

Analisis Kelayakan Dan Perancangan Pembukaan Cabang Baru Pada Usaha Papuk Mamuk Resto Ditinjau Dari Aspek Pasar, Aspek Teknis Dan Aspek Finansial

1st Hafizd Ar Rasyid
Fakultas Rekayasa Industri
Universitas Telkom
Bandung, Indonesia

hafisrasyid2901@student.telkomuniver
sity.ac.id

2nd Nanang Suryana
Fakultas Rekayasa Industri
Universitas Telkom
Bandung, Indonesia

nanangsuryana@telkomuniversity.ac.id

3rd Endang Chumaidiyah
Fakultas Rekayasa Industri
Universitas Telkom
Bandung, Indonesia

endangchumaidiyah@telkomuniversity.
ac.id

Abstrak — Papuk Mamuk Resto merupakan usaha food and beverage yang berdiri sejak 2017 di Kota Bengkulu. Owner Papuk Mamuk Resto berhasil meraih peningkatan pendapatan dari trend peningkatan yang terjadi secara konsisten pada setiap pertengahan tahun sehingga membuat owner ingin mengembangkan usahanya dengan membuka cabang baru di area Pantai Panjang Kota Bengkulu yang bertujuan untuk meningkatkan keuntungan bisnis. Maka dilakukannya penelitian analisis kelayakan terhadap tiga aspek, yaitu aspek pasar, aspek teknis dan aspek finansial. Selama penelitian berlangsung suku bunga, pajak dan kondisi ekonomi dianggap stabil dan normal. Proyeksi permintaan menggunakan metode peramalan kuantitatif berdasarkan bobot penjualan dari hasil wawancara dan laju pertumbuhan penduduk di Kota Bengkulu. Proses bisnis pada resto cabang berdasarkan proses bisnis resto eksisting. Untuk laporan keuangan diproyeksikan lima tahun dengan asumsi inflasi 3.37% dan MARR berdasarkan perhitungan WACC 11.46%. Hasil perhitungan analisis kelayakan usaha didapatkan NPV Rp 1.109.949.656,42, Payback Period 2.03 tahun dan IRR 55.58%. Kemudian dilakukan analisis sensitivitas dengan tiga faktor, yaitu penurunan demand sensitif pada 17.42%, kenaikan harga bahan baku sensitif pada 37.26% dan penurunan harga jual sensitif pada 17.42% dan dilakukan analisis risiko dengan nilai MARR 17.42% dengan NPV Rp 835.132.025,86, Packback Period 2.14 tahun dan IRR 55.58%.

Kata kunci— Kelayakan, NPV, Payback Period, IRR

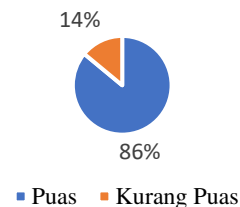
I. PENDAHULUAN

Sebagai negara kepulauan Indonesia memiliki keberagaman suku dan budaya adat istiadat. Hal ini membuat Indonesia memiliki potensi pasar yang cukup besar terutama pada aspek makanan dan kuliner. Menurut data Kemenparekraf, subsektor kuliner menyumbang Rp 454,44 triliun atau sekitar 41 persen dari total PDB ekonomi kreatif sebesar Rp 1.134 triliun pada tahun 2020 (Sumber: Badan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia). Peran pada sektor UMKM terhadap perekonomian juga dapat dilihat melalui dengan PDB sekitar 63,58%. Dengan adanya

perhatian dari pemerintah terhadap UMKM membuat ada banyaknya potensi peluang bisnis sehingga menarik masyarakat untuk ikut serta dalam melakukan pembukaan dan pengembangan bisnis dan usaha terkhususnya yang terjadi di Provinsi Bengkulu.

Papuk Mamuk Resto merupakan sebuah usaha kuliner yang berdiri sejak tahun 2017 di Kota Bengkulu, Provinsi Bengkulu. Sejak didirikannya pada tahun 2017 berhasil memperoleh penilaian yang positif dari pelanggan.

