

MAKALAH
STUDI KELAYAKAN BISNIS
ASPEK TEKNIS DAN OPERASIONAL

DOSEN PENGAMPU:

Dr. H. Fachrurazi, S.Ag., M.M.

Isna Ayulestari, S.E., M.E.

Muhammad Rafiudin, M.E.



DISUSUN OLEH
KELOMPOK 3

Muhammad Vicky Wizard (12315095)

Syhafiyah (12315099)

Rere Anggreani (12315162)

Nur Fadhillah (12315192)

FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
PROGRAM STUDI MANAJEMEN BISNIS
SYARIAH INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI
PONTIANAK 2026

KATA PENGANTAR

Assalamu 'alaikum warrahmatullahi wabarakatuh.

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya sehingga makalah ini dapat diselesaikan dengan baik. Makalah *Studi Kelayakan Bisnis* yang berjudul *Aspek Teknis dan Operasional* ini disusun sebagai bagian dari mata kuliah yang dipandu oleh Dr. H. Fachrurazi, S.Ag.,

M.M. dan Isna Ayulestari, S.E., M.E.

Penulis menyadari bahwa dalam menyusun makalah ini masih terdapat kekurangan, baik dari segi penyusunan materi maupun kedalaman analisis. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat di harapkan untuk perbaikan pada masa mendatang.

Penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu, khususnya dosen pengampu, teman-teman kelompok, dan keluarga yang selalu memberikan dukungan. Semoga makalah ini bermanfaat bagi pembaca, khususnya dalam memahami aspek teknis dan operasional dalam studi kelayakan bisnis syariah.

Wassalamu 'alaikum warrahmatullahi wabarakatuh.

Pontianak, 11 Mei 2026

Penyusun

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	ii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	1
C. Tujuan Penulisan.....	2
BAB II PEMBAHASAN.....	3
A. Cara Memilih Lokasi Bisnis Yang Tepat.....	3
1. Faktor Aksesibilitas (Accessibility).....	3
2. Faktor Bahan Baku (Raw Material).....	5
3. Faktor Pasar (Market)	5
B. Menentukan Kapasitas Produksi.....	6
C. Proses Produksi Dan Alur Kerja (SOP)	9
D. Tata Letak Fasilitas (Layout)	11
E. Teknologi Dan Peralatan.....	12
F. Sertifikasi Halal Produk Dan Fasilitas	13
G. Rantai Pasok Halal	15
H. Studi Kasus	15
BAB III KESIMPULAN.....	18
DAFTAR PUSTAKA	20

B

**AB
I
PE
ND
AH
UL
UA
N**

A. Latar Belakang

Dalam dunia bisnis, keberhasilan suatu usaha bukan sekadar bertumpu pada ide produk yang menarik, tetapi juga pada perencanaan teknis dan operasional yang matang. Pemilihan lokasi bisnis yang tepat, penentuan kapasitas produksi sesuai permintaan pasar, serta penyusunan alur kerja (SOP) yang efisien menjadi fondasi utama untuk mencapai efisiensi dan daya saing jangka panjang (Nuari, 2024).

Fenomena seperti antrean panjang di gerai Mie Gacoan menunjukkan ketidakseimbangan antara kapasitas produksi dan kebutuhan pasar, yang sering kali mengakibatkan penurunan kualitas pelayanan dan potensi hilangnya pelanggan. Hal ini menjadi pelajaran berharga bahwa aspek operasional seperti aksesibilitas lokasi, ketersediaan bahan baku, kedekatan pasar, serta optimalisasi proses produksi harus menjadi prioritas utama dalam studi kelayakan bisnis, terutama di sektor kuliner yang dinamis (Ancu & Bulutoding, 2025).

Di Indonesia, dengan mayoritas penduduk Muslim, bisnis syariah menuntut tambahan kepatuhan terhadap prinsip halal, mulai dari rantai pasok hingga sertifikasi fasilitas. Tanpa perencanaan yang tepat, usaha berpotensi gagal meskipun memiliki permintaan tinggi, sebagaimana terlihat pada kasus-kasus UMKM yang tumbuh pesat tapi terhambat oleh keterbatasan operasional (Abner et al., 2022).

A. Rumusan Masalah

1. Bagaimana cara memilih lokasi bisnis yang tepat dengan mempertimbangkan faktor aksesibilitas, ketersediaan bahan baku, dan kedekatan dengan pasar?
2. Bagaimana menentukan kapasitas produksi yang sesuai dengan kebutuhan pasar, serta menghitung potensi ketidakseimbangan antara kemampuan produksi dan permintaan?
3. Bagaimana merancang proses produksi dan alur kerja (SOP) yang efisien untuk menghasilkan produk/jasa secara optimal, termasuk tata letak fasilitas dan

penerapan teknologi?

B. Tujuan Penulisan

1. Menjelaskan faktor-faktor utama dalam pemilihan lokasi bisnis yang strategis, dengan fokus pada aksesibilitas, bahan baku, dan pasar.
2. Menguraikan metode penentuan kapasitas produksi serta cara menyesuaikannya dengan kebutuhan pasar untuk menghindari *excess demand* atau *underutilization*.
3. Menganalisis proses produksi, alur kerja SOP, dan elemen pendukung seperti tata letak fasilitas serta sertifikasi halal guna mencapai efisiensi operasional dalam konteks bisnis syariah.

