



## ANALISIS STUDI KELAYAKAN USAHA PABRIK TAHU SEBAGAI RESTORAN DI KOTA SALATIGA

**Otniel Aditya Pratama<sup>1\*</sup>, Tomi Uliadi<sup>2</sup>, Zefanya Emanuel<sup>3</sup>**

<sup>1,2,3</sup> Fakultas Ekonomika dan Bisnis Universitas Kristen Satya Wacana

212018094@student.uksw.edu<sup>1</sup>, 212018267@student.uksw.edu<sup>2</sup>, 212019266@student.uksw.edu<sup>3</sup>

**Dikumpulkan:** 7 Mei 2023; **Diterima:** 20 Juni 2023; **Terbit/Dicetak:** 30 Juli 2023

<https://doi.org/10.23960/begawi.v1i2.21>

**Abstract :** *A healthy lifestyle is currently a human need to maintain health and fitness, therefore sports facilities and infrastructure are needed by the community. The benoyo tofu factory area is an area that is very suitable for the construction of tofu factory development as a restaurant and educational area considering that in the area there are no restaurants of various processed soybeans and restaurants in general for the local community. The aspect that is highlighted and taken into consideration for the construction of the tofu factory as a restaurant is the market aspect. With the combination of quantitative and qualitative data, and descriptive research methods, it is found that the market aspect analysis of the tofu factory development project as a restaurant shows that the tofu factory has the potential to be a restaurant. And this study is feasible to be realized with the hope of improving the welfare and health level of the surrounding community. it is hoped that further research can examine in more detail the development of this tofu factory and for readers the author's hope can be a guide to continue working in the industry.*

Copyright © 2022, **BEGAWI**: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat | FEB-UNILA

**Abstrak :** Gaya hidup sehat saat ini merupakan suatu kebutuhan manusia untuk menjaga kesehatan dan kebugaran tubuh, oleh karenanya sarana dan prasarana olahraga sangat dibutuhkan oleh masyarakat. Area pabrik tahu benoyo ini merupakan suatu area yang sangat cocok untuk pembangunan pembangunan pabrik tahu sebagai restoran serta kawasan edukatif mengingat di daerah tersebut belum ada restoran berbagai olahan kedelai serta restoran pada umumnya bagi masyarakat setempat. Aspek yang ditonjolkan dan menjadi pertimbangan pembangunan pabrik tahu sebagai restoran ini yaitu aspek pasar. Dengan penggabungan data kuantitatif dan kualitatif, dan metode penelitian deskriptif didapatkan bahwa Analisis aspek pasar dari proyek pembangunan pabrik tahu sebagai restoran menunjukkan bahwa pabrik tahu memiliki potensi untuk dijadikan sebuah restoran. Dan penelitian ini layak untuk segera direalisasikan dengan harapan dapat meningkatkan kesejahteraan dan tingkat kesehatan masyarakat sekitar.

**Keywords:** *Tofu Factory , Restaurant , Construction & Development Project*

**\*Corresponding author:**

Otniel Aditya Pratama  
Jl. Diponegoro 52-60 Salatiga -  
Indonesia 50711  
**Email:** Penulis  
212018094@student.uksw.edu

