

Feasibility study restoran: enam pertanyaan sebelum investasi dikunci

Studi kelayakan yang berguna membantu memutuskan lanjut, revisi, atau berhenti. Laporan harus menunjukkan asumsi dan konsekuensi, bukan hanya hasil proyeksi yang menarik.

Gastro Admin · 13 Oktober 2026 · Analisis & praktik F&B



Diskusi manajemen 1918 Café. Foto pendamping proses kerja; tidak menampilkan laporan atau hasil finansial klien. Foto: arsip Gastro F&B.

INTI ANALISIS

Studi kelayakan yang baik menghasilkan keputusan bersyarat, asumsi yang dapat diuji, dan daftar risiko yang memiliki penanggung jawab.

Data & konteks

Survei Penjualan Eceran Bank Indonesia yang dirilis 10 September 2026 mencatat pertumbuhan tahunan IPR Juli 2026 sebesar 1,1% dan memprakirakan Agustus 2026 sebesar 0,5%. Indikator eceran ini bukan indikator omzet restoran; prakiraan Agustus perlu dibedakan dari realisasi.



Kerangka analisis Gastro. Diagram konseptual, bukan hasil pengukuran proyek.

Pelanggan, lokasi, dan alasan membeli

Pertanyaan pertama: kebutuhan siapa yang ingin dipenuhi? Kedua: mengapa lokasi tersebut dapat menjangkau mereka? Ketiga: mengapa pelanggan akan memilih produk dan harga yang direncanakan? Jawaban perlu didukung observasi, perbandingan, wawancara, atau pengujian. Tandai informasi yang masih berupa dugaan dan tentukan cara memvalidasinya.

Kapasitas, ekonomi, dan kesiapan tim

Pertanyaan keempat: apakah dapur, ruang, dan tim mampu memenuhi target? Kelima: bagaimana arus kas bergerak dalam beberapa skenario? Keenam: siapa yang menjalankan dan mengawasi standar? Hubungkan volume pesanan dengan kebutuhan staf, peralatan, penyimpanan, dan biaya tetap agar proyeksi tidak berdiri sendiri.



Visual pengembangan konsep Crowne Plaza PIK 2 dari arsip Gastro. Konsep harus menjawab model bisnis. Foto: arsip Gastro F&B.

Contoh perhitungan, bukan proyeksi proyek

Sebagai simulasi edukatif, biaya tetap Rp60 juta per bulan dan rasio kontribusi 60% menghasilkan titik impas penjualan Rp100 juta per bulan, yaitu biaya tetap dibagi rasio kontribusi. Asumsi ini bukan benchmark industri atau hasil proyek Gastro. Pajak, pembiayaan, investasi awal, dan kebutuhan modal kerja harus diperlakukan sesuai definisi model yang digunakan.

Hasil studi harus dapat ditindaklanjuti

Akhiri dengan keputusan, risiko utama, syarat keberhasilan, serta rencana validasi lanjutan. Sertakan daftar sumber dan tanggal pengumpulan data. Artikel ini menggunakan informasi publik dan kerangka analisis umum; tidak menampilkan sampul, isi rahasia, atau angka finansial dari laporan klien. Untuk bisnis di seluruh Indonesia, parameter studi perlu disesuaikan dengan konteks setempat.



Dokumentasi ruang F&B: kebutuhan investasi perlu ditautkan dengan kapasitas operasional. Foto: arsip Gastro F&B.

Dari insight ke keputusan

Jangan hanya menanyakan kapan modal kembali. Tanyakan apa yang terjadi bila pembukaan terlambat, jumlah transaksi lebih rendah, atau pembelian bahan lebih mahal. Pilih asumsi yang paling memengaruhi kas, lalu tentukan bukti apa yang diperlukan sebelum keputusan berikutnya. Simulasi bukan hasil proyek atau janji keuntungan.

Langkah yang dapat dimulai

1. Beri sumber, tanggal, dan status pada setiap asumsi.
2. Uji sensitivitas transaksi, margin, dan keterlambatan.
3. Tetapkan keputusan lanjut, revisi, atau tunda beserta alasannya.

Sumber & catatan editorial

Bank Indonesia, Survei Penjualan Eceran Agustus 2026, 10 September 2026 □
https://www.bi.go.id/id/publikasi/ruang-media/news-release/Pages/sp_2818426.aspx

Statistik mengikuti cakupan dan periode sumber. Interpretasi, contoh, dan kerangka operasional merupakan analisis Gastro. Foto arsip digunakan sebagai ilustrasi; lokasi foto dijelaskan pada caption dan tidak menunjukkan lokasi survei artikel.