Penilaian Pelanggan Papuk Mamuk Resto Tahun 2017 - 2023



GAMBAR 1

Data pada gambar di atas didapatkan dari hasil rating pada *google maps* mengenai penilaian pelanggan terhadap Papuk Mamuk Resto. Tercatat sejak Januari 2021 – Januari 2023 Papuk Mamuk Resto berhasil meraih peningkatan jumlah pendapatan pada setiap tahunnya dengan terjadinya *trend* peningkatan yang terjadi secara konsisten pada setiap pertengahan tahun dari periode awal bulan ramadhan sampai tanggal 1 Muharram atau sekitar bulan Juli dimana bertepatan pada acara adat istiadat Tabot Provinsi Bengkulu. Dimana pada hasil penilaian pelanggan Papuk Mamuk Resto dimana mendapatkan penilaian yang bagus sebanyak 86% pelanggan Papuk Mamuk Resto puas dengan pelayanan Papuk Mamuk Resto sejak usaha ini didirikan pada tahun 2017. Selain mendapatkan penilaian yang bagus dari pelanggan, Papuk Mamuk Resto berhasil memperoleh peningkatan pendapatan

yang terjadi secara konsisten pada pertengahan tahun di setiap tahunnya



GAMBAR 2

Berdasarkan pada *trend* peningkatan pendapatan yang terjadi secara konsisten di pertengahan tahun di setiap tahunnya serta mendapatkan penilaian yang positif dari pelanggan yang mana hal ini menjadi alasan utama bagi *owner* untuk melakukan pengembangan usaha pembukaan cabang baru Papuk Mamuk Resto yang bertujuan untuk meningkatkan keuntungan bisnis. Sehingga pada penelitian ini dilakukannya analisis studi kelayakan bisnis yang ditinjau pada aspek pasar, aspek teknis dan aspek finansial yang bertujuan untuk menganalisis kelayakan pembukaan cabang baru dengan ditinjau dari ketiga aspek tersebut.

II. KAJIAN TEORI

A. Pengertian Bisnis

Menurut Ebert dan Griffin (2011:22) bisnis adalah suatu organisasi yang dijalankan oleh satu atau sekelompok orang yang bertujuan untuk menghasilkan barang dan/atau jasa yang nantinya akan akan dijual untuk memperoleh keuntungan.

B. Studi Kelayakan Bisnis

Studi kelayakan bisnis merupakan kegiatan yang didalamnya berisikan materi secara mendalam mengenai usaha yang akan dioperasikan yang mana nantinya akan menghasilkan output berupa layak atau tidaknya suatu bisnis untuk dijalankan (Kasmir dan Jakfar 2003).

C. Tujuan Studi Kelayakan Bisnis

Terdapat lima tujuan yang dapat mengindikasikan perlunya dilakukan studi kelayakan bisnis untuk mengambil keputusan terhadap bisnis/usaha yang akan dijalankan (Dr. I Made Adnyana, 2020), yaitu sebagai berikut.

1. Mengantisipasi Risiko
2. Mempermudah Proses Perencanaan Bisnis
3. Mempermudah Proses Pelaksanaan Pekerjaan
4. Mempermudah Proses Pengawasan
5. Mempermudah Proses Pengendalian

D. Tahapan Studi Kelayakan Bisnis

Tahapan pada studi kelayakan bisnis berguna untuk mempermudah pelaksanaan studi kelayakan bisnis dan tingkat keakuratan pada penelitian yang akan dilakukan. Berikut merupakan tahapan dalam melakukan studi kelayakan bisnis (Dr. I Made Adnyana, 2020).

1. Mengumpulkan Sumber Data dan Informasi

2. Mengolah Data
3. Menganalisis Data
4. Melakukan Pengambilan Keputusan
5. Memberikan Masukan dan Saran

E. Aspek Studi Kelayakan Bisnis

Terdapat beberapa aspek yang dilakukan pada studi kelayakan bisnis dalam menentukan kelayakan suatu bisnis yang mana setiap aspek saling berkaitan satu sama lain dan apabila salah satu dari aspek tidak dipenuhi, maka perlu dilakukannya perbaikan dan penambahan pada sesuatu yang diperlukan (Kasmir & Jakfar, 2013). Namun, dalam penelitian ini hanya menggunakan tiga aspek untuk mencapai kelayakan bisnis, yaitu aspek pasar, aspek operasional dan proses finansial.