## PENDAHULUAN

Pada umumnya sektor penggerak utama perekonomian di Indonesia selama ini adalah usaha kecil, masalah ekonomi dan sosial dalam negeri seperti jumlah dari tingkat kemiskinan yang tinggi, ketimpangan distribusi pendapatan, urbanisasi, jumlah pengangguran yang besar, serta proses pembangunan yang tidak merata antara daerah perkotaan dan perdesaan adalah masalah yang sering dikaitkan di negara berkembang seperti di negara Indonesia. Studi kelayakan bisnis merupakan penelitian terhadap rencana bisnis yang tidak hanya menganalisis layak atau tidak layak bisnis dibangun, tetapi juga saat dioperasikan secara rutin dalam rangka pencapaian keuntungan yang maksimal untuk waktu yang tidak ditentukan, misalnya rencana peluncuran produk baru (Anityasari, 2011). Di Salatiga peran usaha kecil khususnya di beberapa wilayah sangat penting dalam menunjang perekonomian. Tahu adalah salah satu dari usaha kecil yang memiliki potensi untuk berkembang, terdapat sekitar 500 industri tahu di Jawa Tengah, kemudian terdapat usaha kecil pembuatan tahu yang berada di Salatiga, Jawa Tengah. Sejak tahun 1960 wilayah Kalitaman memang telah dikenal sebagai sentra atau produsen utama tahu di Kota Hati Beriman. Sejak berdiri hingga sekarang menginjak usia pabrik lebih dari setengah abad lamanya, dalam proses produksi tetap menggunakan cara-cara tradisional. Tahu hasil buatan pabrik berumur 51 tahun ini tidak menggunakan bahan campuran apapun, semuanya hanya berbahan utama kedelai. Sementara untuk keberlangsungan pabrik tahu, masing-masing pekerja itu membantu pembiayaan perawatan mesin penggilingan dan modal membeli oli pelumas serta solar secara sukarela. Sebelum memutuskan mengganti dengan alat

penggilingan modern, proses penggilingan kedelai menggunakan batu berukuran besar yang dioperasikan tenaga manusia selama puluhan tahun. dimana produk adalah sesuatu yang dapat ditawarkan pada suatu pasar untuk mendapatkan perhatian untuk dimiliki, penggunaan ataupun konsumsi yang bisa memuaskan keinginan atau kebutuhan. Menurut Kotler (2004), dalam penyerapan tenaga dan pertumbuhan ekonomi kerja usaha kecil dan menengah ini mempunyai peran strategis. Usaha kecil yang berpotensi untuk berkembang di Salatiga Jawa Tengah salah satunya adalah pabrik tahu ini yang nantinya akan di kembangkan menjadi restoran. Menurut Kasmir (2013) studi kelayakan bisnis adalah kegiatan untuk mempelajari secara mendalam tentang suatu usaha atau bisnis yang akan dijalankan dalam rangka menentukan layak atau tidaknya usaha tersebut dijalankan. Mempelajari secara mendalam artinya mengkaji secara sungguh sungguh dan informasi yang ada, kemudian diukur, dihitung, dan dianalisis. Dan Studi kelayakan juga merupakan hal yang penting untuk dilakukan pada suatu perusahaan karena analisis kelayakan dilakukan untuk melihat apakah suatu proyek memberikan manfaat atas investasi yang ditanamkan hal ini menandakan bahwa suatu kegiatan usaha atau bisnis harus mengkaji usaha yang dijalankan (Bagus 2014) yang dimana sebuah usaha ini akan di kembangkan sesuai dengan apa yang telah di strategikan oleh pemilik usaha. pengembangan ini berpengaruh juga kepada daya tarik konsumen yang dimana dari pengembangan usaha yang signifikan akan membuat konsumen tertarik.

Dan daerah yang produktif dalam menumbuhkan ekonomi masyarakat di sekitar, Kota Salatiga juga memiliki sektor yang berkembang. Dapat dilihat juga dari aspek produk yang dimana produk adalah sesuatu yang dapat ditawarkan pada suatu pasar untuk mendapatkan perhatian untuk dimiliki, penggunaan ataupun konsumsi yang bisa memuaskan keinginan atau kebutuhan. Kemudian rencana pembangunan dari pabrik tahu menjadi restoran membutuhkan dana yang cukup besar, oleh karena itu dilakukannya riset studi kelayakan usaha supaya tahu apakah usaha yang di kembangkan akan berkembang dalam jangka pendek saja atau jangka panjang. Selanjutnya peneliti ingin melakukan analisis studi kelayakan usaha, ditinjau pada aspek pemasaran sebelum pembangunan dilaksanakan dengan tujuan untuk memastikan layak atau tidaknya pembangunan dilaksanakan.

