupakan bagan diagram dari feasibility study (studi kelayakan).



Sumber: Perdigon, 1989, hal-78

Tujuan dibuatnya studi kelayakan adalah untuk menentukan apakah studi ini dapat dilanjutkan menjadi sebuah proyek, menentukan ruang lingkup yang optimum dan kualitas serta jumlah fasilitas pelayanan makanan yang mungkin sukses atau gagal.

## **STUDI KELAYAKAN DALAM INDUSTRI PELAYANAN MAKANAN** **(FEASIBILITY STUDY IN FOODSERVICE INDUSTRY)**

### **Aspek Teknis**

Produk yang dihasilkan dari industri pelayanan makanan berupa makanan dan minuman. Bagaimana makanan dan minuman itu dibuat, siapa yang membuat, dan di tempat bangunan seperti apa dibuatnya ?

### ***Perencanaan Bangunan***

Perencanaan fasilitas penyelenggaraan makanan membutuhkan berbagai bidang keahlian. Rencana sebaiknya disusun oleh team yang terdiri dari anggota ahli yang mewakili berbagai bidang, antara lain adalah sebagai berikut:

#### **1. Pemilik Institusi**

Untuk menentukan kebutuhan, peraturan, menyediakan anggaran dan menyetujui rencana. Pemilikan dapat diwakili perorangan atau kelompok orang yang merupakan panitia atau direksi. Pemilik menentukan jenis pelayanan makanan, peraturan pemberian makanan, kemungkinan perkembangan, dan sebagainya. Apakah anggaran telah tersedia dalam jumlah tertentu, atau akan ditentukan kemudian ?

Dari keterangan-keterangan ini dapat ditentukan besar dan tipe pelayanan makanan, tempat, sifat-sifat dan peraturan umum.

#### **2. Arsitek: mewujudkan apa yang diingini pemilik**

Arsitek adalah orang yang biasanya ditunjuk sebagai koordinator seluruh perencanaan. Tugasnya adalah mempelajari lokasi bangunan keseluruhan, membuat rencana gambar, mempertimbangkan aspek arsitektur bangunan dan peralatan, menentukan dan mengemukakan bagian/unit kerja serta korelasi antar unit, dan menginformasikan rencana gambar bangunan ke semua anggota team.

#### **3. Foodservice Consultant / Ahli Industri Pelayanan Makanan**

Di Indonesia hal ini dilakukan oleh Ahli Gizi/Ahli Diet (Nutrisionis/Dietisien). Ahli ini memberikan informasi semua kegiatan pelayanan makanan yang akan dilakukan, proses kerja yang akan dilakukan, menyangkut sumber daya manusia yang akan dipakai, menganalisa menu, menguraikan hubungan alat dan menu, menentukan jumlah produksi makanan, standard porsi dan standar resep, menginformasikan macam dan jumlah unit kerja yang diinginkan, tata alur/arus kerja dan peralatan yang digunakan, desain dan layout yang dikehendaki.

#### **4. Chef / Kepala Juru Masak**

#### **5. Manajer (bisa pemilik/dietisien)**

Melaksanakan manajemen yang akan dilakukan/dilaksanakan. Chef dan Manager dapat memberikan data tentang cara penyelenggaraan dan masalah teknis yang mungkin timbul. Kedua bidang ini sering dilupakan untuk diikuti sertakan dalam perencanaan desain dan layout. Hal ini sering menyebabkan timbulnya masalah dalam pelayanan makanan nantinya. Jika manajer kurang berpengalaman,

sebaiknya menggunakan konsultan ahli dalam teknik dan organisasi pelayanan makanan.

Segi manajemen memberi bahan tentang kebutuhan fungsional dalam pelayanan yang efisien. Suatu desain yang digambar secara kasar dapat membantu menjelaskan keinginan dan pendapat misalnya tentang arus kerja, hubungan ruang satu dengan ruang lain, hal-hal yang diinginkan sehingga dapat mempertinggi efisiensi ruangan. Manager perlu mengetahui kapasitas, jumlah dan jenis alat-alat yang diperlukan. Manager perlu bekerjasama secara dekat dengan pemilik dan arsitek.