1. Aspek Pasar

Dilakukannya analisis pada aspek pasar bertujuan untuk mengetahui seberapa potensi pasar dan jangkauan yang akan dituju yang mana terdapat tiga jenis pasar, yaitu:

- Pasar Potensial
- Pasar Tersedia
- Pasar Sasaran

2. Aspek Teknis

Dilakukannya analisis pada aspek teknis bertujuan untuk melakukan analisis, perhitungan dan perancangan pada kebutuhan teknis yang dibutuhkan untuk kegiatan operasional bisnis. Pada aspek teknis berisikan mengenai penentuan lokasi usaha, dimensi luas area, penentuan tata letak (layout) dan beberapa proses teknis lainnya yang bertujuan untuk (Sunarji Harahap, 2018).

- Menentukan lokasi yang tepat untuk pendirian usaha
- Menentukan *layout* yang disesuaikan dengan proses produksi
- Menentukan metode persediaan pada sumber daya yang dibutuhkan yang akan digunakan untuk kegiatan produksi

3. Pengertian Bisnis

Dilakukannya analisis pada aspek finansial bertujuan untuk melihat dan menilai pada laporan keuangan usaha. Tujuan dari dilakukannya analisis pada aspek finansial ini adalah untuk mengidentifikasi dan melakukan perhitungan pada jenis dan jumlah biaya yang dikeluarkan (Kasmin & Jakfar, 2013). Menurut Sunarji Harahap (2018) aspek finansial memiliki peranan penting yang harus dianalisis pada kelayakannya.

F. Metode Penilaian Kelayakan Investasi

Terdapat beberapa metode yang dilakukan untuk perhitungan pada kelayakan usaha, yaitu:

1. *Net Present Value*
 2. *Payback Period*
 3. *Internal Rate of Return*
- Internal Rate of Return*

