

STUDI KELAYAKAN BISNIS RESTAURAN DESSERT**Aditya Mahardika**

Universitas Kristen Maranatha Bandung

ARTICLE INFO

Keywords: *Business Feasibility Study, Internal Aspects, Business Expansion*

Kata Kunci: *Studi Kelayakan Bisnis, Aspek Internal, Ekspansi Bisnis*

Corresponding author:

Aditya Mahardika
dikk.dika@gmail.com

Abstract: Dessert Restaurant is a company engaged in the food industry, which is located in Semarang, Central Java. The dessert company is also a fairly new company because the food produced is a kind of wet cake but many people like it. The purpose of this research is to examine the condition of an internal and external aspect of a dessert restaurant to carry out business expansion which includes social, economic, legal, operational, management, and then analyze the existing business environment in this company. The method used in this research is descriptive method. The technique used in collecting data is the method of observation and financial research to the company. The results obtained from this study are knowing that the company is feasible to do business which can be seen from the financial aspect with various suggestions in order to know the initial expansion will plan to do the business.

Abstrak: Restoran Dessert ialah sebuah perusahaan yang bergerak dalam bidang industri makanan, yang berada di lokasi Semarang, Jawa Tengah. Perusahaan dessert juga termasuk perusahaan yang cukup baru dikarenakan makanan yang diproduksi sejenis kueh basah akan tetapi banyak yang menyukainya. Tujuan dengan adanya penelitian ini ialah untuk meneliti suatu keadaan aspek internal serta eksternal restoran dessert untuk melaksanakan ekspansi bisnis yang meliputi sosial, ekonomi, hukum, operasional, manajemen serta pemasaran lingkungan industri kemudian menganalisis akan kelayakan bisnis yang ada pada perusahaan ini. Metode yang digunakan dalam penelitian ini ialah metode deskriptif. Teknik yang digunakan dalam mengumpulkan data ialah dengan metode Observasi serta penelitian financial kepada pihak perusahaan. Hasil yang diperoleh dari penelitian ini ialah mengetahui bahwa perusahaan telah layak untuk melakukan ekspansi bisnis yang bisa dilihat dari aspek keuangan dengan berbagai saran supaya mengetahui perihal akan sebuah perencanaan melakukan ekspansi bisnis tersebut.

PENDAHULUAN

Restoran ialah suatu saha yang bergerak di bidang jasa. Kepuasan para pelanggan juga sebagai sebuah kepentingan yang diperoleh para konsumen serta pengusaha restoran. Usaha restoran merupakan bidang usaha yang memiliki kemampuan untuk bertahan bahkan bisa berkembang hingga ke lokasi ekonomi Indonesia yang tidak menentu. Akan tetapi ada sebagian

orang yang mendirikan sebuah restoran memiliki alasan bahwa setiap orang memiliki kebutuhan akan makan (Nurmalina, R., Sarianti, T., & Karyadi, A., 2018).

Namun seiring dengan berjalannya waktu bisnis restoran semakin ketat juga dalam persaingan yang ada serta memiliki daya tarik minat pembeli yang unik dari konsumen diantaranya dengan mengadakannya sebuah promo yang menarik dan bagus. Memberikan fasilitas yang terbaik melainkan tidak hanya tertuju pada makanan saja namun ruangan yang ditawarkan oleh pihak restoran.

Adanya banyak persaingan industry yang sudah kita ketahui bahwa untuk saat ini akan semakin ketat. Khususnya pada tingkat persaingan industry di bidang makanan. Jal ini juga bisa ditandai dengan adanya semakin banyak produsen atau pengusaha yang bergerak di bidang industry makanan, terutama di Indonesia. Negara Indonesia termasuk kedalam pasar potensial untuk industry makanan. Dikarenakan banyaknya penduduk yang membutuhkan makanan berat atau makanan ringan (Ichsan, R. N., SE, M., Lukman Nasution, S. E. I., & Sarman Sinaga, S. E., 2019).

Bisnis merupakan usaha yang berbentuk komersial dilakukan oleh manusia dalam dunia perdagangan barang dan jasa. Sedangkan definisi studi kelayakan bisnis ialah sebuah kajian mengenai pantas tidaknya sebuah pendirian usaha.

