

ANALISIS KELAYAKAN PEMBUKAAN TOKO KUE DI MARGONDA DEPOK DITINJAU DARI ASPEK PASAR, ASPEK TEKNIS, DAN ASPEK KEUANGAN

Feasibility Analysis of Opening A Cake And Cookies Shop in Margonda Depok Review By Market Aspect, Technical Aspects And Financial Aspect.

¹Insani Azmi, ² Endang Chumaidiyah, ³Maria Dellarosawati

^{1,2,3} Program Studi Teknik Industri, Fakultas Rekayasa Industri, Telkom University

¹Insaniazmi@gmail.com, ² endangchumaidiyah@yahoo.co.id, ³dellarosawati@gmail.com

Abstrak:

Toko Quelita merupakan sebuah toko yang namanya diambil dari nama sang pemilik serta kata dalam bahasa Inggris quality. Toko Quelita menjual kue basah (*cake*) serta kue kering (*Cookies*). Sampai penelitian ini selesai dilakukan toko kue ini berjualan secara online serta melalui mulut ke mulut dengan sistem pesanan diantarkan ke alamat yang ada atau diambil di rumah sang pemilik. Penurunan pendapatan yang terjadi selama beberapa tahun membuat sang pemilik memutuskan ingin membuka toko kue secara offline di daerah Depok. Penelitian ini dilakukan dengan menganalisis aspek pasar, aspek teknis, serta aspek keuangan.

Data yang digunakan dalam penelitian ini didapat dari penyebaran kuisioner, wawancara, serta survei lapangan. Setelah mendapat data yang diperlukan kemudian melakukan pengolahan data berbagai aspek. Berdasarkan pengolahan data aspek pasar diketahui bahwa 79% berminat untuk membeli kue kering serta 91% berminat untuk membeli kue basah. Serta 79% responden menyanggupi untuk membeli kue kering dan 89% responden menyanggupi membeli kue basah. Aspek teknis mengidentifikasi kebutuhan dana total berdasarkan nilai investasi serta working capital. Kebutuhan dana untuk membuka toko kue di daerah Margonda Depok adalah sebesar Rp3,361,255,482.

Dalam penelitian ini dilakukan pula pengolahan aspek finansial untuk mencari nilai dari NPV, IRR, serta PBP. NPV yang didapat dalam penelitian ini sebesar Rp. 3,386,324,428. Dalam penelitian ini juga didapat IRR sebesar 21.37%. Nilai PBP yang didapat dari penelitian ini adalah sebesar 3,456 tahun. Berdasarkan nilai NPV, IRR, serta PBP maka Analisis kelayakan pembukaan toko Quelita di daerah Margonda Depok dikatakan layak.

Kata kunci: Analisis Kelayakan, NPV, IRR, PBP, Toko Kue Quelita

Abstract:

Quelita store is a store whose name is taken from the name of the owner as well as the word in the English language quality. Shop Quelita sells wet cake and cookies. Until this study is done, this pastry shop sells online and through word of mouth with a booking system delivered to the address indicated or taken on the home owner. The decrease in revenues that occurred over several years made the owner decide they wanted to open a pastry shop offline in the Depok area. Data used in this study comes from spread questionnaires, interviews and field surveys. After obtaining the data and then processing data with various aspects. Based on processing data aspects of the market it is known that 79% are willing to buy cookies and 91% interested in buying a wet cake. As well as 79% of respondents agreed to buying cookies and 89% of respondents agreed to buy a wet cake. The technical aspects identify summary of funding requirement is based on the value of investments and working capital. Funding requirement of open cookies and cake shop in Depok is Rp3,361,255,482.

In this study, also conducted financial aspects to find the value of NPV, IRR and PBP. NPV obtained in this study amounted to Rp. 3,386,324,428. In this research also obtained an IRR of 21:37%. PBP value obtained from this research is for 3,456 years. Based on the values of NPV, IRR and PBP then analyzes the feasibility of opening the store Quelita Margonda Depok area is feasible

Keywords: Feasibility Analysis, NPV, IRR, PBP, Toko Kue Quelita

1. Pendahuluan

Tepung terigu merupakan salah satu jenis pangan yang ada di Indonesia. Tepung terigu adalah bahan dasar pembuatan berbagai macam adonan makanan. Menurut data pertanian republik Indonesia konsumsi tepung di Indonesia ditunjukkan pada grafik konsumsi tepung terigu di Indonesia gambar 1.



