Sanjana
Jurnal Perbankan Syariah dan Ekonomi Syariah
e-ISSN : 2723-5289
Vol. 6 No. 2, (November: 2024)

Analisis Kelayakan Bisnis Catering Nutriplates Ditinjau Dari Aspek Teknis

Salma Nadia Salsabilla[a], Luluk Latifah[b]

[a] Universitas Muhammadiyah Surabaya Institusi Penulis Pertama, Jl. Raya Sutorejo No.59 Surabaya, 60113, salma.nadia.salsabilla-2021@fai.um-surabaya.ac.id
[b] Universitas Muhammadiyah Surabaya Institusi Penulis Pertama, Jl. Raya Sutorejo No.59 Surabaya, 60113, luluklatifah@um-surabaya.ac.id

Abstrak

Analisis kelayakan dalam sebuah usaha sangat penting dalam menjalankan usaha. Terdapat beberapa aspek dalam analisis kelayakan bisnis, salah satunya aspek Teknik. Tujuan penelitian ini untuk mengidentifikasi kelayakan bisnis pada salah satu aspek teknis yang perlu untuk diperhatikan seperti Lokasi usaha, tata letak dan kapasitas produksi, teknologi dan peralatam, system pengolahan, Sumber Daya Manusia (SDM), hingga penyimpanan dan distribusi. Penelitian ini menggunakan metode studi kasus yang digunakan yakni dengan NutriPlates Catering yang merupakan UMKM dibidang catering. Hasil penelitian menunjukkan bahwa teknis yang dilakukan NutriPlates Catering yang telah dilakukan mencakup dari segi Lokasi usaha, Sumber Daya Manusia (SDM), teknologi, peralatan dan pengolahan hingga distribusi.

Kata Kunci: Aspek Teknis, Kelayakan Bisnis, Nutriplates Catering.

PENDAHULUAN

Analisis studi kelayakan bisnis merupakan langkah penting untuk menentukan apakah suatu usaha layak dijalankan, termasuk dalam industri katering seperti *Catering Nutriplates*. Dalam konteks ini, aspek teknis menjadi salah satu faktor yang krusial, karena berperan langsung dalam operasional dan efisiensi bisnis(Hasan et al., 2022). *Catering Nutriplates*, yang berfokus pada penyediaan makanan sehat dan bergizi, perlu meninjau berbagai elemen teknis seperti lokasi usaha, tata letak dapur, peralatan, dan sistem pengolahan makanan. Lokasi yang strategis dapat mempengaruhi kelancaran distribusi dan keterjangkauan konsumen, sementara tata letak dan desain dapur yang efisien dapat meningkatkan produktivitas dan kualitas pelayanan(Satriana et al., 2020).

Selain itu, pemilihan teknologi dan peralatan yang tepat sangat penting untuk mendukung proses produksi yang higienis dan efektif, terutama dalam menjaga standar kebersihan dan keamanan pangan(Wibowo, 2019). Sistem penyimpanan bahan baku dan distribusi makanan juga harus dirancang secara optimal agar dapat mempertahankan kualitas makanan hingga sampai ke tangan konsumen(Leonandri, 2023). Studi kelayakan bisnis dalam aspek teknis ini juga mencakup pemahaman tentang kebutuhan

sumber daya manusia yang berkualitas, termasuk pelatihan yang memadai agar tim operasional mampu menjalankan proses produksi dengan baik(Satriana et al., 2020). Oleh karena itu, analisis mendalam terhadap faktor-faktor teknis sangat diperlukan untuk memastikan *Catering Nutriplates* dapat bersaing dan tumbuh secara berkelanjutan di industri katering yang kompetitif.

KAJIAN TEORI

Definisi Analisis Kelayakan Bisnis

Analisis kelayakan bisnis adalah proses evaluasi yang dilakukan untuk menilai apakah suatu usaha atau proyek bisnis layak dijalankan atau tidak(Nilda Tri Putri, 2022). Analisis kelayakan bisnis mencakup berbagai aspek penting yang harus dipertimbangkan, seperti aspek pasar, teknis, finansial, hukum, dan manajemen. Setiap aspek memberikan informasi yang spesifik dan mendalam tentang kondisi bisnis sehingga pemilik usaha memiliki gambaran yang lebih jelas mengenai peluang dan tantangan yang akan dihadapi(Apriliana & Saputri, 2023).

