Analisis Perancangan Dan Kelayakan Pembukaan Maccenzo Gelato Di Jakarta Pusat

1st Pramasta Rashad Wardhana
Fakultas Rekayasa Industri
Universitas Telkom
Bandung, Indonesia
Pramawardhana@student.telkomuniversity.ac.id

2nd Endang Chumaidiyah
Fakultas Rekayasa Industri
Universitas Telkom
Bandung, Indonesia
endangchumaidiyah@telkomuniversity.ac.id

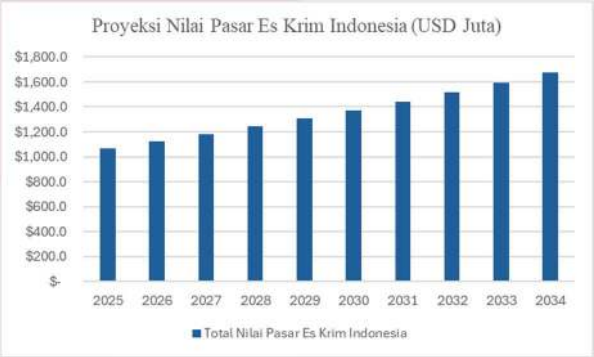
3rd Muhammad Almaududi Pulungan
Fakultas Rekayasa Industri
Universitas Telkom
Bandung, Indonesia
almaududi@telkomuniversity.ac.id

Maccenzo Gelato merupakan usaha baru di sektor makanan dan minuman yang berfokus pada produk gelato dengan kualitas tinggi dan variasi rasa yang unik. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kelayakan pendirian usaha Maccenzo Gelato yang berlokasi di Jakarta Pusat, yang dipilih karena memiliki potensi pasar yang besar sebagai pusat aktivitas ekonomi dan sosial. Metode penelitian yang digunakan adalah studi kelayakan usaha dengan meninjau aspek pasar, teknis, legalitas, dan finansial. Hasil analisis pasar menunjukkan jumlah pasar potensial sebesar 380.154 jiwa, pasar tersedia sebanyak 307.925 jiwa, dengan pasar sasaran sebesar 0.37%. Dari aspek teknis, usaha ini membutuhkan tiga orang tenaga kerja dengan gaji masing-masing sebesar Rp5.729.876 per bulan. Total investasi yang dibutuhkan sebesar Rp994,527,416.86 yang seluruhnya berasal dari modal pribadi. Analisis finansial menunjukkan nilai Net Present Value (NPV) sebesar Rp378,505,623.64, Internal Rate of Return (IRR) sebesar 27,80%, serta Payback Period selama 4,241 tahun. Analisis sensitivitas menunjukkan tingkat toleransi kenaikan bahan baku sebesar 82,86%, kenaikan biaya tenaga kerja sebesar 51,30%, dan penurunan permintaan sebesar 14,05%. Berdasarkan hasil tersebut, usaha Maccenzo Gelato dinyatakan layak untuk dijalankan.

Kata Kunci — Analisis kelayakan, Maccenzo Gelato, NPV, IRR, PBP

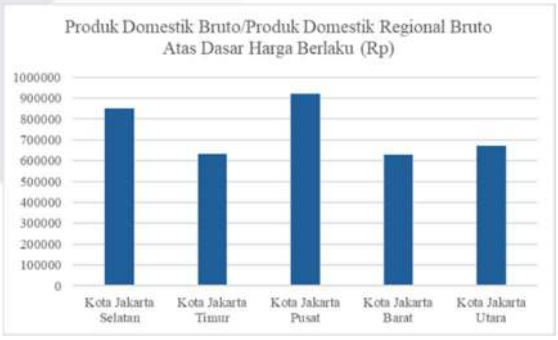
I. PENDAHULUAN

Industri makanan dan minuman di Indonesia merupakan sektor yang berkembang pesat dan berkontribusi signifikan terhadap PDB industri pengolahan nonmigas. Perubahan gaya hidup masyarakat perkotaan mendorong peningkatan konsumsi makanan dan minuman siap saji, termasuk produk makanan penutup. Salah satu subsektor yang menunjukkan pertumbuhan adalah es krim, dengan laju pertumbuhan tahunan lebih dari 5%. Produk premium seperti gelato semakin diminati, khususnya oleh konsumen segmen menengah ke atas.



