

ANALISIS STUDI KELAYAKAN BISNIS USAHA BAKMIE MERCU DITINJAU DARI ASPEK PASAR, TEKNIS, DAN KEUANGAN

Pradipta Deskar Alamsyah¹, Muhammad Revolusi Ridho², Bangkit Mahribi Wafi C³, Syifa Dwi Utami⁴

Manajemen, Universitas Muhammadiyah Jakarta, Jakarta

E-mail: *alamsyahpradiptadeskar@gmail.com¹, revoido6@gmail.com², bmahribi@gmail.com³,
paularefalina@gmail.com⁴

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kelayakan usaha Bakmie Mercu sebagai salah satu usaha kuliner yang telah lama beroperasi dengan meninjau aspek pasar, aspek teknis, dan aspek keuangan. Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dengan metode studi kasus. Data penelitian diperoleh melalui observasi langsung dan wawancara dengan pemilik usaha guna menggali informasi terkait lokasi usaha, karakteristik konsumen, proses produksi, serta kondisi operasional dan penjualan usaha. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari aspek pasar, Bakmie Mercu memiliki lokasi yang strategis, segmentasi konsumen yang jelas, serta tingkat permintaan yang stabil dengan dukungan harga menu yang terjangkau. Dari aspek teknis, proses produksi yang sederhana, penggunaan peralatan yang memadai, ketersediaan bahan baku yang mudah diperoleh, serta jam operasional yang konsisten mendukung kelancaran operasional usaha. Sementara itu, dari aspek keuangan, volume penjualan harian yang relatif stabil menunjukkan potensi pendapatan yang mampu menutupi biaya operasional dan memberikan keuntungan. Berdasarkan ketiga aspek tersebut, dapat disimpulkan bahwa usaha Bakmie Mercu layak untuk dijalankan dan memiliki prospek yang baik untuk dipertahankan serta dikembangkan di masa mendatang.

Kata kunci

Studi Kelayakan Bisnis, Usaha Kuliner, Bakmie Mercu

ABSTRACT

This study aims to analyze the business feasibility of Bakmie Mercu as a culinary business that has been operating for a long period by examining the market, technical, and financial aspects. This research employs a descriptive qualitative approach using a case study method. Data were collected through direct observation and interviews with the business owner to obtain information regarding business location, consumer characteristics, production processes, and overall operational and sales conditions. The results indicate that from the market aspect, Bakmie Mercu has a strategic location, a clearly defined target market, and a stable level of demand supported by affordable menu prices. From the technical aspect, the simple production process, adequate cooking equipment, easy access to raw materials, and consistent operating hours contribute to smooth business operations. Meanwhile, from the financial aspect, the relatively stable daily sales volume indicates revenue potential that is sufficient to cover operational costs and generate profits. Based on the analysis of these three aspects, it can be concluded that Bakmie Mercu is a feasible business and has good prospects to be sustained and further developed in the future.

Keywords

Business Feasibility Study, Culinary Business, Bakmie Mercu

1. PENDAHULUAN

Perkembangan usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) di Indonesia, khususnya pada sektor kuliner, mengalami pertumbuhan yang cukup pesat seiring meningkatnya kebutuhan masyarakat terhadap produk makanan siap saji. Usaha kuliner menjadi salah satu sektor yang relatif stabil karena makanan merupakan kebutuhan primer yang dibutuhkan oleh seluruh lapisan masyarakat. Namun, tingginya minat masyarakat terhadap usaha kuliner juga berdampak pada meningkatnya persaingan antar pelaku usaha. Kondisi tersebut menuntut pelaku usaha untuk memiliki perencanaan dan pengelolaan bisnis yang matang agar usaha dapat bertahan dan berkembang secara berkelanjutan.

Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk menilai keberlanjutan suatu usaha adalah melalui studi kelayakan bisnis. Studi kelayakan bisnis berfungsi sebagai alat analisis untuk menilai apakah suatu usaha layak dijalankan atau dikembangkan ditinjau dari berbagai aspek, seperti aspek pasar, aspek teknis, dan aspek keuangan. Studi kelayakan tidak hanya relevan bagi usaha yang akan dirintis, tetapi juga penting bagi usaha yang telah berjalan guna mengevaluasi kinerja usaha serta mengidentifikasi peluang dan tantangan yang dihadapi. Dengan adanya studi kelayakan bisnis, pelaku usaha dapat meminimalkan risiko kerugian dan mengambil keputusan yang lebih rasional berdasarkan analisis yang sistematis.