Aspek pasar dalam analisis kelayakan bisnis, misalnya menilai potensi pasar, target konsumen, serta tingkat persaingan dalam industri terkait(Nurmita Sari, 2021). Analisis pasar ini akan membantu memahami apakah produk atau layanan yang ditawarkan memiliki permintaan yang cukup di pasar atau tidak. Selanjutnya aspek teknis meliputi kelayakan operasional yang mencakup lokasi, proses produksi, hingga sumber daya yang dibutuhkan. Ini mencakup pemilihan teknologi, sumber daya manusia, dan fasilitas yang dibutuhkan untuk menjalankan bisnis dengan efisien dan efektif. Aspek teknis penting agar pelaku usaha dapat menjalankan bisnisnya dengan baik dan memenuhi kebutuhan konsumen secara tepat waktu(Aditama & Anggoro, 2023).

Di sisi lain, aspek tekanan finansial pada analisis biaya, pendapatan, serta proyeksi keuntungan. Melalui analisis finansial, pelaku usaha dapat mengetahui berapa besar modal yang dibutuhkan, sumber pendanaan, serta perkiraan waktu balik modal (payback period). Analisis ini memberikan gambaran apakah bisnis memiliki potensi profitabilitas yang cukup tinggi untuk menutupi biaya awal dan operasionalnya(Faradiba & Musmulyadi, 2020). Selain itu, aspek hukum

memastikan bahwa bisnis dapat berjalan sesuai dengan peraturan-peraturan yang berlaku sehingga menghindari potensi masalah hukum di masa depan(Umar, 2000).

Konsep Analisis Teknis dalam Kelayakan Bisnis

Analisis teknis dalam studi kelayakan bisnis fokus pada penilaian operasional dan teknis suatu usaha untuk menentukan apakah bisnis tersebut layak dijalankan dari segi efisiensi produksi, penggunaan teknologi, serta pengelolaan lokasi dan peralatan(Adnyana, 2020). Tujuan dari analisis ini adalah memastikan bahwa proses produksi dapat berjalan lancar dengan biaya yang terkendali dan kualitas yang konsisten. Salah satu elemen penting adalah manajemen proses produksi, yang mencakup perencanaan, pengendalian, dan optimalisasi setiap tahap produksi untuk memastikan efisiensi dan kualitas produk(Umar, 2000). Dalam konteks bisnis katering, misalnya, setiap tahapan mulai dari pemilihan bahan baku hingga pengemasan akhir harus diatur secara cermat agar produk yang dihasilkan memenuhi standar kesehatan dan kepuasan pelanggan.

Pemilihan lokasi usaha juga menjadi faktor penting dalam aspek teknis, karena lokasi yang strategis dapat mempengaruhi kemudahan akses bahan baku, distribusi produk, serta kedekatan dengan pasar sasaran(Rahmadani et al., 2022). Misalnya, bisnis yang berlokasi dekat dengan sumber bahan baku dapat mengurangi biaya transportasi dan memastikan kesegaran bahan. Selain itu, faktor infrastruktur seperti akses jalan, jaringan listrik, dan sumber udara juga penting untuk kelancaran operasional(Irsan & Permana, 2021).

Peran peralatan sangat penting dalam menentukan kecepatan, kapasitas, dan kualitas produksi. Bisnis yang menggunakan peralatan modern cenderung dapat meningkatkan efisiensi dan mengurangi kesalahan operasional. Misalnya, mesin otomatis atau alat masak berkualitas tinggi dalam industri catering dapat mempercepat waktu produksi dan menjaga konsistensi rasa serta kualitas makanan. Selain itu, penggunaan teknologi mendukung berbagai aspek manajemen seperti kontrol persediaan, pelacakan produksi, dan pengaturan logistik. Software manajemen produksi, misalnya, dapat membantu memonitor

stok bahan baku dan mengatur jadwal produksi sehingga lebih efisien(Sandi, 2023).

