

KELAYAKAN BISNIS RESTORAN FRESH MILACK CAFE AND RESTO DI KOTA SUKABUMI

FITRI KAMILA



**DEPARTEMEN AGRIBISNIS
FAKULTAS EKONOMI DAN MANAJEMEN
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2024**

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



@Hak cipta milik IPB University

IPB University



Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

PERNYATAAN MENGENAI SKRIPSI DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul “Kelayakan Bisnis Restoran Fresh Milack Cafe and Resto di Kota Sukabumi” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir skripsi ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Juli 2024

Fitri Kamila
H34170100



@Hak cipta milik IPB University

IPB University



Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

ABSTRAK

FITRI KAMILA. Kelayakan Bisnis Restoran Fresh Milack Cafe and Resto di Kota Sukabumi. Dibimbing oleh ETRIYA.

Fresh Milack Cafe and Resto merupakan bisnis restoran yang sudah berjalan 5 tahun di Kota Sukabumi. Analisis kelayakan ini dilakukan sebagai bahan pertimbangan dalam mengambil keputusan terhadap Fresh Milack Cafe and Resto untuk rencana memperluas area resto yaitu area makan. Berdasarkan hasil penelitian aspek non finansial, yakni aspek pasar, aspek manajemen dan hukum, aspek teknis layak untuk dijalankan. Pada aspek finansial Fresh Milack Cafe and Resto telah layak dijalankan dimana dengan mempunyai nilai NPV Rp 94.884.157 dan Nilai Net B/C 3,06 didapatkan hasil IRR sebesar 76 persen dengan waktu *payback period* 7 tahun 2 bulan.

Sementara, dalam analisis *switching value* bahwa Fresh Milack Cafe and Resto lebih sensitif terhadap penurunan tingkat penjualan minuman 7,77 persen dibandingkan dengan peningkatan biaya variabel pembelian bahan baku susu dan minuman 20,28 persen.

Kata kunci: Aspek finansial, Fresh Milack, Kelayakan bisnis

ABSTRACT

FITRI KAMILA. *Feasibility of the Fresh Milack Cafe and Resto Restaurant Business in Sukabumi City*. Supervised by ETRIYA.

Fresh Milack Cafe and Resto is a restaurant business that has been running for 5 years in Sukabumi City. This feasibility analysis was carried out as a consideration in making a decision for Fresh Milack Cafe and Resto to expand the planned restaurant area, namely the dining area. Based on the results of research on non-financial aspects, namely market aspects, management and legal aspects, the technical aspects are feasible to implement. In the financial aspect, Fresh Milack Cafe and Resto is feasible to run, where by having an NPV value of IDR 94,884,157 and a Net B/C Value of 3.06, an IRR result of 76 percent is obtained with a payback period of 7 years and 2 months.

Meanwhile, in the switching value analysis, Fresh Milack Cafe and Resto was more sensitive to a decrease in the level of beverage sales of 7.77 percent compared to an increase in the variable cost of purchasing milk and beverage raw materials of 20.28 percent.

Keywords: *Feasibility of Business, Financial aspects, Fresh Milack*



Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2024
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.

KELAYAKAN BISNIS RESTORAN FRESH MILACK CAFE AND RESTO DI KOTA SUKABUMI

FITRI KAMILA

Skripsi
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana pada
Program Studi Agribisnis

**DEPARTEMEN AGRIBISNIS
FAKULTAS EKONOMI DAN MANAJEMEN
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2024**



@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Tim Penguji pada Ujian Skripsi:

1. Dr. Suprehatin, S.P., M.A.B.
2. Ir. Narni Farmayanti, M.Sc.



Judul Skripsi : Kelayakan Bisnis Restoran Fresh Milack Cafe and Resto di Kota Sukabumi

Nama : Fitri Kamila

NIM : H34170100

Disetujui oleh

Pembimbing:
Dr. Etriya, S.P., M.M.



Diketahui oleh

Ketua Departemen Agribisnis:
Dr. Ir. Burhanuddin, M.M.
NIP 196802151999031001





@Hak cipta milik IPB University

IPB University



Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah subhanaahu wa ta'ala atas segala karunia-Nya sehingga karya ilmiah ini berhasil diselesaikan. Topik yang dipilih dalam penelitian yang dilaksanakan sejak bulan Februari 2024 sampai bulan Juni 2024 ini ialah kelayakan bisnis, dengan judul “Kelayakan Bisnis Restoran Fresh Milack Cafe and Resto di Kota Sukabumi”.

