

Analisis Kelayakan Bisnis Barkode Rice Bowl & Grill di Medan Baru: Pendekatan Makro, SWOT, dan Keuangan

¹Tri Febriani Sipayung, Trivena Kezia Br Silaban, ³Solagratia Raya Manalu, Putri
⁴Kemala Dewi Lubis, ⁵Irma Siagian

¹Pendidikan Ekonomi, Universitas Negeri Medan, Medan

²Pendidikan Ekonomi, Universitas Negeri Medan, Medan

³Pendidikan Ekonomi, Universitas Negeri Medan, Medan

⁴Pendidikan Ekonomi, Universitas Negeri Medan, Medan

⁵Pendidikan Ekonomi, Universitas Negeri Medan, Medan

E-mail: trifebrianisipayung@gmail.com, keziatrivena35@gmail.com,
tiamanalu417@gmail.com, putrikemala@unimed.ac.id, irmasiagian@unimed.ac.id.

ABSTRAK

Riset ini bertujuan untuk menilai kelayakan Barkode Rice Bowl & Grill, sebuah kafe yang menyajikan menu *rice bowl* dan berlokasi di wilayah Medan Baru, Kota Medan. Kajian kelayakan bisnis ini mencakup berbagai dimensi penting, yaitu analisis makro ekonomi (aspek ekonomi, kependudukan, sosial budaya, regulasi, dan teknologi), analisis SWOT, strategi pemasaran (segmentasi, target pasar, posisi merek, serta bauran pemasaran), pengelolaan sumber daya manusia, proses produksi dan operasional, serta kondisi keuangan. Pendekatan yang digunakan adalah kualitatif deskriptif, dengan teknik pengumpulan data melalui wawancara mendalam terhadap supervisor dan observasi langsung di lokasi. Temuan penelitian menunjukkan bahwa keunggulan utama Barkode Rice Bowl & Grill terletak pada lokasi yang sangat strategis, penerapan konsep *open kitchen*, serta struktur organisasi yang luwes. Di sisi lain, kelemahan yang teridentifikasi meliputi minimnya dokumentasi manajemen, sistem upah yang masih berada di bawah Upah Minimum Regional (UMR), serta rendahnya pemanfaatan teknologi digital. Dari perspektif keuangan, usaha ini mampu menghasilkan laba bersih rata-rata Rp50–60 juta per bulan, yang mencerminkan kinerja sehat meskipun belum memiliki sistem pembukuan yang baku. Secara keseluruhan, Barkode Rice Bowl & Grill dinyatakan layak untuk dioperasikan dan dikembangkan, dengan catatan diperlukan peningkatan strategis, khususnya dalam digitalisasi pemasaran, penataan laporan keuangan, serta penyesuaian terhadap standar ketenagakerjaan.

Kata kunci : *kajian kelayakan usaha, bisnis kuliner, analisis SWOT, kafe kekinian, Medan Baru*

ABSTRACT

This research aims to assess the feasibility of Barkode Rice Bowl & Grill, a rice bowl café located in the Medan Baru area, Medan City. This business feasibility study examines various essential dimensions, including macroeconomic analysis (economic, demographic, socio-cultural, legal, and technological aspects), SWOT analysis, marketing strategies (segmentation, targeting, positioning, and marketing mix), human resource management, production and operational processes, and financial conditions. A descriptive qualitative approach was employed, with data collected through in-depth interviews with the supervisor and direct field observations. The findings indicate that the main strengths of Barkode Rice Bowl & Grill lie in its highly strategic location, the implementation of an open kitchen concept, and a flexible organizational structure. On the other hand, identified weaknesses include a lack of management documentation, a wage system below the regional

minimum wage, and low utilization of digital technology. From a financial perspective, the business generates an average net profit of IDR 50–60 million per month, reflecting sound performance despite the absence of a formal bookkeeping system. Overall, Barkode Rice Bowl & Grill is declared **feasible** to operate and develop, provided that strategic improvements are made, particularly in digital marketing, financial reporting systems, and alignment with labor standards.