BAB II

PEMBAHASAN

A. Cara Memilih Lokasi Bisnis Yang Tepat

Perkembangan pembangunan wilayah perlu dijadikan acuan saat menetapkan lokasi usahanya, karena kondisi tersebut sering menghadirkan dampak positif ataupun negatif terhadap pertumbuhan bisnis. Penentuan tempat usaha sering dipandang sepele, padahal keberadaannya ikut menentukan keberlangsungan perusahaan (Chelviani et al., 2017). Beragam kasus telah memanfaatkan metode sistem pendukung keputusan, seperti kajian dengan metode AHP untuk penetapan lokasi perumahan. *Analytical Hierarchy Process* (AHP) ialah metode pada pengambilan keputusan untuk persoalan kompleks, seperti perancangan, pemilihan alternatif, penataan prioritas, penetapan kebijakan, pendistribusian sumber, identifikasi kebutuhan, prediksi kebutuhan, perencanaan performance, optimasi, serta manajemen konflik (Susilowati & Hidayatulloh, 2019). Menurut *Haming*, dalam buku *Manajemen Produksi Operasi Manufaktur dan Jasa*, keberlangsungan perusahaan dalam jangka panjangnya sangat berkaitan dengan efisiensi dan efektivitas yang dipengaruhi lokasi usahanya (Haming & Nurnajamuddin, 2011). Karenanya, menetapkan lokasi sebaiknya dijalankan lewat sejumlah pertimbangan yang disertai fakta yang benar-benar konkret dan lengkap. Pemahaman terhadap peluang dan ancaman dari luar diperoleh perusahaan lewat analisis lingkungan eksternal supaya arah strategi bisnisnya dapat ditetapkan secara tepat (Fachrurazi, 2023). Penetapan lokasi yang tepat mampu menekan biaya investasi dan operasional dalam jangka pendek maupun panjang, sehingga daya saing Perusahaan ikut terdorong karena lokasinya berdampak terhadap pengeluaran dan pemasukan (Handoko, 2002). Menurut Heizer & Render (2005) lokasi sepenuhnya memiliki kekuatan untuk membuat atau menghancurkan strategi bisnis dalam Perusahaan. Pemilihan lokasi yang tepat merupakan faktor yang paling krusial bagi perusahaan, karena lokasi yang strategis memiliki pengaruh yang sangat besar mencapai 99,1% terhadap minat pembelian konsumen. Hal ini menunjukkan bahwa kesalahan dalam menentukan lokasi dapat berdampak langsung pada rendahnya kunjungan dan minat beli pelanggan (Jamlean et al., 2022).

1. Faktor Aksesibilitas (*Accessibility*)

Aksesibilitas merupakan ukuran yang menunjukkan tingkat kemudahan seseorang dalam mencapai atau memperoleh akses terhadap suatu lokasi maupun fasilitas tertentu sehingga dapat memberikan kenyamanan dan kepuasan bagi penggunaanya (Ramadhanti et al., 2025). Indikator aksesibilitas yang perlu dipertimbangkan mencakup ketersediaan transportasi umum, waktu tempuh yang efisien, serta kemudahan akses masuk tidak hanya bagi pelanggan tetapi juga bagi karyawan untuk menjamin kelancaran operasional (Irawan & Ali, 2024). Dalam pandangan Sastrawan, aksesibilitas bukan hanya soal jarak fisik, tetapi mencakup:

a. Kemudahan Transportasi Umum

Lokasi yang ideal harus berada di jalur yang dilalui oleh sarana transportasi umum. Hal ini penting untuk memastikan pelanggan yang tidak memiliki kendaraan pribadi tetap bisa menjangkau bisnis Anda dengan mudah. Selain itu, ini memudahkan mobilitas karyawan dalam bekerja (Sastrawan, 2015).

b. Kualitas dan Kondisi Jalan

Aksesibilitas dinilai tinggi jika jalan menuju lokasi memiliki kondisi yang baik (aspal, tidak berlubang), lebar yang memadai untuk berpapasan kendaraan, serta penerangan jalan yang cukup (Sastrawan, 2015).

c. Hambatan Geografis dan Lalu Lintas

Lokasi yang baik adalah lokasi yang minim hambatan, seperti kemacetan kronis, sistem satu arah yang membingungkan, atau lokasi yang tersembunyi di dalam gang sempit. Semakin sedikit "usaha" (effort) yang dikeluarkan konsumen untuk sampai ke toko Anda, semakin tinggi potensi penjualannya (Sastrawan, 2015).

d. Ketersediaan Area Parkir

Sastrawan menekankan bahwa aksesibilitas juga mencakup kemudahan kendaraan untuk berhenti dan parkir dengan aman. Tanpa lahan parkir yang memadai, konsumen cenderung akan melewati lokasi tersebut dan mencari tempat lain yang lebih nyaman (Sastrawan, 2015).

2. Faktor Bahan Baku (*Raw Material*)

Bahan baku adalah sebutan bagi seluruh sumber daya dalam suatu proses yang bertujuan memperkirakan beragam kemungkinan akibat permintaan maupun persoalan lain. Produk halal ialah hasil olahan dengan bahan utama yang memenuhi ketentuan syariat Islam serta bebas dari unsur terlarang, baik pada tambahan, penolong, maupun komponen lainnya (Rohaeni & Sutawidjaya, 2020). Pertimbangan terhadap bahan baku sangat bergantung pada jenis industri yang dijalankan. Untuk usaha manufaktur atau pengolahan, mendekati sumber bahan baku sering kali menjadi prioritas utama dengan alasan:

a. Efisiensi Biaya Transportasi

Jika bahan baku yang digunakan bersifat berat, besar, atau memerlukan penanganan khusus, maka lokasi yang dekat dengan sumber bahan akan menekan biaya logistik secara signifikan.

b. Risiko Kerusakan Bahan

Untuk bisnis yang bergerak di bidang kuliner atau pengolahan hasil bumi, mendekati sumber bahan baku bertujuan untuk menjaga kesegaran (*perishability*). Semakin pendek waktu angkut, semakin terjaga kualitas produk akhirnya.

c. Kelancaran Rantai Pasok

Dengan lokasi yang dekat dengan pemasok utama, risiko keterlambatan pengiriman bahan baku yang dapat menghambat proses produksi dapat diminimalisir. Hal ini menjamin keberlangsungan operasional harian tanpa gangguan stok (Fitriyani et al., n.d.)