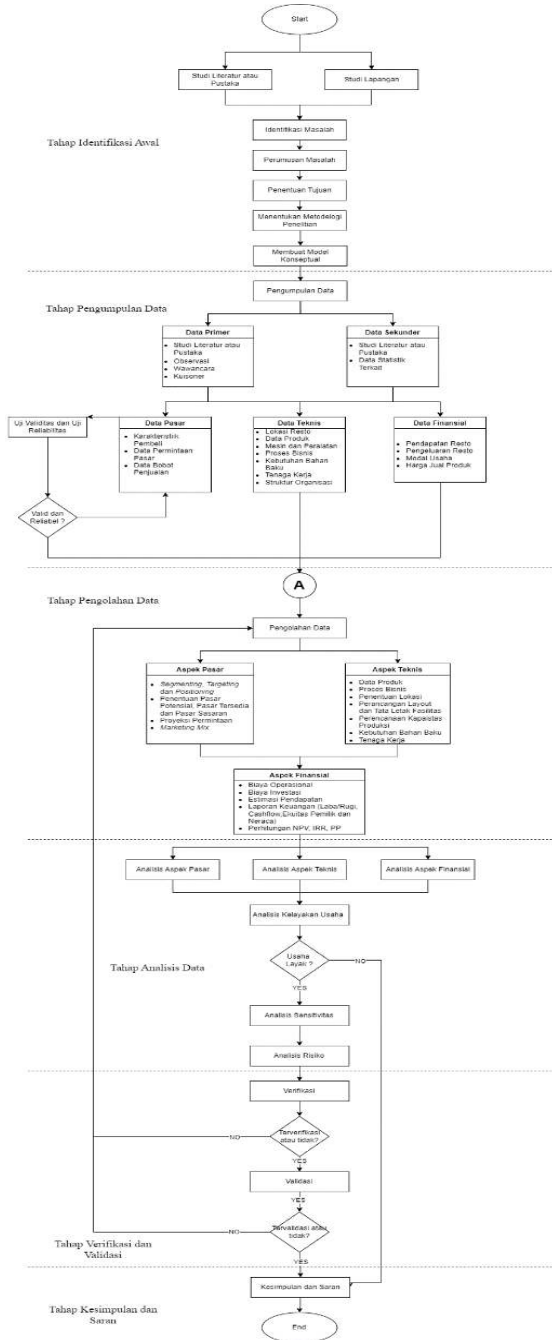
G. Analisis Sensitivitas

Analisis sensitivitas dilakukan untuk melihat beberapa faktor yang nantinya mungkin akan terjadi di masa yang akan datang dan faktor tersebut mempunyai persentase angka yang sensitif yang dapat mempengaruhi kelayakan usaha.

H. Analisis Risiko

Dilakukannya analisis risiko adalah bertujuan untuk mengetahui faktor risiko apa saja yang mungkin akan terjadi ketika bisnis sudah beroperasi yang nantinya akan dilihat dari faktor risiko pada aspek pasar, aspek teknis dan aspek finansial.

III. METODE



GAMBAR 3

Gambar di atas merupakan penggambaran dari sistematika solusi penyelesaian masalah pada penelitian ini. Dengan dimulai dari langkah awal yaitu melakukan tahap identifikasi masalah awal dimana didalamnya dilakukan perumusan masalah, penetapan tujuan dan lain sebagainya. Dilanjutkan dengan melakukan pengumpulan data yang didalamnya dilakukan pengumpulan data aspek pasar, aspek teknis dan aspek finansial. Selanjutnya dilakukan tahap pengolahan data pada setiap aspek dan setelahnya dilakukan analisis pada

hasil data yang sudah diolah serta dilakukannya perhitungan pada kelayakan usaha dengan menggunakan *Net Present Value (NPV)*, *Payback Period* dan *Internal Rate of Return (IRR)* yang masing – masing memiliki kriteria yang menyatakan layak atau tidaknya. Selanjutnya dilakukan analisis sensitivitas terhadap beberapa faktor yang nantinya dapat mempengaruhi hasil dari kelayakan usaha serta juga dilakukan analisis risiko untuk mengidentifikasi risiko yang mungkin akan terjadi ketika bisnis beroperasi.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada penjelasan ini berisikan mengenai hasil dan pembahasan yang dilakukan pada setiap aspeknya dan perhitungan pada kelayakan usaha serta analisis sensitivitas dan analisis risiko. Berikut merupakan penjelasan lebih detail mengenai hasil dan pembahasan.

A. Aspek Pasar

Pada aspek pasar dilakukannya penyebaran kuisioner kepada Pengunjung Pantai panjang selama enam minggu dengan sampel sebanyak 100 orang dari jumlah populasi sebanyak 110.649 orang yang mana data survei dan observasi ini didapatkan berdasarkan dari hasil observasi dan wawancara kepada penjaga parkir setempat dan pemilik UMKM/usaha setempat.

1. Pasar Potensial

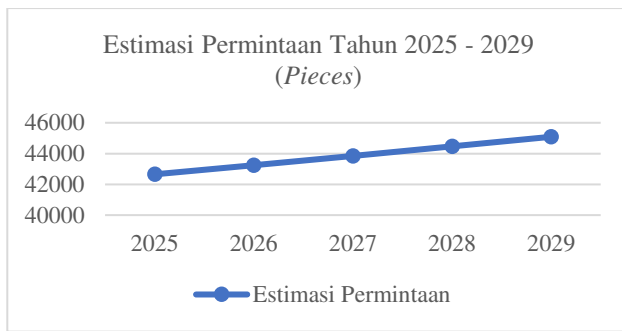
Didapatkan persentase untuk pasar potensial dari hasil penyebaran kuisioner adalah sebanyak 86% dimana untuk menentukan jumlah pasar potensial adalah dengan mengkalikan persentase tersebut dengan jumlah populasi dan 2 kali frekuensi mengunjungi resto ketika sedang berkunjung dan berpariwisata ke Pantai Panjang Kota Bengkulu yang didapatkan berdasarkan hasil penyebaran dari kuisioner sehingga didapatkan total pasar potensial adalah sebanyak 190.316 *pieces*.