GAMBAR 1
Proyeksi Nilai Pasar Es Krim di Indonesia Tahun 2025 hingga 2034

Berdasarkan gambar 1 nilai pasar es krim Indonesia pada tahun 2025 sebesar USD 1.069,7 juta dan diproyeksikan meningkat menjadi USD 1.676,1 juta pada tahun 2034 dengan CAGR sebesar 5,12%. Tren pertumbuhan yang stabil ini menunjukkan prospek industri es krim yang positif dalam jangka menengah dan panjang. Kondisi tersebut mendukung peluang pengembangan usaha gelato di Indonesia, seiring pertumbuhan kelas menengah dan pergeseran konsumsi ke produk makanan penutup premium.



GAMBAR 2
Produk Domestik Regional Bruto Jakarta

Jakarta Pusat merupakan wilayah strategis dengan potensi besar untuk pengembangan bisnis gelato. Dengan populasi lebih dari 1,1 juta jiwa serta peran sebagai pusat bisnis, pemerintahan, dan pariwisata, wilayah ini memiliki pasar yang luas. Berdasarkan Gambar 1.2, Jakarta Pusat mencatat nilai PDRB per kapita tertinggi di Provinsi DKI Jakarta

sebesar Rp922.861,05, yang mencerminkan tingginya aktivitas ekonomi dan daya beli masyarakat, sehingga mendukung pengembangan usaha di sektor makanan dan minuman.



GAMBAR 3
Rata-Rata Pengeluaran Perkapita Menurut Kelompok Makanan dan Minuman (Kelompok Es Krim)

Gambar 3 menunjukkan bahwa rata-rata pengeluaran per kapita untuk konsumsi es krim di Jakarta Pusat selama periode 2021–2024 cenderung meningkat. Meskipun sempat menurun pada 2022, pengeluaran kembali meningkat pada 2023 dan 2024. Tren ini mengindikasikan meningkatnya minat masyarakat terhadap konsumsi es krim, sehingga menunjukkan potensi pasar yang menjanjikan bagi usaha gelato di Jakarta Pusat.



GAMBAR 4
Gross Profit PT.X dan PT.Y

Beberapa perusahaan gelato di Jakarta dan Jakarta Pusat, seperti Perusahaan X dan Perusahaan Y, menunjukkan kinerja keuangan yang positif. Perusahaan X mencatat peningkatan gross profit yang signifikan seiring ekspansi distribusi dan dukungan investasi, sementara Perusahaan Y meskipun mengalami fluktuasi, menunjukkan tren profitabilitas yang meningkat secara bertahap. Kinerja kedua perusahaan tersebut mengindikasikan bahwa industri gelato di Jakarta Pusat memiliki prospek yang menguntungkan dan layak untuk dikembangkan.

Maccenzo Gelato merupakan bisnis baru yang bertujuan menghadirkan gelato berkualitas tinggi dengan inovasi rasa yang unik. Saat ini, usaha ini berada pada tahap persiapan, meliputi pengembangan varian rasa dan pemilihan lokasi usaha. Jakarta Pusat dipilih sebagai lokasi utama karena posisinya yang strategis serta potensi pasar yang besar bagi produk gelato. Berdasarkan kondisi tersebut, analisis kelayakan pendirian Maccenzo Gelato di Jakarta Pusat perlu dilakukan melalui kajian aspek pasar, teknis, legalitas, dan finansial guna memastikan kelayakan dan keberlanjutan usaha.

II. KAJIAN TEORI

A. Analisis Kelayakan

Studi kelayakan bisnis merupakan proses evaluasi untuk menilai apakah suatu usaha layak dilaksanakan berdasarkan analisis data dan kriteria tertentu. Kelayakan usaha ditinjau dari kemampuan bisnis dalam memberikan manfaat yang lebih besar dibandingkan biaya yang dikeluarkan, baik secara finansial maupun nonfinansial [1] .