6. Interior Designer (Ahli Interior)

7. General Contractor (Pelaksana Pembangunan)

8. Engineers/Ahli Teknik

- a. Structural / Sipil : Renovasi gedung dan pembangunan gedung baru
- b. Mechanical / Mesin : Ventilasi, penyiaran, AC, pompa, elevator/lift
- c. Electrical / Listrik : Jumlah listrik yang dibutuhkan dan bagaimana pendistribusikan bebananya

9. Lighting Designers ( Ahli Tata Cahaya)

10. Other Speciality Designers

Contohnya ahli logo dan grafik desain untuk membuat logo dan menu cover.

11. Financial Consultants

Memperkirakan kemampuan konsumen, persaingan, kondisi, ekonomi setempat yang berkaitan dengan usaha.

*Luas Bangunan dan pembagiannya*

Di Indonesia berdasarkan pengalaman dalam bidang perhotelan, untuk pembuatan sebuah kursi di ruang makan restoran, minimal harus tersedia ruangan 0,85m<sup>2</sup> dan jika ingin lebih leluasa dalam ruang makan dianjurkan mempergunakan 1 m/kursi. Permenkes nomor 1098/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran menyatakan bahwa luas dapur/ruang produksi sekurang-kurangnya 40% dari ruang makan atau 27% dari luas bangunan keseluruhan. Menurut Kazarian, 1989 cara menentukan luas ruang makan dan tempat produksi makanan berdasarkan jenis pelayanan adalah sebagai berikut :

Luas Ruang Makan & Produksi Berdasarkan Jenis Pelayanan

Jenis Pelayanan	Luas per tempat duduk (m <sup>2</sup> )
Table Service	2,23 – 2,97
Counter Service	1,67 – 2,23
Booth Service	1,86 – 2,60
Cafetaria Service	2,04 – 2,79

Pembagian di atas dapat juga dinyatakan sebagai berikut:

Luas Ruang Makan Berdasarkan Jenis Pelayanan

Jenis Pelayanan	Luas per tempat duduk (m <sup>2</sup> )
Table Service	1,11 – 1,67
Counter Service	1,49 – 1,86
Booth Service	1,11 – 1,49
Cafetaria Service	1,11 – 1,49

Luas Ruang Produksi Berdasarkan Jenis Pelayanan

Jenis Pelayanan	Luas per tempat duduk (m <sup>2</sup> )
Table Service	0,74 – 1,11
Counter Service	0,37 – 0,56
Booth Service	0,56 – 0,93
Cafetaria Service	0,74 – 1,11

Secara lebih terperinci menurut Kazarian, untuk Ruang Produksi Makanan terbagi dalam bagian-bagian seperti dibawah ini :

Pembagian (%) Berdasarkan Penggunaannya diluar RS

Penggunaan Tempat	Luas (%)
Penerimaan Bahan Makanan	5
Penyimpanan Bahan Makanan	20
Persiapan bahan makanan	14
Pemasakan/Produksi	8
Pemasakan / Produksi Roti/kue	10
Pencucian	5
Traffic aisles/tempat lewat	16
Tempat sampah	5
Fasilitas untuk Pegawai	15
Lain-lain	2
Total	100 %

Di Indonesia belum ada standar untuk sebuah tempat produksi makanan di rumah sakit, tetapi disarankan luas bangunan adalah 1 - 2 meter/tempat tidur. Luas ini dapat diuraikan dalam bagian-bagian di ruang produksi makanan seperti berikut (Avery dalam CHRAQ):

**Pembagian (%) Berdasarkan Penggunaannya di Ruang Produksi RS**

Penggunaan Tempat	Luas (%)
Penerimaan Bahan Makanan	2,31
Penyimpanan Bahan Makanan	16,15
Persiapan Daging/Protein Hewani	2,31
Persiapan Sayuran & Salad	3,08
Pemasakan/Produksi	7,69
Pencucian Alat Masak	2,31
Ruang Makan Pegawai & Istirahat	34,62
Pencucian Alat Saji	8,46
Pengisian Baki	8,46
Penyimpanan Kereta Dorong	6,92
Perkantoran	7,69
Total	100 %

#### ***Penerapan Desain & Layout Pada Pelayanan Makanan***

Keberhasilan suatu operasional dalam pelayanan makanan dipengaruhi oleh faktor-faktor desain dan layout. Prinsip-prinsip desain dan layout sangat diperlukan sehubungan dengan rencana pembuatan suatu pelayanan makanan. Seorang ahli pelayanan makanan selalu ingin merencanakan sebuah sistem pelayanan makanan yang baru, yang baik untuk saat ini maupun yang akan datang.