Gambar 1 Konsumsi Tepng Terigu di Indonesia

Konsumsi tepung terigu yang sering mengalami peningkatan di Indonesia, memperlihatkan adanya peluang bisnis kuliner olahan tepung terigu di Indonesia. Salah satu bisnis kuliner olahan tepung yang menjanjikan adalah bisnis kuliner di bidang kue. Kue adalah suatu makanan ringan yang bukan makanan utama yang umumnya bercita rasa manis, namun ada juga yang rasa asin dan gurih. Indonesia sendiri memiliki tradisi unik dimana saat lebaran atau hari raya harus menyediakan kue, di rumah. Itu menandakan bahwa banyaknya permintaan kue di Indonesia. Berdasarkan data dari APEBI (Asosiasi Pengusaha Bakery Indonesia) pada tahun 2014 nilai pasar kue mencapai Rp. 9,75 triliun meningkat 11% dari tahun sebelumnya.

Berdasarkan potensi tersebut, pada penelitian ini akan dikaji kelayakan investasi toko kue di Kota Depok. Hal ini didukung oleh pertumbuhan penduduk Kota Depok meningkat setiap tahunnya. jumlah penduduk yang terus bertambah sesuai dengan yang ditunjukkan pada table 1 membuat Depok menjadi lokasi yang cukup strategis untuk membuka usaha kue.

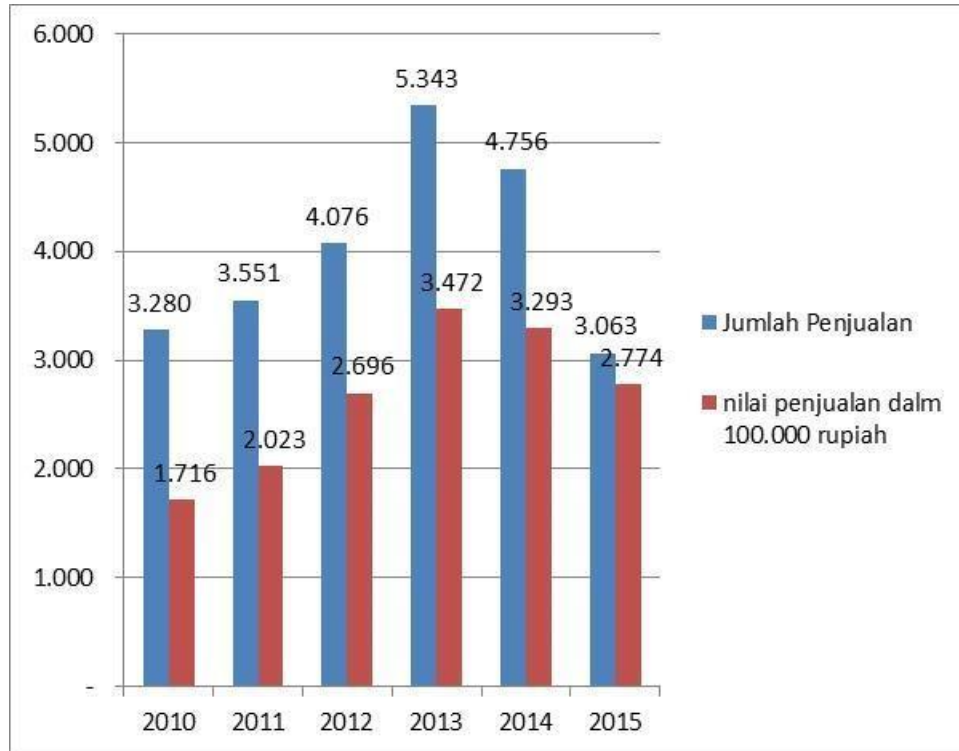
Tabel 1 Pertumbuhan Penduduk Kota Depok

Tahun	Jumlah Penduduk (Jiwa)	(%) tumbuh
(1)	(2)	(3)
2010	1.738.570	3,84
2011	1.813.612	4,32
2012	1.898.567	4,68
2013	1.962.160	3,35
2014	2.033.503	3,64

(Sumber: Dinas Kependudukan Kota Depok, 2014)

Untuk mengkaji kelayakan usaha kue di Kota Depok, penelitian mengambil studi kasus UKM Quelita yang telah beroperasi sejak tahun 2004. UKM ini bergerak dibidang kue kering maupun kue basah. Bisnis kue ini masih melakukan usaha dengan sistem preorder lalu dilakuka pengiriman, ke alamat yang di tentukan. Pemesanan

dilakukan melalui sms atau telepon, karena usaha ini belum memiliki toko, padahal jumlah pesanan yang cukup tinggi.



