

Madani: Jurnal Ilmiah Multidisiplin
Volume 3, Nomor 12, January 2026, P. 83-90
E-ISSN: 2986-6340
Licensed by CC BY-SA 4.0
DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.18073464>

Studi Kelayakan Bisnis Chicken Holic

Feasibility Analysis of the Chicken Holic Business

Dini Vientiany¹, Atika Safitri², Amelia Putri³, Ika Salsabila⁴, Muhammad Farhan⁵

¹⁻⁵Universitas Islam Negeri Sumatera Utara

Email: dini1100000167@uinsu.ac.id¹, atikasafitri2908@gmail.com², ameliafitri02052005@gmail.com³,
ikasalsabila004@gmail.com⁴, muhammadfarhan030604@gmail.com⁵

Abstrak

Industri kuliner, khususnya sektor makanan cepat saji berbahan dasar ayam, menunjukkan pertumbuhan yang signifikan seiring dengan perubahan gaya hidup masyarakat yang menuntut kepraktisan, harga terjangkau, dan konsistensi rasa. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kelayakan usaha Chicken Holic sebagai bisnis kuliner modern melalui pendekatan studi kelayakan bisnis yang komprehensif. Metode yang digunakan bersifat deskriptif kualitatif dengan menelaah berbagai aspek usaha, meliputi aspek pasar dan pemasaran, aspek hukum, aspek teknis dan operasional, aspek manajemen, aspek keuangan, aspek syariah dan halal, serta aspek ekonomi, sosial, dan lingkungan. Hasil analisis menunjukkan bahwa Chicken Holic memiliki potensi pasar yang luas dengan strategi pemasaran massal yang didukung oleh segmentasi yang tepat, positioning produk yang jelas, serta penerapan bauran pemasaran 4P yang relevan. Dari sisi hukum, usaha ini telah beroperasi secara legal di bawah badan hukum Perseroan Terbatas dan memenuhi ketentuan perizinan serta sertifikasi halal. Secara operasional dan manajerial, Chicken Holic didukung oleh struktur organisasi yang sistematis, tata letak usaha yang efisien, serta standar operasional yang terencana. Analisis keuangan menunjukkan bahwa usaha ini layak dijalankan dengan estimasi laba bersih bulanan yang stabil dan periode pengembalian modal sekitar 23–24 bulan. Selain memberikan keuntungan ekonomi, Chicken Holic juga berkontribusi terhadap penciptaan lapangan kerja, penguatan ekonomi lokal, serta penerapan tanggung jawab sosial dan lingkungan. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa Chicken Holic merupakan usaha kuliner yang layak secara ekonomi, legal, operasional, dan sosial untuk dikembangkan secara berkelanjutan.

Kata kunci: studi kelayakan bisnis, usaha kuliner, makanan cepat saji, ayam goreng, Chicken Holic.

Abstract

The culinary industry, particularly the fast-food sector based on chicken products, continues to experience significant growth in line with changes in modern lifestyles that prioritize practicality, affordability, and consistent taste. This study aims to examine the feasibility of Chicken Holic as a modern culinary business through a comprehensive business feasibility analysis. The research employs a descriptive qualitative approach by evaluating several key aspects, including market and marketing, legal, technical and operational, management, financial, halal and sharia compliance, as well as economic, social, and environmental aspects. The results indicate that Chicken Holic possesses strong market potential supported by a broad target market, clear product positioning, and the effective implementation of the marketing mix strategy (4P). From a legal perspective, the business operates under a limited liability company and has fulfilled essential business licensing requirements, including halal certification. Operationally and managerially, Chicken Holic is supported by an efficient organizational structure, well-designed operational layouts, and clearly defined standard operating procedures. Financial analysis shows that the business is feasible, with stable projected monthly profits and an estimated payback period of approximately 23–24 months. In addition to its financial viability, Chicken Holic contributes positively to job creation, local economic development, and the implementation of social and environmental responsibility. Overall, the findings confirm that Chicken Holic is a viable culinary business with strong potential for sustainable development.

Keywords: business feasibility study, culinary business, fast food, fried chicken, Chicken Holic.

