

Strategi Penentuan Lokasi dan Layout dalam Meningkatkan Efisiensi Operasional Raluna Café

Erfin Fitria Putri¹, Farah Salsabilatul Jannah², Zalza Nur Sabila³ Misbahul Farisiyah⁴

¹Department Name of Organization, Name of Organization, City, Postcode, Country (first author's affiliation)

²Department Name of Organization, Name of Organization, City, Postcode, Country (second author's affiliation)

³Department Name of Organization, Name of Organization, City, Postcode, Country (third author's affiliation)

Abstract Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis aspek teknis dan operasi dalam studi kelayakan bisnis dengan studi kasus pada Raluna Cafe & Eatery di Paiton, Probolinggo. Metode penelitian menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif melalui observasi dan wawancara langsung dengan pengelola usaha. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemilihan lokasi, tata letak, teknologi, dan mana-jemen persediaan yang tepat sangat memengaruhi ke-layakan operasional bisnis. Raluna Cafe dinilai layak dari aspek teknis dan operasi dengan lokasi strategis, tata letak fleksibel, penggunaan teknologi yang men-dukung, dan sistem persediaan yang terkelola dengan baik. Kesimpulan aspek teknis dan operasi merupakan faktor kunci dalam menentukan keberlanjutan bisnis. Rekomendasi bagi pelaku usaha adalah melakukan perencanaan yang matang terkait lokasi, layout, teknologi, dan sistem persediaan.

Keywords Aspek Teknis, Aspek Operasi, Raluna Cafe, Manajemen Persediaan

Introduction

Bisnis merupakan kegiatan yang krusial dan memerlukan perencanaan yang matang sejak awal. Salah satu aspek penting yang harus dipahami dengan mendalam adalah aspek teknis dan operasi, yang berkaitan dengan kelancaran dan efisiensi pelaksanaan usaha. Dalam studi kelayakan bisnis, analisis terhadap aspek teknis dan operasi sangat diperlukan untuk menilai apakah suatu bisnis layak untuk dilanjutkan setelah melalui evaluasi aspek-aspek sebelumnya.

Menurut Mukhsinun et al. (2023), aspek teknis dan operasi juga dikenal sebagai aspek produksi. Penilaian terhadap aspek ini sangat penting sebelum usaha dijalankan. Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam aspek teknis dan operasi antara lain penentuan lokasi, tata letak (layout), penyusunan peralatan, proses produksi, serta pemilihan teknologi. Analisis ini bertujuan untuk menilai kesiapan perusahaan dalam menjalankan usahanya dengan mempertimbangkan ketepatan lokasi, luas produksi, tata letak, dan kesiapan mesin serta peralatan yang akan digunakan.

Penelitian ini mengangkat studi kasus pada Raluna Cafe & Eatery yang terletak di Jalan Raya Surabaya-Situbondo KM 136, Dusun Pesisir, Sumberanyar, Kecamatan Paiton, Kabupaten Probolinggo. Pemilihan Raluna Cafe sebagai objek penelitian didasarkan pada pertimbangan bahwa

usaha tersebut memiliki lokasi yang strategis, desain dan tata letak yang menarik, serta penggunaan teknologi yang dianggap sesuai untuk menunjang operasional bisnis.

Berdasarkan uraian di atas, untuk mengetahui lebih lanjut pada latar belakang di atas, penulis merumuskan beberapa masalah yaitu pertama, bagaimana cara menentukan luas produksi suatu usaha?, Kedua, Bagaimana cara menentukan tata letak (layout) suatu usaha?, ketiga, Bagaimana cara memilih teknologi yang sesuai untuk suatu usaha?, keempat, bagaimana cara menentukan sistem dan metode manajemen persediaan?, keempat, bagaimana implikasi yang dapat terjadi dalam aspek teknis dan operasi pada studi kelayakan bisnis?.