Gambar 2 Grafik Penjualan Quelita (Sumber: Laporan Penjualan Quelita, 2015)

Berdasarkan Gambar 2 dapat dilihat bahwa pendapat Quelita pertahun sudah cukup besar, namun pendapatan tersebut mulai menurun setiap tahunnya. Selain itu pendapatan yang cukup signifikan tiap tahun dari data diatas didapat saat bulan Ramadhan. Oleh karena itu untuk menaikan pendapatan di hari lainnya, dan menaikan pendapatan secara keseluruhan maka pemilik berencana membuka toko didaerah Margonda, Depok. Namun pemilik masih ragu jika pembukaan toko hanya menambahkan cost namun tidak mendapatkan peningkatan pendapatan dikarenakan memang jumlah permintaan hanya ada saat bulan ramadhan. Oleh sebab itu diperlukannya analisis kelayakan untuk pembukaan toko Quelita.

2. Tinjauan Pustaka

2.1 Studi Kelayakan Bisnis

studi kelayakan adalah kegiatan untuk menganalisis, menguji, mengkaji dan meneliti gagasan suatu proyek atau usaha dari berbagai aspek agar proyek tersebut dapat mencapai tujuannya.

2.2 Aspek-Aspek Studi Kelayakan Bisnis

2.2.1 Aspek Pasar

Aspek pasar merupakan suatu aspek yang diperlukan untuk meneliti seberapa besar pasar yang akan dimasuki oleh perusahaan, seberapa besar kemampuan perusahaan untuk menguasai pasar dan bagaimana strategi yang akan dijalankan. Terdapat 3 aspek pasar, yaitu: pasar potensial, pasar tersedia dan pasar sasaran.