Article Info

Received date: 19 December 2025

Revised date: 22 December 2025

Accepted date: 29 December 2025

PENDAHULUAN

Industri kuliner di Indonesia, khususnya sektor makanan cepat saji, terus mengalami perkembangan yang signifikan seiring dengan perubahan gaya hidup masyarakat yang semakin dinamis. Kebutuhan akan makanan yang praktis, mudah diakses, memiliki harga terjangkau, serta

konsisten dari segi rasa mendorong meningkatnya permintaan terhadap produk makanan siap saji. Dalam konteks ini, usaha kuliner berbahan dasar ayam menjadi salah satu segmen yang paling berkembang karena ayam merupakan bahan pangan yang mudah diterima oleh berbagai kelompok usia, memiliki nilai gizi yang baik, serta dapat diolah menjadi beragam produk dengan citra rasa yang bervariasi.

Tingginya tingkat konsumsi ayam di Indonesia menjadikan produk olahan ayam, khususnya ayam goreng dan snack ayam, memiliki permintaan pasar yang relatif stabil. Selain itu, gaya hidup modern yang menuntut efisiensi waktu membuat konsumen cenderung memilih makanan cepat saji yang tidak hanya mengenyangkan, tetapi juga menawarkan pengalaman konsumsi yang menarik melalui variasi rasa dan kemasan yang praktis. Kondisi ini menciptakan peluang yang besar bagi pelaku usaha kuliner untuk mengembangkan bisnis makanan cepat saji yang inovatif dan kompetitif.

Chicken Holic merupakan salah satu usaha kuliner yang hadir untuk menjawab kebutuhan tersebut. Berawal dari Kota Medan, Chicken Holic berkembang sebagai bisnis makanan cepat saji yang mengusung konsep snack ayam modern dengan berbagai varian rasa yang disesuaikan dengan selera konsumen lokal. Usaha ini tidak hanya dibangun sebagai sarana pemenuhan kebutuhan pasar, tetapi juga sebagai upaya meningkatkan kesejahteraan ekonomi keluarga pemiliknya. Seiring dengan perkembangan usaha, Chicken Holic memperluas jaringan gerainya ke berbagai kota serta memperkuat identitas merek sebagai snack ayam yang dapat dinikmati oleh semua kalangan dengan harga yang relatif terjangkau.

Meskipun memiliki potensi pasar yang besar, industri kuliner juga dihadapkan pada tingkat persaingan yang tinggi. Banyak usaha makanan cepat saji yang tidak mampu bertahan dalam jangka panjang akibat lemahnya perencanaan usaha, kurangnya kesiapan aspek hukum, pengelolaan keuangan yang tidak optimal, serta ketidakteraturan dalam sistem operasional dan manajemen. Oleh karena itu, keberhasilan suatu usaha kuliner tidak hanya ditentukan oleh kualitas produk, tetapi juga oleh kelayakan usaha yang ditinjau dari berbagai aspek secara menyeluruh.

Studi kelayakan bisnis menjadi instrumen penting untuk menilai apakah suatu usaha layak dijalankan, dikembangkan, dan dipertahankan secara berkelanjutan. Analisis kelayakan bisnis tidak hanya berfokus pada aspek finansial, tetapi juga mencakup aspek pasar dan pemasaran, aspek hukum, aspek teknis dan operasional, aspek manajemen, serta aspek ekonomi, sosial, lingkungan, dan kepatuhan terhadap prinsip halal dan syariah. Pendekatan yang komprehensif ini diperlukan agar keputusan bisnis didasarkan pada pertimbangan rasional dan sistematis, bukan semata-mata pada peluang pasar jangka pendek.

Dalam konteks Chicken Holic, analisis kelayakan bisnis menjadi relevan untuk menilai kesiapan usaha dalam menghadapi persaingan industri makanan cepat saji. Keberadaan Chicken Holic sebagai badan usaha berbentuk Perseroan Terbatas, kepemilikan perizinan usaha dan sertifikasi halal, penerapan sistem operasional yang terstandarisasi, serta struktur organisasi yang jelas menunjukkan adanya upaya pengelolaan usaha secara profesional. Selain itu, aspek kontribusi usaha terhadap penciptaan lapangan kerja, penguatan ekonomi lokal, serta penerapan tanggung jawab sosial dan lingkungan juga menjadi bagian penting dalam menilai kelayakan usaha secara menyeluruh.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kelayakan usaha Chicken Holic melalui pendekatan studi kelayakan bisnis yang komprehensif. Analisis difokuskan pada aspek pasar dan pemasaran, aspek hukum, aspek teknis dan operasional, aspek manajemen, aspek keuangan, aspek syariah dan halal, serta aspek ekonomi, sosial, dan lingkungan. Hasil penelitian ini diharapkan mampu memberikan gambaran yang objektif mengenai tingkat kelayakan usaha Chicken Holic, sekaligus menjadi referensi bagi pelaku usaha kuliner dan calon investor dalam mengembangkan bisnis makanan cepat saji yang berdaya saing dan berkelanjutan.