## METODE

Metode penelitian yang digunakan dalam melakukan analisis studi kelayakan usaha pada pengembangan pabrik tahu sebagai restoran dan kawasan edukatif yaitu analisis deskriptif. Penelitian yang dilakukan ditinjau dari salah satu aspek, yaitu aspek pemasaran. Data yang diperoleh berupa data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dengan menyebarkan kuesioner penelitian sebanyak 37 responden kepada masyarakat umum dan wawancara langsung kepada pihak terkait sebagai narasumber, yaitu Bapak Sunarto sebagai pemilik dari pabrik tahu benoyo , Kota Salatiga. Data sekunder diperoleh dari artikel-artikel terkait yang telah dipublikasikan

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Lokasi Usaha

Nama Usaha : Pabrik Tahu Kalitaman  
 Alamat : Benoyo, Kutowinangun lor Kota Salatiga  
 Jam Buka : 09.00 – 16.00

Dari sebuah pabrik tahu ini yang termasuk berlokasi strategis di Kota Salatiga akan dilakukan pembangunan untuk dijadikan tempat kuliner dan kawasan edukatif agar di Kota Salatiga mempunyai sebuah tempat kuliner yang berbahan dasar kedelai walau tidak semua menu berdasarkan kedelai akan tetapi nantinya 60% olahan kedelai serta untuk pabrik tahu akan tetap berjalan namun dari segi tempat diperluas dan alat-alat akan di perbaharui. Dari pabrik tahu tersebut akan dijadikan sebuah kawasan edukatif untuk semisal kunjungan industri dan keingintahuan masyarakat tentang pembuatan tahu dan berbagai macam olahan kedelai.

### Aspek Pemasaran

Kelayakan pasar penambahan dan pengembangan pabrik tahu menjadi sebuah restoran akan dilihat dari potensi pasar. Pembangunan pabrik tahu ini sebagai pemanfaatan lahan yang sudah ada pada area pabrik tahu benoyo dan merupakan salah satu usaha pemanfaatan lahan guna memfasilitasi masyarakat dalam bidang kuliner. Area pabrik tahu yang cukup luas dan strategis menjadi salah satu latar belakang perencanaan pembangunan restoran di wilayah Salatiga. Lokasi pabrik tahu yang strategis dan berdekatan dengan pusat kota Salatiga dimana terdapat beberapa kios makanan dan pedagang kaki lima dengan akses jalan yang baik.

### a) Potensi Pasar

Wilayah pembangunan pabrik tahu yang berada tepat di dekat pusat kota salatiga dan membuat daerah ini cukup ramai dan mudah dijangkau. Berdasarkan data yang diperoleh dari wawancara dan observasi di wilayah tersebut, setidaknya pada saat weekend pengunjung dari luar salatiga dapat mencapai 200-300 orang. Pengunjung di daerah pusat kota salatiga didominasi oleh orang tua, anak-anak, dan anak muda. Dengan demikian, pemanfaatan lahan di sekitar pabrik tahu memiliki potensi yang baik untuk dikunjungi masyarakat atau pengunjung kota Salatiga.

### b) Analisis SWOT

Analisis swot yang dimana berguna untuk mengetahui seberapa layak usaha yang akan di bangun maupun di kembangkan, berdasarkan Analisis SWOT pembangunan restoran pabrik tahu benoyo Kota Salatiga yang di lakukan dapat dilihat di tabel 1.