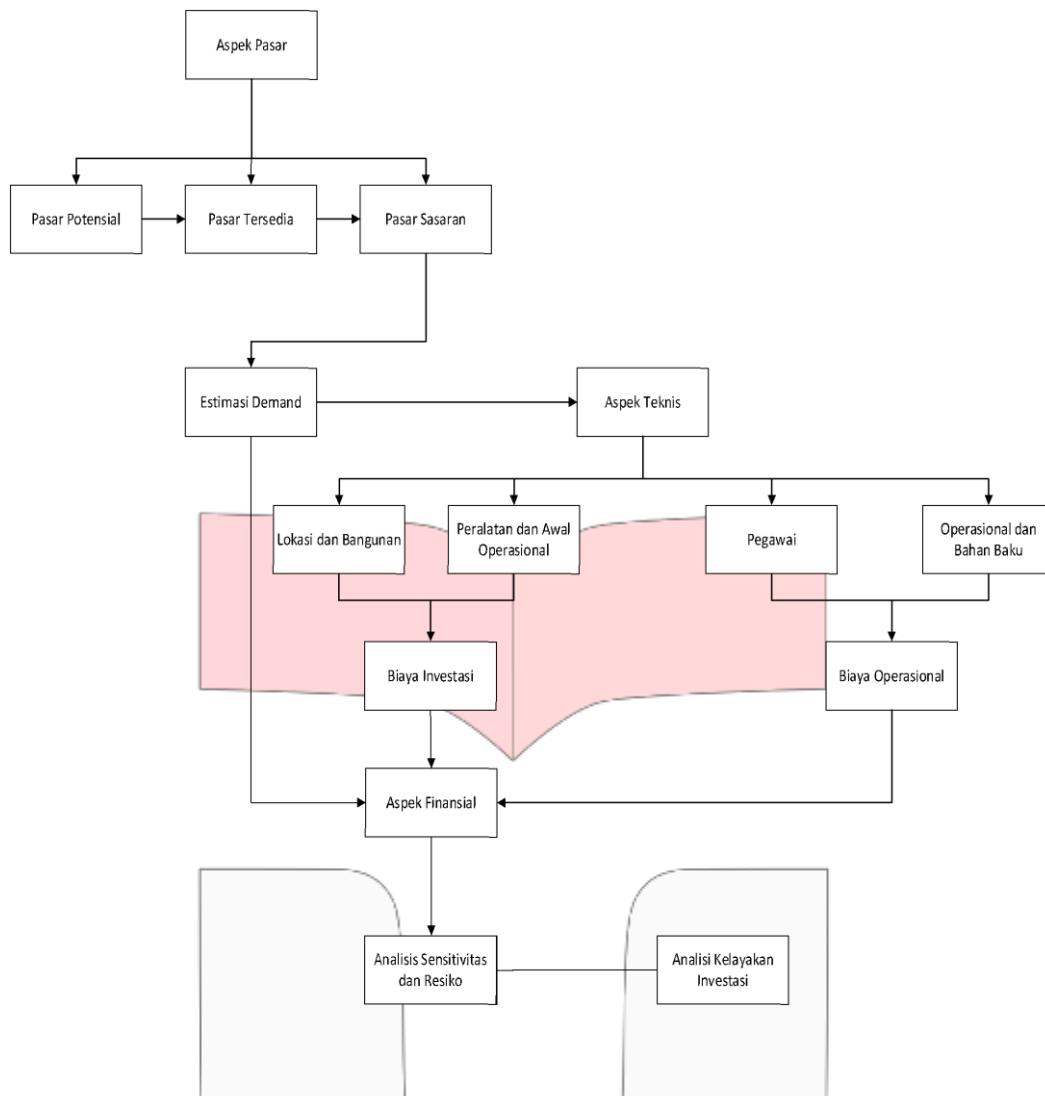
2.2.2 Aspek Teknis

Aspek teknis merupakan analisis yang berhubungan dengan *input* (penyediaan) dan *output* (produksi) berupa barang dan jasa, dimana aspek teknis berkaitan dengan proses pembangunan proyek secara teknik dan pengoperasannya setelah proyek tersebut selesai dibangun (Husnan dan Muhammad, 2005).

2.2.3 Aspek Finansial

Tujuan menganalisis aspek keuangan dari suatu studi kelayakan proses bisnis adalah untuk menentukan rencana investasi melalui perhitungan biaya dan manfaat yang diharapkan, dengan membandingkan antara pengeluaran dan pendapatan, seperti ketersediaan dana, biaya modal, kemampuan proyek untuk membayar kembali dana tersebut dalam waktu yang telah ditentukan dan menilai apakah proyek akan dapat berkembang terus (Umar, 2005, hal. 178).

3. Metodologi Penelitian



Gambar 3 Model Konseptual

4. Pembahasan

Pada penelitian ini jumlah populasi yang digunakan berdasarkan jumlah penduduk kota Depok usia 15-55 tahun. Berdasarkan data dinas kependudukan kota Depok tahun 2015 jumlah penduduk kota Depok usia 15-55 adalah sebanyak 1322072 jiwa. Jumlah sampel yang digunakan pada penelitian ini dari penyebaran kuisioner kepada 270 responden. Setelah melakukan penyebaran kuisioner hasil kuisioner diuji validitas dan reliabilitasnya. Dari uji validitas dan reliabilitas dapat dikatakan bahwa data yang digunakan valid dan reliabel.

4.1 Aspek Pasar

- **Pasar Potensial**

Pasar potensial ditentukan berdasarkan minat para responden terhadap produk Quelita, berdasarkan hasil kuisioner dapat disimpulkan bahwa 214 dari 270 responden berminat untuk membeli kue kering. Lalu untuk kue basah sendiri 245 dari 270 responden berminat untuk membeli kue basah. Dari data di atas dapat disimpulkan bahwa 79% sampel berminat dengan kue kering dan 91% berminat kue basah. Kue basah yang notabennya lebih banyak peminat akan menjadi produk unggulan Quelita.