Kajian Literature

Aspek teknis merupakan aspek yang menilai suatu usaha dikatakan layak dilihat dari teknis operasional secara rutin dan teknologi yang akan digunakan sehingga dalam saat operasional tidak terjadi kesalahan fatal yang akan membuat biaya produksi semakin tinggi dan faktor-faktor lainnya yang akan membuat kerugian bagi perusahaan di masa yang akan datang (Agustin et al., 2025). Aspek teknis dan operasi juga dikenal sebagai aspek produksi. Penentuan

kelayakan teknis dan operasi suatu usaha menyangkut hal-hal yang berkaitan dengan teknis dan operasi. Aspek teknis dan teknologis dibahas setelah usaha/proyek tersebut dinilai layak dari aspek pemasaran. Seperti masalah penentuan lokasi, luas produksi, tata letak (layout), penyusunan peralatan pabrik dan proses produksi termasuk pemilihan teknologi.

Menurut (Syahputra et al., 2023) pada pemilihan lokasi tergantung dari jenis usaha atau investasi yang akan dijalankan. Terdapat paling sedikit empat lokasi yang akan di perimbangkan sesuai keperluan perusahaan yaitu:

- a. Lokasi untuk kantor pusat
- b. Lokasi untuk pabrik
- c. Lokasi untuk gudang
- d. Lokasi untuk kantor cabang

Pemilihan lokasi usaha merupakan salah satu faktor kunci yang dapat mempengaruhi kesuksesan operasional bisnis kecil. Lokasi yang strategis dapat meningkatkan visibilitas, aksesibilitas, dan daya tarik bagi pelanggan potensial. Berikut adalah beberapa hal yang perlu dipertimbangkan sebelum memilih lokasi usaha (Sales&Marketing, 2024).

Menurut (Kasmir & Jakfar, 2015), penentuan luas produksi adalah berkaitan dengan berapa jumlah produksi yang dihasilkan dalam waktu tertentu dengan mempertimbangkan kapasitas teknis dan peralatan yang dimiliki serta biaya yang paling efisien. Luas produksi dapat dilihat dari segi ekonomis dan segi teknis.

Penentuan layout harus didesain untuk memungkinkan perpindahan yang ekonomis dari orang-orang dan bahan-bahan dalam berbagai proses dan operasi perusahaan sehingga dapat memaksimalkan produksi dan pelayanan. Secara umum terdapat tiga macam tipe layout, yaitu (Syahputra et al., 2023).

Jenis Penelitian

1. Jenis penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif. Menurut Strauss & Corbin (2013), hasil penelitian kualitatif tidak diperoleh melalui prosedur statistik. Oleh karena itu, temuan dalam penelitian ini disajikan dalam bentuk analisis deskriptif, yaitu berupa uraian tertulis maupun lisan mengenai perilaku yang diamati, khususnya yang berkaitan dengan Analisis Strategi Lokasi dan Layout pada Raluna Café.

3. Tempat dan Waktu Peneliti

Tempat penelitian di Raluna Cafe Kawasan Paiton sebagai objek penelitian. Raja cafe yang dibangun untuk melayani tamu kost dan mahasiswa sekitar paiton. Penelitian di lakukan dari 14 April 2025 sampai selesai.

4. Tempat dan Waktu Peneliti

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah Observasi, Wawancara dan Dokumentasi.

4. Teknik Analisis Data

Menurut Sugiyono (2018:246-253), analisis data dalam penelitian kualitatif dilakukan tidak hanya selama proses pengumpulan data berlangsung, tetapi juga setelah pengumpulan data selesai dalam kurun waktu tertentu. Sementara itu, Miles dan Huberman mengemukakan bahwa analisis data kualitatif dapat mengikuti model interaktif yang meliputi tiga tahapan, yaitu reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan.

Hasil Penelitian dan Pembahasan

Raluna cafe merupakan salah satu cafe yang berada di Kecamatan Paiton. Sebelum membuat raluna cafe, pemilik usaha telah memiliki usaha cafe lain di daerah binor, yakni Raja cafe yang dibangun untuk melayani tamu kost, karena para tamu terebutlah pemilik usaha membangun usaha baru yakni raja cafe dan laundry untuk memuaskan dan memaksimalkan pelayanan. Namun karena letak usaha cafe sebelumnya berada di daerah perumahan dan lokasi cafe tidak cukup strategis, pemilik usaha Raluna cafe bermaksud untuk mengembangkan usaha cafenya ke tingkat yang lebih luas. Dengan begitu mereka membuat rencana perluasan usaha cafe namun dengan branding yang baru.