Yang dimaksud dengan desain yang berkaitan dengan judul materi ini adalah: ukuran dalam bentuk luas, bentuk (shape), corak (style) dan dekorasi dari suatu bentuk bangunan atau suatu areal yang diperuntukkan atau dipergunakan untuk pelayanan makanan. Sedangkan layout lebih khusus menghubungkan tentang detail-detail pengaturan macam-macam areal yang berada dalam lingkungan pelayanan makanan, lokasi dan fasilitas-fasilitas peralatan dalam areal tersebut.

Desain dan Layout sangat beragam bentuknya tergantung dari jenis operasionalnya maupun dari jenis menu yang ditawarkan. Jenis menu dan bentuk layout dari sebuah pelayanan makanan yang besar dan mewah sangat berbeda dengan sebuah depot kecil yang sederhana. Fasilitas-fasilitas keperluan yang ditawarkan dalam pelayanan makanan di rumah sakit tidak akan pernah kita dapatkan jika berada dalam kafetaria di sekolah. Bagi unit restoran yang mempunyai hubungan mata rantai di seluruh dunia (Franchise) tidak satupun yang persis sama bentuk desain & layoutnya.

Prinsip-prinsip dasar desain & layout pada dasarnya kurang lebih adalah sama untuk setiap jenis pelayanan makanan. Bahan makanan diterima, kemudian disimpan untuk dipersiapkan, dimasak dan akhirnya dihidangkan. Ruangan dan fasilitas-fasilitasnya harus tepat/lengkap sesuai dengan fungsinya. Untuk mengefektifkan fungsi tersebut di atas sebaiknya prinsip-prinsip berikut ini perlu diperhatikan:

1. Menyediakan/melengkapi arus kerja yang rutin dan lancar, baik berupa bahan makanan, ataupun makanan yang akan diproses mulai dari ruang penerimaan sampai pusat penyajian dengan mempergunakan arus yang kontinyu tanpa berbalik arah atau mundur. Tentunya arus kerja tersebut sesuai dengan

penggunaan barang/bahan, ada yang langsung digunakan ada pula yang disimpan digudang.

2. Sedapat mungkin semua kegiatan operasional dilakukan pada lantai yang sama. Idealnya semua kegiatan operasional pelayanan makanan dilaksanakan pada lantai atau tingkat yang sama. Hal tersebut diatas tidaklah mungkin karena beberapa kasus seperti di hotel atau rumah sakit yang bertingkat tinggi di mana makanan harus dilayani disetiap tingkat yang berbeda sehingga sukar untuk memantau bagaimana suhu hidangan ketika sampai di tempat yang dituju.
3. Membuat jarak seminimal mungkin antara area produksi ke pusat penyajian makanan. Di dalam cafeteria atau counter, lokasi penyajian dan produksi saling berdekatan, sedangkan pada restoran yang luas dan besar jarak tersebut tergantung pada bentuk dan lokasi dapur. Jika bentuknya memanjang dan dapur terletak dibelakang maka jaraknya akan jauh, sedangkan jika di tepi, jaraknya lebih pendek.
4. Mengatur pusat kerja di dapur secara rapi. Pengaturan tempat kerja yang paling efektif di area dapur mulai dari: penerimaan barang, gudang, tempat persiapan bahan makanan, pemasakan, tempat pencucian peralatan, semua mudah dijangkau atau dikerjakan sehingga mencegah atau mengurangi jarak jalan yang ditempuh sehari-hari.
5. Merancang atau membentuk arus lalulintas yang selektif atau efektif dalam pengiriman atau penyaluran makanan. Pengaturan arus kerja di dapur dan restoran terpampang rapi dan jelas, sehingga arus (pekerja, konsumen, barang) tidak saling bersilang satu dengan yang lain. Sebagai contoh seorang pegawai membawa alat saji kotor ketempat pencucian, masuk dalam pintu yang sama, bertatapan dengan pegawai lain yang membawa hidangan akan keluar ke area konsumen, akibatnya mereka akan saling menunggu atau yang lebih fatal mereka akan saling berbenturan.
6. Menyediakan/melengkapi kondisi tempat kerja agar lebih produktif. Kondisi pelayanan makanan harus dirancang menjadi tempat kerja yang baik, untuk mencegah kelelahan ataupun kondisi tempat kerja yang buruk seperti suhu, kelembaban, ventilasi, tembok, kebisingan maupun lantai yang kondisinya kurang baik akan mempengaruhi kondisi kerja pegawai.
7. Perancangan dalam segi sanitasi dan keamanan kerja. Suatu usaha industri pelayanan makanan selalu menyeleksi bentuk rancangan, jenis peralatan, untuk menjaga standar kebersihan, kesehatan dan keamanan, sehingga mencegah keruwetan atau kesukaran dalam operasionalnya. Contohnya: drainage yang lancar akan menjaga kesehatan dan mencegah lantai licin. Perlu dilihat kembali Kep. Menkes No.715/Menkes/SK/V/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasaboga.