METODE

Jenis penelitian tulisan ini adalah penelitian kualitatif deskriptif dengan mengambil data menggunakan cara literature reasearch. Metode kualitatif berusaha memahami dan menafsirkan makna suatu peristiwa suatu peristiwa interaksi tingkah laku manusia dalam situasi tertenru menurut perspektif peneliti(Rusandi & Muhammad Rusli, 2021). Penelitian kualititaif bertujuan untuk memahami objek yang diteliti secara mendalam(prof. dr. sugiyono, 2011)

Ide penting dari jenis penelitian ini adalah bahwa peneliti menggali informasi dari studi kasus lapangan, aspek teknis, dan studi literatur lainnya. Adapun maksud dari penelitian ini adalah mempelajari secara mendalam tentang bagaimana studi kelayakan dari sebuah usaha yakni Nutriplates.

PEMBAHASAN

Konsep Studi Kelayakan Bisnis Aspek Teknis

Studi kelayakan bisnis dalam aspek teknis bertujuan untuk mengevaluasi seberapa siap dan layak suatu bisnis dari segi operasional dan teknis(Amaly et al., 2015). Aspek teknis mencakup faktor-faktor seperti lokasi bisnis, infrastruktur, teknologi, proses produksi, serta ketersediaan dan efisiensi peralatan(Satriana et al., 2020). Dalam bisnis manufaktur, misalnya, pemilihan lokasi yang strategis dekat dengan sumber bahan baku atau pasar sasaran dapat mengurangi biaya logistik. Selain itu, fasilitas fisik seperti bangunan dan peralatan harus memenuhi standar operasional agar proses produksi berjalan lancar tanpa gangguan yang berarti. Infrastruktur yang baik, seperti akses jalan dan ketersediaan listrik atau air, juga berperan penting dalam memastikan kelangsungan operasional bisnis(Amaly et al., 2015).

Teknologi menjadi komponen kunci dalam studi kelayakan teknis karena dapat mempengaruhi produktivitas dan efisiensi. Penggunaan teknologi terbaru yang relevan dengan jenis usaha dapat meningkatkan kualitas produk dan menurunkan biaya operasional jangka panjang(Kasmir & Jakfar, 2007). Proses produksi juga menjadi fokus, terutama dalam bisnis yang mengandalkan kecepatan dan akurasi, seperti industri makanan atau tekstil(Jakfar, 2020). Pengelolaan produksi yang baik mencakup penataan

ruang produksi yang efisien, alur kerja yang optimal, serta sistem pengendalian mutu yang ketat. Selain itu, aspek teknis juga mencakup penilaian terhadap sumber daya manusia yang akan mengoperasikan teknologi dan peralatan(Hakim et al., 2023). Tenaga kerja harus terlatih dan memiliki keahlian yang sesuai agar dapat memaksimalkan produktivitas. Ketersediaan dan pemeliharaan peralatan juga harus dipertimbangkan, termasuk pengadaan suku cadang atau servis yang mudah diakses(Hasan et al., 2022).

Gambaran Umum Catering NutriPlates

Nutriplates adalah catering harian yang telah beroperasi sejak tahun 2019 di Surabaya. Fokus utama Nutriplates adalah menyajikan makanan yang bergizi seimbang, yang dirancang khusus untuk mendukung pola makan sehat. Setiap menu yang disajikan memperhatikan kandungan gizi, termasuk protein, serat, vitamin, dan mineral penting yang diperlukan oleh tubuh, sehingga menjadi pilihan ideal bagi siapa saja yang peduli terhadap kesehatan dan keseimbangan nutrisi mereka.

Selain menyediakan makanan sehari-hari yang seimbang, Nutriplates juga menawarkan layanan catering khusus untuk diet. Layanan ini sangat cocok bagi mereka yang sedang menjalani program penurunan berat badan atau menjaga kebugaran tubuh. Setiap porsi makanan dihitung secara cermat sesuai dengan kebutuhan kalori individu, sehingga pelanggan dapat menikmati makanan yang sesuai dengan tujuan diet mereka, baik itu untuk penurunan berat badan, pembentukan otot, atau menjaga berat badan ideal.