3. Faktor Pasar (*Market*)

Mendekati pasar atau konsumen akhir adalah strategi yang umum digunakan oleh usaha jasa dan ritel. Sastrawan menjelaskan bahwa faktor pasar melibatkan analisis mendalam terhadap:

a. Kedekatan dengan Target Konsumen

Lokasi harus berada di pusat konsentrasi target pasar Anda. Jika Anda menjual produk kebutuhan harian, maka lokasi di dekat pemukiman adalah

mutlak. Jika produk Anda bersifat impulsif (seperti camilan atau minuman kekinian), maka lokasi di pusat keramaian adalah pilihan terbaik (Fitriyani et al., n.d.)

b. **Kepadatan Penduduk dan Daya Beli**

Teori ini menyarankan untuk melihat tidak hanya jumlah orang di sekitar lokasi, tetapi juga kemampuan ekonomi mereka. Lokasi yang padat penduduk belum tentu menguntungkan jika daya beli masyarakat di sana tidak sesuai dengan harga produk yang ditawarkan (Chelviani et al., 2017).

c. **Persaingan di Lokasi Tersebut**

Memilih lokasi di pasar juga berarti mempertimbangkan keberadaan kompetitor. Lokasi merupakan tempat usaha yang sangat mempengaruhi keinginan seseorang konsumen untuk datang dan berbelanja (Ekonomi & Ganesha, 2015). Ada kalanya bisnis justru harus mendekat ke arah kompetitor (seperti pusat kuliner atau pusat otomotif) untuk memanfaatkan arus pelanggan yang sudah terbentuk, namun ada kalanya bisnis harus mencari lokasi yang belum terjamah pesaing untuk memonopoli area tersebut.

d. **Layanan Purna Jual**

Bagi bisnis tertentu, kedekatan dengan pasar memudahkan perusahaan dalam memberikan layanan purna jual atau penanganan keluhan pelanggan secara cepat, yang pada akhirnya meningkatkan loyalitas konsumen (Fitriyani et al., n.d.)

B. Menentukan Kapasitas Produksi

1. Kapasitas Produksi

Kapasitas produksi adalah ukuran sejauh mana sebuah perusahaan atau pabrik mampu memproduksi barang atau jasa dalam jangka waktu tertentu. Kapasitas produksi harus ditentukan sesuai dengan tingkat permintaan pasar agar usaha tidak mengalami kekurangan output maupun pemborosan sumber daya. Perencanaan kapasitas yang tepat membantu perusahaan menyesuaikan kemampuan produksi dengan kebutuhan konsumen secara lebih efisien (Hasan et al., 2022). Luas Produksi ialah besarnya jumlah dan ragam produk yang dihasilkan pada periode tertentu. Istilah tersebut mengacu pada kapasitas perusahaan selama kurun waktu tertentu, sementara besarnya bisa berubah antarperiode (Mukhsinun et al., 2023). Dalam manufaktur, ini mencakup kapasitas mesin, tenaga kerja, dan bahan baku yang tersedia untuk memenuhi permintaan pasar.

Pahami bahwa kapasitas ini bukan hanya soal volume produksi, namun juga terkait dengan kemampuan untuk memenuhi standar kualitas dan waktu yang ditentukan. Proses ini juga harus dipertimbangkan dalam perencanaan jangka panjang. Mengelola kapasitas dengan tepat akan memastikan bahwa Anda dapat memenuhi permintaan pasar dengan efisiensi tinggi, tanpa mengalami over capacity atau kekurangan kapasitas yang berisiko merugikan. Dengan menggunakan perangkat lunak atau software manufaktur, Anda bisa memperoleh gambaran yang lebih jelas dan akurat tentang kapasitas yang tersedia serta mengoptimalkannya. Cara hitung sederhana: Kapasitas = Jam operasi \times Unit per jam \times Jumlah mesin. Contoh: 10 jam \times 200 unit/jam \times 5 mesin = 10.000 unit/hari (tanpa *downtime*) (Scale Ocean Team, 2026).

Berikut ini adalah beberapa jenis *product capacity* yang penting untuk Anda pahami :

a. Kapasitas Terpasang (*Installed Capacity*)

Kapasitas terpasang mengacu pada kapasitas maksimum yang dapat dicapai oleh suatu sistem produksi berdasarkan mesin dan peralatan yang tersedia. Ini adalah kapasitas yang telah dipasang atau terinstal di pabrik dan bisa dipakai dalam kondisi normal. Penting bagi Anda untuk memahami kapasitas terpasang ini agar dapat menilai apakah perusahaan Anda memiliki cukup kapasitas untuk memenuhi permintaan pasar yang sedang berkembang (BRIDGENR team, 2025).

b. Kapasitas Nyata (*Actual Capacity*)

Kapasitas nyata adalah kapasitas yang sebenarnya dapat dicapai oleh sistem produksi setelah mempertimbangkan berbagai faktor eksternal dan internal yang mempengaruhi proses produksi. Hal ini mencakup faktor-faktor seperti waktu kerja, pemeliharaan, ketersediaan bahan baku, dan efisiensi tenaga kerja. Untuk Anda yang berada di industri manufaktur, penting untuk mengukur kapasitas nyata agar dapat menyesuaikan perencanaan produksi sesuai dengan kenyataan di lapangan (BRIDGENR team, 2025).

c. Kapasitas Potensial (*Potential Capacity*)

Kapasitas potensial adalah kapasitas maksimum yang dapat dicapai jika seluruh sistem produksi beroperasi pada kondisi ideal, tanpa gangguan atau

hambatan. Ini sering kali digunakan sebagai referensi untuk merencanakan ekspansi atau perbaikan dalam kapasitas produksi. Memahami kapasitas potensial dapat membantu Anda dalam merencanakan jangka panjang dan menentukan seberapa besar perusahaan dapat berkembang dengan menggunakan sistem yang ada (BRIDGENR team, 2025).

d. **Kapasitas Cadangan (Reserve Capacity)**

Kapasitas cadangan adalah kapasitas ekstra yang tersedia untuk mengatasi fluktuasi permintaan atau kejadian tak terduga. Misalnya gangguan pasokan atau pemeliharaan mesin mendadak. Tujuannya sebagai buffer untuk memastikan produksi tetap dapat berjalan lancar meskipun ada gangguan. Dengan memiliki kapasitas cadangan, Anda bisa mengoptimalkan proses produksi dan memastikan kebutuhan pelanggan tetap terpenuhi, meskipun terjadi situasi yang tidak terduga. Otomatisasi proses produksi juga terbukti mengurangi waktu siklus produksi dan meningkatkan konsistensi kualitas produk (Simanjuntak et al., 2025).