- **Pasar Tersedia**

Pasar tersedia ditentukan berdasarkan minat serta kemampuan konsumen dalam membeli produk Quelita. Berdasarkan data yang telah dikumpulkan dari kuisioner dapat dilihat bahwa 82% responden bersedia membeli kue basah dan 79% responden berminat membeli kue kering.

- **Pasar Sasaran**

Dari faktor-faktor tersebut maka Quelita membidik sebesar 1% dari pasar tersedia sebagai pasar sasaran untuk kue basah maupun kue kering. Angka 1% diambil berdasarkan data *market share* di atas serta kemampuan

Quelita dalam memenuhi *demand* factor Quelita sebagai toko kue baru didaerah margonda juga menjadi bahan pertimbangan karena toko Quelita belum dikenal banyak kalangan.

4.2 Aspek Teknis

- Lokasi

Lokasi Usaha Toko Quelita ditetapkan didaerah margonda Depok karena daerah margonda Depok sebagai pusat kota, Kota Depok. Dimana disini menjadi tempat yang sangat strategis untuk berjualan. Penentuan letak lokasi dilakukan berdasarkan faktor rating dimana beberapa faktor yang dianggap mewakili penentuan lokasi adalah;

- Kedekatan Lokasi dengan Pasar
- Harga Tempat
- Kedekatan lokasi dengan supplier
- Kedekatan lokasi dengan pesaing

Dari faktor faktor tersebut maka di pilih lah Margonda sebagai letak lokasi toko karena memiliki nilai paling tinggi berdasarkan faktor faktor diatas.

- Kapasitas dan Proses Produksi

1. Bahan Baku

Setiap Produk Quelita memiliki kebutuhan bahan baku yang berbeda beda sesuai dengan resep yang ada. Namun pada dasarnya biaya bahan baku yang digunakan relative sama jadi tidak ada perbedaan yang jauh pada harga setiap varian produk dengan ukuran yang sama. Bahan baku Quelita sendiri didapatkan dari agen agen supplier yang telah dipercaya dengan harga yang lebih murah dibandingkan dengan harga toko lainnya.

2. Proses Produksi

Pada pembuatan kue, proses produksi dilakukan tidak dengan satuan jumlah produk namun dengan satuan resep. Oleh sebab itu dalam satu kali proses produksi dihasilkan jumlah varian yang berbeda beda. Total waktu yang dibutuhkan dalam pembuatan kue kering memiliki waktu yang sama di tiap produk karena menunjuk waktu paling efisien dalam pembuatan produk kue kering sama halnya dengan kue basah. Untuk satu kali produksi kue kering dengan nilai satu resep sama dengan 6 toples kue kering. Sedangkan untuk 1 resep kue basah menghasilkan 2 kue basah. Satuan resep ini didasari karena adonan sudah memiliki standarisasi rasa tersendiri oleh sebab itu tidak dapat melakukan proses produksi dengan satuan lainnya.

3. Peralatan

Peralatan utama mesin yang digunakan dalam proses produksi kue merupak oven dan mixer. Mesin oven dilakukan dalam proses panggang sedangkan mixer untuk membuat adonan. Dalam produksi toko Quelita kali ini untuk memenuhi proses produksi dibutuhkan 2 oven dan 2 mixer yang memiliki kapasitas sangat cukup untuk memenuhi kebutuhan proses produksi.

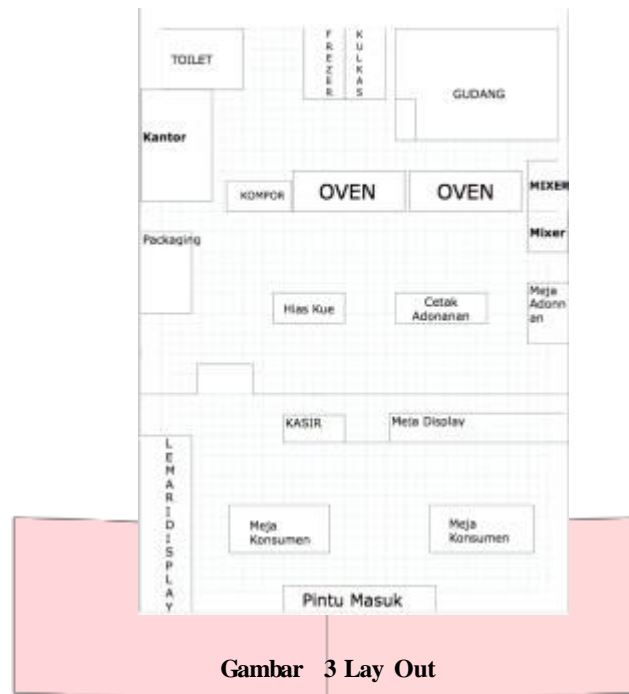
Sedangkan peralatan utama yang digukana untuk penjualan adalah mesin kasir serta meja dan lemari display dimana mesin kasir memiliki peranan penting untuk mencatat dan memberikan tanda bukti pada proses jual beli. Sedangkan meja serta lemari display berfungsi untuk memamerkan produk produk Quelita sehingga membuat konsumen tertarik untuk membeli produk tersebut.