B. Aspek Pasar

Aspek pasar bertujuan untuk menilai potensi usaha dalam mencapai target pasar serta tingkat persaingan dengan kompetitor, sekaligus menjadi dasar perumusan strategi pemasaran [2]. Analisis aspek pasar mencakup identifikasi permintaan produk, ketersediaan produk sejenis, kesiapan mitra penyedia faktor produksi, serta kesesuaian strategi pemasaran yang akan diterapkan. Selain itu, aspek pasar juga menekankan pada identifikasi kebutuhan konsumen dan proyeksi permintaan, serta perumusan strategi pemasaran melalui konsep dasar pemasaran, bauran pemasaran, dan segmentasi pasar [3].

C. Aspek Teknis

Aspek teknis bertujuan untuk menentukan lokasi usaha yang strategis serta mengatur tata letak dan teknologi yang sesuai guna mendukung efisiensi operasional perusahaan [1].

D. Aspek Legalitas

Aspek hukum berhubungan dengan legalitas perusahaan, meliputi bentuk badan usaha dan perizinan yang harus dipenuhi. Analisis aspek hukum bertujuan untuk menilai kemampuan pelaku bisnis dalam memenuhi persyaratan hukum dan perizinan yang diperlukan untuk menjalankan usaha di lokasi tertentu [2]. Ketentuan hukum yang berlaku bervariasi sesuai dengan jenis dan kompleksitas bisnis. Keabsahan dokumen sangat penting sebagai landasan hukum untuk menghadapi potensi masalah di masa mendatang [4].

E. Aspek Finansial

Aspek finansial bertujuan untuk menilai kebutuhan biaya, proyeksi pendapatan, serta sumber pendanaan usaha. Evaluasi dilakukan melalui penyusunan rekap penerimaan, biaya, dan analisis arus kas guna menentukan kelayakan finansial usaha [5].

F. NPV

Net Present Value (NPV) merupakan metode analisis kelayakan usaha yang digunakan untuk menilai selisih antara nilai investasi awal dengan nilai penerimaan kas bersih di masa depan. NPV dihitung berdasarkan arus kas yang dihasilkan selama umur proyek dengan mempertimbangkan tingkat bunga tertentu [6]. Adapun formula NPV adalah sebagai berikut:

$$NPV = \sum_{t=1}^{n} \frac{CF_t}{(1+r)^t} - I_0 \quad (1)$$

Keterangan:
CF_t = arus kas pada periode ke-t
I_0 = investasi awal
r = tingkat diskonto

Kriteria pengambilan keputusan metode NPV adalah: usaha dinyatakan layak apabila NPV > 0, tidak layak apabila NPV < 0, dan berada pada titik impas apabila NPV = 0.

G. PBP

Payback Period (PP) merupakan metode yang digunakan untuk menghitung waktu yang dibutuhkan untuk mengembalikan investasi melalui arus kas masuk.

Perhitungan PP dapat dilakukan secara langsung apabila arus kas tahunan bersifat konstan, sedangkan pada arus kas yang tidak konstan dilakukan dengan mengakumulasi arus kas hingga investasi awal tertutup [7]. Investasi dinyatakan layak apabila nilai PP lebih pendek dari periode maksimum yang ditetapkan, dan dari beberapa alternatif investasi, opsi dengan PP terpendek dianggap paling layak [2]. Adapun formula payback period seperti berikut:

$$PP = \frac{Investasi\ Awal}{Aliran\ kas\ tahunan} \times 1\ Tahun \quad (2)$$

H. IRR

Internal Rate of Return (IRR) merupakan tingkat pengembalian yang menyamakan nilai sekarang arus kas masuk dengan nilai sekarang arus kas keluar. Perhitungan IRR umumnya dilakukan dengan metode trial and error. Suatu investasi dinyatakan layak apabila nilai IRR lebih besar dari tingkat keuntungan minimum yang ditetapkan [2]. Adapun formula IRR seperti berikut:

$$IRR = i_1 + (i_1 - i_2)\frac{NPV_1}{NPV_1 - NPV_2} \quad (3)$$

Keterangan:

i_1 : Tingkat bunga ke-1
i_2 : Tingkat bunga ke-2
NPV_1 : NPV positif
NPV_2 : NPV Negatif

Kriteria penilaian Internal Rate of Return (IRR) menyatakan bahwa investasi dinilai layak apabila nilai IRR lebih besar dari tingkat bunga pinjaman, dan dinyatakan tidak layak apabila nilai IRR lebih kecil dari tingkat bunga pinjaman [1].