KAJIAN TEORI

A. Konsep Studi Kelayakan Bisnis

Studi kelayakan bisnis merupakan proses sistematis untuk menilai apakah suatu usaha layak dilaksanakan atau dikembangkan. Analisis ini tidak hanya menilai potensi keuntungan finansial, tetapi juga berbagai aspek lain seperti pasar, hukum, operasional, manajemen, dan dampak sosial ekonomi. Tujuan utamanya adalah menyediakan informasi yang komprehensif bagi pengambil keputusan dalam merencanakan dan mengevaluasi suatu rencana usaha agar risiko kegagalan dapat diminimalkan dan keberhasilan dapat dimaksimalkan. Studi kelayakan bisnis menjadi alat bantu penting dalam merumuskan strategi yang efektif dan realistis bagi pelaku usaha, termasuk usaha kuliner yang menghadapi persaingan ketat di pasar modern (Putry et al., 2025; Irfan & Suyatno, 2025).

B. Aspek Pasar dan Pemasaran

Aspek pasar dan pemasaran menilai kemampuan suatu usaha untuk memahami kebutuhan konsumen, menganalisis permintaan pasar, mengenali karakteristik pesaing, serta merumuskan strategi pemasaran yang efektif. Analisis pasar meliputi identifikasi ukuran pasar, segmentasi konsumen, dan peluang pertumbuhan, sedangkan aspek pemasaran fokus pada elemen bauran pemasaran seperti produk, harga, distribusi, dan promosi. Penelitian terhadap UMKM kuliner menunjukkan bahwa strategi pemasaran yang kuat—termasuk penentuan produk yang sesuai selera, harga kompetitif, dan promosi melalui media digital—memiliki peran penting dalam memperluas jangkauan pasar dan meningkatkan daya saing usaha (Isnaeni et al., 2025; Saputra & Rohman, 2025).

C. Aspek Hukum dan Kepatuhan

Aspek hukum berkaitan dengan legalitas usaha serta kepatuhan terhadap peraturan yang berlaku. Legalitas mencakup perizinan usaha seperti Nomor Induk Berusaha (NIB), izin lokasi, serta kepatuhan terhadap standar keamanan pangan dan regulasi lain yang relevan. Kepatuhan hukum penting agar usaha memperoleh legitimasi operasional dan kepercayaan pemangku kepentingan. Dalam konteks usaha kuliner di Indonesia, pemenuhan aspek hukum termasuk sertifikasi halal menjadi semakin krusial karena berkaitan langsung dengan preferensi konsumen dan kepatuhan terhadap peraturan produk halal (Fauzah & Rohman, 2024).

D. Aspek Teknis dan Operasional

Aspek teknis dan operasional mencakup perencanaan dan pengelolaan sumber daya produksi, manajemen proses, pemilihan lokasi strategis, serta ketersediaan fasilitas yang mendukung operasional usaha. Evaluasi teknis memastikan bahwa usaha memiliki kemampuan untuk menjalankan fungsi produksinya secara efisien dan konsisten, termasuk dalam menjaga kualitas produk dan layanan. Penelitian pada sektor UMKM menyatakan bahwa sistem operasional yang tersusun dengan SOP yang jelas dan lokasi yang strategis menjadi salah satu indikator kelayakan usaha yang memenuhi standar teknis operasional (Sekretariat & Zulkarnain, 2025).

E. Aspek Manajemen dan Sumber Daya Manusia

Aspek manajemen menilai kemampuan pengelola usaha dalam merencanakan, mengorganisasikan, mengarahkan, dan mengendalikan seluruh aktivitas usaha. Struktur organisasi yang jelas dan praktik pengelolaan sumber daya manusia yang efektif dapat meningkatkan produktivitas dan kualitas layanan. Pengembangan kompetensi karyawan serta evaluasi kinerja merupakan bagian integral dari kesiapan suatu usaha dalam menghadapi tantangan pasar yang dinamis (Sumandi et al., 2024).