Salah satu keunggulan Nutriplates adalah proses perhitungan kalori dan komposisi nutrisi yang dilakukan dengan sangat teliti. Dengan demikian, pelanggan tidak hanya mendapatkan makanan yang lezat tetapi juga bergizi sesuai dengan kebutuhan harian mereka. Ini menjadikan Nutriplates sebagai solusi sempurna bagi mereka yang memiliki gaya hidup sibuk namun tetap ingin menjaga pola makan sehat tanpa repot menghitung kalori atau menyusun menu sendiri.

Kelayakan aspek teknis pada Catering NutriPlates

Dalam menjalankan bisnisnya Catering NutriPlates selain menganalisis SWOT nya diperlukan juga analisis pada aspek teknisnya untuk memastikan operasional yang efisien dan kualitas layanan yang optimal. Dalam aspek teknis, beberapa komponen krusial harus dianalisis, seperti pengolahan makanan, manajemen bahan baku, dan

pemenuhan kebutuhan nutrisi pelanggan. Pertama, dari sisi pengolahan makanan, NutriPlates harus memiliki standar operasional yang jelas untuk memastikan setiap hidangan diproses dengan baik dan memenuhi kebutuhan kalori harian yang sudah ditentukan. Proses pengolahan ini memerlukan peralatan dapur yang modern dan memadai, mulai dari oven, blender, hingga alat pengukur kalori yang akurat. Penggunaan teknologi di dapur sangat mendukung efisiensi produksi dan memastikan kualitas tetap konsisten. Dengan teknologi tersebut, NutriPlates dapat menghitung dengan presisi kandungan kalori dan nutrisi dari setiap bahan makanan yang digunakan, sehingga pelanggan yang memiliki kebutuhan khusus seperti program diet atau kesehatan bisa mendapatkan manfaat maksimal dari layanan ini. Teknologi dalam pengolahan juga memungkinkan pengawasan lebih ketat terhadap kebersihan dan keamanan pangan, yang sangat penting dalam bisnis makanan.

Selanjutnya, manajemen bahan baku menjadi faktor penting lainnya. Sebagai catering yang menawarkan makanan sehat dan diet, NutriPlates harus memastikan persediaan bahan baku berkualitas dan segar. Pengelolaan bahan baku yang baik, termasuk rantai pasokan yang teratur, sistem penyimpanan yang tepat, serta rotasi bahan agar tidak ada bahan yang terbuang atau rusak, sangat penting. Penggunaan sistem manajemen inventaris yang modern dapat membantu dalam mengelola persediaan bahan baku dengan akurat, meminimalkan biaya produksi, dan mengurangi risiko kehabisan bahan di tengah proses operasional. Misalnya, bahan makanan seperti sayuran dan buah-buahan segar harus dikelola dengan baik, mengingat masa simpannya yang relatif pendek.

Selain itu, sistem logistik yang efisien juga harus diperhatikan. NutriPlates, sebagai catering harian, memerlukan distribusi yang cepat dan tepat waktu ke pelanggan. Hal ini membutuhkan armada pengantaran yang handal dan terorganisir dengan baik. Dalam banyak kasus, catering harian seperti NutriPlates akan menggunakan pengiriman sendiri atau bekerja sama dengan jasa kurir pihak ketiga yang sudah memahami standar pengiriman makanan. Pengantaran yang terlambat dapat merusak reputasi bisnis dan menurunkan kepercayaan pelanggan. Karenanya, sistem logistik yang diintegrasikan dengan teknologi tracking dan jadwal pengiriman yang terkoordinasi dengan baik sangat membantu menjaga ketepatan waktu pengantaran makanan.