### **Aspek Pemasaran**

Sesuai dengan jenis dan jumlah konsumen yang dilayani seperti: pasien, pegawai dan pengunjung di rumah sakit, anak sekolah, karyawan di industri, penumpang di transportasi, narapidana di LP, penghuni panti jompo, panti asuhan, panti sosial, asrama militer/sekolah, peserta pusat pelatihan atlit, pengunjung restoran/hotel.

Contoh Kuesioner untuk Konsumen/Calon Konsumen seperti dibawah ini. Hasil dari kuesioner ini akan dijadikan sebagai Market Study/Studi Pemasaran.

- 1) Nama : .
- 2) Umur : .
- 3) Jenis Kelamin : .
- 4) Alamat : .
- 5) Status Perkawinan : .
- 6) Pendidikan : .
- 7) Pekerjaan : .
- 8) Penghasilan/bulan : .
- 9) % Pengeluaran untuk pangan di luar rumah : .
- 10) Makanan Kesukaan : .
- 11) Berapa kali makan di luar rumah (sehari, seminggu, sebulan) : .
- 12) Makanan yang disukai di tempat ini : .
- 13) Pelayanan yang diinginkan untuk sebuah rumah makan baru : .
- 14) Berapa lama Saudara membutuhkan waktu untuk mencapai rumah makan ini : .
- 15) Biasanya, jam berapa saudara makan di tempat ini : .
- 16) Saudara datang ke tempat ini (sendiri,membawa teman jumlahnya berapa?, membawa keluarga jumlahnya berapa?) : .
- 17) Dekorasi yang diinginkan atau suasana yang diinginkan untuk rumah makan ini : .
- 18) Komentar/saran-saran yang ingin diberikan terhadap rumah makan ini atau yang akan dibuka : .

## Aspek Keuangan

Macam-macam biaya yang ada didalam industri pelayanan makanan adalah : biaya bahan makanan/food cost seperti biaya pembelian bahan makanan & minuman termasuk transport dan pengepakan bahan tersebut.

Biaya pegawai, yang di dalamnya termasuk gaji pegawai bulanan (biaya tetap) dan insentif, seragam, cuci seragam (biaya tidak tetap).

Biaya overhead/lain-lain termasuk sewa bangunan, asuransi, listrik, telpon, bahan bakar, promosi.

Dalam aspek keuangan kita harus sesuaikan dengan tujuan dari pada industri pelayanan makanan yang dikelola, apakah bersifat service-oriented ataukah profit-oriented. Contoh di dalam service oriented, biaya bahan makanan dapat mencapai sampai dengan 100% karena biaya pegawai dan lain-lain tidak perlu diperhitungkan. Tetapi ada juga service oriented mempunyai profit sebesar 3 – 10% dari harga jual. Dalam pelayanan makanan yang bersifat profit-oriented biaya bahan makanan dapat mencapai 50% dari harga jual, hal ini tergantung dari kebijakan dari manager industri pelayanan makanan ybs.

Yang penting diingat bahwa biaya dalam industri pelayanan makanan terdiri dari : food cost/biaya bahan makanan, labour cost/biaya pegawai, overhead cost/biaya lain-lain dan profit.