Terima kasih penulis ucapkan kepada Daud Iskandar dan Dede Mustitati selaku kedua orang tua, Irvan Chaerul Apandi, S.Pd. dan Muhammad Jefri Al Buchori selaku saudara kandung, teman serta seluruh keluarga atas segala doa, kasih sayang, serta semangat yang terus diberikan kepada penulis. Selain itu penulis juga mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dr. Etriya, S.P., M.M. selaku dosen pembimbing yang telah bersedia meluangkan waktu, tenaga, perhatian dan pikirannya dalam memberikan arahan dan nasihat dalam penyusunan tugas akhir ini.
2. Dr. Ir. Burhanuddin, M.M. selaku dosen evaluator yang telah memberikan saran dan masukan kepada penulis saat melaksanakan kolokium.
3. Dr. Yusalina, M.Si. selaku dosen moderator yang telah memberikan saran dan masukan kepada penulis saat melaksanakan seminar hasil.
4. Dr. Suprehatin, S.P., M.A.B. dan Ir. Narni Farmayanti, M.Sc. selaku dosen penguji yang telah bersedia berpartisipasi dalam ujian akhir penulis.
5. Tursina Andita Putri, S.E., M.Si. dan Tintin Sarianti, S.P., M.M. selaku dosen yang telah membantu serta memberikan semangat kepada penulis.
6. Seluruh dosen, staf dan civitas akademika Departemen Agribisnis, Institut Pertanian Bogor, yang telah membantu dalam kelancaran pengerjaan tugas akhir ini.
7. Radja Panutan, S.E., M.Si selaku pemilik Fresh Milack Cafe and Resto yang telah memberi izin penelitian.
8. Staf pegawai Fresh Milack Cafe and Resto yang telah membantu dalam pengumpulan data penelitian.

Semoga karya ilmiah ini bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan dan bagi kemajuan ilmu pengetahuan.

Bogor, Juli 2024

Fitri Kamila



@Hak cipta milik IPB University

IPB University



Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	x
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan	4
1.4 Manfaat	4
II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Aspek Non Finansial	5
2.2 Aspek Finansial	5
2.3 Analisis Nilai Pengganti (<i>Switching Value Analysis</i>)	7
III KERANGKA PENELITIAN	8
3.1 Kerangka Pemikiran Teoritis	8
3.2 Kerangka Pemikiran Operasional	11
IV METODE PENELITIAN	13
4.1 Lokasi dan Waktu Penelitian	13
4.2 Jenis dan Sumber Data	13
4.3 Metode Pengumpulan Data	13
4.4 Metode Analisis dan Pengolahan Data	13
4.5 Asumsi Dasar	16
V GAMBARAN UMUM	18
5.1 Sejarah Fresh Milack	18
5.2 Visi dan Misi Fresh Milack Cafe and Resto	18
VI HASIL DAN PEMBAHASAN	19
6.1 Analisis Kelayakan Non Finansial	19
6.2 Analisis Kelayakan Finansial	27
VII SIMPULAN DAN SARAN	34
7.1 Simpulan	34
7.2 Saran	34
DAFTAR PUSTAKA	35
RIWAYAT HIDUP	46



DAFTAR TABEL

1	Jumlah Rumah Makan dan Restoran di Kota Sukabumi Tahun 2021	1
2	Pegawai Fresh Milack Cafe and Resto	24
3	Hasil analisis laporan laba rugi Fresh Milack Cafe and Resto	28
4	Data penerimaan Fresh Milack Cafe and Resto Tahun 2019-2023	29
5	Biaya Investasi Fresh Milack Cafe and Resto	29
6	Biaya Operasional Aktual Fresh Milack Cafe and Resto Tahun 2019-2023	31
7	Hasil analisis kriteria investasi Fresh Milack Cafe and Resto	32

DAFTAR GAMBAR

1	Kerangka Pemikiran Operasional	12
2	Penjualan Fresh Milack Cafe and Resto	19
3	Struktur Organisasi Fresh Milack Cafe and Resto	21
4	Proses produksi Fresh Milack Ice	25
5	Proses produksi Fresh Milack Hot	25
6	Layout Fresh Milack Cafe and Resto	26

DAFTAR LAMPIRAN

1	Buku Menu Fresh Milack Cafe and Resto	38
2	Menu Special Paket Pelajar dan Ramadhan	40
3	Dokumentasi Fresh Milack Cafe and Resto	41
4	Cash Flow Fresh Milack Cafe and Resto tanpa pengembangan	43
5	Cash Flow Fresh Milack Cafe and Resto dengan pengembangan	44
6	Kriteria investasi Fresh Milack Cafe and Resto	45