Zaman yang saat ini mengalami banyak kemajuan dan banyak perubahan maka lapangan pekerjaan semakin sempit atau sulit sekali untuk memperoleh pekerjaan yang layak. Hal ini dikarenakan adanya semakin banyak jumlah penduduk serta adanya peningkatan pengangguran yang cukup tinggi (Kasmir, S. E., 2015).

Tuntutan kita saat ini ialah berfikir lebih kritis dan berfikir maju untuk menjadi lebih efektif dan mandiri dalam pengendalian perusahaan. Misalnya di zaman yang serba instan ini untuk mendirikan sebuah perusahaan dessert untuk menjajakan berbagai jenis makanan terbaru.

Studi ini bertujuan untuk menganalisis secara rinci dan detail semua aspek yang mengetahui semua untuk mencari tahu akan sebuah kelayakan serta manfaat bagi masyarakat sekitarnya dalam suatu penelitian restoran dessert untuk mengetahui apakah restoran ini termasuk investasi yang menguntungkan atau tidak (Kristian, W., & Indrawan, F., 2019).

Untuk melakukan suatu kegiatan bisnis dalam menjalankan investasi. Ada penyerahan modal baik yang berasal dari dalam maupun dari luar. Dalam menjalankan wirausaha harus berhati-hati supaya investasi yang sudah ditanamkan agar bisa dikembalikan dengan optimal. Hal ini membutuhkan sebuah kecermatan dalam alokasi dana serta membutuhkan perhitungan yang matang untuk menilai kelayakan suatu bisnis. Oleh sebab itu, dibutuhkan adanya studi kelayakan bisnis dalam menjalankan suatu investasi (Firdaus, A. F., 2017).

Studi kelayakan bisnis juga bisa dikatakan sebagai penilaian dalam penelitian mengenai bisa tidaknya suatu proyek (investasi baru) yang akan dilaksanakan karena berhasil. Strudi kelayakan bisnis juga pada umumnya bisa dikaji ulang dengan kelayakan bisnis baru. Namun, tidak akan menutup kemungkinan organisasi yang memiliki keinginan untuk mengerjakan suatu pengembangan usaha untuk memerlukan studi kelayakan bisnis. Oleh sebab itu, penulisan dalam penelitian ini restoran dessert orang Indonesia sebagai salah satu restoran yang mengedepankan sisi ke Indonesia pelanggannya untuk berusaha mencoba untuk memulai bersaing dengan pesaing industry makanan yang lainnya.

Studi kelayakan bisnis juga memiliki banyak manfaat diantaranya yaitu untuk mengetahui bagaimana tingkat keuntungan perusahaan yang sedang diteliti apakah layak atau tidak untuk mendapatkan sebuah keuntungan yang menjanjikan atau tidak serta mengalami kerugian yang sangat serius.

Berdasarkan latar belakang yang sudah dikemukakan di atas, rumusan masalah dalam penelitian ini apakah ekspansi bisnis restoran dessert orang Indonesia perlu dilakukan atau tidak, yang terdiri dari: Apakah rencana ekspansi bisnis didukung oleh kelayakan Aspek Pasar dan Pemasaran AMDAL, MSDM, Hukum, Lingkungan Industri, dan Operasional. Apakah sebuah rencana ekspansi bisnis kemudian di dukung oleh Kelayakan Aspek Keuangan.

Hasil yang diperoleh dari penelitian ini bisa dijadikan suatu pedoman terhadap masalah-masalah yang sudah terjadi untuk meningkatkan bisnis dengan cara mempromosikan usaha yang telah ada.