Dengan begitu mereka memiliki beberapa pertimbangan untuk mencari lokasi yang strategis dan ditepi jalan raya agar mudah diakses oleh konsumen, sehingga cafe tersebut dapat terlihat oleh semua calon konsumen. Selain pada pertimbangan lokasi, mereka juga mempertimbangkan kebutuhan konsumen dan kompetitor. Dimana konsumen dapat menikmati waktunya di cafe dengan makanan dan minuman yang tidak mengecewakan. Sehingga dengan pertimbangan-pertimbangan tersebut mereka memutuskan untuk membangun usaha cafe Raluna di daerah Paiton. Berikut adalah beberapa aspek teknis dan operasi yang telah peneliti teliti di cafe Raluna:

Pemilihan Lokasi

Pada Raluna Cafe, pertimbangan utama dalam memilih lokasi adalah dekat dengan jalan raya dan mudah di akses oleh konsumen. Lalu pertimbangan lainnya adalah mudah terlihat, dengan memilih lokasi dekat dengan jalan raya, cafe tersebut akan mudah terlihat oleh konsumen dan mudah diakses. Dengan semua tingkatan target pasar, mereka memilih lokasi saat ini agar konsumen tidak kesulitan mencari lokasi cafe mereka. Sebelum memilih lokasi ini, mereka telah mencari lokasi dengan kriteria yang serupa di tempat lain seperti di kraksaan dan tempat-tempat strategis lainnya. Alasan utama memilih di daerah Paiton adalah karena, home base mereka berada di Paiton sehingga mereka memilih tempat ini agar lebih memudahkan dalam controlling. Selain itu karena lokasi saat ini juga merupakan pilihan

lokasi yang paling strategis diantara pilihan lainnya. Tempat parkir pada lokasi ini sangat luas dan cukup digunakan untuk memarkir kendaraan roda 2 dan 4 milik konsumen.

Luas Produksi

Pada cafe Raluna luas keseluruhan bangunan dibagi menjadi dua area, yakni area produksi (dapur, bar dan tempat kasir) dan area pelanggan (indoor, outdoor dan semi outdoor). Sehingga dalam membagi antara luas area produksi dan area pelanggan, mereka perlu melihat dan mempertimbangkan berapa banyak pelanggan yang dapat ditampung secara maksimal dalam bangunan cafe tersebut. Dengan begitu mereka dapat menyesuaikan luas area produksi. Pada awalnya luas area produksi tidak terlalu besar dan hanya dapat memproduksi kurang lebih setengah dari kapasitas area pelanggan. Namun pada saat grand opening cafe, pelanggan yang datang melebihi perkiraan, sehingga perlu memperluas area produksi untuk memenuhi dan memastikan operasional cafe tetap berjalan dan tidak terhambat karena kurangnya produksi yang dilakukan.

Tata Letak (Layout)

Raluna Cafe menggunakan ahli dalam design interior untuk mendesign layout dan tampilan cafenya. Awalnya karena cafe ini diberi nama merek Raluna, dimana nama ini adalah nama singkatan dari nama anak perempuan pemilik cafe, sehingga cafe Raluna ini awalnya akan di design dengan warna yang soft dan tenang seperti seorang wanita. Namun ide ini ditolak karena mereka ingin menampilkan cafe Raluna sebagai cafe yang memiliki kesan strong. Dengan begitu dipilihlah warna hijau tua, warna ini dipilih sebagai warna dasar utama cafe untuk menunjukkan makna kuat dan dapat bertahan untuk waktu yang lama di industri ini. Selain itu pemilihan warna hijau tua juga ingin menunjukkan bahwa mereka adalah cafe yang dapat dikunjungi oleh semua jenis gender dan usia. Dengan begitu terciptalah hasil design semi modern dengan warna dasar utama hijau tua, yang hingga saat ini diterapkan dalam design cafe Raluna.