Dalam studi kelayakan bisnis, kapasitas produksi menunjukkan kemampuan suatu usaha dalam menghasilkan produk dalam periode tertentu serta kesesuaiannya dengan permintaan pasar. Pada kasus Mie Gacoan, terdapat indikasi ketidakseimbangan antara kapasitas produksi dengan kebutuhan pasar. Berdasarkan pengamatan fenomena antrean panjang di berbagai cabang, satu gerai Mie Gacoan diperkirakan mampu memproduksi sekitar 150–250 porsi mie per jam, tergantung pada jumlah tenaga kerja dan peralatan yang digunakan. Jika diasumsikan jam operasional efektif selama 10 jam per hari, maka kapasitas produksi harian berada pada kisaran 1.500–2.500 porsi per hari per outlet (Agmasari, 2022).

2. Permintaan Pasar (Demand)

Kebutuhan pasar adalah volume permintaan yang diprediksi berdasarkan tren, analisis data historis, dan faktor eksternal seperti musiman. Tujuannya memastikan produksi sesuai agar tidak kehilangan pelanggan jika demand > kapasitas, atau boros jika sebaliknya. Prediksi dilakukan melalui peramalan (*forecasting*) untuk menentukan "berapa yang dibutuhkan". Namun, jika demand

melebihi actual *capacity*, perlu ekspansi atau *overtime* (Damara & Kurnia, 2023).

Contoh Studi Kasus di Mie Gacoan dilihat dari sisi permintaan pasar, tingginya minat konsumen terutama mahasiswa dan generasi muda menyebabkan kebutuhan pasar dapat mencapai 2.500–4.000 porsi per hari, terutama pada jam sibuk seperti sore hingga malam hari. Hal ini terlihat dari antrean panjang dan waktu tunggu yang cukup lama di berbagai gerai, yang menunjukkan bahwa permintaan melebihi kapasitas produksi yang tersedia. Ketidakseimbangan ini mengakibatkan terjadinya *excess demand* (permintaan berlebih), di mana kapasitas produksi tidak mampu memenuhi seluruh permintaan pasar secara optimal. Dampaknya adalah:

- a. Waktu tunggu konsumen menjadi lama
- b. Penurunan kualitas pelayanan
- c. Potensi kehilangan pelanggan

Oleh karena itu, perusahaan perlu melakukan penyesuaian kapasitas produksi, baik melalui penambahan tenaga kerja, peningkatan teknologi dan peralatan, maupun optimalisasi proses produksi agar dapat memenuhi kebutuhan pasar secara lebih efisien (Boutin et al., 2011).

C. Proses Produksi Dan Alur Kerja (SOP)

Standard Operating Procedure (SOP) merupakan pedoman kerja yang mengatur langkah-langkah operasional agar proses produksi berjalan secara efektif, efisien, dan konsisten. Menurut Jay Heizer dan Barry Render dalam buku *Operations Management*, efisiensi produksi dapat dalam perusahaan mampu menghasilkan output maksimal dengan penggunaan sumber daya yang minimal. Secara umum, proses produksi pada usaha kuliner dimulai dari penerimaan bahan baku, penyimpanan, persiapan bahan, proses memasak, penyajian, hingga distribusi kepada konsumen. Setiap tahapan tersebut harus terintegrasi dengan baik agar tidak terjadi pemborosan waktu, tenaga, maupun bahan, sehingga kualitas produk tetap terjaga dan pelayanan dapat dilakukan secara optimal (Heizer & Render, 2005).

Dalam praktiknya, proses produksi pada Mie Gacoan mengikuti alur kerja yang relatif sederhana namun terstruktur, yaitu dimulai dari pemesanan oleh

konsumen di kasir, kemudian pesanan diteruskan ke bagian dapur untuk diproses. Selanjutnya dilakukan persiapan bahan seperti mie, bumbu, dan topping yang diambil dari tempat penyimpanan sesuai kebutuhan. Proses memasak dilakukan dengan merebus mie dan meracik bumbu sesuai standar tingkat kepedasan yang telah ditentukan, kemudian ditambahkan topping sesuai pesanan. Setelah itu, produk disajikan dalam mangkuk dan diberi nomor pesanan sebelum akhirnya diserahkan kepada konsumen melalui sistem pengambilan di counter (Agmasari, 2022).

Efisiensi dalam menghasilkan produk dan jasa di Mie Gacoan dicapai melalui beberapa cara, seperti pembagian kerja yang jelas antar karyawan, di mana setiap pekerja memiliki tugas spesifik seperti kasir, bagian memasak, dan bagian penyajian. Selain itu, standarisasi resep dan tingkat kepedasan membantu menjaga konsistensi produk sekaligus mempercepat proses produksi. Sistem produksi semi-massal juga diterapkan dengan menyiapkan bahan dalam jumlah besar sebelum jam sibuk, sehingga dapat menghemat waktu saat permintaan meningkat. Di sisi lain, penggunaan sistem antrian berbasis nomor pesanan membantu mengatur alur distribusi produk kepada konsumen agar lebih tertib dan terorganisir (Agmasari, 2022).

Namun demikian, dalam kondisi permintaan yang sangat tinggi, efisiensi tersebut belum sepenuhnya optimal. Hal ini terlihat dari masih terjadinya antrian panjang dan waktu tunggu yang cukup lama, terutama pada jam sibuk. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa meskipun SOP telah diterapkan, kapasitas operasional belum sepenuhnya mampu mengimbangi lonjakan permintaan. Perusahaan tanpa standar baku cenderung tidak memperoleh keunggulan kompetitif. Lewat SOP, seluruh aktivitas operasional agar terkendali serta terpantau secara baik (Agustina, 2021). Oleh karena itu, diperlukan upaya peningkatan efisiensi melalui pemanfaatan teknologi seperti sistem pemesanan digital, penambahan tenaga kerja pada jam tertentu, serta optimalisasi tata letak fasilitas agar alur kerja menjadi lebih lancar. Dengan perbaikan tersebut, diharapkan proses produksi dan pelayanan dapat berjalan lebih efisien serta mampu memenuhi kebutuhan konsumen secara maksimal.

D. Tata Letak Fasilitas (*Layout*)

Tata letak fasilitas (*layout*) ialah suatu aspek penting dalam manajemen operasional yang bertujuan untuk mengatur ruang kerja agar proses produksi dapat berjalan secara lancar, efisien, dan terorganisir. Menurut Jay Heizer dan Barry Render dalam buku *Operations Management*, layout yang baik mampu meminimalkan pergerakan yang tidak perlu, mengurangi waktu tunggu, serta meningkatkan produktivitas tenaga kerja. Dengan pengaturan ruang yang tepat, alur kerja dari awal hingga akhir produksi dapat berlangsung secara sistematis tanpa hambatan yang berarti, sehingga kualitas pelayanan kepada konsumen juga dapat meningkat (Agmasari, 2022).

Dalam konteks Mie Gacoan, tata letak fasilitas menjadi faktor penting mengingat tingginya volume pelanggan yang harus dilayani setiap harinya. Secara umum, layout yang digunakan terdiri dari beberapa area utama, yaitu area pemesanan (kasir), area dapur (produksi), dan area pengambilan pesanan. Namun, pada kondisi tertentu, terutama saat jam sibuk, tata letak yang ada belum sepenuhnya optimal dalam mendukung kelancaran operasional. Hal ini terlihat dari terjadinya penumpukan antrean di area kasir maupun pengambilan pesanan, serta kepadatan aktivitas di area dapur yang dapat menghambat pergerakan karyawan dalam memproses pesanan (Agmasari, 2022). Permasalahan tersebut menunjukkan bahwa alur kerja dalam layout belum sepenuhnya dirancang untuk menghadapi permintaan yang tinggi. Idealnya, tata letak pada usaha kuliner seperti Mie Gacoan menggunakan pendekatan *product-oriented layout*, di mana setiap proses disusun secara berurutan sesuai aliran produksi, sehingga meminimalkan pergerakan bolak-balik yang tidak efisien. Selain itu, pemisahan jalur antara karyawan dan pelanggan juga penting untuk menghindari terjadinya gangguan dalam proses pelayanan. Pengaturan ruang yang sempit atau tidak terorganisir dengan baik dapat menyebabkan keterlambatan produksi, kesalahan dalam penyajian, serta menurunkan kualitas layanan secara keseluruhan (Agmasari, 2022).

Untuk meningkatkan efisiensi operasional, Mie Gacoan dapat melakukan perbaikan tata letak dengan cara mengoptimalkan posisi peralatan dapur, memperluas area kerja pada titik yang sering mengalami penumpukan, serta

mengatur ulang alur antrean pelanggan agar lebih terstruktur. Selain itu, penerapan sistem pemesanan digital juga dapat membantu mengurangi kepadatan di area kasir. Dengan tata letak yang lebih baik, proses produksi dan pelayanan dapat berjalan lebih lancar, sehingga mampu mengurangi waktu tunggu konsumen dan meningkatkan kepuasan pelanggan secara keseluruhan (Agmasari, 2022).

E. Teknologi Dan Peralatan

Teknologi dan peralatan merupakan komponen penting dalam aspek teknis dan operasional karena berperan dalam menentukan efisiensi, kualitas produk, serta kesesuaian proses produksi dengan standar yang berlaku, termasuk nilai-nilai syariah. Menurut Jay Heizer dan Barry Render dalam buku *Operations Management*, pemilihan teknologi dan peralatan yang tepat dapat meningkatkan produktivitas, mempercepat proses produksi, serta mengurangi kesalahan operasional. Dalam kegiatan operasional, teknologi dan peralatan merupakan bagian dari sumber daya utama organisasi (Heizer & Render, 2005). Menurut buku *Dasar Manajemen Bisnis*, sumber daya organisasi tidak hanya mencakup tenaga kerja dan bahan baku, tetapi juga mesin, fasilitas, energi, modal, serta informasi. Keberadaan teknologi dan peralatan membantu perusahaan meningkatkan efisiensi proses kerja, menjaga konsistensi mutu produk, serta mempercepat proses produksi (Ancu & Bulutoding, 2025). Dengan demikian, pemilihan teknologi yang sesuai dengan kebutuhan usaha menjadi salah satu faktor penting dalam pengelolaan operasional dan Informasi (Harto et al., 2021). Dalam bisnis syariah, penggunaan teknologi tidak hanya mempertimbangkan efisiensi, tetapi juga harus memastikan bahwa seluruh peralatan yang digunakan bebas dari kontaminasi bahan haram serta tidak melanggar prinsip halal dalam proses produksi (Agmasari, 2022).

Pada Mie Gacoan, teknologi dan peralatan yang digunakan dalam proses produksi tergolong sederhana hingga semi-modern, seperti kompor, alat perebus mie, peralatan memasak, serta sistem kasir untuk pencatatan pesanan. Penggunaan peralatan tersebut memungkinkan proses produksi berjalan cukup cepat dalam kondisi normal. Namun, pada saat permintaan tinggi, keterbatasan jumlah alat dan kapasitas peralatan dapat menjadi hambatan dalam memenuhi pesanan secara optimal. Selain itu, sistem pemesanan yang masih didominasi secara manual di

beberapa gerai juga berpotensi menimbulkan kesalahan pencatatan dan memperlambat alur pelayanan (Agmasari, 2022).

Dari perspektif syariah, pemilihan teknologi dan peralatan harus memperhatikan aspek kehalalan, seperti penggunaan alat yang tidak tercampur dengan bahan non-halal, kebersihan peralatan, serta proses pencucian yang sesuai standar. Hal ini penting karena dalam sistem halal, tidak hanya bahan baku yang harus halal, tetapi juga seluruh proses produksi termasuk alat yang digunakan harus terjamin kebersihannya dan bebas dari najis. Isu sertifikasi halal yang sempat muncul menunjukkan bahwa aspek operasional, termasuk penggunaan fasilitas dan peralatan, perlu disesuaikan dengan standar yang ditetapkan oleh lembaga berwenang (Agmasari, 2022).

Untuk meningkatkan efisiensi sekaligus memenuhi prinsip syariah, Mie Gacoan dapat mengadopsi teknologi yang lebih modern seperti sistem pemesanan digital (*self-ordering system*), penggunaan peralatan memasak berkapasitas besar, serta penerapan sistem manajemen dapur yang terintegrasi. Selain itu, perusahaan juga perlu memastikan adanya prosedur pembersihan dan pemisahan peralatan yang sesuai dengan standar halal. Dengan pemilihan teknologi dan peralatan yang tepat, proses produksi dapat berjalan lebih cepat, akurat, dan sesuai dengan prinsip syariah, sehingga mampu meningkatkan kualitas layanan serta kepercayaan konsumen (Agmasari, 2022).

F. Sertifikasi Halal Produk Dan Fasilitas

Sertifikasi halal untuk produk dan fasilitas di Indonesia diatur oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) berdasarkan UU No. 33 Tahun 2014, yang wajib bagi pelaku usaha untuk memastikan kepatuhan syariah. Jurnal "*The Influence of Halal Certification...*" menekankan peran sertifikasi halal dalam meningkatkan niat beli konsumen Muslim di Indonesia, relevan untuk bisnis syariah. menjadi kewajiban mutlak bagi pelaku usaha terutama di bisnis Syariah karena menjamin bahwa bahan baku, proses produksi, penyimpanan, hingga distribusi bebas dari unsur haram, najis, atau kontaminasi silang (Djakasaputra et al., 2023).

1. Prosedur Sertifikasi Halal

Prosedur dimulai dengan pendaftaran online melalui situs PTSP Halal (ptsp.halal.go.id) atau SIHALAL BPJPH, di mana pelaku usaha mengisi data usaha, produk, dan fasilitas, serta mengunggah dokumen seperti komposisi bahan, label, dan foto proses produksi. BPJPH memverifikasi dokumen, menunjuk Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) untuk audit di lokasi (inspeksi bahan, proses, penyimpanan, dan fasilitas), kemudian disidangkan di Komisi Fatwa MUI untuk fatwa halal sebelum sertifikat elektronik diterbitkan dan bisa diunduh. Untuk fasilitas, audit mencakup bangunan, mesin, dan peralatan produksi agar bebas kontaminasi haram, dengan jalur gratis untuk UMK atau reguler untuk usaha besar (Hidayat, 2025).

2. Pentingnya Sertifikasi Halal Bagi Bisnis Syariah

Sertifikasi halal memberikan jaminan kehalalan bahan, proses, dan fasilitas, sehingga meningkatkan kepercayaan konsumen Muslim yang mencapai 87% populasi Indonesia, serta memenuhi tuntutan regulasi bertahap sejak UU JPH. Bagi bisnis syariah, ini memperkuat citra merek, niat beli (seperti terbukti dalam jurnal dengan pengaruh positif sertifikasi terhadap purchase intention via brand image), dan akses pasar global halal senilai triliunan dolar. Tanpa sertifikat, bisnis berisiko kehilangan pasar, penarikan produk, dan kerugian finansial di negara mayoritas Muslim (Hidayat, 2025).

Bisnis syariah seperti makanan halal mendapat dorongan penjualan karena sertifikasi meningkatkan kesadaran halal dan loyalitas konsumen, sebagaimana studi empiris pada 480 responden menunjukkan efek positif langsung dan tidak langsung via brand image. Sertifikasi juga menjamin kualitas keseluruhan (keamanan, kebersihan), membuka peluang ekspor, dan selaras dengan prinsip syariah untuk transparansi serta keberkahan. Pelaku usaha disarankan prioritaskan audit fasilitas untuk mencegah kontaminasi cross, sehingga mendukung pertumbuhan industri halal Indonesia (Djakasaputra et al., 2023).

G. Rantai Pasok Halal

Rantai pasok halal memastikan kehalalan terjaga dari bahan baku hingga produk akhir melalui sistem traceability dan verifikasi menyeluruh. Ini krusial menjelang wajib sertifikasi halal 2026 di Indonesia. Manajemen rantai pasok halal (*Halal Supply Chain Management*) mencakup pengelolaan bahan baku, produksi, distribusi, hingga konsumen akhir agar sesuai syariat Islam. Setiap tahap, termasuk bahan tambahan seperti emulsifier atau pelarut, harus diverifikasi untuk hindari kontaminasi. Prinsip ini diterapkan via Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) LPPOM MUI, yang menekankan transparansi hulu ke hilir (Yulinda et al., 2023). Langkah Implementasi yang dapat dilakukan untuk memastikan rantai pasok halal:

- a. Verifikasi supplier bahan baku halal dan traceability dokumennya.
- b. Pisahkan fasilitas penyimpanan, produksi, dan logistik halal dari non-halal.
- c. Lakukan audit rutin pada bahan penolong dan proses distribusi.

Industri seperti kosmetik, suplemen, dan makanan harus benahi rantai pasok ini untuk patuhi regulasi BPJPH Oktober 2026 (Yulinda et al., 2023).

H. Studi Kasus

Mie Gacoan ialah sebuah bisnis kuliner yang berkembang pesat di Indonesia, khususnya di kalangan mahasiswa dan generasi muda. Dengan konsep mie pedas berharga terjangkau, Mie Gacoan mampu menarik permintaan pasar yang sangat tinggi dan membuka banyak cabang di berbagai kota dalam waktu relatif singkat. Namun, di balik pertumbuhan tersebut, muncul sejumlah isu teknis dan operasional yang menjadi perhatian publik dan relevan untuk dianalisis dalam studi kelayakan bisnis (Agmasari, 2022).

Salah satu permasalahan utama yang sering terjadi adalah antrean panjang di berbagai gerai Mie Gacoan. Fenomena ini menunjukkan bahwa kapasitas produksi dan pelayanan belum mampu mengimbangi tingginya permintaan pasar. Keterbatasan tenaga kerja, peralatan, serta sistem pelayanan yang masih belum optimal menyebabkan waktu tunggu konsumen menjadi lama. Hal ini mencerminkan adanya ketidakseimbangan antara kemampuan operasional dengan kebutuhan pasar. Selain itu, aspek tata letak fasilitas (*layout*) juga menjadi faktor yang memengaruhi kelancaran operasional. Untuk mendukung alur antrean yang

teratur, pihak Mie Gacoan menyediakan map berisi tata letak meja, jalur antrean, lobi, sampai area dapur untuk memudahkan pembeli. Selain itu, area makan menggunakan pengaturan meja yang terbuka (*open layout*) yang dirancang untuk kenyamanan dan efisiensi menampung banyak orang. Desain gerai juga didukung dengan interior modern, lampu kekinian, dan warna merah hitam yang mencolok. Kondisi ini berpotensi menurunkan efisiensi kerja dan kualitas pelayanan kepada konsumen (Agustin et al., 2025).

Dalam aspek teknologi dan peralatan, Mie Gacoan masih memiliki peluang untuk meningkatkan efisiensi melalui penggunaan sistem digital, seperti pemesanan berbasis aplikasi atau self-ordering system. Penerapan teknologi ini diharapkan dapat mempercepat proses pelayanan serta meminimalkan kesalahan dalam pengolahan pesanan. Di sisi lain, isu sertifikasi halal juga sempat menjadi perhatian publik. Berdasarkan pemberitaan media, Mie Gacoan pada awalnya belum mengantongi sertifikat halal karena penggunaan nama menu yang dianggap tidak sesuai dengan standar halal, meskipun bahan baku yang digunakan dinyatakan halal. Hal ini menunjukkan bahwa dalam bisnis syariah, aspek halal tidak hanya mencakup bahan baku, tetapi juga mencakup proses produksi, sistem operasional, hingga aspek branding yang harus sesuai dengan ketentuan yang berlaku (Agmasari, 2022).

Dari perspektif rantai pasok halal, penting bagi Mie Gacoan untuk memastikan bahwa seluruh bahan baku yang digunakan berasal dari pemasok yang telah terjamin kehalalannya serta melalui proses distribusi dan pengolahan yang bebas dari kontaminasi. Pengawasan yang ketat terhadap seluruh tahapan produksi menjadi kunci dalam menjaga kepercayaan konsumen, khususnya di negara dengan mayoritas penduduk Muslim seperti Indonesia. Secara keseluruhan, studi kasus ini menunjukkan bahwa keberhasilan dalam menarik pasar harus diimbangi dengan kesiapan aspek teknis dan operasional. Permasalahan seperti keterbatasan kapasitas produksi, kurang optimalnya tata letak fasilitas, serta isu sertifikasi halal menjadi indikator bahwa perusahaan perlu melakukan perbaikan sistem operasional agar dapat mencapai efisiensi dan keberlanjutan bisnis. Oleh karena itu, kasus ini relevan

untuk dianalisis menggunakan konsep kapasitas produksi dan tata letak fasilitas, serta didukung oleh analisis sertifikasi halal dalam bisnis syariah (Agmasari, 2022).

BAB III

KESIMPULAN

Pemilihan lokasi bisnis yang strategis merupakan kunci utama keberhasilan usaha melalui pertimbangan matang terhadap aksesibilitas, ketersediaan bahan baku, dan kedekatan dengan pasar, yang secara langsung memengaruhi biaya operasional dan volume penjualan. Aksesibilitas yang baik memastikan kemudahan transportasi umum, kondisi jalan yang memadai, serta ketersediaan parkir yang cukup, sementara kedekatan dengan sumber bahan baku mengurangi risiko kerusakan material dan biaya logistik yang tinggi.

Penentuan kapasitas produksi harus seimbang dengan permintaan pasar, seperti terlihat pada kasus Mie Gacoan di mana ketidaksesuaian antara kemampuan 1.500-2.500 porsi per hari dengan kebutuhan hingga 4.000 porsi menyebabkan antrean panjang dan penurunan pelayanan. Ketidakseimbangan ini tidak hanya menimbulkan waktu tunggu yang lama bagi konsumen, tetapi juga berpotensi mengurangi loyalitas pelanggan serta menghambat pertumbuhan bisnis jangka panjang. Oleh karena itu, perencanaan kapasitas yang melibatkan perhitungan jam kerja efektif, utilisasi mesin, dan proyeksi permintaan menjadi krusial untuk menghindari excess demand atau underutilization sumber daya.

Proses produksi dan alur kerja SOP yang efisien, didukung tata letak fasilitas optimal, teknologi modern, serta kepatuhan halal menyeluruh dari rantai pasok hingga sertifikasi BPJPH, memastikan konsistensi kualitas, kecepatan layanan, dan keberkahan usaha syariah. Tata letak yang menggunakan pendekatan product-oriented layout meminimalkan pergerakan tidak perlu antar karyawan, sementara penerapan teknologi seperti self-ordering system dan sistem kasir digital mempercepat proses pemesanan serta mengurangi kesalahan operasional. Dalam konteks syariah, kepatuhan halal tidak terbatas pada bahan baku, tetapi mencakup seluruh rantai pasok, fasilitas produksi, dan prosedur pembersihan untuk mencegah kontaminasi silang.

Secara keseluruhan, integrasi aspek teknis-operasional yang holistik menjadi pondasi keberlanjutan bisnis kuliner halal di Indonesia yang memiliki potensi pasar

luas. Dengan populasi Muslim terbesar di dunia dan nilai ekonomi halal global

mencapai triliunan dolar, pelaku usaha syariah memiliki peluang emas untuk berkembang, asalkan mampu mengelola faktor-faktor operasional secara terintegrasi dan berkelanjutan. Keberhasilan ini tidak hanya diukur dari profitabilitas finansial, tetapi juga dari pencapaian keberkahan melalui kepatuhan syariah dan kepuasan konsumen yang berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

- Abner, K., Luthfian, M., & Adyatma, R. (2022). Tata Letak Fasilitas Area Produksi Startup Ceripik. *Jurnal Pembangunan Dan Kebijakan Publik Fakultas ISIP, Universitas Garut*, 15(27), 57–65.
- Agmasari, S. (2022). *Mie Gacoan Buka Suara Soal Polemik Sertifikat Halal dan Nama Makanan*. Compos.Com.
- Ancu, R., & Bulutoding, L. (2025). Konsep Dasar Manajemen SDM dalam Ekonomi Syariah dan Perencanaan SDM dalam Lembaga Syariah. *Jurnal Ilmu Manajemen, Ekonomi Dan Kewirausahaan*, 5(2), 113–121.
- Boutin, X., Cestone, G., Boutin, X., Cestone, G., Serrano-velarde, N., & Pica, G. (2011). *by The Deep-Pocket Effect of Internal Capital Markets*.
- BRIDGENR team. (2025). *Kapasitas Produksi: Pengertian, Unsur, dan Cara Optimasi*. Bridgenr.Com.
- Chelviani, K. M., Meitriana, M. A., & Haris, I. A. (2017). Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pemilihan. *Jurnal Pendidikan Ekonomi Undiksha*, 9(2), 257–266.
- Damara, A., & Kurnia, Y. (2023). Analisis Kapasitas Produksi Dengan Metode Crp (Capacity Requirement Planning) Pada Usaha Kecil Menengah Sehati Di Kota Banjar. *Jurnal Industrial Galuh*, 2(01), 1–10.
- Djakasaputra, A., Juliana, J., Aditi, B., Fachrurazi, F., & Dkk. (2023). The Influence of Halal Certification, Halal Awareness, and Brand Image on Purchase Intention Halal Food Products: An Empirical Study of Consumers in Indonesia. *International Journal of Islamic Business and Economics*, 7(2), 103–115.
- Fitriyani, S., Murni, T., & Warsano, S. (n.d.). Pemilihan lokasi usaha dan pengaruhnya terhadap keberhasilan usaha jasa berskala mikro dan kecil. *Jurnal Management Insight*, 13(1), 47–58.
- Hidayat, I. fatihah. (2025). *Pentingnya Sertifikasi Halal bagi Pelaku Usaha*. Kinilegal.Com. Nuari, R. (2024). Penentuan Tempat Lokasi Usaha Baru Menggunakan Simple Multi