TINJAUAN PUSTAKA

Analisis Persaingan

Membuka restoran membutuhkan banyak waktu dan tenaga untuk menjadi sukses. Salah satu hal terpenting yang harus diketahui saat menilai target pasar sebuah restoran adalah siapa kompetitornya. Persaingan dapat berkisar dari rantai makanan cepat saji hingga restoran duduk kelas atas. Banyak orang terkadang terburu-buru atau terlalu lelah untuk memasak untuk keluarga setelah bekerja, yang mendorong mereka untuk makan di luar. Orang-orang ini kemudian harus memutuskan apakah mereka ingin makanan cepat saji yang murah atau pergi ke restoran untuk mendapatkan layanan. Oleh karena itu, sangat penting bagi pemilik restoran untuk mengetahui siapa target pasarnya. Restoran cepat saji menargetkan orang-orang yang terburu-buru dan menginginkan makanan yang murah, sementara restoran duduk menargetkan orang-orang yang ada di sana untuk meluangkan waktu dan diberikan layanan yang baik (Faisal, S. S., 2020).

Saat menilai persaingan, Laurencia, C. (2021) menemukan bahwa penting untuk mengetahui teknologi dan layanan yang dimiliki persaingan sehingga perusahaan dapat mengikutinya. Laurencia, C. (2021) juga melanjutkan dengan mengatakan bahwa perusahaan harus mempertimbangkan pendekatan untuk menghindari menarik persaingan ke pasar baru. Itulah mengapa memiliki karyawan yang dapat dipercaya dengan rahasia perusahaan sangatlah penting.

Analisis Potensi Keuntungan

Ada banyak hal yang perlu diperhatikan saat memproyeksikan potensi pendapatan perusahaan. Lokasi sebuah restoran dapat memiliki pengaruh yang besar pada jumlah pendapatan yang diperoleh sebuah restoran, oleh karena itu penting untuk menemukan lokasi yang baik untuk sebuah restoran (Iskandar, W., Yuniar, Y., & Saleh, A., 2015). Semakin baik lokasinya, semakin banyak orang yang mengetahuinya dan ingin singgah. Memiliki restoran di tempat dengan lalu lintas pejalan kaki yang padat dapat bermanfaat bagi keberhasilan restoran tersebut karena orang-orang yang berjalan di jalan dapat melihat restoran tersebut dan memutuskan untuk berhenti masuk dan makan. Untuk melihat berapa banyak uang yang dapat dihasilkan, bisnis harus mengembangkan proyeksi laporan keuangan sehingga mereka dapat melihat berapa biaya bisnis untuk menjalankan restoran (Herdi, B. P., 2015).

Selain memproyeksikan pendapatan dan pengeluaran, ada banyak hal lain yang harus dipertimbangkan oleh pemilik restoran ketika mencoba mencari tahu apakah restoran tersebut akan menguntungkan. Claudia, S. (2021). menemukan bahwa sebuah restoran memiliki peluang lebih besar untuk memperoleh keuntungan jika memiliki menu yang kreatif. Ini sangat penting untuk restoran tempat duduk karena calon pelanggan dapat memesan makanan dari tempat terkenal seperti Domino's Pizza atau McDonalds. Kunci suksesnya adalah menawarkan berbagai jenis makanan yang unik untuk restoran tertentu. Hal lain yang secara tidak langsung

mempengaruhi potensi pendapatan restoran adalah hubungan antara karyawan dengan manajernya (Ruddin, S., 2020)

Studi mereka menemukan bahwa kepercayaan antara manajemen dan karyawan dapat memengaruhi restoran secara finansial karena karyawan bersedia bekerja lebih keras untuk manajer yang dapat mereka percayai. Keuntungan sebuah restoran juga dapat dipengaruhi oleh pengendalian inventaris. Archibald, Betts, Johnston dan Thomas (2002) menyatakan bahwa agar bisnis baru dapat bertahan, harus konservatif dengan inventaris mereka. Hal ini sangat penting pada restoran karena ada banyak jenis makanan dan bahan yang bisa rusak jika tidak digunakan dalam waktu singkat, yang menyebabkan restoran merugi karena harus membuang inventarisnya.

Harga item pada menu juga sangat penting menurut (Indhani, A. D., 2017). Dia menemukan jika harga makanan terlalu tinggi maka pelanggan akan merasa diperlakukan tidak adil, yang akan membuat mereka tidak kembali ke restoran. Penting bagi restoran untuk memiliki pelanggan yang konsisten karena mereka akan membantu membawa bisnis baru dengan memberi tahu orang lain betapa bagusnya restoran tersebut.