Contoh : Harga jual/Sale = 100%,

maka dapat diuraikan menjadi :

Food cost	=	40%
Labor cost	=	15%
Overhead Cost	=	25%
Profit	=	<u>20%</u>
		100%

Prosentasi ini bukan sebuah standart tetapi hanya perhitungan bagaimana cara menentukan biaya-biaya dalam industri pelayanan makanan dan angka-angka ini tergantung dari sifat pelayanan makanan dan kebijaksanaan dari pimpinan industri pelayanan makanan ybs.

Dibawah ini merupakan contoh dalam pembuatan studi kelayakan dalam sebuah industri pelayanan makanan yang bersifat profit-oriented.

## Contoh Studi Kelayakan

### I. Pemilihan lokasi :

- Transportasi lalu lintas/traffic count :
  - mobil pribadi : 78/5 menit
  - sepeda motor : 105/5 menit
  - taksi : 5/5 menit
  - dokar : 1/5 menit
  - angkutan kota : 2/5 menit
  - bus : 7/5 menit

- b. Macam bisnis yang terdekat :
  - toko
  - catering
  - rumah makan/depot/warung
  - plaza/mall
  - bank
- c. Jam-jam sibuk lalu lintas (dalam sehari) :
  - 08.00 – 09.00
  - 12.00 -14.30
  - 18.30 – 20.00
- d. Rencana pengembangan lokasi (rencana tata kota)
- e. Fasilitas parkir
- f. Lokasi pemandangan

## II. Pengembangan Konsep :

- a. Nama restoran/depot/warung, perubahan papan nama restoran
- b. Bentuk pelayanan (table service,cafetaria service)
- c. Yang dilayani siapa : anak sekolah, semua umur, pegawai kantor
- d. Suasana : nyaman, tenang, penuh musik klasik
- e. Jam buka : 08.00 – 15.00 dan 18.00 – 21.00
- f. Suhu : dingin, sejuk (AC, kipas angin, alami)
- g. Warna ruangan : putih, krem, pink, biru muda
- h. Penerangan : remang-remang, terang
- i. Pintu masuk : 1 pintu, 2 pintu (Konsumen, pegawai & barang)
- j. Dekorasi ruangan : bunga hidup/plastik, hiasan dinding
- k. Seragam pegawai, sebutkan seperti apa
- l. Jumlah pegawai berapa (manajer, pelayan, pemasak)
- m. Cara pembayaran : bayar sendiri di kasir
- n. Kondisi meja : ada tissue, nomor meja, ashbak, tusuk gigi
- o. Pembelian bahan makanan : langsung ke pasar
- p. Penyimpanan bahan makanan : Kulkas/langsung diolah

## III. Analisa Tempat :

- a. Sebutkan alamat yang jelas
- b. Apakah merupakan bangunan baru atau renovasi gedung lama
- c. Batas-batas wilayah (kiri, kanan, depan, belakang)
- d. Zoning daerah : pengembangan tata kota dimasa mendatang
- e. Tersedianya/mudah mendapatkan :LPG, listrik, telpon, air
- f. Pemandangan lokasi : rumah makan ini letaknya di kawasan pariwisata disekitar pegunungan, ada kolam ikan, ada kebun kecil
- g. Konsumen yang akan dilayani adalah pegawai kantor disekelilingnya dan para pengunjung wisata dan masyarakat umum
- h. Pasar terdekat kira-kira 2 km

**IV. Market Study :**

- Hasil kuisioner yang telah dibuat (karakteristik konsumen)
- Rumah makan saingan sebutkan, menunya apa & harganya
- Fasilitas yang akan diberikan: berapa jumlah konsumen/hari, menu yang akan ditawarkan & harga, jam service, jenis pelayanan, jumlah kursi & meja berapa?
- Perlu tidaknya pembuatan iklan

**V. Perhitungan Keuangan**

- Makanan yang terjual 100% dengan jumlah konsumen 300 orang/porsi

No.	Makanan	Harga Jual (Rp)	Popularity Index/PI (%)	Terjual (porsi)	Proyeksi Penjualan (Rp)
1.	Nasi Campur	500	30	90	45.000,-
2.	Nasi Pecel	400	25	75	30.000,-
3.	Nasi soto ayam	750	20	60	45.000,-
4.	Nasi Rawon	750	13	39	29.250,-
5.	Nasi Kare ayam	700	12	36	25.200,-
Jumlah			100	300	174.450,-