Bakmie Mercu merupakan salah satu usaha kuliner yang telah beroperasi sejak tahun 2009 dan berlokasi di kawasan strategis dekat kampus serta berada di pinggir jalan utama. Berdasarkan hasil observasi dan wawancara, usaha ini memiliki jumlah pelanggan yang relatif stabil dengan tingkat penjualan yang cukup tinggi, yaitu rata-rata sekitar 100 porsi per hari. Selain melayani pembelian langsung, Bakmie Mercu juga memanfaatkan layanan pemesanan daring, sehingga memperluas jangkauan pasar. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa Bakmie Mercu memiliki potensi bisnis yang menarik untuk dianalisis lebih lanjut dari sisi kelayakan usahanya.

Meskipun usaha Bakmie Mercu telah berjalan dalam waktu yang cukup lama, analisis kelayakan bisnis tetap diperlukan untuk mengetahui sejauh mana usaha tersebut layak dipertahankan dan dikembangkan. Permasalahan yang menjadi fokus dalam penelitian ini adalah bagaimana tingkat kelayakan usaha Bakmie Mercu jika ditinjau dari aspek pasar, aspek teknis, dan aspek keuangan. Oleh karena itu, tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis kelayakan bisnis pada usaha Bakmie Mercu berdasarkan ketiga aspek tersebut, sehingga hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan evaluasi bagi pengelola usaha serta memberikan kontribusi akademik dalam kajian studi kelayakan bisnis pada UMKM sektor kuliner.

2. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dengan metode studi kasus. Pendekatan ini dipilih karena penelitian bertujuan untuk menggambarkan dan menganalisis secara mendalam tingkat kelayakan suatu usaha berdasarkan kondisi nyata di lapangan. Objek penelitian adalah usaha kuliner Bakmie Mercu yang merupakan usaha berjalan dan telah beroperasi sejak tahun 2009. Studi kasus digunakan untuk memperoleh pemahaman yang komprehensif mengenai kelayakan usaha Bakmie Mercu ditinjau dari aspek pasar, aspek teknis, dan aspek keuangan sesuai dengan konsep studi kelayakan bisnis.

Teknik pengumpulan data dilakukan melalui observasi langsung dan wawancara. Observasi dilakukan dengan mengamati lokasi usaha, kondisi lingkungan sekitar, karakteristik konsumen, jenis produk, rentang harga, proses produksi, peralatan yang digunakan, serta jam operasional usaha. Wawancara dilakukan secara langsung dengan pemilik usaha untuk memperoleh informasi terkait lama usaha berjalan, rata-rata jumlah penjualan harian, menu yang paling diminati konsumen, serta kondisi operasional usaha secara umum. Data yang diperoleh dari observasi dan wawancara kemudian dianalisis secara deskriptif dengan mengaitkan temuan lapangan dengan teori studi kelayakan bisnis guna menilai apakah usaha Bakmie Mercu layak untuk dipertahankan dan dikembangkan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pembahasan dalam penelitian ini diarahkan untuk menjawab permasalahan penelitian terkait tingkat kelayakan usaha Bakmie Mercu apabila ditinjau dari aspek pasar, aspek teknis, dan aspek keuangan. Fokus pembahasan ini didasarkan pada hasil observasi dan wawancara yang telah dilakukan secara langsung di lokasi usaha. Berdasarkan temuan lapangan, Bakmie Mercu merupakan usaha kuliner yang telah beroperasi sejak tahun 2009 dan masih aktif hingga saat ini, yang menunjukkan bahwa usaha tersebut mampu bertahan dalam persaingan bisnis kuliner. Aktivitas operasional yang relatif stabil serta keberlangsungan usaha dalam jangka waktu yang panjang menjadi dasar penting untuk dilakukan analisis kelayakan bisnis. Oleh karena itu, penelitian ini memfokuskan analisis pada ketiga aspek tersebut guna menilai apakah usaha Bakmie Mercu layak untuk dipertahankan dan memiliki peluang untuk dikembangkan di masa mendatang.