Aspek-Aspek Studi Kelayakan Bisnis

Desain tentang sudut pandang studi kelayakan bisnis ialah salah satu faktor yang mendukung dalam sebuah penelitian restoran ini. Hal ini dikarenakan bagian-bagian desain restoran ini kita juga bisa berbagi tugas serta tanggung jawab untuk masing-masing pekerja untuk kita bisa mempersiapkan sebuah cara-cara dalam pelayanan yang baik serta memuaskan untuk para pelanggan (Angel, A., 2020).

METODE PENELITIAN

Penetapan Kriteria Penelitian

Kriteria optimasi bisa digunakan untuk menganalisis sebuah kelayakan ekspansi bisnis restaurant dessert ini dengan menguji suatu kelayakan kriteria dari berbagai aspek dengan uraian kriterianya sebagai berikut:

Tabel 1. Kriteria Penelitian

Kelayakan Bisnis	Kriteria
Aspek pasar dan Pemasaran	Ada potensi di pasar mengenai produk yang ditawarkan serta pembagian pasar dalam sebuah persaingan industri. Kriteria yang ada dalam aspek pasar serta pemasaran diantara lain: Bentuk pasar Proyeksi penjualan Marketing mix Analisis segmentasi, posisi pasar dan target
Aspek Manajemen serta Sumber Daya Manusia	Suatu bisnis dapat berhasil apabila dijalankan oleh orang-orang yang terpecaja dan profesional, sehingga struktur organisasi dipilih sesuai dengan bentuk dan tujuannya. Kriteria yang dibahas meliputi : Bagan organisasi Jumlah dan kriteria tenaga kerja Kegiatan penerimaan tenaga kerja

Aspek Hukum	Usaha dapat dinyatakan legal jika telah mendapat izin usaha dari pemerintah daerah setempat melalui instansi/lembaga/departemen/dinas terkait. Kriteria yang dibahas: Tanda daftar Kewajiban hukum Izin usaha
Aspek AMDAL	Usaha yang telah atau sebelum dijalankan sangat perlu melakukan studi tentang dampak lingkungan yang bakal timbul, baik dampak sekarang maupun mendatang. Kriteria yang akan dibahas Evaluasi dampak ekonomi Evaluasi dampak sosial
Aspek Lingkungan Industri	- 5 kekuatan Porter
Aspek Keuangan	Investasi yang ditanamkan dalam suatu bisnis tentunya diharapkan akan menjadi menguntungkan, kriteria yang dibahas meliputi : Arus kas dari proyeksi penjualan Arus kas dari proyeksi investasi Arus kas dari biaya operasional Arus kas dari profit perusahaan Internal Rate of Return Net Present Value Payback Period Profitability Index BEP

HASIL DAN PEMBAHASAN

Resep Pembuatan Dessert

Bahan:

1. Oreo secukupnya Margarin secukupnya
2. 150 gr heavy cream
3. 150 gr susu cair
4. 1 saset bubuk agar-agar
5. Cokelat batang secukupnya
6. 1/2 sdm tepung maizena Ekstrak vanili secukupnya

Cara membuatnya

1. Hancurkan Oreo, tambahkan margarin cair dan aduk hingga tercampur rata. Masukkan di dalam kotak. Sisihkan.

2. Masak susu cair, heavy cream, tepung maizena, bubuk agar-agar, dan ekstrak vanili hingga mengental. Tuang ke atas Oreo dan taruh di dalam kulkas hingga padat.
3. Selagi menunggu, bikin coklat cair. Lelehkan coklat batang, campur dengan krim dan margarin cair. Tuangkan coklat cair di atas Oreo dan krim. Beri topping Oreo.