Terakhir, penyesuaian nutrisi yang ditawarkan NutriPlates menjadi keunggulan tersendiri dalam bisnis ini. Catering ini tidak hanya menyediakan makanan sehari-hari, tetapi juga mengakomodasi kebutuhan diet dengan perhitungan kalori yang tepat. Ini berarti NutriPlates harus melakukan analisis gizi yang mendalam terhadap setiap menu yang mereka tawarkan, untuk memastikan kebutuhan kalori dan nutrisi pelanggan terpenuhi. Untuk mengelola aspek ini, NutriPlates membutuhkan ahli gizi atau dietisien yang berkompeten, yang dapat merancang menu sesuai kebutuhan diet pelanggan. Misalnya, seorang pelanggan yang sedang dalam program penurunan berat badan membutuhkan porsi kalori yang lebih rendah dengan komposisi gizi seimbang. Pemenuhan aspek ini membantu NutriPlates dalam menjaga kepuasan pelanggan dan membuat mereka tetap loyal

SIMPULAN

Berdasarkan analisis aspek teknis, Catering NutriPlates menunjukkan kesiapan dan kelayakan yang baik dalam menjalankan bisnisnya sebagai penyedia makanan sehat dan layanan diet. NutriPlates tidak hanya memastikan proses pengolahan makanan yang memenuhi standar operasional dengan teknologi dapur modern, tetapi juga mampu menghitung kebutuhan kalori dan nutrisi pelanggan dengan akurat. Manajemen bahan baku yang efektif menjamin bahan berkualitas dan segar selalu tersedia, sementara sistem logistik yang efisien mendukung pengantaran yang tepat waktu, menjaga kepuasan pelanggan. Selain itu, keunggulan NutriPlates dalam menyesuaikan nutrisi dan kalori sesuai kebutuhan diet pelanggan, didukung oleh tenaga ahli gizi, menjadikan catering ini sebagai pilihan terpercaya bagi mereka yang peduli pada kesehatan dan nutrisi. Kombinasi ini memperkuat posisi NutriPlates sebagai penyedia catering yang fokus pada kesehatan dengan layanan yang optimal dan profesional.

DAFTAR PUSTAKA

Aditama, R. A., & Anggoro, S. E. Y. (2023). *Studi Kelayakan Bisnis: Teori, Praktek, dan Evaluasi*. AE Publishing. https://books.google.com/books?hl=en&lr=&id=ZXnREAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PP1&dq=kepemimpinan+problwm+benefit+penerapan+sistem+perencanaan&ots=I1LJgNf1DF&sig=ms-t-L5vEmsbJKVHdk1HCo5WAJU

Adnyana, I. M. (2020). *Buku: Studi Kelayakan Bisnis*.

Amaly, N. F., Praptono, B., & Iqbal, M. (2015). Analisis Kelayakan Pembukaan Cabang Coffee Shop Kedai Sabi Di Tamansari , Kota Bandung Ditinjau Dari the Feasibility Analysis of Opening a Branch of Coffee Shop Kedai Sabi in Tamansari , Bandung Terms of Market Aspect , Technical Aspect , and Financial As. *E-Proceeding of Engineering*, *2*(2), 4548–4555.

Apriliana, S. R., & Saputri, Y. W. (2023). Analisis studi kelayakan bisnis pada usaha umkm Risol Mayo dan Kroket. *Prosiding Seminar Nasional Hukum, Bisnis, Sains Dan Teknologi*, *3*(1), 903.

Faradiba, B., & Musmulyadi, M. (2020). Analisis Studi Kelayakan Bisnis Usaha Waralaba Dan Citra Merek Terhadap Keputusan Pembelian "Alpokatkocok_Doubig" Di Makassar. *PAY Jurnal Keuangan Dan Perbankan*, *2*(2), 52–61. https://doi.org/10.46918/pay.v2i2.751

Hakim, B. L., Mauluddin, Y., & Novandinarsyah, D. (2023). Analisis Kelayakan Usaha pada Aspek Teknis dan Aspek Finansial Pendirian Usaha Pembuatan Minyak Kelapa. *Jurnal Kalibrasi*, *21*(1), 48–54. https://doi.org/10.33364/kalibrasi/v.21-1.1219

Hasan, Dr. S., Elpisah, Dr., Sabtohadi, Dr. J., Zarkasi, Dr., & Fachrurazi, Dr. H. (2022). *Studi Kelayakan Bisnis, konsep dasar studi kelayakan bisnis*. Penerbit Widina.

