

ABSTRAK

Bandung salah satu kota yang berada di Provinsi Jawa Barat yang memiliki indetitas kuat tentang variasi usaha kuliner sangat banyak. Pertumbuhan permintaan produk kulinernya terbilang cukup tinggi hal ini menjadikan Bandung sebagai salah satu kota kuliner. Di era modern makanan juga dituntut terus berinovasi salah satunya dengan sambal lauk kemasan yang praktis dapat menjawab permintaan masyarakat dalam kebutuhan kuliner. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bahwa bisnis kuliner Disambelkeun memiliki kriteria kelayakan dan mempunyai potensi tinggi untuk diteruskan sebagai implementasi bisnis. Potensi tinggi tersebut tidak lepas dari pangsa pasar yang sangat potensial dan berdaya beli. metode penelitian yang digunakan adalah metode analisis deskriptif kualitatif. Penilaian aspek kelayakan menurut Timmons dilihat melalui tiga kritikal yaitu Peluang merupakan pangsa pasar, Sumber daya merupakan finansial dinilai melalui *payback period*, *net present value* (NPV), dan *profitibility index* (PI). Hasil studi kelayakan menunjukkan bahwa *internal rate of return* (IRR) yang dihasilkan melebihi *discount factor* dimana hasilnya adalah 53,88%. maka menunjukkan nilai berpotensi tinggi sehingga strategi perencanaan Disambelkeun layak untuk dilaksanakan.

Kata Kunci : Kuliner, Potensi, IRR

ABSTRACT

Bandung is one of the cities in West Java Province which has a strong identity about a wide variety of culinary businesses. The growth in demand for culinary products is quite high; this makes Bandung a culinary city. In the modern era, food is also demanded to continue to innovate, one of which is packaged 'sambal' side dishes that can practically answer people's demands for culinary needs. This study aims to find out that 'Disambelkeun' culinary business has eligibility criteria and has high potential to be continued as a business implementation. This high potential cannot be separated from the market share which is very potential and has purchasing power. the research method used is a qualitative descriptive analysis method. Assessment of the feasibility aspect according to Timmons is seen through three critical aspects, namely opportunity, which is market share, resources which are financial, assessed through the payback period, net present value (NPV), and profitability index (PI). The results of the feasibility study show that the resulting internal rate of return (IRR) exceeds the discount factor where the result is 53.88%. then it shows a high potential value so that the strategy is feasible to implement.

Keywords : Culinary, Potential, IRR