Analisis Break Event Point (Titik Impas)

Dalam Analisa *Break Event Point* (titik impas), mempunyai sebuah tujuan untuk mengetahui periode dimana suatu perusahaan tidak akan mengalami sebuah kerugian ataupun memperoleh laba. Di dalam Analisa *Break Event Point* (titik impas) yang ada pada Restoran Dessert mempunyai tujuan untuk mengetahui berapakah jumlah produk makanan yang akan diproduksi atau pun dijual oleh Restoran Dessert, serta mengetahui berapakah tingkat pendapatan yang diperolehnya dimana perusahaan tidak mengalami untung ataupun rugi. Metode perhitungan yang akan digunakan adalah metode *Break Event Point* (titik impas) untuk *Multiple Product*. Berikut perhitungan *Break Event Point* (titik impas) :

Diketahui bahwa :

Fix Cost = Rp 50.000.000

Weighted Average Contribution (unit) = Rp 50.000

Weighted Average Contribution Ratio = 0,66

$$\begin{aligned}
 &\text{Produk Makanan} \\
 \text{BEP In Unit} &= \frac{\text{FC}}{\text{WAC per Unit}} \\
 &= \frac{50.000.000}{50.000} \\
 &= 1.000 \text{ Porsi}
 \end{aligned}$$

Artinya bahwa, agar Restoran Dessert mengalami Break Event Point (titik impas), maka Restoran Dessert harus mampu menjual hingga mencapai target produksi penjualan makanan mereka sebanyak 1.000 porsi dalam waktu sebulan. Memiliki arti bahwa Restoran dessert harus mampu menjual makanan sebanyak ± 250 porsi makanan dalam waktu 1 minggu, dan sebanyak ± 38 porsi dalam 1 hari.

Atau dengan kata lain penjualan produk makanan di Restoran Dessert secara terperinci adalah :

Tabel 2. Penjualan Nama Produk Dessert

No	Nama Produk
1	Dadar Gulung
2	American Pie
3	Baklava
4	Gelato
5	Picarones
6	Syrniki
7	Tarta de Santiago
8	Mochi
9	Banoffe
10	Waffle

Sedangkan perhitungan besarnya pendapatan Restoran Dessert agar mengalami titik impas adalah sebagai berikut :

$$\begin{aligned}
 \text{BEP In Sales} &= \frac{\text{FC}}{\text{WAC Ratio}} \\
 &= \frac{50.000.000,00}{0,6600} \\
 &= \text{Rp } 75.757.576
 \end{aligned}$$

Dari pengolahan data diatas ditarik kesimpulan bahwa, penjualan dari ke-10 jenis menu makanan di Restoran Dessert adalah sebesar Rp 75. 757. 576 .

Maka dari semua pengolahan data diatas dari semua angka-angka yang telah terhitung, merupakan suatu target penjualan yang harus dicapai oleh Restoran Waroeng Orang Indonesia agar mencapai titik impas di dalam Analisis Kelayakan Bisnis.

Net Present Value

Net Present Value adalah selisih diantara *Present Value* dari investasi dengan nilai sekarang dari penerimaan-penerimaan kas bersih (aliran kas operasional maupun aliran kas terminal) di masa yang akan datang. Selanjutnya, penghitungan menggunakan rumus *Net Present Value* (arus kas bersih), ditemukan nilai *Net Present Value* sebesar 103.375.123. Dikarenakan nilai *Net Present Value* $103.375.123 > 1$, maka bisnis Restoran yang telah dijalankan oleh Restoran Dessert telah layak berdasarkan penghitungan *Net Present Value*.

Internal Rate of Returns

Metode *Internal Rate of Returns* digunakan untuk mencari tingkat bunga yang menyamakan nilai sekarang dari arus kas yang diharapkan di masa datang, atau penerimaan kas dengan mengeluarkan investasi awal. Kriteria yang layak dari *Internal Rate of Returns* yaitu sebesar 19.54% (7.28% tingkat inflasi dan 12.26% tingkat suku bunga). Hasil penghitungan *Internal Rate of Returns* dari arus kas bersih di atas, ditemukan nilai *Internal Rate of Returns* sebesar 21%. Maka $21\% > 19.54\%$ sehingga perhitungan dapat dinyatakan layak sesuai kriteria kelayakan bisnis.

Profitability Index

Penggunaan metode *profitability index* (PI) adalah dengan menghitung melalui perbandingan antara nilai sekarang (present value) dengan rencana penerimaan- penerimaan kas bersih dari investasi yang telah dilaksanakan.