2. Pasar Tersedia

Didapatkan persentase untuk pasar tersedia dari hasil penyebaran kuisioner adalah sebanyak 83% dimana untuk menentukan jumlah pasar tersedia adalah dengan mengkalikan persentase tersebut dengan jumlah pasar potensial yang sudah didapatkan sebelumnya sehingga didapatkan total pasar tersedia adalah sebanyak 157.962 *pieces*.

3. Pasar Sasaran

Setelah mendapatkan jumlah pasar tersedia selanjutnya adalah melakukan penentuan pada pasar sasaran yang ingin dibidik dengan melakukan pertimbangan berdasarkan kompetitor dan beberapa faktor yang ada. Setelah melakukan analisis dan pertimbangan didapatkan hasil bidikan untuk pasar sasaran adalah sebanyak 5331 *pieces* dari total pasar tersedia atau sebanyak 42.650 *pieces* dalam satu tahun. Selanjutnya adalah melakukan peramalan permintaan untuk lima tahun ke depan dimana dengan menggunakan bobot proyeksi penjualan yang didapatkan dari hasil wawancara kepada owner dan berdasarkan laju pertumbuhan penduduk 1.4% di Provinsi Bengkulu untuk peningkatan setiap tahunnya.



GAMBAR 4

B. Aspek Teknis

Pada aspek teknis berisikan penjelasan mengenai beberapa aspek teknis yang nantinya akan dibutuhkan selama proses operasional resto. Untuk data pada aspek teknis didapatkan dari hasil pengolahan data pada aspek pasar sebelumnya dan berdasarkan hasil wawancara dan observasi.

TABEL 1

Initial	Area	Luas Area (m ²)
A1	Set Meja Kursi Pelanggan 1	8.64
A2	Set Meja Kursi Pelanggan 2	40.32
A3	Set Meja Kasir	8.5
A4	Wastafel	0.68
A5	Tanaman Hias	2.08
A6	Speaker <i>Double</i> Aktif	0.1
A7	Tempat Sampah	1.08
Total Kebutuhan Luas Area		61.4

Setelah dilakukan analisis dan perhitungan pada kebutuhan luas area resto berdasarkan dimensi mesin dan peralatan dengan tingkat allowance 100% didapatkan hasil sebesar 122.8 m² untuk kebutuhan luas area resto.

TABEL 2

Initial	Area	Luas Area (m ²)
B1	Kompore Besar	0.85
B2	Kompore Kecil	0.53
B3	<i>Rice Cooker</i> Gas 10 L	0.22
B4	<i>Rice Cooker</i> Listrik 5 L	0.18
B5	Blender	0.05
B6	<i>Microwave</i>	0.39
B7	Toples Kerupuk	0.16
B8	<i>Freezer</i>	2.34
B9	Kulkas	1.54
B10	Galon	0.13
B11	Baskom	1.25
B12	Meja Bahan Baku	6.75
B13	Dispenser	0.14
B14	Rak Sayuran	0.49
B15	Gas 12 kg	0.80
Total Kebutuhan Luas Area		15.74

Setelah dilakukan analisis dan perhitungan pada kebutuhan luas area dapur dan *storage* berdasarkan dimensi mesin dan peralatan dengan tingkat allowance 100% didapatkan hasil

sebesar 31.48 m² untuk kebutuhan luas area dapur dan *storage*.

TABEL 3

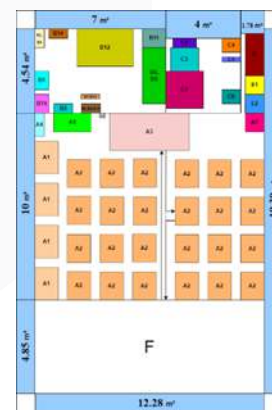
Initial	Area	Luas Area (m ²)
A1	Satu Set Sofa	4.06
A2	Satu Set TV	0.6
A3	Karpet Lantai	1.5
A4	Lemari Pakaian	0.6
A5	Lemari Penyimpanan	0.24
A6	Satu Set Meja Kerja	0.72
Total Kebutuhan Luas Area		7.72

Setelah dilakukan analisis dan perhitungan pada kebutuhan luas area *owner* dan *staff* berdasarkan dimensi mesin dan peralatan dengan tingkat allowance 100% didapatkan hasil sebesar 15.44 m² untuk kebutuhan luas area *owner* dan *staff*.