Peralatan peralatan lain penunjang proses produksi seperti kompor, meja, kipas angin dan lain lain dapat dilihat pada lampiran.

- Manajemen Sumber Daya Manusia

Teenaga kerja langsung yang dibutuhkan untuk memenuhi kebutuhan pelanggan berjumlah 9 orang, dimana 3 orang berjabat sebagai koki, 3 orang berjabatan sebagai asisten koki 1, 2 orang berjabatan sebagai asisten koki 2 dan 1 orang berjabatan sebagai asisten koki 3. Berdasarkan perhitungan yang telah dilakukan jumlah tersebut dikatakan sangat cukup untuk memenuhi kebutuhan demand. Sedangkan tenaga kerja tidak langsung yang dibutuhkan berdasarkan analisis tenaga kerja dibutuhkan 2 orang kasir serta 1 orang petugas kebersihan dan 1 orang kepala toko.

- Lay out



Gambar 3 Lay Out

Layout toko yang didirikan terdiri dari 2 ruangan utama yaitu ruangan untuk proses produksi serta ruangan untuk proses penjualan. Dalam ruangan proses produksi terdapat alat-alat yang dibutuhkan untuk proses produksi, gudang bahan baku serta ruangan kepala toko. Ruangan tersebut memiliki luas sekitar 90 m persegi dan cukup untuk melakukan kegiatan proses produksi. Sedangkan ruangan proses penjualan dimana akan terjadinya proses penjualan serta tempat menunggu konsumen mengambil barang pesanan memiliki luas sekitar 40 m persegi dan dapat dikatakan cukup untuk memenuhi proses penjualan.

4.3 Aspek Finansial

- NPV

NPV merupakan selisih antara arus kas masuk dengan arus kas keluar dengan memperhitungkan nilai mata uang tiap tahunnya berdasarkan nilai *irr*. Selain itu NPV bisa menjadi salah satu acuan nilai kelayakan investasi. Suatu investasi dikatakan layak apabila nilai $NPV > 0$ atau nilai NPVnya positif. Berdasarkan data proyeksi serta asumsi-asumsi yang telah dilakukan, toko Quelita dikatakan layak karena nilai $NPV = \text{Rp } 3,386,324,428$.

- IRR

IRR merupakan salah satu indikator dalam menentukan kelayakan. Nilai kelayakan dapat ditentukan dengan membandingkan IRR dengan MARR jika MARR lebih tinggi dibandingkan IRR maka suatu investasi dapat dikatakan layak. Dalam penelitian kali ini nilai IRR yang didapat dari perhitungan adalah 23.17% dimana nilai MARR diasumsikan adalah 10%. $IRR > MARR$ berdasarkan hal tersebut maka dapat dikatakan bahwa investasi toko Quelita dikatakan layak berdasarkan indikator IRR.

- PBP

Payback periode adalah total waktu yang dibutuhkan untuk pengembalian suatu investasi yang telah dilakukan. PBP merupakan salah satu indikator penilaian investasi dimana suatu investasi dikatakan layak jika nilai $PBP < \text{Waktu Investasi}$. Oleh sebab itu dalam kriteria ini semakin kecil nilai PBP dapat dikatakan semakin baik. Pada investasi toko Quelita nilai PBP adalah 3,456 tahun sedangkan waktu investasinya adalah selama 5 tahun. $PBP < \text{Waktu investasi}$, oleh sebab itu investasi toko Quelita dikatakan layak berdasarkan indikator PBP.