Keyword : *business feasibility study, culinary business, SWOT analysis, modern café*

Medan Baru

1. PENDAHULUAN

Sektor kuliner, terutama yang bergerak dalam bidang makanan dan minuman (*food and beverage*), terus mengalami pertumbuhan pesat dan dikenal memiliki ketahanan yang cukup baik terhadap guncangan ekonomi. Sebagai pusat pertumbuhan ekonomi di Sumatera Utara, Kota Medan menunjukkan tingginya mobilitas masyarakat yang didukung oleh pola hidup modern, sehingga mendorong peningkatan konsumsi makanan dan minuman di luar rumah. Kondisi seperti ini membuka peluang lebar bagi para pelaku bisnis kuliner yang mampu beradaptasi dengan perubahan tren dan keinginan konsumen.

Barkode Rice Bowl & Grill adalah salah satu bisnis kuliner yang beroperasi di kawasan Medan Baru. Usaha ini mengusung konsep kafe kekinian dengan menu utama *rice bowl* serta menyediakan suasana tempat yang nyaman bagi pengunjung. Di tengah persaingan industri kuliner yang semakin ketat, keberadaan usaha ini memerlukan kajian menyeluruh terhadap berbagai aspek fundamental bisnis. Agar keberlanjutan dan pengembangan usaha dapat terjamin di masa depan, diperlukan studi kelayakan bisnis yang disusun secara sistematis dan terstruktur.

2. LANDASAN TEORI

Pengertian Studi Kelayakan Bisnis

Studi kelayakan bisnis merupakan suatu penelitian mendalam terhadap sebuah gagasan bisnis yang bertujuan untuk menentukan layak atau tidaknya gagasan tersebut direalisasikan (Kasmir & Jakfar, 2012). Studi ini mencakup penelaahan berbagai aspek, antara lain aspek pasar, teknis, manajemen, hukum, ekonomi, dan keuangan.

Berbagai Aspek dalam Studi Kelayakan Bisnis

Menurut Umar (2016), setidaknya terdapat enam aspek utama yang harus dianalisis dalam studi kelayakan bisnis, yaitu aspek pasar dan pemasaran, aspek teknis dan operasional, aspek manajemen dan sumber daya manusia, aspek hukum, aspek ekonomi dan sosial, serta aspek keuangan.

Analisis SWOT

Analisis SWOT adalah metode yang digunakan untuk mengidentifikasi faktor-faktor internal (kekuatan dan kelemahan) serta faktor eksternal (peluang dan ancaman) yang memengaruhi kinerja suatu organisasi atau unit usaha (Rangkuti, 2015). Metode ini membantu dalam merumuskan strategi yang tepat berdasarkan kondisi yang dihadapi.

Aspek Keuangan

Dalam studi kelayakan bisnis, aspek keuangan mencakup analisis mengenai sumber permodalan, kebutuhan investasi, proyeksi pendapatan penjualan, struktur biaya operasional, pengelolaan arus kas, serta kriteria kelayakan investasi seperti *Net Present Value* (NPV), *Internal Rate of Return* (IRR), dan *Payback Period* (Brigham & Houston, 2019).

3. METODOLOGI

Penelitian ini menggunakan rancangan studi kasus kualitatif karena bertujuan menggali secara mendalam fenomena kelayakan usaha pada satu entitas bisnis spesifik, yaitu Barkode Rice Bowl & Grill. Lokasi penelitian dipilih secara sengaja (*purposive sampling*) di kawasan Medan Baru dengan pertimbangan tingginya dinamika usaha kuliner di daerah tersebut. Sumber data utama diperoleh melalui wawancara semi-terstruktur dengan supervisor kafe yang memahami secara langsung operasional harian sekaligus kebijakan manajerial. Observasi partisipatif juga dilakukan untuk mengamati secara langsung proses produksi, interaksi pelanggan, serta alur pelayanan. Data sekunder berupa catatan penjualan harian dan dokumen operasional lainnya turut dikumpulkan sebagai pelengkap.

Analisis data dilakukan melalui tiga tahapan sebagaimana dianjurkan Miles dan Huberman, yaitu reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Untuk memastikan keabsahan temuan, digunakan triangulasi sumber dengan membandingkan informasi dari supervisor, pengamatan langsung, dan bukti dokumentasi. Seluruh data dianalisis berdasarkan delapan aspek kelayakan bisnis yang lazim digunakan, yakni aspek ekonomi makro, demografi, sosial budaya, hukum, teknologi, pemasaran, sumber daya manusia, produksi dan operasi, serta keuangan. Adapun analisis SWOT dipilih karena

dianggap paling praktis untuk merumuskan peta posisi usaha di tengah persaingan.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa Barkode Rice Bowl & Grill menikmati keuntungan lokasi yang sulit ditiru. Berada di Jalan Pasar Baru, usaha ini dikelilingi oleh kampus, pusat perbelanjaan, dan pemukiman padat penduduk. Kombinasi ini menciptakan arus calon pembeli yang hampir tidak pernah surut, terutama saat jam makan siang dan sore hari. Temuan ini sejalan dengan teori pemasaran yang menyatakan bahwa faktor lokasi berkontribusi hingga 30% terhadap keberhasilan usaha ritel dan kuliner (Levy & Weitz, 2018).

Namun demikian, riset ini juga menemukan sejumlah kelemahan struktural yang jika dibiarkan dapat menggerogoti fondasi usaha. Yang paling mencolok adalah absennya pencatatan keuangan yang baku. Pengelola hanya melaporkan penjualan harian ke atasan pusat tanpa membuat laporan laba rugi, arus kas, apalagi proyeksi keuangan. Ironisnya, meski tanpa sistem akuntansi formal, usaha ini mampu menghasilkan laba bersih Rp50–60 juta per bulan. Temuan ini menarik karena menunjukkan bahwa keberhasilan usaha lebih ditentukan oleh pengendalian biaya operasional dan ketepatan harga jual, bukan sekadar kecanggihan administrasi. Namun dalam jangka panjang, kondisi ini tentu berisiko karena menyulitkan pemilik dalam mengambil keputusan ekspansi atau mencari tambahan modal.

Dari sisi sumber daya manusia, sistem multitasking yang diterapkan terbukti efisien untuk skala kafe kecil. Seorang waiter dapat merangkap membersihkan meja, karyawan dapur kadang membantu menyajikan minuman saat *rush hour*.

Fleksibilitas ini menjadi kekuatan tersendiri. Sayangnya, sistem pengupahan masih di bawah UMR Medan. Supervisor beralasan bahwa imbalan non-finansial seperti jam kerja fleksibel dan beban kerja ringan menjadi kompensasi. Alasan ini perlu dikaji ulang mengingat tingginya tingkat perputaran karyawan di industri kuliner yang umumnya sensitif terhadap upah.

Pemanfaatan teknologi menjadi catatan tersendiri. Hingga kini, Barkode hanya mengandalkan tablet kasir. Tidak ada sistem pemesanan daring (online ordering) yang terintegrasi, padahal pelanggan potensial dari kalangan mahasiswa sangat akrab dengan aplikasi pesan antar seperti GoFood atau GrabFood. Pemasaran melalui media sosial juga belum optimal; unggahan menu dan promosi bersifat sporadis tanpa jadwal teratur. Padahal, pengamatan kami di lapangan menunjukkan bahwa beberapa kafe pesaing di kawasan yang sama sudah mulai aktif menggunakan influencer lokal untuk menarik perhatian.

Dari aspek produksi, sistem make by order terbukti efektif menjaga kualitas. Open kitchen juga berhasil menciptakan rasa percaya pelanggan karena mereka bisa melihat langsung proses memasak. Namun, ketergantungan pada satu pemasok untuk bahan baku tertentu menjadi titik rawan. Saat harga ayam atau sauce naik, kafe ini tidak punya pilihan selain menekan margin atau menaikkan harga keputusan yang keduanya sama-sama tidak nyaman.

Secara keseluruhan, Barkode Rice Bowl & Grill memiliki fondasi yang kokoh. Tapi seperti kebanyakan usaha kecil menengah, kelemahan ada di sisi administrasi dan adaptasi teknologi. Jika kedua hal ini tidak segera dibenahi, bukan tidak mungkin keunggulan kompetitif yang ada saat ini akan tergerus oleh pesaing yang lebih gesit secara digital.

5. KESIMPULAN

Setelah menelaah seluruh aspek, penelitian ini menyimpulkan bahwa Barkode Rice Bowl & Grill layak secara operasional maupun finansial. Buktinya, usaha ini sudah berjalan dengan menguntungkan laba bersih Rp50–60 juta per bulan bukan angka yang bisa diremehkan untuk skala kafe di kawasan Medan Baru. Kelayakan ini ditopang oleh tiga pilar utama: lokasi yang tidak bisa dipindahkan, konsep open kitchen yang membangun kepercayaan, serta struktur tim yang ramping dan adaptif.

Namun demikian, kelayakan bukan berarti tanpa peringatan. Penelitian ini menemukan beberapa titik lemah yang perlu segera mendapat perhatian. Pertama, ketiadaan dokumen perencanaan keuangan dan proyeksi penjualan membuat usaha ini berjalan tanpa peta. Kedua, upah di bawah UMR menyimpan potensi konflik ketenagakerjaan di masa depan. Ketiga, keengganan beradaptasi dengan teknologi digital perlahan tapi pasti akan membuat usaha ini tertinggal dari pesaing yang lebih muda dan lebih melek teknologi.

Dengan kata lain, Barkode Rice Bowl & Grill saat ini seperti mobil dengan mesin yang bagus tapi tanpa spidometer dan rem yang tidak terlalu pakem. Mesinnya kuat, tapi pengemudi tidak tahu persis kecepatannya dan agak ragu saat ingin berhenti cepat. Rekomendasi perbaikan bukan berarti usaha ini buruk justru sebaliknya, ia memiliki potensi besar untuk naik kelas jika kelengahan-kelengahan administratif dan teknologis segera dibenahi.

6. UCAPAN TERIMA KASIH

Penelitian ini tidak akan selesai tanpa bantuan banyak pihak. Pertama-tama, kami berterima kasih kepada Ibu Irma Siagian, S.Pd., M.Si. dan Ibu Putri Kemala Dewi Lubis, S.E., M.Si., Ak. selaku dosen pengampu mata kuliah Studi Kelayakan Bisnis. Arahan beliau, terutama saat kami kesulitan memilah mana data yang relevan dan mana yang tidak, sangat membantu proses penyusunan laporan ini.

Penghargaan juga kami sampaikan kepada supervisor dan seluruh tim Barkode Rice Bowl & Grill yang bersedia meluangkan waktu wawancara di sela-sela kesibukan melayani pelanggan. Keramahan mereka saat

menjelaskan alur operasional dari dapur hingga ke meja makan sangat berkesan.

Kami juga berterima kasih kepada rekan-rekan Kelompok 6 yang sudah berbagi tugas dengan cukup adil sesuatu yang tidak selalu mudah dalam kerja kelompok. Terakhir, ucapan terima kasih untuk keluarga masing-masing yang memaklumi waktu-waktu kami yang tersita untuk turun ke lapangan dan berdebat di ruang diskusi.

Penelitian ini murni didanai secara mandiri oleh anggota kelompok, tanpa keterlibatan sponsor atau lembaga pendanaan eksternal.

DAFTAR PUSTAKA

- Brigham, E. F., & Houston, J. F. (2006). *Dasar-dasar manajemen keuangan*. Kencana.
- Kasmir, & Jakfar. (2012). *Studi kelayakan bisnis* (Edisi Revisi). Kencana.
- Kasmir, & Jakfar. (2021). *Studi Kelayakan Bisnis* (Edisi Revisi). Kencana.
- Suliyanto. (2018). *Studi Kelayakan Bisnis: Metode Analisis dan Kasus*. Andi Offset.
- Supervisor Barkode Rice Bowl & Grill, komunikasi personal, Maret 2026
- Umar, H. (2019). *Strategic Management in Action: Konsep, Teori, dan Teknik Menganalisis Bisnis*. Gramedia Pustaka Utama.