**Tabel 1. Analisis SWOT**

No	Aspek	Kekuatan	Kelemahan	Peluang	Ancaman
1	Segmentasi dan target pasar	1. Sudah terdapat masyarakat yang sering membeli tahu langsung ke pabrik benoyo, kota Salatiga 2. Memiliki pekerja yang cukup banyak dan proses pembuatan yang cukup cepat 3. Menjadikan icon Tahu dan restoran olahan kedelai di salatiga.	Banyak nya <i>reseller</i> tahu yang menjual ke pasar	Peluang pengunjung lebih besar, karena selain dari pabrik tahu juga bersumber dari pengunjung wisata air di dekat pabrik tersebut yaitu kalitaman.	
2	Lokasi	Mudah dijangkau, cukup luas, dan dekat dengan kios makanan.	Polusi suara dari kendaraan yang melintasi jalan raya serta polusi asap dari pabrik	Jika parkir dari pabrik tersebut penuh maka akan bekerja sama dengan kalitaman tersebut karena lahan parkir kalitaman cukup luas.	Maraknya tukang parkir yang sembarangan mengambil jatah parkir
3	Fasilitas	Memiliki area restoran dan tempat kunjungan industri	Tempat parkir yang tidak terlalu besar.		
4	Pendapatan	Pendapatan baik, karena di area benoyo belum ada restoran		Pendapatan berasal dari pabrik tahu dan restoran yang sudah di bangun sedemikian rupa.	
5	SDM	Menjadi sumber pekerjaan bagi masyarakat sekitar.	Kualitas Pendidikan rendah, Keterbatasan kualitas kreatifitas		
6	Channel	Dapat dengan mudah mendapat pengunjung karena dekat dengan pusat kota Salatiga		Memanfaatkan teknologi untuk promosi pabrik serta restoran	

### c) Karakteristik Responden

Berdasarkan hasil riset pasar dari hasil menyebar kuesioner secara online, didapatkan responden sebanyak 37 orang, 68 persen responden adalah perempuan dan sisanya 32 persen responden adalah laki-laki. Dengan responden usia kurang dari 20 tahun sebanyak 8,10 persen, usia 21 sampai dengan 30 tahun sebanyak 91,89 persen dan usia lebih dari 30 tahun tidak ada. Responden dalam penelitian ini mayoritas adalah pelajar atau mahasiswa yaitu sebanyak 100 persen. Dapat dilihat pada tabel 2.

**Tabel 2.** Karakteristik Responden

Karakteristik	Jumlah	Prosentase	Usia		
Jenis Kelamin	25	68%	<20 tahun	3	8,10%
			21 - 30 tahun	34	91,89%
			>31 tahun	0	0 %
Perempuan	25	68%	Pekerjaan		
Laki-laki	12	32%	Pelajar/ Mahasiswa	37	100%

**d) Pengembangan Wisata Kuliner**

Berdasarkan hasil yang diperoleh data sebanyak 89,18 persen responden atau setara dengan 33 responden memilih wisata kuliner sebagai rencana pengembangan pabrik tahu. Dan sebanyak 4 responden lainnya atau 10,81 persen memilih tidak setuju untuk pengembangan pabrik tahu yang dijadikan restoran. Dapat dilihat pada tabel 3.

**Tabel 3.** Pengembangan Wisata Kuliner

Setuju	33	89,18%
Tidak Setuju	4	10,81%

**e) Fasilitas Umum**

Mayoritas responden memilih tempat parkir, wifi, toilet tempat ibadah, dan mesin atm sebagai fasilitas pendukung tambahan yang harus ada di restoran pada pembangunan pabrik tahu ini. Dapat dilihat bahwa tempat parkir dan wifi memperoleh nilai tertinggi sebanyak 93,3% dan 91,2 % yang mana sangat dibutuhkan untuk pengembangan pabrik tahu sebagai restoran dan sarana edukatif dan dapat dilihat pada tabel 4.

**Gambar 4.** Fasilitas Umum

Tempat Parkir	93,3%
Toilet	88,6%
Mesin ATM	85,2%
Wifi	91,2%
Tempat Ibadah	85,8%
Taman Bermain	66,7%