- Attribute Rating Technique Method. *Journal of Computer Technology, Computer Engineering and Informatics*, 2(2), 57–66.
- Sastrawan, W. (2015). *Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pemilihan Lokasi Usaha Pedagang Kaki Lima Di Pantai Penimbangan*. 5(2).
- Scale Ocean Team. (2026). *Apa Itu Kapasiats Produksi, Rumus serta Cara Hitungnya*. Scale Ocen.
- Yulinda, D. S., Nurbaiti, N., & Harahap, M. I. (2023). Uji Kelayakan Halal Supply Chain Management Untuk Memperoleh Sertifikat Halal Pada Usaha Mikro Kecil (Studi Kasus Cafe Bakso Rosso Di Kota Binjai Kecamatan Binjai Timur). *Jurnal Manajemen Dan Keuangan Syariah*, 4(2), 40–53.
- Agustin, D. N., Chairunysa, F. M., & Seprianti, I. (2025). Studi Kelayakan Bisnis Berdasarkan Aspek Teknis dan Operasional pada Mie Gacoan. *Jurnal Manajemen Dan Inovasi*, 3(1), 137–148.
<https://doi.org/https://doi.org/10.59581/jmki-widyakarya.v3i1.4655>
- Agustina, D. (2021). *Analisis Penerapan Standar Operasional Prosedur (Sop) Dalam Meningkatkan Kualitas Kerja Karyawan Bengkel Auto Dakar Ponorogo*. Institut Agama Islam Negeri Ponorogo.
- Ancu, R., & Bulutoding, L. (2025). Konsep Dasar Manajemen SDM dalam Ekonomi Syariah dan Perencanaan SDM dalam Lembaga Syariah. *Jurnal Ilmu Manajemen, Ekonomi Dan Kewirausahaan*, 5(2), 113–121.
<https://doi.org/https://doi.org/10.55606/jimek.v5i2.6048>
- Ekonomi, J. P., & Ganesha, U. P. (2015). *Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pemilihan Lokasi Usaha Pedagang Kaki Lima Di Pantai Penimbangan*. 2.
- Fachrurazi, F. (2023). *Management Business Strategy* (B. Sukardi (ed.)). PT Kimshafi Alung Cipta.
- Haming, M., & Nurnajamuddin, M. (2011). *Manajemen Produksi Modern Operasi Manufaktur dan Jasa*.
- Handoko, T. H. (2002). *Manajemen Personalia dan Sumber Daya Manusia*. BPFPE.
- Harto, B., Nugroho, R. J., Majied, M., Syadzili, M. F. R., & Fachrurazi, F. (2021). *Manajemen Bisnis* (P. Harahap (ed.)). Yayasan Cenikia Mul

- S., Elpisah, Sabtohadhi, J., Zarkasi, & Fachrurazi., H. (2022). *Studi Kelayakan Bisnis* (S. Hasan (ed.)). CV.Pena Persada.
- Heizer, J. H., & Render, B. (2005). *Operations Management*. Pearson/Prentice Hall.
- Irawan, C. R., & Ali, H. (2024). *Pengaruh Lokasi Bisnis , Kinerja Karyawan dan Lingkungan Kerja terhadap Strategi Bisnis Di Perkotaan*. 2(2), 90–101.
<https://doi.org/https://doi.org/10.38035/jkmt.v2i2>
- Jamlean, S., Saleky, S. R. J., & pattipeiloy, V. R. (2022). Pengaruh Lokasi Usaha Terhadap Minat Pembelian Konsumen. *Jurnal Administrasi Terapan*, 1(1), 151–157.
- Mukhsinun, Sulistiani, H. D., Faizah, U. Z., & Nurdiansyah, A. (2023). Analisis Aspek Teknik atau Operasional dalam Studi Kelayakan Bisnis. *Journal of Management, Economics, and Entrepreneur*, 2(2), 250–271.
- Ramadhanti, F., Fitriano, Y., & Putra, I. U. (2025). Pengaruh Kualitas Pelayanan Dan Aksesibilitas Terhadap Kepuasan Pelanggan Pada Alfamart Kolonel Barlian Manna Bengkulu Selatan *The Effect Of Service Quality And Accessibility On Customer Satisfaction At Alfamart Kolonel Barlian Manna South Bengkulu*. *Jurnal Bisnis, Manajemen, Dan Akuntansi*, 2(1), 1–10.
- Rohaeni, Y., & Sutawidjaya, A. H. (2020). *Pengembangan Model Konseptual Manajemen Rantai Pasok Halal Studi Kasus Indonesia*. 15(29), 177–188.
- Simanjuntak, I. D., Sitohang, M. K., Marisa, M., Hafizhah, A., Marbun, M. I., & Aginta, G. (2025). Aspek Teknis dan Teknologi dalam Studi Kelayakan Bisnis. *Journal of Islamic Economics and Finance (JoIEaF)*, 1(3), 231.
- Susilowati, T., & Hidayatulloh, M. F. (2019). *Expert. Jurnal Sistem Informasi Dan Teknologi*, 09(01), 19–26.