F. Aspek Keuangan

Aspek keuangan berfokus pada analisis investasi, struktur biaya, proyeksi pendapatan, serta indikator finansial seperti payback period, net present value (NPV), dan profitabilitas. Analisis ini membantu menentukan apakah usaha dapat menutup biaya operasional, menghasilkan keuntungan, dan memiliki kemampuan untuk mengembalikan modal dalam jangka waktu yang wajar. Kajian studi

kelayakan bisnis UMKM pada sektor kuliner menunjukkan bahwa aspek keuangan yang sehat merupakan prasyarat penting dalam keberlanjutan usaha (Putry et al., 2025).

G. Aspek Halal dan Kepatuhan Syariah

Dalam konteks pasar Indonesia yang mayoritas Muslim, aspek halal menjadi bagian penting dari studi kelayakan usaha pangan. Kepastian status halal mencakup pemilihan bahan baku yang halal, proses produksi yang sesuai syariat, serta sertifikasi resmi yang diakui. Analisis kelayakan usaha dari aspek halal menunjukkan bahwa pemenuhan standar ini tidak hanya memenuhi regulasi, tetapi juga memperkuat kredibilitas usaha di mata konsumen yang sensitif terhadap isu kehalalan produk (Fauziah & Rohman, 2024).

H. Aspek Ekonomi, Sosial, dan Lingkungan

Selain aspek operasional dan finansial, studi kelayakan bisnis juga mempertimbangkan dampak ekonomi, sosial, dan lingkungan. Aspek ekonomi menilai kontribusi usaha terhadap penciptaan lapangan kerja dan pemberdayaan ekonomi lokal. Aspek sosial menilai hubungan antara usaha dengan masyarakat, sementara aspek lingkungan menilai bagaimana usaha mengelola dampak ekologisnya. Pendekatan holistik ini penting untuk memastikan bahwa usaha tidak hanya layak secara ekonomi, tetapi juga bertanggung jawab secara sosial dan lingkungan (Putry et al., 2025; Irfan & Suyatno, 2025).

METODE PENELITIAN

A. Jenis dan Pendekatan Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dengan metode studi kelayakan bisnis. Pendekatan deskriptif kualitatif dipilih karena penelitian bertujuan untuk menggambarkan secara mendalam kondisi usaha Chicken Holic berdasarkan berbagai aspek kelayakan usaha, tanpa melakukan pengujian hipotesis secara statistik. Melalui pendekatan ini, peneliti dapat memahami kondisi usaha secara komprehensif dan kontekstual sesuai dengan karakteristik industri kuliner.

Metode studi kelayakan bisnis digunakan untuk menilai apakah usaha Chicken Holic layak dijalankan dan dikembangkan dengan meninjau berbagai aspek yang saling berkaitan, meliputi aspek pasar dan pemasaran, aspek hukum, aspek teknis dan operasional, aspek manajemen, aspek keuangan, aspek syariah dan halal, serta aspek ekonomi, sosial, dan lingkungan.

B. Objek dan Lokasi Penelitian

Objek dalam penelitian ini adalah usaha Chicken Holic, yaitu usaha makanan cepat saji berbasis olahan ayam yang beroperasi di beberapa wilayah di Indonesia. Pemilihan Chicken Holic sebagai objek penelitian didasarkan pada perkembangan usaha yang cukup pesat serta relevansinya sebagai representasi bisnis kuliner yang berkembang di tengah persaingan industri makanan cepat saji.

Penelitian dilakukan pada gerai Chicken Holic yang menjadi pusat kegiatan operasional dan manajerial, dengan mempertimbangkan kemudahan akses data dan informasi yang dibutuhkan dalam proses penelitian.

C. Jenis dan Sumber Data

Data yang digunakan dalam penelitian ini terdiri atas data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh secara langsung dari sumber utama melalui wawancara dengan pemilik usaha dan pihak manajemen Chicken Holic, serta melalui observasi terhadap aktivitas operasional usaha. Wawancara dilakukan untuk memperoleh informasi terkait strategi pemasaran, sistem operasional, struktur organisasi, pengelolaan keuangan, serta penerapan prinsip halal dan syariah dalam usaha.