Gambar 1. Tempat Usaha Bakmie Mercu

Ditinjau dari aspek pasar, Bakmie Mercu memiliki keunggulan dari sisi lokasi usaha. Usaha ini terletak di pinggir jalan dan berada di sekitar kawasan kampus, sehingga mudah dijangkau oleh konsumen. Berdasarkan hasil observasi, kondisi lingkungan sekitar usaha

cukup ramai, terutama pada jam-jam makan. Puncak keramaian terjadi pada sore hari sekitar pukul 16.00, yang menunjukkan adanya permintaan konsumen yang konsisten pada waktu tertentu. Konsumen Bakmie Mercu didominasi oleh mahasiswa serta masyarakat yang melintas di sekitar lokasi usaha, sehingga segmen pasar yang dituju cukup jelas. Selain melayani pembelian secara langsung, Bakmie Mercu juga memanfaatkan layanan pemesanan secara daring, yang memungkinkan usaha ini menjangkau konsumen lebih luas. Rentang harga menu yang relatif terjangkau, yaitu antara Rp13.000 hingga Rp16.000 per porsi, dinilai sesuai dengan kemampuan daya beli target pasar. Berdasarkan hasil wawancara, menu yamin merupakan menu yang paling sering dipesan oleh konsumen. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa dari aspek pasar, Bakmie Mercu memiliki potensi permintaan yang baik dan peluang pasar yang cukup menjanjikan.

Berdasarkan aspek teknis, Bakmie Mercu menjalankan proses produksi dengan sistem memasak langsung setelah pesanan diterima dari konsumen. Sistem produksi ini memungkinkan konsumen memperoleh produk yang masih segar dan mendukung kualitas sajian yang dihasilkan. Proses memasak dilakukan dengan peralatan yang sederhana, seperti kompor, dandang, serokan, sumpit, dan mangkuk saji, namun peralatan tersebut telah memadai untuk menunjang kegiatan produksi sehari-hari. Jam operasional usaha berlangsung dari pukul 07.00 hingga 17.00, dengan intensitas pembeli yang meningkat pada waktu-waktu tertentu. Selain itu, ketersediaan bahan baku untuk produksi relatif mudah diperoleh karena bahan utama tersedia di sekitar lokasi usaha. Kemudahan akses terhadap bahan baku tersebut membantu kelancaran proses produksi dan meminimalkan risiko terhambatnya kegiatan operasional. Berdasarkan kondisi tersebut, aspek teknis usaha Bakmie Mercu dapat dinilai layak karena proses produksi dapat berjalan secara efisien tanpa memerlukan teknologi yang rumit maupun investasi yang besar.

Ditinjau dari aspek keuangan, hasil wawancara menunjukkan bahwa Bakmie Mercu mampu menjual rata-rata sekitar 100 porsi per hari. Dengan asumsi harga jual rata-rata sebesar Rp15.000 per porsi, usaha ini berpotensi memperoleh pendapatan kotor sekitar Rp1.500.000 per hari, di luar pendapatan dari penjualan minuman. Pendapatan tersebut digunakan untuk menutupi berbagai biaya operasional, seperti pembelian bahan baku, biaya gas, listrik, serta kebutuhan operasional lainnya. Meskipun analisis keuangan dalam penelitian ini masih bersifat sederhana dan belum menggunakan perhitungan kelayakan finansial yang kompleks, stabilitas jumlah penjualan harian menunjukkan bahwa usaha Bakmie Mercu memiliki potensi untuk menghasilkan keuntungan. Dengan demikian, dari aspek keuangan, usaha Bakmie Mercu dapat dikatakan layak untuk dijalankan dan dipertahankan.

