

TUGAS AKHIR
STUDI KELAYAKAN PENGEMBANGAN USAHA
KEBAB KEBABBLATSAN TURKI



Disusun Oleh:

Nama : Iqbal Akbari
NIM : 41617320076
Program Studi : Teknik Industri

PROGRAM STUDI TEKNIK INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS MERCU BUANA
BEKASI
2020

LEMBAR PERNYATAAN

Perihal: Laporan Tugas Akhir

Saya yang bertandatangan dibawah ini:

Nama : Iqbal Akbari

NIM : 41617320076

Fakultas/Jurusan : Teknik Industri

Menyatakan bahwa telah membuat laporan penelitian Tugas Akhir dengan judul:

STUDI KELAYAKAN PENGEMBANGAN USAHA KEBAB KEBABBLATSAN TURKI

Merupakan hasil karya sendiri dan benar keasliannya. Apabila ternyata di kemudian hari dalam laporan Tugas Akhir ini ditemukan hasil plagiat atau penjiplakan terhadap orang lain, maka saya bersedia bertanggungjawab sekaligus menerima sanksi berdasarkan aturan di Universitas Mercu Buana.

Dengan demikian pernyataan ini dibuat dengan sungguh dan dalam keadaan sadar dan tanpa paksaan dari pihak manapun.

Bekasi, Februari 2020



Iqbal Akbari

LEMBAR PENGESAHAN
STUDI KELAYAKAN PENGEMBANGAN USAHA
KEBAB KEBABBLATSAN TURKI

Diajukan guna memenuhi syarat kelulusan dalam mencapai gelar Sarjana (S1)



Disusun Oleh:

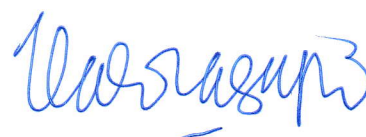
Nama : Iqbal Akbari
NIM : 41617320076
Program Studi : Teknik Industri

Dosen Pembimbing,


(Bonitasari Nurul Alfa, S.T., M.M., M.Sc.)

Mengetahui,

Koordinator Tugas Akhir/Ketua Program Studi,


(Dr. Zulfa Fitri Ikatrinasari, M.T.)

ABSTRAK

Studi kelayakan bisnis merupakan suatu kegiatan yang mempelajari secara mendalam tentang suatu kegiatan atau usaha atau bisnis yang akan dijalankan, dalam rangka menentukan layak atau tidaknya pengembangan usaha itu dijalankan. Pendirian cabang baru UKM Kebab Kebabblatsan Turki ini diharapkan lebih menarik minat para masyarakat, sehingga mampu meningkatkan penghasilan dan laba usaha dengan produk yang bervariasi. Rencana pendirian usaha tersebut memerlukan adanya analisis studi kelayakan pengembangan untuk menilai apakah usulan UKM ini diterima atau masih kurang diminati oleh konsumen. Berdasarkan latar belakang tersebut, maka dilakukan penelitian mengenai Studi Kelayakan Pengembangan Usaha Kebab Kebabblatsan Turki.

Dalam penelitian ini akan membahas 5 (lima) aspek studi kelayakan bisnis yaitu aspek pasar, aspek teknis/operasi, aspek manajemen, aspek keuangan dan aspek hukum. Adapun total biaya yang akan dikeluarkan oleh Kebab Kebabblatsan Turki untuk pengembangan usaha ini adalah dengan total *fixed cost* sebesar Rp. 45.600.000, total *variable cost* Rp. 6.200 untuk per porsi kebab. Maka titik impas yang diperoleh dengan mengambil untung 58,6% dibulatkan menjadi 59% atau sebesar Rp. 8.800 dari total cost untuk per satu porsi adalah Rp. 15.000. Tingkat pengembalian atau *Payback Period* dapat dikembalikan dalam waktu yang singkat yaitu 85 hari.