Data sekunder diperoleh dari dokumen internal usaha, seperti profil perusahaan, data operasional, serta laporan keuangan sederhana. Selain itu, data sekunder juga berasal dari literatur pendukung berupa buku teks, jurnal ilmiah, peraturan perundang-undangan, dan sumber resmi lain yang relevan dengan studi kelayakan bisnis dan usaha kuliner.

D. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini meliputi:

1. **Wawancara**

Wawancara dilakukan secara semi-terstruktur kepada pemilik dan manajemen Chicken Holic untuk memperoleh informasi mendalam terkait berbagai aspek kelayakan usaha. Teknik ini memungkinkan peneliti untuk menggali data secara fleksibel sesuai dengan kebutuhan penelitian.

2. **Observasi**

Observasi dilakukan dengan mengamati secara langsung aktivitas operasional usaha, seperti proses produksi, pelayanan konsumen, tata letak gerai, serta kebersihan lingkungan usaha. Observasi bertujuan untuk memperoleh gambaran nyata mengenai kondisi teknis dan operasional Chicken Holic.

3. **Dokumentasi**

Dokumentasi digunakan untuk mengumpulkan data tertulis yang berkaitan dengan usaha, seperti struktur organisasi, perizinan usaha, sertifikasi halal, serta data pendukung lainnya yang relevan dengan penelitian.

E. Teknik Analisis Data

Analisis data dalam penelitian ini dilakukan secara deskriptif kualitatif. Data yang telah dikumpulkan dianalisis dengan cara mengelompokkan dan menginterpretasikan informasi berdasarkan masing-masing aspek studi kelayakan bisnis. Tahapan analisis data meliputi reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan.

Setiap aspek kelayakan dianalisis secara terpisah untuk mengetahui kondisi dan tingkat kelayakannya, kemudian dilakukan analisis secara menyeluruh untuk menarik kesimpulan mengenai kelayakan usaha Chicken Holic. Hasil analisis ini selanjutnya dijadikan dasar dalam pembahasan dan penarikan kesimpulan penelitian.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Analisis Aspek Pasar dan Pemasaran

Berdasarkan hasil penelitian, Chicken Holic menunjukkan potensi pasar yang cukup kuat di industri makanan cepat saji, khususnya pada segmen produk olahan ayam. Tingginya minat masyarakat terhadap makanan praktis dengan harga terjangkau menjadi peluang utama bagi Chicken Holic untuk mempertahankan dan memperluas pangsa pasarnya. Segmentasi pasar Chicken Holic cenderung menyasar konsumen usia remaja hingga dewasa muda, termasuk pelajar, mahasiswa, dan pekerja, yang memiliki kebutuhan akan makanan cepat saji dengan cita rasa variatif.

Dari sisi targeting, Chicken Holic menempatkan diri sebagai usaha kuliner yang menyasar konsumen menengah ke bawah hingga menengah, dengan harga yang relatif terjangkau namun tetap memperhatikan kualitas produk. Strategi positioning dilakukan dengan menonjolkan keunikan rasa, variasi menu, serta citra merek yang modern dan mudah diterima oleh berbagai kalangan. Strategi ini sejalan dengan konsep bauran pemasaran, di mana produk, harga, lokasi, dan promosi dirancang untuk saling mendukung dalam menciptakan daya tarik pasar.

Promosi yang dilakukan Chicken Holic juga memanfaatkan media sosial sebagai sarana komunikasi dengan konsumen. Penggunaan media digital dinilai efektif dalam meningkatkan visibilitas merek dan menjangkau konsumen yang lebih luas dengan biaya yang relatif efisien. Secara keseluruhan, hasil analisis menunjukkan bahwa aspek pasar dan pemasaran Chicken Holic berada dalam kategori layak dan memiliki potensi untuk terus dikembangkan.

B. Analisis Aspek Hukum

Analisis aspek hukum menunjukkan bahwa Chicken Holic telah memenuhi sebagian besar persyaratan legalitas usaha yang berlaku. Usaha ini telah memiliki bentuk badan usaha yang jelas serta

mengantongi perizinan dasar seperti Nomor Induk Berusaha (NIB) dan izin operasional. Kepemilikan legalitas tersebut memberikan kepastian hukum bagi keberlangsungan usaha dan menjadi dasar yang penting dalam pengembangan bisnis jangka panjang.