Raluna Cafe sangat memaksimalkan penggunaan ruang yang tersedia dengan menyesuaikan tempat duduk yang ada dengan layout ruangan. Raluna cafe menggunakan beberapa jenis tempat duduk dengan alasan menarik minat dan rasa penasaran pelanggan, selain itu juga untuk menambah variasi dan pilihan tempat duduk kepada pelanggan. Variasi tempat duduk ini juga dipilih dengan pertimbangan untuk menyesuaikan dan memaksimalkan ruang. Sehingga selain memaksimalkan penggunaan ruang, mereka juga dapat memberikan kesan estetika yang menarik.

Selain itu, pada cafe Raluna ini juga menyediakan meetingroom yang cukup luas untuk digunakan pelanggan saat ingin melakukan meeting di cafe. Namun tata letak meetingroom ini tersembunyi, yakni berada pada bagian terdalam cafe sehingga sedikit menyulitkan pelanggan yang baru pertama kali menggunakan meetingroom di cafe Raluna ini untuk menemukannya. Raluna cafe juga memiliki panggung untuk live music, panggung ini terletak pada

area semi outdoor sehingga memungkinkan pelanggan dapat menikmati live music yang diadakan setiap akhir pekan ini. Pertimbangan tata letak panggung ini adalah agar pelanggan yang berada di area indoor tidak merasa terganggu dengan kebisingan diluar. Namun karena pembatas antara area indoor dan semi outdoor adalah tembok, maka jika ada pelanggan yang ingin menonton live music namun ingin tetap berada di area indoor atau tidak kebagian tempat duduk di area semi outdoor ataupun outdoor menjadi tidak dapat menonton live music tersebut karena terhalang tembok.

Selain itu tidak adanya lantai dua dan tangga pada seluruh area Raluna cafe membuat mereka cocok untuk pelanggan disabilitas atau pelanggan dengan kebutuhan khusus. Tata letak pada Raluna cafe juga fleksibel dan dapat diubah menyesuaikan dengan keadaan dan pesanan dari pelanggan. Seperti pada bulan Ramadhan, pada saat banyak pelanggan yang memesan tempat untuk acara buka bersama meminta untuk tata letak kursi dikelompokkan berdasarkan jumlah pelanggan. Sehingga hal ini membuktikan bahwa Raluna cafe memiliki tata letak yang fleksibel.

Pemilihan Teknologi dan Mesin

Pada cafe Teknologi yang digunakan oleh Raluna Cafe untuk sistem pencatatan penjualan yaitu sistem kasir yang menggunakan software nutapos. Pada sistem ini sudah tersedia pilihan pesanan, apakah pesanan ini termasuk pada pilihan atau kategori dine in (makan ditempat) atau take away (dibawa pulang). Sehingga dengan menggunakan sistem ini dapat memudahkan kasir untuk mengintegrasikan pendapat dan penjualan dari online dan offline di cafe. Selain menggunakan sistem, kasir pada Raluna cafe juga melakukan pencatatan secara manual untuk mengurangi resiko terjadinya kesalahan pencatatan jika sistem sedang error dan tidak dapat digunakan. Sedangkan untuk pencatatan keuangan, Raluna cafe menggunakan pencatatan kas harian untuk mencatat pemasukan dan pengeluaran harian. Software yang digunakan adalah google spreadsheets dengan alasan lebih fleksible, aksesable dan realtime.

Selain teknologi pencatatan dan sistem pencatatan, Raluna cafe juga menggunakan teknologi untuk melakukan pemasaran dan penjualan. Teknologi yang dimanfaatkan oleh Raluna cafe adalah media sosial dan e-commerce. Pada media sosial, Raluna cafe menggunakan aplikasi Instagram, Tiktok dan WhatsApp untuk melakukan promosi dan pemasaran produk cafe mereka. Selain itu platform e-commerce yang digunakan oleh Raluna cafe untuk melakukan penjualan online adalah gofood, joker dan gajek, untuk platform lainnya seperti shopeefood sedang dalam proses pendaftaran. Raluna cafe juga menerima pesanan online melalui Instagram dan WhatsApp.