5. Kesimpulan

Hasil dari penelitian analisis kelayakan pembukaan toko Quelita dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Aspek Pasar

- Pasar potensial
79% dari total populasi merupakan potensial untuk produk kue kering toko Quelita sedangkan 91% dari jumlah total populasi merupakan pasar potensial untuk produk kue basah.
- Pasar tersedia
Pasar tersedia untuk pendiri toko Quelita adalah sebesar 79% untuk kue kering dan 82% untuk kue basah.
- Pasar sasaran
Berdasarkan kemampuan toko dan tingginya tingkat persaingan antar toko maka Quelita menargetkan 1% pasar sasaran untuk kue basah maupun kue kering untuk dijadikan pasar sasaran.

2. Aspek Teknis

Aspek teknis dari pendirian toko Quelita dapat dikatakan sudah layak karena pada aspek teknis Quelita sudah menetapkan lokasi yang sesuai untuk pendirian toko kue berdasarkan *faktor rating* mampu menyesuaikan kapasitas produksi berdasarkan *demand* membuat. Kebutuhan bahan baku yang sudah dapat terpenuhi. *Layo ut* bangunan yang memadai untuk melakukan kegiatan jual beli serta proses produksi. Dengan Total Kebutuhan dana untuk membuka toko kue sebesar Rp. 3.361.255.481.00 yang terdiri biaya investasi sebesar Rp 3,165,779,000.00 serta *working capital* selama sebulan sebesar Rp 195,476,481.00 .

3. Aspek Finansial

Dalam penelitian ini, aspek finansial yang dihitung berupa kebutuhan dana investasi, perkiraan pendapatan, biaya operasional, *income state*, *cashflow* dan *balance sheet* untuk menilai tingkat investasi seperti PBP, NPV, IRR. Periode dalam pembuatan proyeksi keuangan ditetapkan selama 5 tahun. Adapun hasil perhitungan untuk menilai tingkat investasi adalah sebagai berikut:

NPV: Rp 3,386,324,428

IRR: 23.17%

PBP: 3,794 Tahun

6. Daftar Pustaka

- Chendia, Farina. 2014. Analisis Kelayakan Pendirian Toko dan Penambahan Variasi Produk Al Fathony Bordir Tasikmalaya. Bandung: Fakultas Rekayasa Industri, Universitas Telkom.
- Husein Umar, 2007. Studi Kelayakan Bisnis. Edisi ketiga revisi. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama
- Husnan, Suad dan Muhammad, Suwarsono. 2005. Studi Kelayakan Proyek, Edisi 4. Yogyakarta: UPP AMPYKPN
- Kasmir, S.E., M.M. dan Jakfar, S.E., M.M. 2003. Studi Kelayakan Bisnis, Edisi 2. Jakarta : Prenada Media Group
- Kotler, Philip, dan Kevin Lane Keller. 2009. Manajemen Pemasaran Jilid 1, edisi Ketiga Belas, Terjemahan Bob Sabran, MM. Jakarta: Erlangga.
- Naufal Furqon Amaly. 2015. ANALISIS KELAYAKAN PEMBUKAAN CABANG COFFEE SHOP KEDAI SABI DI TAMANSARI, KOTA BANDUNG DITINJAU DARI ASPEK PASAR, ASPEK TEKNIS, DAN ASPEK FINANSIAL. Tugas Akhir. Bandung: Fakultas Rekayasa Industri, Telkom University
- Sugiyono. (2010). Statistika untuk Penelitian. Bandung: Alfabeta.
- Yacob Ibrahim. 1998. Studi Kelayakan Bisnis. Jakarta: Rineka Cipta
- TEKMI Laboratory. 2015. **Modul Praktikum Perancangan Bisnis**. Bandung.
- Malhotra, 2006. **Marketing Research**. Prentice Hall
- Zulbetti, Rita. 2013. **Enterprise Risk Management**. Bandung.
- Sugiyono Dr. 2012. **Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D**. Cetakan ke 17 (tujuh belas). Bandung: CV Alfabeta.
- Suliyanto, (2010). *Studi Kelayakan Bisnis*. Yogyakarta: Penerbit Andi.