- Minuman yang terjual 100% dengan jumlah konsumen 300 orang/porsi

No.	Minuman	Harga Jual (Rp)	Popularity Index/PI (%)	Terjual (porsi)	Proyeksi Penjualan (Rp)
1.	Es kacang hijau	250	27	81	20.250,-
2.	Es jeruk	200	26	78	15.600,-
3.	Jus buah	500	19	57	28.500,-
4.	Es dawet	250	13	39	9.750,-
5.	Es teh	150	11	33	4.950,-
6.	Kopi	250	4	12	3000,-
Jumlah			100	300	82.050,-

- Makanan & Minuman produk Konsinyasi/Titipan dengan jumlah konsumen 300 orang/porsi

No.	Makanan / Minuman	Pembelian (Rp)	Penjualan (Rp)	Laba (Rp)	Popularity Index/PI (%)	Terjual (porsi)	Proyeksi Laba (Rp)
1.	Donat	125	150	25	25	75	1.875,-
2.	Pisang goreng	35	50	15	30	90	1.350,-
3.	Weci	55	75	20	18	54	1.080,-
4.	Tahu brontak	75	100	25	15	45	1.125,-
5.	Tahu manis	175	200	25	12	36	900,-
Jumlah					100	300	6.330,-

Total penjualan makanan, minuman & konsinyasi/hari adalah :  
Rp. 174.450,- + Rp. 82.050,- + Rp. 6.330,- = Rp. 262.830,-

Penjualan per hari tanpa konsinyasi adalah = Rp. 256.500,-

Penjualan dalam 1 bulan adalah : 30 hari x Rp 256.500,- = Rp. 7.695.000,-

Food Cost : 40% x Rp 7.695.000,-(tanpa konsinyasi) = Rp. 3.078.000,-

Labor Cost terdiri dari :

- |                                    |                 |
|------------------------------------|-----------------|
| a. Pemasak 3 orang a Rp. 90.000,-  | = Rp. 270.000,- |
| b. Pelayan 2 orang a Rp. 82.500,-  | = Rp. 165.000,- |
| c. Pembantu 2 orang a Rp. 75.000,- | = Rp. 150.000,- |
| d. Kasir 1 orang                   | = Rp. 82.500,-  |
| e. Manajer 1 orang                 | = Rp. 105.000,- |
| <hr/>                              |                 |
| Rp. 772.500,-                      |                 |

Labor cost : 772.500 x 100% = 10,1%  
7.695.000,-

Overheads cost terdiri dari :

- |                           |                 |
|---------------------------|-----------------|
| - PLN/bulan               | : Rp. 70.000,-  |
| - PDAM/bulan              | : Rp. 50.000,-  |
| - Bahan bakar/LPG/bulan   | : Rp. 150.000,- |
| - Pemeliharaan gedung/bln | : Rp. 40.000,-  |
| - Transportasi/bln        | : Rp. 60.000,-  |
| <hr/>                     |                 |
| Rp. 370.000,-             |                 |

Overheads cost : 370.000  
----- x 100% = 4,8%  
7.695.000,-

% Profit = 100% - ( 40% + 10,1% + 4,8%)  
= 45,1%

Maka profit sebelum dikurangi dengan PPh adalah sebesar : Rp. 3.470.445,-  
Profit ini ditambah dengan konsinyasi menjadi Rp. 3.660.345,-

Rencana pembangunan depot makanan contoh ini adalah sbb :