Sebagai penunjang operasional dan produksi, Raluna cafe memiliki beberapa mesin yang berada di area bar, seperti mesin espresso, dua mesin grinder yang digunakan untuk memproduksi produk atau minuman kopi seperti kopi tubruk, americano, robuska,espresso dan menu kopi lainnya. Pada area dapur terdapat mesin atau peralatan yang dibu-

tuhkan seperti kulkas, freezer, chopper, blender, kompor dan beberapa peralatan yang digunakan dalam produksi makanan. Dalam menjaga agar mesin dan peralatan tetap tahan lama dan berfungsi dengan baik, Raluna melakukan beberapa perawatan seperti, cleaning pada mesin yang ada di bar dan dapur setiap cafe tutup. Selain itu mereka juga melakukan perawatan dan deepcleaning pada mesin dan peralatan di area dapur sebulan sekali.

Teknologi yang digunakan untuk memantau keamanan adalah CCTV yang berada di seluruh area cafe Raluna, baik itu pada area pelanggan ataupun area produksi. Selain itu, disediakan pula satpam sekaligus juru parkir di malam hari untuk membantu pelanggan menyeberang jalan dan melakukan parkir serta menjaga kendaraan dan keamanan cafe di malam hari.

Manajemen Persediaan

Raluna cafe menggunakan sistem periode (*periodic*) untuk manajemen persediaan bahan baku mereka. Beberapa bahan baku di stok secara berkala setiap hari, seperti sayur mayur dan bahan yang menuntut kesegaran dalam proses produksinya. Sedangkan ada beberapa bahan yang di stok atau dipasok setiap satu minggu dan satu bulan sekali. Bahan baku yang dipasok atau di stok setiap minggu adalah bahan baku yang digunakan di area bar, seperti kopi, gula dan bahan lainnya. Bahan yang distok sebulan sekali adalah bahan yang tidak mudah busuk dan rusak seperti, beras, minyak dan beberapa bahan lainnya.

Kesimpulan

Aspek teknis dan operasi adalah aspek yang menilai suatu usaha layak tidaknya dari teknis dan kelancaran operasinya, aspek teknis juga disebut sebagai aspek produksi. Tujuan aspek ini ada untuk menilai apakah aspek teknis dan operasi ini membantu perusahaan atau pelaku usaha dalam menentukan lokasi yang tepat, pemilihan lokasi, luas produksi, layout dan lainnya. Cara memilih lokasi adalah dengan mempertimbangkan beberapa faktor seperti jenis usaha, ketersediaan atau kedekatan dengan bahan baku dan konsumen, ketersediaan tenaga kerja, biaya sewa dan aksesibilitas. Beberapa metode dalam penentuan lokasi seperti penilaian hasil value, analisis ekonomi dan perbandingan biaya. Terdapat tiga cara untuk menentukan luas produksi, yaitu metode linear programming, BEP dan forecasting.

Tata letak dibagi menjadi tiga secara umum yakni, layout proses atau fungsional, produk atau garis dan layout kelompok. Namun jika didasarkan pada situasi dibagi menjadi enam yakni, posisi tetap, orientasi proses, tata letak kantor, tata letak gudang, tata letak retail dan tata letak produk. Cara menentukan layout yang sesuai dengan mempertimbangkan kapasitas dan kebutuhan ruang, arus informasi, estetika, teknologi yang digunakan dan lainnya. Cara menentukan pemilihan teknologi yang baik adalah dengan mempertimbangkan beberapa hal seperti ketepatan penggunaan teknologi, kesesuaian dengan produk atau bahan, keberlanjutan, kualitas, umur ekonomis dan lainnya.

Manajemen persediaan memiliki beberapa aspek pokok yang perlu diketahui seperti, bagaimana menentukan jumlah order, persediaan pengamanan, sistem persediaan dan MRP. Beberapa metode yang dapat digunakan untuk manajemen persediaan seperti FIFO, FEFO, EOQ, MRP dan JIT. Implikasi dapat terjadi pada aspek teknis dan operasi jika tidak dapat memilih, menentukan dan menilai lokasi yang tepat, jumlah produksi yang sesuai, layout, teknologi yang digunakan dan metode atau sistem persediaan yang digunakan.