TABEL 4

Initial	Area	Luas Area (m ²)
A	Area Resto	122.8
B	Area Dapur dan <i>Storage</i>	31.48
C	Area <i>Owner</i> dan <i>Staff</i>	15.44
D	Area WC	2
E	Area Tempat Sholat	2
F	Area Parkiran	60
Total Kebutuhan Luas Area		235.12

Tabel di atas merupakan hasil perhitungan pada total kebutuhan pada setiap luas area dimana untuk area wc, area tempat sholat dan area parkir akan berdasarkan dengan skala dan dimensi pada resto eksisting sehingga didapatkan kebutuhan total luas area keseluruhan adalah sebesar 235.12 m².



GAMBAR 5

Selanjutnya dilakukan analisis dan perhitungan pada kebutuhan tenaga kerja dengan hasil analisis pada demand, proses bisnis dan menyesuaikan dengan Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2021. Untuk hasil perhitungannya didapatkan hasil perhitungan sebanyak 5 orang untuk kebutuhan tenaga kerja 2 orang pada *staff kitchen* dan 3 orang pada *staff* operasional tanpa ada penambahan pada setiap tahunnya.

C. Aspek Finansial

Pada aspek finansial dilakukannya perhitungan terkait kebutuhan keuangan dalam menjalankan usaha berupa biaya operasional serta juga dilakukan perhitungan pada proyeksi pendapatan dan lain sebagainya terkait keuangan usaha.

TABEL 5

Estimasi Depresiasi	
Tahun	Depresiasi
2025	Rp 53.430.886,38
2026	Rp 53.430.886,38
2027	Rp 53.430.886,38
2028	Rp 53.430.886,38
2029	Rp 55.194.875,77

Tabel di atas merupakan hasil perhitungan pada biaya depresiasi/penyusutan pada mesin dan peralatan serta bangunan yang dilakukan perhitungan dengan menggunakan metode *Straight Line* sehingga didapatkan hasil pada tahun pertama sampai tahun keempat didapatkan jumlah biaya depresiasi yang sama, yaitu sebesar Rp 53.430.886,38 dan untuk tahun kelima mengalami peningkatan biaya depresiasi yang disebabkan oleh adanya pembelian pada mesin dan peralatan yang memiliki umur ekonomis 4 tahun.



GAMBAR 5

Gambar di atas merupakan hasil perhitungan proyeksi pendapatan tahun 2025 – 2029 dimana untuk peningkatan setiap tahunnya berdasarkan laju pertumbuhan penduduk sebesar 1.4% di Provinsi Bengkulu serta pada peningkatan harga jual sebesar 3.37% yang berguna untuk menyesuaikan kemungkinan angka inflasi atau sebesar Rp 1450,00 untuk menu makanan, Rp 750,00 untuk menu minuman dan Rp 600,00 untuk menu *snack*.

TABEL 6

Kebutuhan Dana	
Sertifikat Halal	Rp 300.000
Biaya Investasi	Rp 405.786.866
<i>Working Capital</i>	Rp 306.791.303
Total Kebutuhan Dana	Rp 712.786.866

Perhitungan pada kebutuhan dana tersebut berdasarkan hasil analisis dan perhitungan terkait pembuatan sertifikasi halal sebesar Rp 300.000,00, berdasarkan estimasi biaya investasi sebesar Rp 405.786.866,00 dan berdasarkan pada *working capital* untuk operasional bisnis pada 3 bulan pertama.

