

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Saat ini makanan Jepang semakin digemari oleh berbagai kalangan di Jakarta sehingga semakin banyak restoran yang menyajikan masakan Jepang, baik yang menggunakan sistem *franchise* dari luar negeri maupun yang lokal. Hal ini dapat dilihat dari banyaknya restoran Jepang yang terdapat di Jakarta, baik yang di mal, hotel, maupun yang memiliki gedung sendiri. Beberapa contoh restoran yang menyediakan masakan Jepang di Jakarta adalah Hoka Hoka Bento, Hanamasa, Sushi Tei, Sushi Groove, dan lain-lain.

Pada awalnya, makanan Jepang yang digemari oleh masyarakat Jakarta adalah jenis *bento* seperti yang ditawarkan oleh Hoka Hoka Bento dan *shabu-shabu* serta *yakiniku* seperti yang ditawarkan oleh Hanamasa. Seiring dengan perkembangannya, masakan Jepang yang disukai oleh masyarakat Jakarta mulai mengalami perubahan dimana masyarakat tidak hanya menyukai jenis *bento*, *shabu-shabu* maupun *yakiniku* tetapi mulai menyukai jenis makanan Jepang seperti *sushi* maupun *sashimi*.

Restoran A yang dimiliki oleh PT. X. merupakan restoran yang menawarkan masakan Jepang yang beraneka ragam, mulai dari *sushi* dan *sashimi*, *bento*, *ramen*, dan makanan-makanan khas Jepang lainnya. Saat ini Restoran A telah memiliki beberapa cabang, diantaranya terletak di daerah Kebayoran, Menteng, dan Kelapa Gading. Berdasarkan data penjualan yang didapatkan dari Restoran A, Restoran A cabang Kelapa Gading memiliki nilai penjualan yang relatif lebih rendah bila dibandingkan dengan cabang-cabang lainnya. Hal ini mungkin disebabkan oleh kurang strategisnya letak Restoran A di daerah tersebut, dimana restoran tersebut letaknya agak terpencil dan tidak dapat dijangkau dengan menggunakan kendaraan umum. Selain itu, penyebab lain dari nilai penjualan yang rendah adalah persepsi orang terhadap restoran tersebut dimana orang melihat restoran tersebut merupakan restoran tingkat atas dan memiliki harga yang mahal sehingga hanya orang-orang yang memiliki uang yang berani mengunjungi restoran tersebut.

Walaupun nilai penjualan Restoran A cabang Kelapa Gading relatif rendah bukan berarti bahwa rumah makan seperti Restoran A tidak memiliki pasar di daerah Kelapa Gading. Daerah Kelapa Gading masih dilihat potensial karena di daerah Kelapa Gading terdapat banyak sekolah (BPK Penabur, Al Azhar, Jakarta Taiwan School, North Jakarta International School, dan lain-lain), beberapa universitas (Akademi Sekretaris dan Manajemen Indonesia (ASMI), Institut Bisnis Indonesia (IBII), Universitas Trisakti, dan lain-lain), serta dekat dengan daerah industri seperti Pulo Gadung dan Tanjung Priuk. Daerah Kelapa Gading juga merupakan daerah yang terkenal karena memiliki berbagai macam pilihan tempat makan sehingga membuat orang dari berbagai daerah menuju daerah tersebut.

Menurut hasil penelitian Hariono, dkk. (2008), customer dari Restoran A cabang Kelapa Gading adalah orang-orang dengan segmen umur antara 26 hingga 35 tahun. Mengingat masih adanya potensi dari para pelajar, khususnya pelajar SMU dan mahasiswa yang terletak di daerah sekitar Kelapa Gading, serta pekerja dengan segmen umur 26-35 tahun maka pihak Restoran A berniat untuk melakukan pengembangan dengan menetapkan orang umur 15-35 tahun sebagai target market. Untuk dapat menjangkau segmen pelajar SMU serta mahasiswa maka Restoran A harus membuat restoran Jepang dengan konsep yang baru yang berfokus pada kalangan anak muda dengan kisaran umur 15-35 tahun.

1.2. Rumusan Masalah

Dari latar belakang yang telah diutarakan maka perumusan masalah yang akan dibahas adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana perencanaan bisnis yang akan dilakukan?
2. Konsep baru seperti apa yang cocok untuk pengembangan Restoran A?
3. Bagaimana keputusan kelayakan usaha baru yang didasarkan pada perhitungan kelayakan keuangan?

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk membuat perencanaan bisnis yang didukung dengan analisis kelayakan pada bidang pemasaran serta keuangan,

menentukan strategi yang sesuai dengan target market, serta menjadi acuan bagi Restoran A untuk melakukan pengembangan bisnis.

1.4. Metodologi Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini meliputi metode pengumpulan data dan metode analisis. Adapun data yang harus dikumpulkan adalah data historis Restoran A, data dari hasil penelitian lapangan, dan studi pustaka. Berdasarkan data-data yang telah dikumpulkan, akan dilakukan analisis terhadap kelayakan usaha yang akan dibentuk dengan menggunakan metode Net Present Value (NPV), Internal Rate of Return (IRR), Profitability Index (PI), dan Discounted Payback Period (DPP), serta melakukan analisis simulasi Monte Carlo.

1.5. Pembatasan Masalah

Untuk menghindari pembahasan yang terlalu luas, serta untuk menjaga supaya tidak menyimpang dari tujuan penelitian yang telah ditetapkan, maka dilakukan beberapa batasan. Adapun batasan-batasan yang digunakan adalah:

1. Penelitian dilakukan di Jakarta dengan daerah Kelapa Gading yang menjadi fokus.
2. Penelitian difokuskan pada restoran Jepang yang memiliki menu utama sushi.
3. Data yang digunakan adalah data historis yang didapatkan dari Restoran A dan hasil survey yang telah dilakukan sebelumnya serta hasil wawancara yang dilakukan pada target market di daerah Kelapa Gading.

1.6. Kerangka Penulisan

Hasil dari penelitian ini akan disajikan ke dalam lima (5) bab yang saling terkait satu sama lain. Dalam bagian ini, akan diterangkan secara singkat isi dari masing-masing bab. Adapun isi dari masing-masing bab adalah sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Pada Bab Pendahuluan ini, penulis akan mengemukakan mengenai latar belakang permasalahan, rumusan permasalahan,

pembatasan masalah, dan kerangka penulisan yang akan digunakan dalam penulisan Tugas Akhir ini.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini berisikan teori-teori (tinjauan pustaka) dan referensi yang digunakan sebagai landasan pendukung untuk melakukan penelitian dan pemecahan dari permasalahan yang akan dibahas.

BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

Bab ini akan menjelaskan bagaimana gambaran umum perusahaan, meliputi data umum perusahaan dan struktur organisasi perusahaan.

BAB IV ANALISIS DAN PEMBAHASAN

Dalam bab ini, penulis akan melakukan pembahasan tentang analisis data dari data-data yang telah dikumpulkan yang meliputi analisis pasar serta analisis keuangan

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Bab ini merupakan bab penutup yang berisikan kesimpulan dari penulis dengan tujuan penelitian yang sudah ditetapkan sebelumnya serta saran mengenai kelayakan dari pengembangan usaha yang akan dilakukan oleh Restoran A.