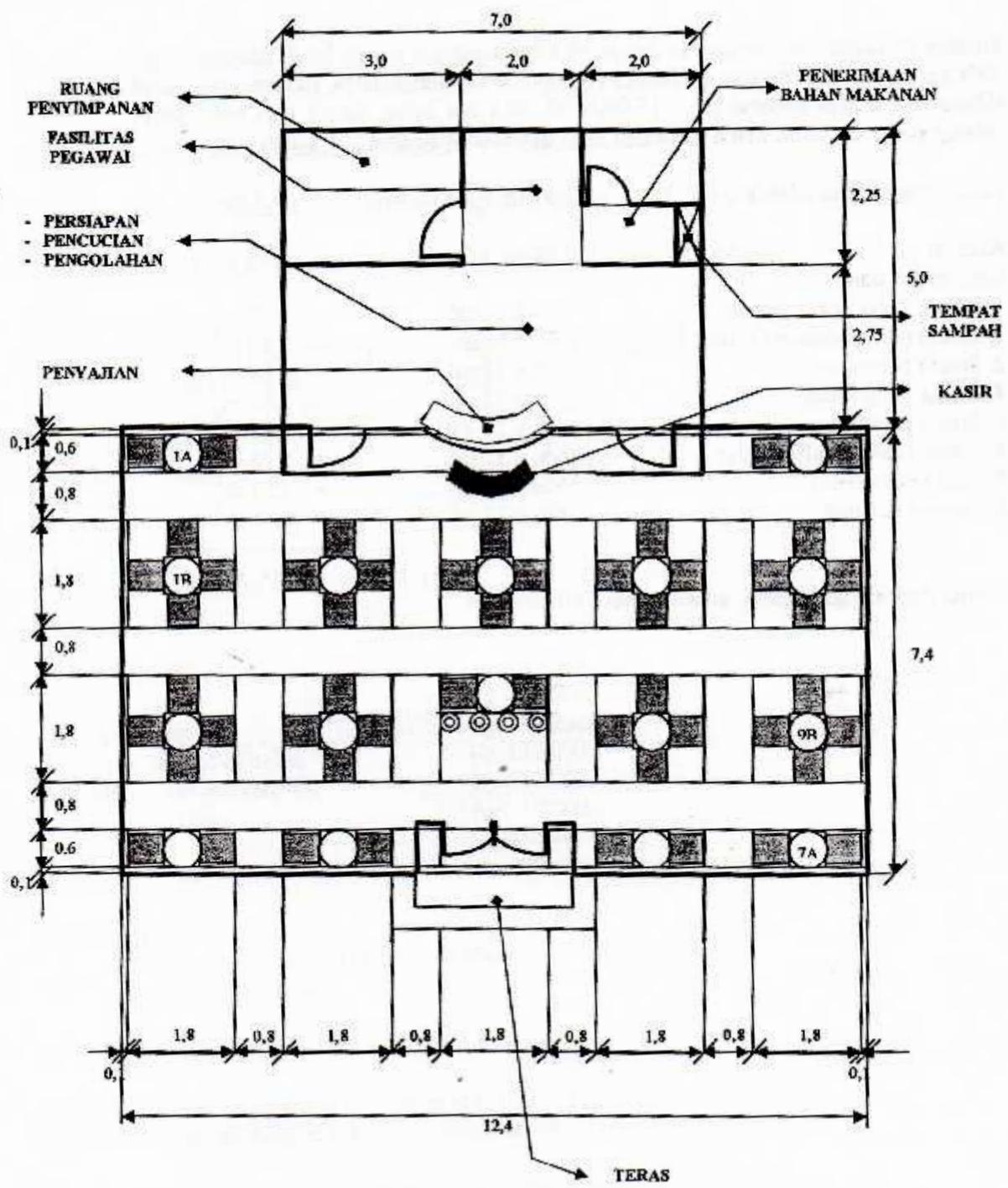
- |                             |                    |
|-----------------------------|--------------------|
| 1. Pembelian lahan          | : Rp. 25.000.000,- |
| 2. Pembangunan gedung       | : Rp. 20.000.000,- |
| 3. Pekerja bangunan         | : Rp. 10.000.000,- |
| 4. Peralatan ruang produksi | : Rp. 25.000.000,- |
| 5. Peralatan saji           | : Rp. 10.000.000,- |
| 6. Furniture (meja + kursi) | : Rp. 10.000.000,- |
| <hr/>                       |                    |
| Rp. 100.000.000,-           |                    |

Sumber keuangan pembangunan depot ini adalah pinjaman dari bank dengan bunga 15% per tahun. Jadi dengan pinjaman 100.000.000 + bunga 15%, jumlah yang harus dibayarkan adalah sebesar Rp. 115.000.000. Jika per bulan dicicil dari hasil profit sebesar Rp. 2.000.000, maka pinjaman bank akan lunas selama : 58 bulan.