I. Analisis Sensitivitas

Analisis sensitivitas digunakan untuk mengukur tingkat kepekaan variabel usaha, seperti penjualan dan biaya, terhadap kelayakan suatu proyek. Analisis ini membantu menilai dampak perubahan variabel terhadap hasil investasi serta mengidentifikasi risiko yang mungkin dihadapi [4].

III. METODE

A. Sistematika Penyelesaian Masalah

Penelitian ini diawali dengan tahap pendahuluan yang meliputi studi literatur dan studi lapangan melalui wawancara dengan pemilik usaha. Studi literatur dilakukan dengan mengkaji buku, jurnal, dan penelitian terdahulu yang relevan sebagai dasar teori. Identifikasi dan perumusan masalah dilakukan untuk menentukan kelayakan pendirian usaha Maccenzo Gelato berdasarkan aspek pasar, teknis, legalitas, dan finansial. Tujuan penelitian adalah menilai kelayakan usaha dengan menggunakan metode Net Present Value (NPV), Internal Rate of Return (IRR), dan Payback Period (PBP).

Tahap pengumpulan data dilakukan pada masing-masing aspek. Data aspek pasar diperoleh melalui kuesioner yang disebarkan kepada 100 responden di Jakarta Pusat dengan metode simple random sampling. Data diuji menggunakan uji validitas dan reliabilitas. Data aspek teknis mencakup lokasi usaha, proses bisnis, fasilitas, dan tenaga kerja. Data aspek legal meliputi perizinan usaha, sedangkan data aspek finansial meliputi pendapatan, biaya operasional, dan tingkat suku bunga.

Tahap pengolahan data dilakukan untuk setiap aspek, termasuk analisis pasar, kebutuhan teknis, kepatuhan legal, serta penyusunan laporan keuangan dan arus kas. Selanjutnya dilakukan analisis kelayakan menggunakan NPV, IRR, dan PBP, serta analisis sensitivitas terhadap perubahan biaya bahan baku dan harga jual dan juga penurunan terhadap demand. Tahap akhir meliputi verifikasi dan validasi hasil penelitian dengan pemilik usaha, serta penarikan kesimpulan dan pemberian saran terkait kelayakan pendirian Maccenzo Gelato di Jakarta Pusat.

B. Batasan dan Asumsi

Penelitian ini dibatasi pada analisis kelayakan pendirian usaha Maccenzo Gelato yang berlokasi di Jakarta Pusat dengan tinjauan aspek pasar, teknis, legalitas, finansial, dan analisis sensitivitas. Periode analisis dilakukan selama lima tahun, yaitu 2026–2030, dan hanya mencakup penjualan secara offline. Penelitian ini mengasumsikan bahwa kondisi ekonomi makro, seperti tingkat suku bunga, inflasi, dan pajak, berada dalam kondisi stabil selama periode penelitian.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Aspek Pasar

1. Rekap Hasil Kuisioner

Data aspek pasar diperoleh melalui kuesioner yang disebarkan kepada 100 responden dan diolah menggunakan Microsoft Excel serta IBM SPSS. Pengolahan data bertujuan untuk mengidentifikasi pasar potensial, pasar tersedia, target pasar, serta estimasi tingkat permintaan. Seluruh data yang terkumpul telah melalui proses pengkodean untuk mempermudah analisis.

Uji validitas dilakukan terhadap 100 responden dengan tingkat signifikansi 5% dan menghasilkan nilai r tabel sebesar 0,195. Hasil pengujian menunjukkan seluruh item pertanyaan memiliki nilai r hitung lebih besar dari r tabel dengan nilai signifikansi < 0,05, sehingga seluruh instrumen dinyatakan valid. Selanjutnya, uji reliabilitas menggunakan metode Cronbach's Alpha menghasilkan nilai sebesar 0,683, yang menunjukkan bahwa instrumen kuesioner reliabel.

Karakteristik responden menunjukkan bahwa mayoritas responden berjenis kelamin perempuan (61%), dengan dominasi usia 20–24 tahun. Sebagian besar responden berdomisili di Kecamatan Cempaka Putih, Gambir, dan Senen. Dari sisi pekerjaan, mayoritas responden merupakan karyawan swasta (52%), diikuti oleh pelajar/mahasiswa. Sebanyak 93% responden menyatakan pernah mengonsumsi gelato, dengan frekuensi pembelian terbanyak sebesar 1–2 kali per bulan. Pengeluaran per transaksi didominasi pada rentang Rp30.000–50.000, yang mencerminkan potensi daya beli pasar terhadap produk gelato di Jakarta Pusat.