D. Perhitungan Kelayakan Usaha

Pada perhitungan kelayakan usaha dilakukan perhitungan dengan menggunakan *Net Present Value* (NPV), *Payback Period* (PP) dan *Internal Rate of Return* (IRR) untuk menilai apakah usaha layak atau tidaknya untuk dijalankan dengan asumsi MARR adalah sebesar 11.46%.

TABEL 7

Metode	Hasil	Kriteria
NPV	Rp 1.109.949.656	NPV > 0
PP	2.03 (Tahun)	PP < Periode Investasi
IRR	55.58%	IRR > MARR

Hasil pada perhitungan dapat dilihat pada tabel di atas dimana didapatkan nilai NPV sebesar Rp 1.109.949.656, *Payback Period* 2.03 tahun dan IRR sebesar 55.58% dengan hasil perhitungan menyatakan bahwa usaha dinyatakan layak.

E. Analisis Sensitivitas

Pada analisis sensitivitas dilakukannya analisis pada beberapa faktor yang nantinya akan mempengaruhi kelayakan usaha, yaitu penurunan *demand*, kenaikan harga bahan baku dan penurunan harga jual.

TABEL 8

No	Persentase	NPV
1	17%	Rp 27.314.737
2	18%	(Rp 36.369.669)
Penurunan demand sensitif pada persentase		17.42%

Untuk analisis sensitivitas pada penurunan *demand* sensitif terhadap penurunan *demand* sebesar 17% dimana pada angka ini masih memiliki nilai NPV positif dengan titik impas pada persentase 17.42%. Apabila mengalami penurunan *demand* melebihi angka tersebut maka akan mempengaruhi kelayakan usaha dimana akan membuat NPV menjadi negatif.

TABEL 9

No	Persentase	NPV
1	37%	Rp 8.531.426
2	38%	(Rp 23.576.281)
Kenaikan harga bahan baku sensitif pada persentase		37.26%

Untuk analisis sensitivitas pada kenaikan harga bahan baku sensitif terhadap kenaikan harga bahan baku sebesar 37% dimana pada angka ini masih memiliki nilai NPV positif dengan titik impas pada persentase 37.26%. Apabila mengalami kenaikan harga bahan baku melebihi angka tersebut maka akan mempengaruhi kelayakan usaha dimana akan membuat NPV menjadi negatif.

TABEL 10

No	Persentase	NPV
1	17%	Rp 27.314.737
2	18%	(Rp 36.369.669)
Penurunan harga jual sensitif pada persentase		17.42%

Untuk analisis sensitivitas pada penurunan harga jual sensitif terhadap penurunan harga jual sebesar 17% dimana pada angka ini masih memiliki nilai NPV positif dengan titik impas pada persentase 17.42%. Apabila mengalami penurunan harga jual melebihi angka tersebut maka akan mempengaruhi kelayakan usaha dimana akan membuat NPV menjadi negatif.

F. Analisis Risiko

Pada analisis risiko dilakukannya analisis untuk mengidentifikasi risiko yang akan terjadi di masa mendatang sehingga nantinya dapat mengantisipasi lebih cepat dalam menentukan solusi untuk memecahkan risiko yang ada. Setelah melakukan analisis pada faktor risiko pada aspek pasar, aspek operasional dan aspek finansial didapatkan faktor risiko sebesar 5.96% yang mana membuat nilai MARR meningkat menjadi 17.42% dengan hasil perhitungan kelayakan usaha sebagai berikut.

TABEL 11

Metode	Hasil	Kriteria
NPV	Rp 835.132.025	NPV > 0
PP	2.14 (Tahun)	PP < Periode Invesasi
IRR	55.58%	IRR > MARR

Dari hasil perhitungan pada tabel di atas, usaha tetap dinyatakan layak dengan beriringan pada faktor risiko yang ada dimana didapatkan hasil NPV sebesar Rp 835.132.025, *Payback Period* 2.14 tahun dan IRR sebesar 55.58%.