Kata kunci : Kebab, Usaha, Aspek, Kelayakan, Pengembangan, Cost

ABSTRACT

Business feasibility study is an activity that studies deeply about an activity or business or business that will be run, in order to determine whether or not the business is feasible. The establishment of the new branch of the Turkish Kebab Kebabblatsan UKM is expected to attract more interest from the community, so as to increase income and operating profits with a variety of products. The business establishment plan requires an analysis of the feasibility study of the development to assess whether the SME proposal is accepted or still not desirable by consumers. Based on this background, a study was carried out on the Feasibility Study of the Turkish Kebab Kebabblatsan Business Development.

In this research, we will discuss 5 (five) aspects of business feasibility studies, namely market aspects, technical / operations aspects, management aspects, financial aspects and legal aspects. The total cost to be incurred by Kebab Kebabblatsan Turkey for the development of this business is a total fixed cost of Rp. 45,600,000, the total variable cost of Rp. 6,200 for a serving of kebab. Then the break-even point obtained by taking a profit of 58.6% is rounded to 59% or Rp. 8,800 of the total cost per bread is Rp. 15,000. The refund rate or Payback Period can be returned in a short time of 85 days.

Keywords : Kebab, Business, Aspects, Development, Feasibility, Cost

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang terus memberikan rahmat serta hidayat-Nya yang berlimpah sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Tugas Akhir. Shalawat serta salam tidak lupa penulis hanturkan kepada Nabi besar kita, Muhammad SAW yang telah menjadi panutan terbaik bagi seluruh umat manusia di dunia. Tugas Akhir ini merupakan salah satu syarat untuk mendapatkan gelar strata satu di Fakultas Teknik, Jurusan Teknik Industri, Universitas Mercubuana, Bekasi. Dengan Penulisan Tugas Akhir ini Penulis diberi kesempatan untuk mengimplementasikan mata kuliah yang sudah didapat selama kuliah di Universitas Mercubuana. Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan Terima Kasih kepada pihak yang telah memberikan bantuan dan bimbingan antara lain :

1. Pembimbing Tugas Akhir dan Kaprodi Teknik Industri
2. Para Dosen Universitas Mercubuana, Khususnya Dosen Teknik Industri yang telah membimbing kami selama masa perkuliahan.
3. Orang Tua tercinta yang selalu memberikan dukungan dan doa .
4. Teman – teman Angkatan 32 Jurusan Teknik Industri, Universitas Mercubuana Bekasi.
5. Nisa Danu A'lawaliyah yang selalu memberikan semangat dan dukungan .

Penulis Menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam penyusunan laporan Tugas Akhir ini, untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun. Semoga Laporan Tugas Akhir ini bisa berguna bagi para pembaca.

Bekasi, Februari 2020

Iqbal Akbari

DAFTAR ISI

COVER

LEMBAR PERNYATAAN.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iii
ABSTRAK.....	iv
ABSTRACT.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang	1
1.2 Perumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Batasan Penelitian	4
1.5 Sistematika Penulisan	5

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Konsep dan Teori	6
2.1.1 Kebab	6
2.1.2 Studi Kelayakan Bisnis	6
2.1.3 Aspek – Aspek dalam Studi Kelayakan Bisnis	6
2.1.4 Aspek Pasar	7
2.1.5 Aspek Teknis/Operasi	11
2.1.6 Aspek Manajemen	12
2.1.7 Aspek Keuangan	13
2.1.8 Aspek Hukum	14
2.1.9 Skala Pengukuran	14
2.2 Penelitian Terdahulu	19
2.3 Kerangka Pemikiran	23

BAB III METODE PENELITIAN

3.1 Jenis Penelitian	24
3.2 Jenis Data dan Informasi	24
3.3 Metode Pengumpulan Data	24
3.4 Metode Pengolahan dan Analisis Data	26
3.5 Langkah – langkah Penelitian	30