2. Penentuan Pasar Potensial Tersedia, Pasar Sasaran, dan Estimasi Permintaan

Penentuan pasar potensial didasarkan pada tingkat minat responden terhadap pembelian gelato. Hasil kuesioner menunjukkan bahwa 89% responden berminat membeli gelato. Dengan jumlah penduduk Jakarta Pusat berusia 15–39 tahun pada tahun 2026 sebesar 427.140 jiwa, maka pasar potensial Maccenzo Gelato diperkirakan sebanyak 380.154 orang.

Selanjutnya, penentuan pasar tersedia dilakukan berdasarkan responden yang menyatakan mampu dan berminat membeli gelato, yaitu sebesar 81% dari pasar potensial. Dengan demikian, pasar tersedia Maccenzo Gelato diperkirakan mencapai 307.925 orang.

Penentuan pasar sasaran dilakukan menggunakan pendekatan benchmarking terhadap usaha gelato sejenis, yaitu X Gelato, yang memiliki pangsa pasar sebesar 0,75%. Mengingat Maccenzo Gelato merupakan usaha baru, maka pasar sasaran ditetapkan secara proporsional sebesar 0.37% dari pasar tersedia. Penetapan ini mempertimbangkan kemampuan operasional usaha, tingkat persaingan, serta hasil diskusi dengan pemilik usaha. Setelah menentukan pasar sasaran, maka ditentukan jumlah demand per bulan dengan mengalikan pasar sasaran dengan rata-rata pembelian per bulan yang didapatkan dari hasil kuisioner, yaitu 1.586 kali dalam satu bulan

3. Perhitungan Demand Penjualan

TABEL 1
Jumlah Demand per Bulan

Jumlah Proyeksi Penduduk Kota Jakarta Pusat Tahun 2026	Pasar Potensial	Pasar Tersedia	Pasar Sasaran	Jumlah *Demand*/Bulan
427.140	89%	81%	0.37%	1807
	380.154	307.925	1139	

Estimasi demand Maccenzo Gelato tahun 2026 didasarkan pada proyeksi jumlah penduduk Jakarta Pusat usia 15–39 tahun sebesar 427.140 jiwa. Dari jumlah tersebut, pasar potensial ditetapkan sebesar 89% atau 380.154 jiwa, pasar tersedia sebesar 83% dari pasar potensial yaitu 307.925 jiwa, dan pasar sasaran sebesar 0.37% dari pasar tersedia. Berdasarkan perhitungan tersebut, estimasi demand Maccenzo Gelato pada tahun 2026 adalah sebanyak 1807 cup per bulan. Nilai ini digunakan sebagai dasar proyeksi kebutuhan produk selama lima tahun ke depan dengan mempertimbangkan pertumbuhan penduduk tahunan.

TABEL 2
Jumlah Demand Per Hari

Tahun	Pasar Sasaran	Jumlah Demand/Bulan	Jumlah Demand Per Hari
2026	1139	1807	58
2026	1170	1855	60
2028	1200	1903	61
2029	1230	1951	63
2030	1260	1999	64
Frekuensi Rata-Rata Demand Per Hari			61

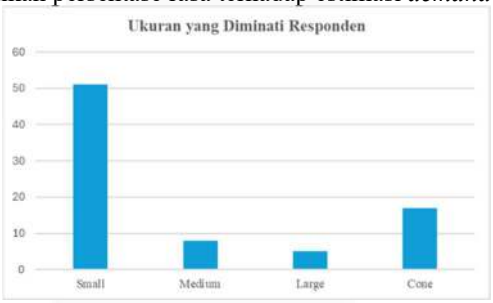
Tabel 2 menunjukkan bahwa pasar sasaran dan tingkat permintaan Maccenzo Gelato mengalami peningkatan selama periode 2026–2030. Jumlah pasar sasaran meningkat dari 1139 orang per bulan menjadi 1260 orang per bulan, seiring dengan kenaikan permintaan bulanan dari 1807 menjadi 1.999 unit. Permintaan harian juga meningkat secara bertahap dari 58 unit per hari pada tahun 2026 menjadi 64 unit per hari pada tahun 2030.

4. Perhitungan Demand Berdasarkan Rasa dan Ukuran

TABEL 3
Persentase Pemilihan Rasa

Persentase Rasa Berdasarkan Minat Responden		
Rasa	Total Responden	Persentase
Creamy Vanilla	7	8.64%
Dark Chocolate	13	16.05%
Strawberry Cheesecake	8	9.88%
Cookies & Cream	10	12.35%
Chai Latte	4	4.94%
Cinnamon espresso	6	7.41%
Safron Rose	4	4.94%
Lavender	3	3.70%
Tiramisu	8	9.88%
Hazelnut	9	11.11%
Pineapple & Coconut Vegan	3	3.70%
Pistachio Vegan	6	7.41%
Total	81	100.00%

Berdasarkan Tabel 3 rasa Dark Chocolate memiliki tingkat minat tertinggi sebesar 16,05%, diikuti oleh Cookies & Cream (12,35%) dan Hazelnut (11,11%). Varian lain seperti Strawberry Cheesecake dan Tiramisu juga menunjukkan minat yang relatif tinggi, masing-masing sebesar 9,88%, yang mencerminkan preferensi konsumen terhadap rasa klasik dan bercita rasa creamy. Sebaliknya, varian dengan karakter rasa yang lebih unik atau berbasis nabati menunjukkan tingkat minat yang lebih rendah. Persentase minat ini digunakan sebagai dasar penentuan *demand* harian per varian dengan mengalikan persentase rasa terhadap estimasi *demand* harian.



GAMBAR 5
Prefrensi Pemilihan Ukuran Responden

Gambar 5 menunjukkan bahwa ukuran Small menjadi pilihan paling populer dengan 51 responden, diikuti oleh Cone sebanyak 17 responden. Sementara itu untuk ukuran Medium memiliki 8 responden dan untuk ukuran Large 5 memiliki responden menunjukkan minat yang jauh lebih rendah.

TABEL 4
Jumlah Demand Berdasarkan Rasa dan Ukuran

Estimasi Demand Per Rasa dan Ukuran							
Rasa	Persentase	Ukuran	Tahun 2026	Tahun 2027	Tahun 2028	Tahun 2029	Tahun 2030
Creamy Vanilla	8.64%	Small	1158	1188	1219	1250	1280
		Medium	182	186	191	196	201
		Large	113	117	120	123	126
		Cone	386	396	406	417	427
Dark Chocolate	16.05%	Small	2150	2207	2264	2321	2378
		Medium	337	346	355	364	373
		Large	211	216	222	228	233
		Cone	717	736	755	774	793
Strawberry Cheesecake	9.88%	Small	1323	1358	1393	1428	1463
		Medium	208	213	219	224	230
		Large	130	133	137	140	143
		Cone	441	453	464	476	488
Cookies & Cream	12.35%	Small	1654	1698	1742	1786	1829
		Medium	259	266	273	280	287
		Large	162	166	171	175	179
		Cone	551	566	581	595	610
Chai Latte	4.94%	Small	662	679	697	714	732
		Medium	104	107	109	112	115
		Large	65	67	68	70	72
		Cone	221	226	232	238	244
Cinnamon espresso	7.41%	Small	992	1019	1045	1071	1097
		Medium	156	160	164	168	172
		Large	97	100	102	105	108
		Cone	331	340	348	357	366
Safron Rose	4.94%	Small	662	679	697	714	732
		Medium	104	107	109	112	115
		Large	65	67	68	70	72
		Cone	221	226	232	238	244
Lavender	3.70%	Small	496	509	522	536	549
		Medium	78	80	82	84	86
		Large	49	50	51	53	54
		Cone	165	170	174	179	183
Tiramisu	9.88%	Small	1323	1358	1393	1428	1463
		Medium	208	213	219	224	230
		Large	130	133	137	140	143
		Cone	441	453	464	476	488
Hazelnut	11.11%	Small	1488	1528	1567	1607	1646
		Medium	233	240	246	252	258
		Large	146	150	154	158	161
		Cone	496	509	522	536	549
Pineapple & Coconut Vegan	3.70%	Small	496	509	522	536	549
		Medium	78	80	82	84	86
		Large	49	50	51	53	54
		Cone	165	170	174	179	183
Pistachio Vegan	7.41%	Small	992	1019	1045	1071	1097
		Medium	156	160	164	168	172
		Large	97	100	102	105	108
		Cone	331	340	348	357	366

Tabel 4 menampilkan demand tahunan dengan memecah proyeksi setiap varian rasa maccenzo gelato ke dalam empat ukuran produk untuk periode 2026 hingga 2030. Data menunjukkan bahwa ukuran Small secara konsisten mendominasi volume permintaan di seluruh varian rasa, diikuti oleh ukuran Cone, Medium, dan Large. Seluruh rincian volume tersebut diproyeksikan terus meningkat secara proporsional setiap tahunnya, sejalan dengan tren pertumbuhan total pasar sasaran.

5. Segmenting, Targeting, dan Positioning

Segmentasi pasar Maccenzo Gelato dilakukan berdasarkan aspek geografis, demografis, psikografis, dan perilaku. Secara geografis, usaha ini berlokasi di Jakarta Pusat, khususnya di area yang dekat dengan perkantoran dan permukiman padat penduduk. Secara demografis, target pasar mencakup konsumen berusia 15–39 tahun yang didominasi oleh perempuan, dengan kelompok usia utama 20–24 tahun dan mayoritas berprofesi sebagai karyawan swasta. Secara psikografis, konsumen Maccenzo Gelato merupakan individu yang menjadikan konsumsi dessert sebagai bagian dari gaya hidup dan aktivitas rekreasi, serta memiliki ketertarikan pada produk berkualitas dengan cita rasa yang baik. Dari sisi perilaku, konsumen cenderung rutin membeli gelato sebagai bentuk pemenuhan keinginan dan sarana relaksasi. Berdasarkan segmentasi tersebut, Maccenzo Gelato menargetkan karyawan swasta dan masyarakat umum di Jakarta Pusat yang memiliki minat terhadap gelato bercita rasa klasik dan premium. Maccenzo Gelato diposisikan sebagai produk gelato premium, termasuk varian vegan, yang diproduksi menggunakan mesin gelato asli dari Italia dengan standar kualitas tinggi dan mudah diakses oleh konsumen di Jakarta Pusat.

6. Marketing Mix

Maccenzo Gelato menawarkan 12 varian rasa yang terdiri dari rasa klasik, unik, dan vegan, dengan empat pilihan ukuran yaitu Small (100 mL), Cone (100 mL), Medium (150 mL), dan Large (240 mL). Harga jual ditetapkan secara kompetitif, yaitu Rp35.000 untuk ukuran Small, Rp38.000 untuk Cone, Rp45.000 untuk Medium, dan Rp65.000 untuk Large, menyesuaikan dengan harga pasar gelato di Jakarta Pusat. Lokasi usaha berada di wilayah Jakarta Pusat yang dekat dengan kawasan perkantoran dan permukiman padat penduduk serta memiliki akses yang mudah dijangkau. Strategi promosi difokuskan pada pemanfaatan media sosial Instagram dan TikTok melalui iklan berbayar berbasis Cost Per Mille (CPM), dengan konten yang menekankan visual produk, variasi rasa, dan kualitas gelato guna meningkatkan kesadaran merek dan mendorong minat beli konsumen.

B. Aspek Teknis

1. Model Proses Bisnis

Proses operasional Maccenzo Gelato dimulai dari proses produksi gelato yang meliputi penimbangan dan pencampuran bahan baku, pasteurisasi, proses aging pada suhu 4°C, serta pembekuan menggunakan mesin gelato hingga menghasilkan tekstur yang lembut. Gelato kemudian disimpan dalam blast freezer untuk menjaga kualitas sebelum ditempatkan pada freezer display. Sebelum gerai beroperasi, dilakukan proses persiapan dengan menata area display dan menyiapkan perlengkapan penyajian. Proses pemesanan dimulai saat konsumen melakukan pemesanan dan pembayaran, dilanjutkan dengan penyajian produk. Setelah jam operasional berakhir, dilakukan pembersihan area gerai, pengecekan peralatan dan stok, serta rekapitulasi penjualan harian sebelum gerai ditutup.