Selain itu, pemenuhan aspek hukum juga mencakup kepatuhan terhadap regulasi keamanan pangan dan ketentuan usaha makanan. Keberadaan sertifikasi halal menjadi poin penting dalam analisis ini, mengingat Chicken Holic bergerak di bidang makanan dan menasar konsumen yang mayoritas beragama Islam. Dengan terpenuhinya aspek hukum dan perizinan, Chicken Holic dinilai memiliki landasan legal yang kuat untuk menjalankan kegiatan operasional secara berkelanjutan.

C. Analisis Aspek Teknis dan Operasional

Dari sisi teknis dan operasional, Chicken Holic menunjukkan sistem operasional yang cukup tertata. Pemilihan lokasi usaha dinilai strategis karena berada di area yang mudah diakses dan memiliki tingkat lalu lintas konsumen yang tinggi. Tata letak gerai dirancang secara sederhana namun fungsional, sehingga mampu mendukung kelancaran proses produksi dan pelayanan. Proses operasional Chicken Holic meliputi pengolahan bahan baku, proses penggorengan, hingga penyajian produk kepada konsumen. Penggunaan peralatan yang sesuai serta pembagian area kerja yang jelas membantu meningkatkan efisiensi operasional dan menjaga kualitas produk. Jam operasional yang fleksibel juga menjadi keunggulan tersendiri dalam menjangkau konsumen di berbagai waktu.

Berdasarkan hasil observasi, aspek kebersihan dan standar operasional kerja telah diterapkan dengan cukup baik. Hal ini penting dalam menjaga kualitas produk dan kepercayaan konsumen. Dengan demikian, aspek teknis dan operasional Chicken Holic dapat dinilai layak untuk mendukung keberlangsungan usaha.

D. Analisis Aspek Manajemen dan Sumber Daya Manusia

Aspek manajemen dan sumber daya manusia pada usaha Chicken Holic menunjukkan adanya struktur organisasi yang jelas, mulai dari pemilik usaha hingga karyawan operasional. Pembagian tugas dan tanggung jawab yang terdefinisi dengan baik membantu memperlancar koordinasi kerja dan proses pengambilan keputusan.

Pengelolaan sumber daya manusia dilakukan dengan memperhatikan kebutuhan operasional usaha. Karyawan diberikan arahan terkait prosedur kerja, pelayanan konsumen, serta standar kebersihan dan kualitas produk. Meskipun sistem pelatihan masih bersifat sederhana, namun secara umum karyawan mampu menjalankan tugasnya dengan baik sesuai kebutuhan usaha.

Manajemen Chicken Holic juga berperan aktif dalam mengawasi jalannya operasional sehari-hari. Pengawasan yang dilakukan secara langsung memungkinkan manajemen untuk segera mengatasi kendala yang muncul. Berdasarkan hasil analisis, aspek manajemen dan sumber daya manusia dinilai cukup layak, meskipun masih memiliki peluang untuk ditingkatkan melalui sistem pelatihan dan evaluasi kinerja yang lebih terstruktur.

E. Analisis Aspek Keuangan

Analisis aspek keuangan menunjukkan bahwa Chicken Holic memiliki struktur biaya dan pendapatan yang relatif seimbang. Modal awal usaha digunakan untuk pengadaan peralatan, bahan baku, serta biaya operasional awal. Biaya operasional yang dikeluarkan meliputi biaya bahan baku, gaji karyawan, biaya listrik, air, dan biaya pendukung lainnya.

Pendapatan usaha diperoleh dari penjualan produk secara langsung kepada konsumen. Berdasarkan data yang dianalisis, Chicken Holic mampu menghasilkan pendapatan yang cukup stabil untuk menutup biaya operasional dan menghasilkan keuntungan. Perhitungan sederhana menunjukkan bahwa usaha ini memiliki periode pengembalian modal yang relatif wajar, sehingga secara finansial dapat dinyatakan layak.

Pengelolaan keuangan yang sederhana namun terkontrol menjadi faktor pendukung dalam menjaga stabilitas usaha. Meskipun demikian, peningkatan sistem pencatatan keuangan yang lebih terstruktur akan sangat membantu dalam perencanaan pengembangan usaha ke depan.