V. KESIMPULAN

A. Aspek Pasar

Pada aspek pasar didapatkan untuk pasar potensial sebesar 190.316 pieces, pasar tersedia sebesar 157.962 pieces dan untuk pasar sasaran sebesar 42.650 pieces dalam setahun dengan perilaku pengunjung 2 kali mengunjungi resto ketika sedang berkunjung dan berpariwisata ke Pantai Panjang Kota Bengkulu. Untuk peramalan permintaan berdasarkan bobot proyeksi penjualan berdasarkan hasil wawancara dan untuk peningkatan pada setiap tahunnya berdasarkan laju pertumbuhan penduduk sebesar 1.4%.

B. Aspek Teknis

Pada aspek teknis didapatkan kebutuhan luas area keseluruhan sebesar 235.12 m². kebutuhan jumlah tenaga kerja sebanyak 5 orang dengan 2 orang staff kitchen dan 3 orang staff operasional tanpa ada penambahan pada setiap tahunnya.

C. Aspek Finansial

Pada aspek finansial berupa perhitungan proyeksi pendapatan tahun 2025 – 2029 yang mana untuk peningkatan setiap tahunnya berdasarkan pada laju pertumbuhan penduduk dan kenaikan harga jual pertahun sebesar 3.37%

atau sebesar Rp 1450,00 untuk menu makanan, Rp 750 untuk menu minuman dan Rp 600 untuk menu *snack*. Serta juga dilakukannya pada biaya depresiasi pada mesin dan peralatan serta bangunan yang mana pada tahun pertama sampai tahun keempat sebesar Rp 53.430.866,38 dan untuk tahun kelima terjadi peningkatan biaya depresiasi yang disebabkan oleh adanya pembelian mesin dan peralatan yang memiliki umur ekonomis 4 tahun sehingga untuk biaya depresiasi pada tahun kelima adalah sebesar Rp 55.194.875,77. Selanjutnya dilakukan perhitungan proyeksi pendapatan tahun 2025 – 2029, kebutuhan dana dan kelayakan usaha dengan nilai nilai NPV sebesar Rp 1.109.949.656, *Payback Period* 2.03 tahun dan nilai IRR sebesar 55.58%.

D. Analisis Sensitivitas

Pada analisis sensitivitas dilakukan analisis pada penurunan *demand*, kenaikan harga bahan baku dan penurunan harga jual dengan hasil penurunan *demand* sensitif pada persentase 17% dengan titik impas 17.42%, untuk kenaikan harga bahan baku sensitif pada persentase 37% dengan titik impas 37.26% dan untuk penurunan harga jual sensitif pada persentase 17% dengan titik impas 17.42% yang mana hasil ini masih membuat usaha layak untuk dijalankan, tetapi apabila angka persentase pada setiap faktor melebihi angka pada hasil perhitungan yang sudah didapatkan, maka akan membuat investasi menjadi tidak layak.

E. Analisis Sensitivitas

Pada analisis risiko dilakukan analisis pada beberapa faktor risiko pada aspek pasar, aspek teknis dan aspek finansial dimana hasil dari analisis yang dilakukan pada setiap aspeknya membuat nilai MARR meningkat menjadi 17.42% karena adanya beberapa faktor risiko pada setiap aspek. Dimana didapatkan hasil perhitungan kelayakan usaha dengan faktor risiko, untuk nilai NPV sebesar Rp 835.132.025, *Payback Period* 2.14 tahun dan IRR sebesar 55.58% sehingga usaha dinyatakan layak beriringan dengan kemungkinan faktor risiko yang akan terjadi di masa mendatang ketika usaha sudah beroperasi.

REFERENSI

- [1] D. I. M. Adnyana, *Studi Kelayakan Bisnis*, Jakarta Selatan: Lembaga Penerbitan Universitas Nasional (LPU-UNAS), 2020.
- [2] R. J. & G. R. W. Ebert, *Pengantar Bisnis Edisi Kesepuluh*, Jakarta: PT Gelora Aksara Pratama, 2015.
- [3] S. Harahap, *Studi Kelayakan Bisnis - Pendekatan Integratif*, Medan: FEBI UIN-SU PRESS, 2018.
- [4] K. & Jakfar, *Studi Kelayakan Bisnis*, Media Group, 2016 (Edisi Rev, Cet.12).