**KESIMPULAN**

Analisis aspek pasar dari proyek pembangunan restoran dan kawasan edukatif di pabrik tahu yang menunjukkan bahwa pabrik tahu memiliki potensi untuk dijadikan restoran dan kawasan edukatif untuk penelitian tentang olahan kedelai. Dari hasil wawancara dengan beberapa pekerja di pabrik tersebut menyebutkan bahwa setiap hari banyak yang berkunjung ke pabrik untuk membeli maupun untuk berfoto-foto sebagai dokumentasi. Dengan fasilitas yang dilengkapi dengan lahan yang cukup luas serta adanya pusat rekreasi air di sekitar pabrik maka itu yang dijadikan potensi berkembangnya restoran jika dibangun di daerah tersebut. Kemudian dari banyaknya jumlah pengunjung yang bertujuan untuk kuliner, dapat dikatakan bahwa fasilitas kuliner yang telah ada cukup layak dan menarik. Kemudian dari aspek teknis menunjukkan bahwa lokasi dari studi kelayakan pembangunan pabrik tahu sebagai restoran ini cukup strategis. Dilihat dari rencana pembangunan yang memanfaatkan pabrik tahu, luas lokasi cukup untuk merealisasikan rencana. Lokasi yang mudah diakses memberikan nilai plus untuk rencana pembangunan dengan fungsi sebagai ruang publik. Dan dari analisis aspek finansial menunjukkan bahwa proyek pembangunan restoran layak untuk direalisasikan.

## REFERENSI

- Anityasari, M., & Wessiani, N. (2011). *Analisa Kelayakan Usaha*. Surabaya: Guna Widya.
- Kotler, Philip dan Gary A. (2004). *Dasar-dasar Marketing*, Jilid 1, Edisi Ketujuh, terjemahan Imam Nurawan, PT. Prenhallindo, Jakarta.
- Kotler, Philip dan Gary Amstrong, (2004), *Marketing An Introduction*. 7th edition International Edition, Prentice Hall International, Inc.
- Kasmir. (2013). *Analisis Laporan Keuangan* Ed rev 2008. Raja Grafindo Press.
- Ida Bagus Putrayasa. (2014). *Pragmatik*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Abdurachman, F. A., Chumaidiyah, E., & Ariyani, S. (2021). Perancangan Bisnis dan Kelayakan Pembukaan Usaha Apparel Slava Secara Online di Kota Bandung. *e-Proceeding of Engineering*, 8, No. 5.
- Tenawaheng, P. P. R., Utomo, C., & Wiguna, I. P. A. (2021). Analisis Sensitivitas Investasi Apartemen Begawan. *Jurnal Teknik ITS*, 10(1), D25-D30.
- Saifi, M. (2015). Analisis Studi Kelayakan Usaha Pendirian Home Industry (Studi Kasus Pada Home Industry. 23(1).
- Erstiawan, M. S., Candraningrat, & Wibowo, J. (2021). Efektivitas Strategi Pemasaran dan Manajemen Keuangan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5, No. 1.
- Makmur, S. R. (2019). Analisis Studi Kelayakan Bisnis Pada Pengembangan UMKM Usaha Tahu dan Tempe Karya Mandiri Ditinjau Dari Aspek Produksi, Aspek Pemasaran dan Aspek Keuangan. *Jurnal Ilmiah Manajemen dan Bisnis*, Vol. 1, No. 1.
- Wijaya, H., & Sirine, H. (2016). Strategi Segmenting, Targeting, Positioning, serta Strategi Harga pada Perusahaan Kecap Blekok di Cilacap. *Asian Journal of Innovation and Entrepreneur*, 1.
- Kotler, P., & Keller (2016). *Marketing Management: Analysis, Planning, and Control*. New Jersey: PrenticeHall, Inc.
- Nurjanah, S. (2013). Studi kelayakan pengembangan bisnis pada PT Dagang Jaya Jakarta. *The Winners*, 14(1), 20–28.
- Lazuardi, R. F., Fitria, L., & Bakar, A. (2013). Analisis kelayakan usaha mobile carwash di Kota Bandung. *Reka Integra*, 1(3).
- Heidyningsih, N. A. (2009). Analisis kelayakan usaha death by chocolate (DBC) & spageti restaurant kota Bogor Jawa Barat.
- Jeineiva P. (2011). Analisis kelayakan usaha Restoran Pastel and Pizza Rijsttafel di Kota Bogor Provinsi Jawa Barat [skripsi]. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor