



Studi Kelayakan Bisnis Pendirian Usaha Ayam Bakar Halto (Halalan Thoyyiban)

Abdul Mutolib¹, Lilis Karnita Soleha²

¹⁻²Manajemen, Universitas Teknologi Digital, Indonesia

Korespondensi penulis: abdulmutolib@digitechuniversity.ac.id¹, liliskarnita@digitechuniversity.ac.id²

Abstract. *This study aims to analyze the viability of the establishment of a Halto baking chicken business from various aspects, including market, technical, management, finance, and the environment, the initiative offers a main menu of baking Chicken with a distinctive flavor that is processed using traditional recipes and highquality ingredients. At the same time to find out the validity study of business enterprise, this research belongs to the category of field research. (field investigation) The author uses a descriptive research approach, the main objective of this study is to determine whether the proposed business venture is said to be worth or to lose. The results of the research showed that the market demand for baked chicken in the target region is quite high, with consumer preference for authentic flavours and affordable prices. From a technical point of view, strategic location and adequate resources support efficient operations.*

Keywords: *Business, Consumer, Qualification*

Abstrak. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kelayakan pendirian usaha ayam bakar Halto dari berbagai aspek, termasuk pasar, teknis, manajemen, keuangan, dan lingkungan, Usaha ini menawarkan menu utama berupa ayam bakar dengan cita rasa khas yang diolah menggunakan resep tradisional dan bahan-bahan berkualitas tinggi. sekaligus mengetahui studi kelayakan bisnis usaha, Penelitian ini termasuk dalam kategori penelitian lapangan. (*field investigation*) Penulis menggunakan pendekatan penelitian deskriptif, Tujuan utama studi ini adalah untuk menentukan apakah usaha bisnis yang diusulkan yaitu ayam bakar halto dikatakan layak atau merugi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa permintaan pasar untuk ayam bakar di wilayah target cukup tinggi, dengan preferensi konsumen terhadap rasa yang autentik dan harga yang terjangkau. Dari aspek teknis, lokasi usaha yang strategis dan sumber daya yang memadai mendukung operasional yang efisien.

Kata Kunci: Bisnis, Konsumen, Kelayakan

1. PENDAHULUAN

Dalam era globalisasi dan perkembangan teknologi yang pesat, industri kuliner menjadi salah satu sektor yang terus berkembang dan memiliki potensi besar untuk meraih kesuksesan bisnis. Keberagaman budaya, tren gaya hidup, dan perubahan pola konsumsi masyarakat menjadi faktor utama yang mempengaruhi pertumbuhan bisnis kuliner. Oleh karena itu, kajian kelayakan bisnis menjadi suatu langkah yang penting untuk memastikan keberlanjutan dan kesuksesan bisnis kuliner yang akan dijalankan.

Bisnis kuliner di Indonesia hari semakin hari diminati dengan semakin banyaknya Masyarakat yang gemar memburu beberapa aneka menu makanan atau minuman, hal tersebut dibuktikan dengan semakin banyaknya usaha kuliner di dukung lagi oleh bangkitnya perekonomian pasca covid-19, selain itu juga bisnis kuliner adalah salah satu jenis bisnis yang banyak peminatnya, tak hanya digeluti oleh kaum muda namun di hampir setiap kalangan,

tentu hal tersebut menjadi peluang besar untuk mendirikan sebuah usaha. Makanan adalah salah satu komponen yang tidak bisa dilewatkan oleh tubuh setiap manusia salah satu komponen yang dibutuhkan oleh tubuh ialah protein, dimana menjadi salah sumber energi dalam melakukan aktivitas, protein yang paling sering dijumpai oleh Masyarakat ialah ada di bahan makanan yaitu daging ayam serta memiliki jual ekomonis dimana hampir semua kalangan menyukai olahan makanan yang berbahan utama daging ayam, baik itu digoreng, dikukus, disop atau bahkan dibakar, tentu semua itu memiliki peminatnya masing masing. Salah satu Teknik memasak yang jarang ada di pasaran atau jarang digunakan ialah teknik bakaran, (*Grilling*). Teknik memanggang ini biasanya dilakukan pada suhu tinggi kurang lebih 130 hingga 170 derajat Celcius, dengan sumber panas ditempatkan di bawah makanan.

Peluang usaha dengan bahan baku daging ayam ini tentu harus dimanfaatkan dengan baik terlebih dengan mengusung konsep penyembelihan syariah dengan menjamin kehalalannya. Sebab mayoritas penduduk Indonesia adalah beragama islam, sebagian besar aturan sudah barang tentu mengacu pada syar'i atau ketentuan agama, salah satu di antaranya aturan tersebut adalah dalam hal penyembelihan hewan yang halal, bagi umat islam dalam menyembelih hewan agar makanan yang halal harus sesuai dengan syariat dan diolah sesuai standar kesehatan manusia.

Dalam islam Allah sangat menekankan kepada hamba-Nya untuk memakan makan yang halal lagi baik, dalam Alquran Allah *Subhanahu Wa Ta'ala*, menegaskan tentang segala keharaman dapat membahayakan diri termasuk sulitnya dalam mengijabahkan doa yang dipanjatkan, kata halal begandengan dengan kata *Thayyibah* (Baik), karna halal belum tentu baik untuk di komsumsi, seperti yang di jelaskan pada quran surat Al-Baqarah ayat 168:

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُبِينٌ

Artinya: “*Hai sekalian manusia! Makanlah dari (makanan) yang halal dan baik yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan. Sungguh, setan itu musuh yang nyata bagimu*”.

Konsep halal dalam Islam didasarkan pada substansi dan kandungan makanan tidak termasuk unsur-unsur yang dilarang oleh Al-Qur'an dan Hadith. Misalnya, makanan harus bebas dari daging babi dan zat berbahaya. Selain itu, makanan yang dianggap halal berdasarkan bahan-bahannya dapat menjadi haram jika diperoleh melalui cara yang bertentangan dengan Shariah, seperti pencurian. Proses persiapan juga memainkan peran penting; bahkan bahan halal dapat menjadi haram jika dimasak dengan peralatan yang terkontaminasi dengan zat terlarang seperti daging babi. Al-Qur'an memberi peringatan kepada orang-orang yang memakan makanan haram. Sebagaimana dalam sabdanya, Rasulullah berkata yang artinya:

"Siapa saja hamba yang dagingnya tumbuh dari (makanan) haram, neraka lebih pantas baginya." (HR. Tirmidzi).

2. KAJIAN TEORI

2.1 Analisis SWOT

Menurut I Gusti Ngurah, Dkk (2018), Analisis SWOT adalah teknik yang digunakan dalam perancangan model, perencanaan strategis, dan pengembangan perusahaan untuk menilai kemungkinan, kelemahan, dan ancaman proyek atau perusahaan spekulatif. (Weaknesses, opportunities, dangers, and strengths).

Menurut paradigma ini, peluang adalah keadaan eksternal yang dapat dimanfaatkan untuk keuntungan, kelemahan adalah karakteristik internal yang dapat menghalangi pencapaian tujuan, dan ancaman adalah variabel eksterior yang membawa risiko. Kekuatan didefinisikan sebagai kualitas internal yang memberikan keuntungan kompetitif. Dengan mengidentifikasi area yang membutuhkan perbaikan, memanfaatkan peluang saat ini, dan memprediksi dan mengurangi ancaman, analisis SWOT membantu dalam merancang rencana. Akibatnya, analisis ini menjadi alat penting untuk membuat keputusan strategis yang bijaksana.

2.2 Aspek Manajemen Bisnis

Menurut Budi Djatmiko (2012), manajemen adalah kegiatan atau pekerjaan memanfaatkan sumber daya untuk mencapai tujuan yang telah ditentukan, dilakukan secara sistematis dan terdiri dari perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan dan pengawasan. Peranan manajemen dalam suatu organisasi tidak dapat diabaikan, bagaimanapun baiknya perencanaan sebuah bisnis tanpa didukung dengan manajemen yang baik tidak akan mengalami kegagalan.

2.3 Aspek Manajemen Pemasaran

Tjiptono dan Diana (2020) mendefinisikan pemasaran sebagai proses pengembangan, distribusi, promosi, dan harga produk dan layanan untuk memungkinkan pertukaran pelanggan positif untuk membangun dan mempertahankan hubungan positif dengan pemangku kepentingan dalam lingkungan yang dinamis. Pemasaran (*Marketing*) memegang peranan penting dalam pengelolaan suatu Perusahaan atau badan usaha.

2.4 Aspek Manajemen Produksi

Manajemen produksi adalah proses perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, dan pengendalian kegiatan produksi yang bertujuan untuk mengubah bahan mentah menjadi produk jadi secara efisien dan efektif. Manajemen produksi mencakup penentuan metode produksi, perencanaan kebutuhan bahan baku, pengendalian kualitas, dan manajemen tenaga kerja. Dalam Heizer dan Render (2014).

2.5 Aspek Manajemen Sumber Daya Manusia

Manajemen Sumber Daya Manusia, menurut Azan, dkk (2021), adalah keyakinan bahwa manusia adalah komponen yang paling penting dari semua organisasi dan bahwa kemampuan untuk mengelola sumber daya manusia dengan tepat memiliki dampak yang signifikan pada kemampuan sebuah organisasi untuk menghadapi tantangan internal dan eksternal serta mencapai tujuannya.

2.6 Aspek Manajemen Keuangan

Menurut Kasmir dan Jakfar (2012) aspek keuangan adalah aspek yang digunakan untuk menilai keuangan perusahaan secara keseluruhan. Selain itu Menurut Suad Husnan dan Enny Pudjiastuti (2012), Aspek keuangan adalah bagian dari manajemen yang berkaitan dengan perencanaan, pengendalian, dan pengelolaan sumber daya keuangan perusahaan guna mencapai tujuan perusahaan secara efektif dan efisien."

2.7 Aspek Lingkungan dan Yuridis

Studi kelayakan bisnis yang di lihat dari aspek lingkungan hidup, bertujuan untuk menentukan apakah secara lingkungan hidup rencana bisnis di perkirakan dapat di laksanakan secara layak, atau sebaliknya. Sehubungan dengan tujuan tersebut di atas, maka aspek lingkungan yang perlu di kaji dengan AMDAL (Analisis Mengenai Dampak Lingkungan). Menurut Mursid (2002), Aspek lingkungan mencakup elemen-elemen fisik, kimia, biologi, sosial, dan ekonomi yang mempengaruhi dan dipengaruhi oleh keberadaan dan aktivitas manusia. Cunningham, W. P., & Cunningham, M. A. (2017). Sedang menurut Mahfud (2007). Aspek yuridis adalah segala sesuatu yang berkaitan dengan hukum, termasuk peraturan, undang-undang, dan kebijakan yang mengatur perilaku manusia dalam masyarakat. Aspek yuridis memastikan adanya ketertiban dan keadilan dalam hubungan antarindividu dan antara individu dengan negara.

3. METODE PENELITIAN

Studi ini diklasifikasikan sebagai penelitian lapangan. Tujuan utamanya adalah untuk menilai kelayakan usaha bisnis yang diusulkan usaha ayam bakar halto.

Penulis menggunakan pendekatan penelitian deskriptif, yang pertama karakterisasi objek penelitian, kemudian mengumpulkan data berdasarkan fakta, dan terakhir menganalisis data untuk memberikan temuan yang membenarkan interpretasi.

Penelitian ini berisi gambaran usaha serta kelayakan usaha yang ditinjau dari berbagai aspek tertentu. Fokus penelitian ini meliputi:

1. Analisis SWOT
2. Aspek Manajemen Bisnis

3. Aspek Manajemen Pemasaran
4. Aspek manajemen Produksi
5. Aspek Manajemen Sumber Daya Manusia
6. Aspek Manajemen Keuangan
7. Aspek Lingkungan dan Yuridis

Lokasi penelitian studi kelayakan bisnis ini dilakukan di Jl. Empang Pojok Mekarjaya, Kec. Rancasari, Kota Bandung, Jawa Barat 40292

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Analisis SWOT

Analisis SWOT untuk usaha Ayam Bakar Halto (Halalan Thoyyiban) dapat diatur sebagai berikut:

Strengths (Kekuatan):

1. Produk Halal: Melayani pasar yang peduli akan kehalalan produk
2. Kualitas Ayam: Menyajikan ayam berkualitas tinggi dengan bumbu yang khas.
3. Lokasi Strategis: Berada di lokasi yang strategis dengan aksesibilitas baik.

Weaknesses (Kelemahan):

1. Ketergantungan pada Bahan Baku: Bergantung pada pasokan ayam yang mungkin tidak stabil.
2. Persaingan yang Ketat: Persaingan dengan restoran ayam bakar lain yang sudah mapan.
3. Keterbatasan Modal: Terbatasnya modal untuk ekspansi atau pengembangan.

Opportunities (Peluang):

1. Peningkatan Kesadaran Halal: Masyarakat semakin peduli dengan kehalalan produk.
2. Inovasi Menu: Peluang untuk mengembangkan menu atau variasi produk.
3. Pasar Online: Meningkatnya tren belanja dan pemesanan makanan secara online.

Threats (Ancaman):

1. Perubahan Regulasi: Perubahan regulasi terkait halal atau industri makanan.
2. Fluktuasi Harga Bahan Baku: Naik turunnya harga bahan baku seperti ayam.
3. Tren Konsumen: Perubahan dalam preferensi konsumen atau tren makanan.

Analisis SWOT ini bisa membantu untuk mengidentifikasi posisi usaha ayam bakar Halto di pasar dan merencanakan strategi ke depan, seperti memaksimalkan kekuatan dan peluang, serta mengatasi atau meminimalkan kelemahan dan ancaman yang ada.

4.2 Aspek Manajemen Bisnis

Perencanaan (Planning)

Perencanaan merupakan langkah awal mulai dilakukannya proses manajemen yang dilakukan saat ini untuk menentukan masa depan, Di awal berdirinya Perusahaan perlu ditentukan visi dan misi perusahaan sebagai tujuan yang melandasi aktivitas Perusahaan. Visi dari Perusahaan ayam bakar halto (*Halalan Thoyyiban*) adalah menjadi Perusahaan dengan menjunjung nilai-nilai spiritual dan menjadi pelopor makanan dengan standarisasi halal dengan ketentuan syariat islam. Dengan misi Memberikan pelayanan “*exceclent service*” serta berkomitmen menyajikan makanan yang berkualitas, baik dari sisi bahan ataupun penyajiannya.

Pengorganisasian (*Organizing*)

Adanya struktur organisasi yang dibuat oleh pemilik usaha ayam bakar halto (*Halalan Thoyyiban*) diharapkan akan memudahkan para anggota organisasi melihat bagaimana organisasi disusun, sehingga masing-masing mengetahui tugasnya secara jelas, baik itu Pemilik usaha sampai staff di bawah naungannya di antara tugas pemilik usaha ayam bakar halto (*Halalan Thoyyiban*) memiliki tugas memegang semua tanggungjawab atas segala aktivitas dan bertugas sebagai pembuat kebijakan di perusahaan, selain itu tugas pemilik melakukan perencanaan, pengendalian, dan pengawasan terhadap kinerja perusahaan maupun kinerja para karyawannya secara keseluruhan. Kemudian bagian produksi bertugas membuat produk dengan kualitas yang telah ditetapkan sesuai arahan dari pemimpin baik dari segi bahan maupun proses pembuatan serta bertanggungjawabkan hasil pekerjaannya kepada pemimpin. Dan terakhir adalah bagian penjualan bertugas menjual produk perusahaan kepada konsumen guna meningkatkan volume penjualan yang akan berdampak pada meningkatnya pendapatan serta laba perusahaan.

Pelaksanaan (*Actuating*)

Rencana yang telah diuraikan di bagian perencanaan dan diorganisasikan dalam pengorganisasian, barulah kemudian dilaksanakan pada pelaksanaan. Setiap anggota organisasi di harapkan melaksanakan tugasnya dengan penuh tanggungjawab,

Pengawasan (*Controlling*)

Pengawasan dibutuhkan sebagai upaya pengendalian kegiatan yang telah dibuat agar sesuai dengan rencana serta mencegah terjadinya penyimpangan serta meminimalisir kesalahan yang terjadi pada suatu kegiatan operasional,

4.3 Aspek Manajemen Pemasaran

Dalam menjalankan usaha ayam bakar Halto, manajemen menerapkan beberapa strategi dalam menjalankan usaha supaya dapat berkembang dan berkelanjutan, adapun strategi yang di terapkan di antaranya ada penempatan pasar (*targeting*), yaitu perusahaan ayam bakar halto membidik sasaran pasar melalui spsesialisasi produk, dengan menampilkan dan megkhususkan diri sebagai perusahaan yang bersaing di dalam produksi ayam bakar dengan paket lengkap berisi nasi, ayam bakar, tahu, tempe, lalapan, dan tentunya sambal, selanjutnya segmentasi pasar, yaitu perusahaan ayam bakar halto mmeiliki segementasi geofgrasfis, yakni membagi-bagi pasar berdasarkan wilayah yang ada di kot abandung, seperti Sukarno-Hatta, buah batu, gedebage dn cibiru dan yang terakhir ada penempatan produk yaitu dalam hal ini perusahaan ayam bakar halto memposisikan diri sebagai perushaan yang dapat menghasilkan produk dengan menjamin kehalalan produknya dan harga yang terjangkau oleh semua kalangan dan tetap menjaga kualitas, dengan demikian diharapkan dapat mempertahankan loyalitas dan kepeccyaan pelanggan serta mampu menarik pelanggan baru.

Bauran Pemasaran (*Marketing Mix*)

Pemasaran mix adalah taktik yang digunakan oleh bisnis untuk memilih cara terbaik untuk menyediakan produk mereka ke pasar tertentu atau kelompok pasar. Campuran pemasaran, seperti namanya, adalah komposisi faktor yang mencakup 4P: produk, harga, lokasi, dan promosi.

1. Produk (Product)

Produk yang dihasilkan perusahaan Ayam bakar Halto adalah Ayam bakar dengan paket lengkap seperti ayam bakar +Nasi+Tahu+Tempe+Lalaban+Sambal.

2. Harga (Price)

Adapun harga yang ditetapkan oleh perusahaan untuk satu paket Nasi Ayam bakar Halto adalah Rp. 18,000

3. Tempat (Place)

Tempat berjualan ayam bakar Halto berlokasi di Lokasi Jl. Empang Pojok Mekarjaya, Kec. Rancasari, Kota Bandung, Jawa Barat 40292, Perusahaan menawarkan layanan penghantaran produk sampai ke tempat tujuan sehingga konsumen mudah untuk mendapatkan produk.

4.4 Aspek Manejemen Produksi

Produksi yang di hasilkan oleh perusahaan ayam bakar Halto adalah nasi dengan tampilan dan cita rasa yang khas, berikut proses produksi perusahaan ayam bakar halto (*Halalan Thoyban*). adalah sebagai berikut:

a. Menyiapkan bahan baku

Proses pertama yang dilakukan oleh Perusahaan adalah menyiapkan bahan baku utama yaitu ayam potong. Bahan baku diperoleh dari tempat rumah potong ayam yang diproses sendiri oleh bagian terkait perusahaan dimana proses pemotongan ayam harus sesuai dengan standar operasional prosedur dari Perusahaan yaitu pemotongan sesuai dengan syariat Islam, proses ini memakan waktu kurang lebih 2 jam. Dari mulai memotong sampai membagi bagian ayam sesuai dengan ketentuan perusahaan.

b. Penyiapan Bumbu

Proses selanjutnya adalah menyiapkan bumbu untuk memasak ayam di antara bumbu tersebut adalah bawang merah, bawang putih, kemiri, garam, santan lada jahe daun salam, Laos, gula pasir, lengkuas, kecap, ketumbar, pala, cabai rawit ijo. Bumbu yang dihaluskan untuk mengunyah ayam adalah bawang merah, bawang putih, kemiri, garam, ketumbar lada, salam, lengkuas, kecap gula pasir, santan, penyiapan bumbu diperlukan waktu sekitar 30 menit

c. Proses Memasak

Setelah bumbu halus jadi maka proses selanjutnya adalah memasak ayam dengan metode ungkep, dimana dengan proses tersebut ayam yang akan dimasak dengan api kecil sampai matang bumbu meresap ke dalam daging ayam dengan begitu. Ketika dibakar nanti akan memiliki cita rasa yang khas, proses ini dilakukan oleh bagian produksi yang telah memahami standar prosedur dalam proses pemasakan ayam, kegiatan tersebut memakan waktu kurang lebih 45 menit sampai 1 jam proses pemasakan.

d. Penyajian

Setelah semua proses dilalui maka selanjutnya adalah proses membakar ayam di atas bara api dengan diolesi bumbu kecap hingga matang sempurna dan ditambah dengan *condiment* lainnya berupa tahu tempe lalapan nasi dan sambal tentunya.

4.5 Aspek Manajemen Sumber Daya Manusia

Sumber Daya Manusia

Untuk meningkatkan kemampuan perusahaan dalam mencapai tujuannya, memperluas tenaga kerja sangat penting. Tenaga kerja harus memiliki kompetensi yang sesuai dengan budaya perusahaan dan memiliki kemampuan untuk melakukan peningkatan diri. Perusahaan sebaiknya memprioritaskan sumber tenaga kerja dari individu yang berada dekat dengan lokasi perusahaan. Hal ini sebagai bagian dari kepedulian perusahaan dalam meningkatkan dan membantu masyarakat yaitu dengan membuka lapangan kerja.

Sistem Rekrutmen Dan Selesksi Karyawan

Sistem perekrutan dan seleksi tenaga kerja perlu dilakukan dengan baik. Walaupun tidak banyak tenaga kerja yang direkrut, akan tetapi hal ini sangat penting untuk Perusahaan dalam mencapai visi dan misinya. Sistem rekrutmen dan seleksi menjadi langkah awal yang sangat penting. Selain itu menjadi salah satu tahap yang menentukan optimal atau tidak optimalnya proses bisnis Perusahaan kedepanya. Kriteria-kriteria kompetensi inti, dan kompetensi pendukung yang diharapkan Perusahaan harus dipenuhi atau dimiliki oleh tenaga kerja. Tenaga kerja yang di rekrut oleh ayam bakar halto (*Halalan Thoyiban*) berasal dari keluarga, kerabat atau Masyarakat sekitar, akan tetapi karna pada awal perekrutan pegawai bedasarkan kepercayaan, dengan memenuhi kualifikasi yang di syartkan. Tentu hal demikian masih tergolong sangat sederhana, namun apabila dalam jangka waktu masa percobaan yang telah di tentukan dan meunjukkan hasil kinerja yang bagus serta memuaskan, tentu akan mejadi point tersendiri bagi pemilik perusahaan.

Sistem Kompensasi Dan Jumlah Karyawan

Sistem kompensasi yang di berikan Perusahaan adalah pemberian upah/gaji setiap bulan. Jumlah karyawan di Perusahaan sebanyak 3 orang yang terdiri dari 2 orang produksi, dan 1 orang lagi bagian penjualan, semuanya merupakan karyawan tidak tetap, setiap karyawan menerima pembagian kompensasi yang sama yaitu sebesar 1.000.000/perbulan. Upah yang diberikan oleh perusahaan selalu disesuaikan dengan pendapatan yang di peroleh dari hasil penjualan ayam bakar halto (*Halalan Thoyyiban*)

Pelatihan Dan Pengembangan

Pelatihan untuk karyawan Perusahaan ayam bakar halto (*Halalan Thoyiban*) diberikan langsung oleh pemilik Perusahaan. Kami juga memberikan kesempatan kepada karyawan untuk memberikan masukan kepada Perusahaan yang dapat meningkatkan kinerja Perusahaan, baik dalam hal produksi, penjualan, pelayanan dan pemasaran. Pelatihan tidak hanya dilakukan saat karyawan baru masuk, namun secara berkelanjutan dalam rangka mengembangkan ketrampilan sehingga hasil kerja para karyawan di harapkan akan sesuai dengan standar oprasional prosedur yang Perusahaan terapkan sehingga diharapkan kegiatan oprasional perusahaan terus berkembang.

4.6 Aspek Manejemen Keuangan

Permodalan untuk usaha ayam bakar halto (*Halalan Thoyyiban*) sepenuhnya milik pribadi dari pemilik tunggal. Baik itu dana operasional maupun dana investasi adapun dana tambahan yang akan diambil dari pinjaman pihak ke tiga

Sumber Dana

Sumber dana merupakan faktor penting bagi berjalannya dan perkembangan Perusahaan ayam bakar Halto (*Halalan Thoyyiban*) memiliki sumber pendanaan utamanya adalah berasal dari kantong pribadi pemilik yaitu Bapak Abdul Mutolib.

Dana yang di perlukan ayam bakar halto (*Halalan Thoyyiban*) digunakan untuk keperluan atau kebutuhan modal investasi dan modal kerja oprasional.

Modal Investasi

Modal investasi merupakan sejumlah dana untuk mencapai tujuan serta goals perusahaan dalam jangka panjang. Instrumen keuangan ini dimanfaatkan untuk membeli aset tetap (*fixed asset*) seperti gedung, atau peralatan untuk menunjang kegiatan operasional bisnis. Rencana investasi pada usaha ayam bakar halto halalan thoyyiban untuk menunjang pengembangan bisnis ini tentunya memerlukan peralatan sebagai pendukung operasionalnya.

Tabel 4.1 Modal Usaha Ayam Bakar Halto

No	Uraian Investasi	Biaya
1	Modal Investasi	Rp 25.110.000
2	Modal Kerja	
	a. Biaya bahan baku	Rp 174.828.000
	b. Biaya tenaga kerja langsung	Rp 37.800.000
3	Biaya Overhaead	Rp 554.767
4	Biaya Adm umum dan penjualan	Rp 35.365.500
TOTAL		Rp 273.658.267

Sumber:Data Perusahaan

4.7 Aspek Lingkungan dan Yuridis

Keberadaan perusahaan Ayam Ayam bakar halto (*Halalaln Thoyyiban*) diharapkan dapat memberi dampak positif bagi kehidupan sosial khususnya di lingkungan internal maupun eksternal, hal ini dikarenakan perusahaan ayam bakar halto (*Halalaln Thoyyiban*) menyerap tenaga kerja dari lingkungan keluarga, dan lingkungan sekitar sehingga ikut serta dalam meringankan dan meningkatkan kesejahteraan mereka. Perusahaan tidak memberikan dampak negative bagi lingkungan sekitar, karena tidak menyebabkan polusi dan limbah yang berbahaya bagi masyarakat. Sedang aspek yuridianya Perusahaan Ayam Ayam bakar halto (*Halalaln Thoyyiban*) akan membuat berbagai surat perijinan untuk menjalankan operasional nya, seperti Surat Izin Usaha Produksi (SIUP), TDP dan surat perizinan lainnya yang mendukung berdiri dan berkembang nya perusahaan kami.

5. KESIMPULAN

Bedasarkan analisis pada data-data yang di peroleh penulis yang di lanjutkan dengan proses pembahasan dan dengan metode menggunakan berbagai asumsi dan berbagai kajian tentang usaha Ayam bakar Halto (*Halalan Thoyyiban*), penulis dapat menyimpulkan bahwa peluang usaha ini cukup menjanjikan dan prospektif. maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

5.1 Aspek Manajemen Bisnis

Pemilik usaha telah merumuskan visi, misi, serta tujuan yang jelas mengenai arah dan cita-cita perusahaan. Hal ini menunjukkan bahwa perusahaan memiliki panduan strategis yang akan membantu dalam pengambilan keputusan dan pengembangan bisnis ke depan. Dalam aspek pengelolaan manajemen bisnis, usaha ini telah menerapkan berbagai ilmu manajemen dan juga panduan prinsip-prinsip syariat islam dalam menjalankan roda bisnis diharapkan dapat membantu perusahaan mencapai tujuannya secara efektif dan efisien. Pengelolaan yang baik mencakup perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, dan pengendalian sumber daya yang ada.

5.2 Aspek Pemasaran

Ditinjau dari aspek pemasaran, peluang usaha ini menjual produk unggulan yang mudah diterima masyarakat pada umumnya dikarenakan bukan sekedar menjual makanan melainkan juga menerapkan dan menjaga nilai nilai syariat baik dalam proses pengolahannya maupun dalam pemilihan bahan bakunya.

5.3 Aspek Manajemen Produksi

Dalam hal bagian manajemen produksi ini diperlukan keahlian khusus, dimana kualifikasinya adalah orang yang sudah terbiasa bekerja dengan peralatan dapur, selain itu harus bisa dalam hal penyembelihan yang sesuai syariat islam, dan juga dapat menerapkan nilai nilai islam dalam proses produksinya.

5.4 Aspek Sumber Daya Manusia

Dalam aspek manajemen sumber daya manusia (SDM), usaha ayam bakar halto (*Halalan Thoyyiban*) menunjukkan potensi yang kuat untuk berkembang dengan baik. Dilihat dari Struktur Organisasi yang Jelas, perusahaan telah menetapkan struktur organisasi yang jelas dengan pembagian tugas dan tanggung jawab yang spesifik untuk setiap posisi. Hal ini membantu dalam menghindari tumpang tindih pekerjaan.

5.5 Aspek Keuangan

Dalam hal aspek keuangan, berdasarkan data peramalan yang telah di olah dengan menggunakan analisis laporan keuangan dan uji kelayakan investasi dengan berbagai metode. Hasil yang di dapat cenderung positif dan mengarah pada kelayakan bisnis. Dengar begitu

perencanaan usaha ayam bakar halto (*Halalan Thoyyiban*) ini dilihat dari aspek keuangan dapat dikatakan layak untuk dijalankan.

5.6 Aspek Lingkungan dan Yuridis

Sementara ditinjau dari aspek lingkungan, dampak dalam melakukan usaha ini tidak menimbulkan pencemaran ataupun merusak terhadap lingkungan, di karenakan telah diantisipasi melalui analisis dampak lingkungan, sehingga tidak akan membahayakan orang lain. Perusahaan memastikan bahwa bahan baku, seperti ayam, diperoleh dari pemasok yang menerapkan praktik peternakan berkelanjutan dan bertanggung jawab secara lingkungan.

Dan dalam Aspek Yuridis Perusahaan ayam bakar halto (*Hahalan Thoyyiban*) berupaya melengkapi semua izin usaha yang diperlukan, termasuk izin dari dinas kesehatan, izin lokasi, dan izin usaha perdagangan.

DAFTAR PUSTAKA

Al-Quran

Azan, K., & Ali, M. Z. (2021). *Manajemen Sumberdaya Manusia: Kajian Teoritis dan Praktis dalam Pendidikan*. Riau: Dotpluss Publisher.

Cunningham, W. P., & Cunningham, M. A. (2017). *Environmental Science: A Global Concern*. McGraw-Hill Education.

Djarmiko, B. (2012). *Studi Kelayakan Bisnis*. Bandung: Thabi' Press.

Hadist Riwayat At-Tirmidzi No. 612.

Heizer, J., & Render, B. (2014). *Manajemen Operasi*. Jakarta: Salemba Empat.

Husnan, S., & Pudjiastuti, E. (2012). *Manajemen Keuangan*. Yogyakarta: BPFE.

I Gusti Ngurah, et al. (2018). *Analisis SWOT (Kajian Perencanaan Model, Strategi, dan Pengembangan Usaha)*. Denpasar: Unmas Press.

Kasmir, & Jakfar. (2012). *Studi Kelayakan Bisnis* (Edisi Revisi). Jakarta: Kencana.

Mahfud MD, M. (2007). *Politik Hukum di Indonesia*. Jakarta: RajaGrafindo Persada.

Mukminin, et al. (2019). *Manajemen Sumber Daya Manusia dalam Pendidikan*. Yogyakarta: UNY Press.

Mursid, E. (2002). *Pengelolaan Lingkungan Hidup*. Yogyakarta: Andi.

Tjiptono, F., & Diana, A. (2020). *Pemasaran*. Yogyakarta: Andi.