Berdasarkan pembahasan dari aspek pasar, aspek teknis, dan aspek keuangan, dapat disimpulkan bahwa permasalahan penelitian mengenai kelayakan usaha Bakmie Mercu telah terjawab. Hasil analisis menunjukkan bahwa usaha Bakmie Mercu memenuhi kriteria kelayakan dari ketiga aspek yang dianalisis. Dengan kondisi pasar yang potensial, proses teknis yang mendukung kelancaran operasional, serta pendapatan usaha yang relatif stabil, Bakmie Mercu memiliki prospek yang baik untuk terus beroperasi dan berpeluang untuk dikembangkan di masa yang akan datang.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa usaha Bakmie Mercu merupakan usaha kuliner yang layak untuk

dijalankan dan dipertahankan. Ditinjau dari aspek pasar, usaha ini memiliki lokasi yang strategis, target konsumen yang jelas, serta tingkat permintaan yang stabil dengan dukungan harga yang terjangkau dan menu yang diminati konsumen. Dari aspek teknis, proses produksi yang sederhana, peralatan yang memadai, ketersediaan bahan baku yang mudah diperoleh, serta jam operasional yang konsisten mendukung kelancaran operasional usaha. Sementara itu, dari aspek keuangan, volume penjualan harian yang relatif stabil menunjukkan potensi pendapatan yang mampu menutupi biaya operasional dan memberikan keuntungan bagi pelaku usaha. Dengan terpenuhinya ketiga aspek tersebut, usaha Bakmie Mercu memiliki prospek yang baik untuk terus beroperasi dan berpeluang untuk dikembangkan di masa mendatang.

5. DAFTAR PUSTAKA

- Afifuddin dan Saebani, B.A. (2012). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: Pustaka Setia.
- Assauri, S. (2016). *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: PT RajaGrafindo Persada.
- David, F.R. (2011). *Strategic Management: Concepts and Cases*. 13th ed. New Jersey: Pearson Education.
- Dewi, F. dan Fauziah. (2021). *Analisis Studi Kelayakan Bisnis pada Usaha Kuliner*. *Jurnal Manajemen dan Bisnis*, 8(2), pp. 45–53.
- Gitosudarmo, I. (2014). *Manajemen Operasi*. Yogyakarta: BPFE.
- Heizer, J., Render, B. dan Munson, C. (2017). *Operations Management*. 12th ed. Boston: Pearson Education.
- Kasmir. (2015). *Analisis Laporan Keuangan*. Jakarta: PT RajaGrafindo Persada.
- Kasmir dan Jakfar. (2012). *Studi Kelayakan Bisnis*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Kotler, P. dan Armstrong, G. (2018). *Principles of Marketing*. 17th ed. Harlow: Pearson Education Limited.
- Kotler, P. dan Keller, K.L. (2016). *Marketing Management*. 15th ed. Harlow: Pearson Education Limited.
- Mulyadi. (2016). *Sistem Akuntansi*. Jakarta: Salemba Empat.
- Pamuji. (2020). *Penerapan Analisis Studi Kelayakan Bisnis*. *Jurnal Ekonomi dan Kewirausahaan*, 6(1), pp. 12–20.
- Rangkuti, F. (2013). *Analisis SWOT: Teknik Membedah Kasus Bisnis*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Riyanto, B. (2010). *Dasar-Dasar Pembelanjaan Perusahaan*. Yogyakarta: BPFE.
- Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sukirno, S. (2015). *Pengantar Teori Mikroekonomi*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Sutrisno, E. (2017). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: Kencana.
- Tjiptono, F. (2015). *Strategi Pemasaran*. Yogyakarta: Andi.
- Umar, H. (2013). *Studi Kelayakan Bisnis*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wowor, A. dan Angelia. (2019). *Studi Kelayakan Bisnis Jeonju Cooking Class di Kota*. *Jurnal Pariwisata dan Bisnis*, 4(2), pp. 60–68.
- Yin, R.K. (2018). *Case Study Research and Applications: Design and Methods*. 6th ed. Thousand Oaks: SAGE Publications.
- Yusuf, M. dan Malika. (2020). *Analisis Kinerja Studi Kelayakan Bisnis*. *Jurnal Ekonomi Mikro*, 7(1), pp. 25–33.
- Cahyati, F. dan Ameng. (2021). *Analisis Studi Kelayakan Bisnis pada Usaha Es*. *Jurnal Kewirausahaan*, 5(3), pp. 40–48.

Abadi, A. dan Dzaki. (2020). *Analisis Studi Kelayakan Bisnis Usaha Kedai Es. Jurnal Bisnis dan UMKM*, 6(2), pp. 30–38.