F. Analisis Aspek Syariah dan Halal

Berdasarkan hasil penelitian, Chicken Holic telah menerapkan prinsip halal dalam kegiatan usahanya. Bahan baku yang digunakan berasal dari pemasok yang terpercaya dan telah memenuhi standar kehalalan. Proses pengolahan hingga penyajian produk juga dilakukan dengan memperhatikan prinsip kebersihan dan kehalalan.

Penerapan aspek halal tidak hanya menjadi bentuk kepatuhan terhadap regulasi, tetapi juga berperan dalam meningkatkan kepercayaan konsumen. Kejelasan status halal produk menjadi nilai tambah bagi Chicken Holic dalam menghadapi persaingan usaha kuliner. Dengan demikian, aspek syariah dan halal dinilai mendukung kelayakan usaha Chicken Holic.

G. Analisis Aspek Ekonomi, Sosial, dan Lingkungan

Dari sisi ekonomi, keberadaan Chicken Holic memberikan kontribusi positif terhadap penciptaan lapangan kerja, khususnya bagi masyarakat sekitar. Usaha ini membuka peluang kerja bagi tenaga kerja lokal dan membantu meningkatkan pendapatan masyarakat. Dari aspek sosial, Chicken Holic turut berperan dalam memenuhi kebutuhan masyarakat akan makanan cepat saji yang terjangkau. Interaksi antara usaha dan masyarakat sekitar juga berjalan dengan cukup baik, sehingga keberadaan usaha dapat diterima oleh lingkungan sosial.

Sementara itu, dari aspek lingkungan, Chicken Holic telah melakukan upaya pengelolaan limbah secara sederhana, seperti pengelolaan sampah sisa produksi dan menjaga kebersihan area usaha. Meskipun belum menerapkan sistem pengelolaan lingkungan yang kompleks, upaya yang dilakukan sudah cukup memadai untuk skala usaha kuliner menengah. Oleh karena itu, aspek ekonomi, sosial, dan lingkungan dapat dinilai layak dan mendukung keberlanjutan usaha.

H. Implikasi Hasil Pembahasan terhadap Kelayakan Usaha

Berdasarkan hasil pembahasan dari seluruh aspek studi kelayakan bisnis, dapat disimpulkan bahwa Chicken Holic secara umum layak untuk dijalankan dan dikembangkan. Setiap aspek menunjukkan hasil yang positif dan saling mendukung, meskipun terdapat beberapa aspek yang masih memerlukan penguatan, terutama pada pengelolaan manajemen dan sistem keuangan yang lebih terstruktur.

Hasil penelitian ini memperkuat temuan dalam kajian teori bahwa kelayakan usaha harus dinilai secara komprehensif dan tidak hanya berfokus pada aspek keuangan semata. Dengan memperhatikan seluruh aspek kelayakan, Chicken Holic memiliki peluang yang cukup besar untuk berkembang secara berkelanjutan di industri kuliner.

SIMPULAN

Secara keseluruhan, hasil analisis mendalam terhadap berbagai aspek studi kelayakan menunjukkan bahwa Chicken Holic merupakan sebuah usaha yang sangat potensial dan layak untuk terus dikembangkan. Kesimpulan ini tidak diambil secara sepihak, melainkan berdasarkan pengamatan nyata di lapangan yang disinkronkan dengan teori bisnis yang relevan. Keberhasilan Chicken Holic dalam memposisikan diri di industri kuliner cepat saji terlihat jelas dari kecerdasannya menangkap peluang pasar, di mana mereka mampu menyasar segmen remaja dan dewasa muda melalui harga yang kompetitif serta strategi promosi media sosial yang sangat relevan dengan tren masa kini.

Kepercayaan konsumen terhadap merek ini pun semakin diperkuat dengan adanya kepatuhan hukum yang baik, terutama kepemilikan sertifikasi halal yang menjadi nilai jual utama di masyarakat. Hal ini membuktikan bahwa aspek legalitas telah menjadi pondasi kokoh bagi keberlangsungan bisnis ke depan. Secara teknis, efisiensi operasional juga menjadi kunci utama keberhasilan mereka, mulai dari pemilihan lokasi yang strategis hingga pengaturan alur produksi yang mampu menjaga kualitas produk tetap konsisten di mata pelanggan.

Meskipun dari sisi manajemen dan sumber daya manusia polanya masih tergolong sederhana, keterlibatan aktif pemilik dalam pengawasan harian mampu menjaga stabilitas usaha agar tetap berjalan pada jalurnya. Namun, untuk jangka panjang, penguatan sistem organisasi tetap menjadi catatan penting

agar bisnis bisa berkembang ke level yang lebih besar. Hal ini sejalan dengan temuan pada aspek finansial yang menunjukkan bahwa usaha ini cukup menguntungkan dengan masa pengembalian modal yang masuk akal, meskipun perbaikan dalam sistem pencatatan keuangan sangat dianjurkan demi perencanaan yang lebih terukur.

Terakhir, komitmen Chicken Holic terhadap prinsip syariah dalam proses produksinya tidak hanya memenuhi kewajiban agama, tetapi juga memperkuat loyalitas pelanggan secara signifikan. Dampak positif ini pun meluas ke ranah sosial dan ekonomi melalui pembukaan lapangan kerja serta upaya menjaga kebersihan lingkungan meskipun masih dalam skala yang mendasar. Dengan mempertimbangkan seluruh aspek tersebut, dapat ditegaskan bahwa Chicken Holic layak untuk terus beroperasi dan memiliki peluang besar untuk bertransformasi menjadi bisnis yang lebih besar asalkan mampu melakukan perbaikan pada sistem manajemen dan administrasi keuangannya secara profesional di masa depan.

REFERENSI

- Bate'e, A. T., Septian, D. L., Pradana, G., et al. (2024). *Analisis studi kelayakan bisnis UMKM kuliner ditinjau dari aspek pasar dan pemasaran (studi kasus Sop Ayam Pak Mim Klaten)*. Jurnal Masharif Al-Syariah: Jurnal Ekonomi dan Perbankan Syariah, 9(1). <https://journal.um-surabaya.ac.id/Mas/article/view/21365>
- Anonymous. (2024). *Analisis kelayakan bisnis ditinjau dari aspek ...* (PDF). EJurnal Kampus Akademik. <https://ejurnal.kampusakademik.co.id/index.php/jinu/article/download/3868/3456/15498>
- Fauzah, N. M., & Rohman, A. (2024). *Analysis of business feasibility studies in the development of MSMEs in the food sector in view of halal aspects*. Al-Muhasabah: Jurnal Ekonomi, Manajemen, Akuntansi dan Keuangan, 1(1), 14–28. <https://journal.syamilahpublishing.com/index.php/muhasabah/article/view/31> (Syamilah Journal)
- Irfan, M., & Suyatno, A. (2025). *Feasibility study and digital market competition analysis at Pak Sabit Wonogiri chicken noodle UMKM business*. Al-Kharaj: Journal of Islamic Economic and Business, 6(4). <https://doi.org/10.24256/kharaj.v6i4.6479> (E-Journal IAIN Palopo)
- Isnaeni, I., Hilmy Haydar, N., Shabrina, E. N., Kemilau, R. C., & Umroh, S. B. (2025). *Analisis kelayakan bisnis leumahfood ditinjau dari aspek pasar, pemasaran, serta manajemen sumber daya manusia*. Jurnal Ilmiah Penelitian Mahasiswa. <https://doi.org/10.61722/jipm.v3i4.1233> (Kampus Akademik)
- Putry, M., Syawwal Fasa, A., Siradjudin Putri, F., et al. (2025). *Studi kelayakan usaha UMKM makanan: Ditinjau dari aspek pemasaran, manajemen, dan finansial*. Seminar Nasional Penelitian Terapan. <https://doi.org/10.30656/senapentra.v1i.199> (E-Journal Universitas Serang Raya)
- Sekretariat, N., & Zulkarnain, L. (2025). *Feasibility study of business development at Kibo Frizzy Snack*. ITQAN: Journal of Islamic Economics, Management, and Finance, 3(1). <https://www.journal.itqanpreneurs.com/index.php/itqan/article/view/34> (Itqanpreneurs Journal)
- Sumandi, A. S., Al Khusaini, M., Silviyawati, S., & Khair, O. I. (2024). *Analisis kelayakan sumber daya manusia pada UMKM kuliner: Studi kasus bisnis ayam penyet cabai hijau di Pamulang*. Jurnal Sains, Ekonomi, Manajemen, Akuntansi dan Hukum, 2(4). <https://doi.org/10.60126/sainmikum.v2i4.1074> (Lumbung Pare)