BAB IV PENGUMPULAN DATA DAN PENGOLAHAN DATA

4.1 Pengumpulan Data	33
4.1.1 Gambaran Umum Usaha Waralaba Kebab Kebabblatsan Turki	33
4.1.2 Visi dan Misi	33
4.1.3 Gambaran Produk	34
4.1.4 Struktur Organisasi	34
4.1.5 Analisis Aspek Studi Kelayakan Bisnis	35
4.1.6 Aspek Pasar	35
4.1.7 Aspek Teknis dan Operasi	39
4.1.8 Aspek Management	41
4.1.9 Aspek Pasar dan Aspek Keuangan	43
4.2 Daftar Bahan Baku	44
4.2.1 Pasokan Bahan Baku	45
4.3 Data Mesin dan Peralatan	47
4.4 Daftar Alat	48
4.4.1 Data Fixed Cost	49
4.4.2 Data Variable Cost	50
4.4.3 Data Investasi	50
4.4.4 Pengolahan Data	51
4.4.5 Perhitungan Break Event Point (BEP)	53
4.4.6 Perhitungan Net Present Value (NPV)	54
4.4.7 Perhitungan Internal Of Rate Return (IRR)	58
4.4.8 Perhitungan Pay Back Period (PP)	60
4.4.9 Perhitungan Benefit Cost Ratio (BCR)	61

BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN

5.1 Hasil	62
5.2 Pembahasan	63
5.2.1 Analisa Break Event Point (BEP)	63
5.2.2 Analisa Net Present Value (NPV)	64
5.2.3 Analisa Internal Rate Of Return (IRR)	64
5.2.4 Analisa Pay Back Periode (PP)	64
5.2.5 Analisa Benefit Cost Ratio (BCR)	65

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan	67
6.2 Saran	68

DAFTAR PUSTAKA	69
-----------------------------	-----------

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu	19
Tabel 4.1 Tabel Daftar Harga Varian Kebab Turki	34
Tabel 4.2 Data Penjualan	37
Tabel 4.3 Peramalan Pendapatan	37
Tabel 4.4 Proyeksi Pendapatan	38
Tabel 4.5 Perhitungan Kualifikasi Lokasi	40
Tabel 4.6 Index Nilai Total Kualifikasi Lokasi	41
Tabel 4.7 Tunjangan Hari Raya Karyawan	42
Tabel 4.8 Biaya Gaji Operator	43
Tabel 4.9 Daftar Tabel Harga Bahan Baku	44
Tabel 4.10 Daftar Tabel Harga Bahan Baku Daging	44
Tabel 4.11 Daftar Tabel Harga Alat	49
Tabel 4.12 Daftar Tabel <i>Fixed Cost</i>	49
Tabel 4.13 Daftar Tabel <i>Fixed Cost</i>	50
Tabel 4.14 Daftar Investasi	50
Tabel 4.15 Data BI – <i>Day Repo Rate</i>	52
Tabel 4.16 Tabel Ketentuan Penyusutan	53
Tabel 4.17 Perhitungan Depresiasi Non Bangunan	55
Tabel 4.18 Tabel Aliran Tunai Bersih Perhitungan Laba Bersih	56
Tabel 4.19 Tabel <i>Present Value Proceed</i>	57
Tabel 4.20 <i>Present Value Proceed</i> pada <i>Discount Factor 95%</i>	58
Tabel 4.21 <i>Present Value Proceed</i> pada <i>Discount Factor 96%</i>	59
Tabel 4.22 Tabel Selisih NPV 1 & NPV 2	59
Tabel 4.23 Tabel Perhitungan Kumulatif	60
Tabel 4.24 <i>Present Value Proceed DF 6%</i>	61

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1.1 Penjualan April – September 2019	3
Gambar 2.1 Empat Komponen dalam Bauran Pemasaran	9
Gambar 2.2 Hubungan Antara Biaya Tetap	15
Gambar 2.3 Kerangka Pemikiran	23
Gambar 3.1 Tahapan Langkah – langkah Penelitian	32
Gambar 4.1 Struktur Organisasi	34
Gambar 4.2 Lokasi Outlet Kebab Kebabblatsan Turki	39
Gambar 4.4 Tortila	46
Gambar 4.5 Daging Olahan	47
Gambar 4.6 Burner Daging	47
Gambar 4.7 Kompor Gas	48
Gambar 4.8 Teflon Atau Pemanggangan Bulat	48