Saran

Peneliti mengetahui bahwa penelitian ini masih memiliki kekurangan yang perlu diperbaiki dan masukan, maka diharapkan kepada peneliti selanjutnya agar lebih menyempurnakan penelitian ini. Disarankan kepada peneliti selanjutnya yang tertarik dengan topik aspek teknis dan operasi untuk mengkaji topik tersebut dengan lebih baik, teliti dan menggunakan sumber referensi yang terpercaya. Selain itu disarankan kepada peneliti selanjutnya juga untuk menambahkan objek Penelitian yang relevan dengan objek yang diteliti agar dapat meningkatkan pemahaman terhadap materi dan objek yang diteliti.

REFERENCES

- [1] Admin. (2024). Manajemen Kualitas di Industri Manufaktur: Metode dan Praktik Terbaik. PDAI UNIVERSITAS MEDAN AREA. <https://teknik.uma.ac.id/2024/11/18/manajemen-kualitas-di-industri-manufaktur-metode-dan-praktik-terbaik/>.
- [2] Agustin, D. N., Chairunisa, F. M., & Seprianti, I. (2025). Studi Kelayakan Bisnis Berdasarkan Aspek Teknis dan Operasional pada Mie Gacoan.
- [3] Anggi. (2024). Pengertian Manajemen Persediaan, Fungsi, dan 5 Metode. Accurate. <https://accurate.id/marketing-manajemen/pengertian-manajemen-persediaan/>
- [4] Asdi, Abdullah, I., & Pahira. (2019). Analisis Tata Letak Fasilitas Produksi Pada Proses Produksi Mie Telor Ud Sumber Rezeki Di Kota Makassar. Jurnal BISNIS & KEWIRAUSAHAAN, 8(4), 355–363. <https://doi.org/10.37476/jbk.v8i4.710>
- [5] Bhumi Varta Technology. (2024). 5 Faktor yang Perlu Dipertimbangkan Dalam Pemilihan Lokasi Usaha. Bhumi Varta Technology. <https://bvarta.com/id/5-faktor-yang-perlu-dipertimbangkan-dalam-pemilihan-lokasi-usaha/>
- [6] Ermawati, N., & Hidayanti, A. N. (2022). Studi Kelayakan Bisnis (R. W. Oktaviani, D. A. Fatmala, & A. hAPSARI Ti-tahwening (eds.); 1st ed.). Badan Penerbit Universitas Muria Kudus. https://www.researchgate.net/profile/Nanik-Ermawati/publication/359053749_Studi_Kelayakan_Bisnis/links/62255b133c53d31ba4ad9bba/Studi-Kelayakan-Bisnis.pdf?_cf_chl_tk=V_i2auuCFY10vTs83mG16cmmx8qU_7XiCT3cOg58UQM-1746964800-1.0.1.1-SEfPHIrylqPmMInlleIE8YK17

- [7] Hafizh, M. A., Rangkuti, N. A., Azyura, R., & Lestari, T. D. Y. (2025). Aspek Teknis dan Operasional. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Dan Manajemen*, 3(1), 315–325. <https://doi.org/https://doi.org/10.61722/jiem.v3i1.3530>
- [8] Hariri, F. R., & Gischa, S. (2024). 4 Metode Manajemen Persediaan. *Kompas.Com*. <https://www.kompas.com/skola/read/2024/04/06/080000869/4-metode-manajemen-persediaan>.
- [9] Kasmir, & Jakfar. (2015). *Studi Kelayakan Bisnis* (Suwito & Jefry (eds.); edisi revi). prenadamedia group.
- [10] Khairinal, & Muazza. (2019). *Ilmu Ekonomi dalam PLP* (M. Rinaldy (ed.)). Salim Media Indonesia. <https://repository.unja.ac.id/11504/4/Buku.pdf>
- [11] Kurniawan, I. H. (2017). Analisis Sistem Pengendalian Persediaan Barang Dagang Berdasarkan Metode EOQ Pada UD.Bandung [Universitas Atmajaya Yogyakarta]. <http://e-journal.uajy.ac.id/id/eprint/13971>
- [12] Maskur, A. A. (2018). Usulan Perancangan Tata Letak Fasilitas Lantai Produksi Menggunakan Algoritma Craft di Pabrik Aluminium Super (Cap Komod) [Universitas Komputer Indonesia]. <https://doi.org/http://elibrary.unikom.ac.id/id/eprint/543>