Payback Period

Penggunaan metode Payback Period (PP) ialah dengan menghitung biaya investasi awal ditambah dengan kas bersih tahun n hingga mencapai titik 0.

Restoran Waroeng Orang Indonesia mengalami Payback Period selama 4 tahun 1 bulan < 5 tahun. Berdasarkan perhitungan Payback Period Restoran Waroeng Orang Indonesia telah Layak.

Tabel 3. Payback Period

Jenis Aspek	Studi Kelayakan
Aspek Pasar dan Pemasaran	Layak
Aspek AMDAL	Layak
Aspek Hukum (Legalitas)	Tidak Layak
Aspek MSDM	Layak
Aspek Lingkungan Industri	Layak
Aspek Keuangan	Layak

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dari berbagai aspek yang telah diperoleh, maka dapat disimpulkan menjadi beberapa kesimpulan yaitu :

1. Aspek Pasar terdapat pasar potensial yang terus tumbuh setiap tahunnya sehingga terdapat peluang bagi Restoran Dessert dalam memperoleh pangsa pasar, penetapan harga yang bersaing, lokasi yang strategis dan promosi yang dapat menarik minat

- pembeli.
2. Aspek Manajemen dan SDM, terdapat sistem pengorganisasian yang jelas bagi tenaga kerja. Bahwa dari Aspek Manajemen dan SDM ini telah Layak, karena pembagian penempatan tugas dan wewenang serta tanggung jawab pekerja telah sesuai dengan bidang dan keahlian masing-masing. Aspek Hukum, belum semua persyaratan perizinan terpenuhi oleh Restoran Dessert, karena sedang dalam proses pengadaaan izin-izin usaha. Aspek AMDAL, kebutuhan tenaga kerja ini akan diambil dari tenaga kerja lokal. Serta pajak yang dikenakan pada Restoran Dessert diharapkan dapat meningkatkan pendapatan daerah. Aspek Lingkungan Industri, Restoran Dessert berpeluang mendapat pangsa pasar daengan kekuatan tawar menawar yang cukup kuat antar pemasok dan konsumen.
 3. Aspek keuangan, kebutuhan investasi yang dibutuhkan dalam ekspansi bisnis yang akan dilakukan oleh Restoran Dessert sebesar Rp 250,000,000 dan semua berasal dari modal sendiri. Untuk menilai analisis kelayakan bisnis, Restoran Dessert menggunakan Skenario Pesimis. Pada tingkat bunga sebesar 15%, Pajak 25%, dan menghasilkan NPV dari scenario pesimis adalah sebesar Rp 500.000.000 artinya perusahaan ini telah layak secara keuangan dengan menggunakan skenario pesimis. Pada hasil penelitian investasi dengan skenario pesimis didapatkan *PI* sebesar 6.93, *IRR* sebesar 43% dan *Payback Period* menunjukkan hasil 3 tahun 7 bulan. Hal-hal khusus yang menambah kelayakan bisnis akan diuraikan di saran.

SARAN

Ada beberapa saran untuk memperbaiki peneliti selanjutnya diantara lain:

Kelayakan ini, sebagai berikut :

1. Penyelesaian berbagai perizinan usahan harus segera dilakukan pemrosesan, supaya tidak akan terjadi apa-apa atau sesuatu hal tidak diinginkan yang menyangkut masalah Hukum.
2. Perusahaan harus bisa dilakukan secara terus menerus dengan banyak inovasi yang terikat untuk memungkinkan adanya pengaruh terhadap volume penjualan kedepannya serta adanya penambahan jumlah SDM serta pengembangannya.