Irsan, I., & Permana, K. W. A. (2021). Pengaruh Aspek Pemasaran, Aspek Teknik, Dan Aspek Keuangan Studi Kelayakan Bisnis Terhadap Pendapatan Peternak Walet Di Kecamatan Lalan Kabupaten Musi Banyuasin Sumatera Selatan. *Forbiswira (Forum Bisnis Dan Kewirausahaan) - Sinta 4*, *10*(2), 89–105. https://doi.org/10.35957/forbiswira.v10i2.800

Jakfar, K. dan. (2020). Studi Kelayakan Bisnis-Tujuan Studi Kelayakan Bisnis. *CV. Manhaji*, *March*, 231. https://perpustakaan.stietotalwin.ac.id/pdf/50.pdf

Kasmir, & Jakfar. (2007). *Studi Kelayakan Bisnis* (Issue 1). Berkah Aksara Cipta Karya.

Leonandri, D. (2023). *STUDI KELAYAKAN BISNIS HOTEL Studi Kelayakan Bisnis Hotel Oleh*. PT Inovasi Pratama Internasional.

Nilda Tri Putri, A. N. P. (2022). *Studi Kelayakan Bisnis Praktis Konsep dan Aplikasi*. Andalas University Press. https://books.google.co.id/books?hl=id&lr=&id=aYl0EAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PP1&dq=definisi+studi+kelayakan+bisnis&ots=OX27o_Xsof&sig=I3WR-ablOHij_KPp4HuqFiZLFf8&redir_esc=y#v=onepage&q=definisi studi kelayakan bisnis&f=false

Nurmita Sari. (2021). Studi Kelayakan Pengembangan Bisnis Kuliner Khas Daerah Sumatera Utara Di Jakarta . *Journal of Business Administration Economic & Entrepreneurship*, *3*(2), 80–88.

prof. dr. sugiyono. (2011). prof. dr. sugiyono, metode penelitian kuantitatif kualitatif dan r&d. intro (PDFDrive).pdf. In *Bandung Alf*. ALFABETA BANDUNG.

Rahmadani, D., Oktavia, D. A., & ... (2022). Analisis Studi Kelayakan Bisnis Jamoein Cafe. *... National Seminar on ...*, *2*(2), 198–207. http://conference.um.ac.id/index.php/nsafe/article/view/2365%0Ahttp://conference.um.ac.id/index.php/nsafe/article/download/2365/1571

Rusandi, & Muhammad Rusli. (2021). Merancang Penelitian Kualitatif Dasar/Deskriptif dan Studi Kasus. *Al-Ubudiyah: Jurnal Pendidikan Dan Studi Islam*, *2*(1), 48–60. https://doi.org/10.55623/au.v2i1.18

Sandi, I. M. (2022). Dan Politik Menggunakan Metode Deskriptif Kualitatif. *Pusdansi.Org*, *2*(5), 2022–2023.

Satriana, F. M., Suryana, N., & Aryani, S. (2020). Analisis Kelayakan Usaha Terhadap Pembukaan Cabang Katering Anggala Ditinjau Dari Aspek Pasar, Aspek Teknis, Dan Aspek Finansial. *E-Proceedings of Engineering*, *7*(2), 5187–5194.

Umar, H. (2000). *Studi Kelayakan Bisnis: Teknik Menganalisis Kelayakan Rencana Bisnis Secara Komprehensif*. Penerbit NEM. https://erepository.uwks.ac.id/8830/3/C. BAB II.pdf

Wibowo, gilang rahmat. (2019). ANALISIS KELAYAKAN USAHA PEMBUKAAN GREEN HOUSE KAKTUS DITINJAU DARI ASPEK PASAR, ASPEK TEKNIS, DAN ASPEK FINANSIAL Gilang. *Program Studi Teknik Industri Telkom Industry*, *8*(2), 2091–2098.