Luas ruang makan adalah	: 1,11 m <sup>2</sup> x 50/kursi	= 55,5 m <sup>2</sup>
Kitchen	: 0,74 m <sup>2</sup> x 50	= 37 m <sup>2</sup>
yang terdiri dari :		
1. Ruang penerimaan bahan	: 5% x 37 m <sup>2</sup>	= 1,85 m <sup>2</sup>
2. Ruang penyimpanan (kering & segar)	: 20% x 37 m <sup>2</sup>	= 7,40 m <sup>2</sup>
3. Ruang persiapan	: 14% x 37 m <sup>2</sup>	= 5,18 m <sup>2</sup>
4. Ruang pengolahan	: 20% x 37 m <sup>2</sup>	= 7,40 m <sup>2</sup>
5. Ruang pencucian	: 5% x 37 m <sup>2</sup>	= 1,85 m <sup>2</sup>
6. Tempat lewat/traffic aisles	: 16% x 37 m <sup>2</sup>	= 5,92 m <sup>2</sup>
7. Fasilitas pegawai	: 15% x 37 m <sup>2</sup>	= 5,55 m <sup>2</sup>
8. Tempat sampah	: 5% x 37 m <sup>2</sup>	= 1,85 m <sup>2</sup>
		37,00 m <sup>2</sup>

Layout dari ruangan diatas adalah seperti dibawah ini :

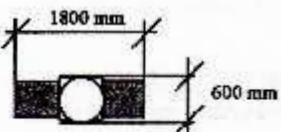




## Ruang Makan:

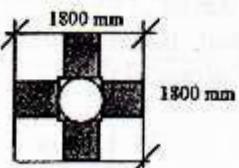
- Meja Type A:

$$1A \dots 7A = 2 \text{ Orang} \times 7 = 14 \text{ Orang}$$



- Meja Type B:

$$1B \dots 9B = 4 \text{ Orang} \times 9 = 36 \text{ Orang}$$



- Kapasitas total untuk meja type A dan B:

$$(1A \dots 7A) + (1B \dots 9B) = 50 \text{ Orang}$$

- Total Ruang Makan	= 91,76
> Teras	= 2,16
> Kasir & Entrance	= 6,30
Ruang Makan	= 83,30

$$\text{- Ruang per-orang} = 83,30 / 50 = 1,666$$

## Rekap:

- Dapur	= 35,00 m <sup>2</sup>
- Teras	= 2,16 m <sup>2</sup>
- Kasir	= 6,30 m <sup>2</sup>
- R. Makan	= 83,30 m <sup>2</sup>
Total	= 126,76 m <sup>2</sup>

## KESIMPULAN

Study kelayakan diadakan untuk mengetahui apakah studi ini perlu dilanjutkan atau tidak dengan menganalisa tiga aspek yaitu: konsep operasional, pemasaran dan keuangan.

### **DAFTAR PUSTAKA :**

1. Avery, Arthur C. Simplified Food Service Layout. *The Cornell HRA Quarterly*. July 1968 p. 144 – 149.
2. Baraban, Regina S and Durocher, Joseph F. 1989. *Successful Restaurant Design*. Van Nostrand Reinhold, New York.
3. Dep.Kes. Dir. Jen. PP & PL, Direktorat Penyehatan Lingkungan. 2006. Keputusan Men.Kes.RI. Nomor : 715/Menkes/SK/V/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasaboga.
4. Dep Kes.Dir. Jen. PP& PL, Direktorat Penyehatan Lingkungan 2006. Keputusan Men.Kes.RI Nomor : 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran.
5. Dep.Kes. RI. 2005. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*, Edisi Revisi 2005.
6. Dittmer, Paul R and Griffin, Gerald G. 1984. *Principles of Food, Beverage & Labor Cost Controls for Hotels and Restaurants*. 3 rd.Ed. Van Nostrand Reinhold Company Inc. USA.
7. Kazarian, Edward A. 1989. *Foodservice Facilities Planning*. 3 rd.Ed. Van Nostrand Reinhold. New York.
8. Palacio, June Payne and Theis, Monica. 1998. *West & Wood's Introduction to Foodservice*. 8-th.Ed. Prentice Hall International, Inc. Singapore.
9. Perdigon, Grace P. 1989. *Foodservice Management in the Philippines*. UP. College of Home Economics, Diliman, Quezon City.
10. Stokes, John W. 1984. *How to Manage a Restaurant or Institutional Foodservice*. Wm C. Brown Co., Dubuque, Iowa.