DAFTAR PUSTAKA

- Angel, A. (2020). *Studi kelayakan bisnis Munch'Em Cafe Medan Barat* (Doctoral dissertation, Universitas Pelita Harapan).
- Chairani, P., Lie, D., Harahap, K., & Simatupang, S. (2019). Analisis Kelayakan Bisnis pada Ab Brotherhood Cafe di Serbalawan Kecamatan Dolok Batu Nanggar Kabupaten Simalungun. *Maker: Jurnal Manajemen*, 5(2), 61-71.
- Claudia, S. (2021). *Business Feasibility Study of Karnaval-Carnival Themed Restaurant at Tangerang Selatan* (Doctoral dissertation, Universitas Pelita Harapan).
- Faisal, S. S. (2020). Studi Kelayakan Bisnis Pengembangan Café Cozy Shisha Di Depok Jawa Barat. *Jurnal Ilmu Administrasi Publik dan Bisnis*, 1(2), 39-49.

- Firdaus, A. F. (2017). *Studi Kelayakan Bisnis Pada Cafe Kandang Ayam Cabang Kebon Jati Bandung* (Doctoral dissertation, Universitas Pendidikan Indonesia).
- Herdi, B. P. (2015). *Proposal Studi Kelayakan Bisnis The Herdi's Patisserie di Grand Indonesia Shopping Town Jakarta Pusat* (Doctoral dissertation, Universitas Pelita Harapan).
- Ichsan, R. N., SE, M., Lukman Nasution, S. E. I., & Sarman Sinaga, S. E. (2019). *Studi kelayakan bisnis= Business feasibility study*. CV. Sentosa Deli Mandiri.
- Indhani, A. D. (2017). *STUDI KELAYAKAN BISNIS PADA CAFÉ JIFAST DURIAN BANDUNG* (Doctoral dissertation, Universitas Pendidikan Indonesia).
- Iskandar, W., Yuniar, Y., & Saleh, A. (2015). Analisis Kelayakan Usaha Steak Cafe Di Kota Pekanbaru. *REKA INTEGRASIA*, 3(1).
- Kasmir, S. E. (2015). *Studi Kelayakan Bisnis: Edisi Revisi*. Prenada Media.
- Kristian, W., & Indrawan, F. (2019). Studi kelayakan bisnis dalam rangka pendirian XX Cafe. *Jurnal Akuntansi*, 11(2), 379-400.
- Laurencia, C. (2021). *Studi Kelayakan Bisnis Vivarium Garden Cafe di Jakarta Selatan* (Doctoral dissertation, Universitas Pelita Harapan).
- Mojambo, G. A., Tulung, J. E., & Saerang, R. T. (2020). The Influence of Top Management Team (TMT) Characteristics Toward Indonesian Banks Financial Performance During the Digital Era (2014-2018). *JMBI UNSRAT (Jurnal Ilmiah Manajemen Bisnis dan Inovasi Universitas Sam Ratulangi)*, 7(1). 1-25
- Nurmalina, R., Sarianti, T., & Karyadi, A. (2018). *Studi Kelayakan Bisnis*. PT Penerbit IPB Press.
- Putra, A. S. S. (2019). *Studi Kelayakan Pendirian Cafe Sjatopark di Surabaya Barat*.
- Putri, N. A., Saidah, Z., Supyandi, D., & Trimo, L. (2020). Analisis kelayakan bisnis kedai kopi (Studi Kasus Pada Agrowisata N8 Malabar, Pangalengan, Kabupaten Bandung). *Journal of Food System & Agribusiness*, 3(2), 89-100.
- Ruddin, S. (2020). Kelayakan Bisnis Café “Kopdar” di Tangerang Selatan Dari Aspek Kriteria Penilaian Investasi. *Jurnal Mandiri: Ilmu Pengetahuan, Seni, Dan Teknologi*, 4(1), 105-113.
- Sari, I. R. (2020). *EVALUASI KELAYAKAN IMPLEMENTASI BISNIS PADA USAHA CAFE BUKIT DELIGHT* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Malang).
- Sondakh, J. J., Tulung, J. E., & Karamoy, H. (2021). The effect of third-party funds, credit risk, market risk, and operational risk on profitability in banking. *Journal of Governance & Regulation*, 10(2), 179–185. <https://doi.org/10.22495/jgrv10i2art15>
- Wijaya, N. E. (2021). *Studi kelayakan bisnis sucré: drive-thru dessert house & baking studio di Gading Serpong* (Doctoral dissertation, Universitas Pelita Harapan).