2. Proyeksi Produksi

TABEL 5
Proyeksi Produksi

Proyeksi Produksi Berdasarkan Jumlah *Batch*					
Rasa	Tahun 2026	Tahun 2027	Tahun 2028	Tahun 2029	Tahun 2030
Creamy Vanilla	52	54	55	56	58
Dark Chocolate	97	100	102	105	107
Strawberry Cheesecake	60	61	63	64	66
Cookies & Cream	75	77	79	81	82
Chai Latte	30	31	31	32	33
Cinnamon espresso	45	46	47	48	49
Safron Rose	30	31	31	32	33
Lavender	22	23	24	24	25
Tiramisu	60	61	63	64	66
Hazelnut	67	69	71	72	74
Pineapple & Coconut Vegan	22	23	24	24	25
Pistachio Vegan	45	46	47	48	49
Total Batch Tahunan	604	620	636	652	668
Total Batch Bulanan	50	52	53	54	56
Total Batch Harian	1-2	1-2	1-2	1-2	1-2

Tabel 5 menunjukkan bahwa total produksi tahunan Maccenzo Gelato meningkat secara bertahap dari 604 batch pada tahun 2026 menjadi 668 batch pada tahun 2030. Produksi harian ditetapkan dalam rentang 1–2 batch, yang mencerminkan fleksibilitas produksi sesuai kebutuhan. Seiring meningkatnya permintaan, frekuensi produksi dua batch per hari diproyeksikan semakin sering untuk memastikan ketersediaan produk.

3. Waktu Proses Produksi

Proses dimulai dengan penyiapan dan penimbangan bahan baku selama ±10–25 menit, dilanjutkan dengan pencampuran bahan hingga homogen selama ±10–15 menit. Adonan kemudian dipasteurisasi selama 30 menit untuk memastikan keamanan pangan, sebelum melalui proses aging pada suhu 4°C selama 1.440 menit (24 jam) guna meningkatkan

stabilitas dan tekstur gelato. Selanjutnya, adonan diproses dalam mesin gelato selama ±20 menit untuk pembekuan dan pengadukan. Gelato yang terbentuk dipindahkan ke dalam tray selama ±5 menit, dilanjutkan dengan tahap garnishing dan visual styling selama 0–5 menit sesuai varian rasa. Tahap akhir adalah pembekuan cepat menggunakan blast freezer selama ±50 menit sebelum produk disimpan pada freezer display dan siap disajikan.

4. Peralatan Operasional

TABEL 6
Mesin, Fasilitas, dan Peralatan yang Digunakan

Mesin dan Fasilitas			
Item	Economi	Jumlah	Satuan
Mesin Gelato	8	1	Unit
Blast Freezer	8	1	unit
Pasteurisator	8	1	unit
Freezer Display 12 Rasa	8	1	unit
Freezer 2 Pintu	8	1	unit
Meja Kasir	8	1	Unit
Meja Kerja Stainless 120 cm	8	2	unit
Meja Kerja Stainless 200 cm	8	1	Unit
Meja Makan	8	7	Unit
Kursi Makan	8	28	Unit
Rak Penyimpanan Stainless	8	2	Unit
Loker Barang	8	1	unit
Plang Merk	8	1	unit
Menu Besar	8	1	unit
Hiasan Led kecil	8	1	unit
Hiasan Led Besar	8	1	unit
CCTV	8	1	Paket
Genset	8	1	Unit
POS System / Kasir Digital	4	1	unit
Papan Buka/Tutup	4	1	unit
Spanduk	4	1	unit
Banner	4	1	Unit
Dispenser	4	1	Unit
APAR	4	3	Unit
Wifi	4	2	Unit
Peralatan			
Tray Gelato Stainless Steel	4	8	unit
Blender / Food Processor	4	1	unit
Timbangan Digital	4	1	unit
Mix Bowl	4	2	unit
Whisk & Spatula Silikon	4	1	set
Gelas Takar Ukur	4	2	unit
Kontainer Plastik	4	2	unit
Saringan Besar	4	1	unit
Spatula Gelato	4	2	unit

Tabel 6 menyajikan komponen investasi tetap yang diperlukan dalam pendirian usaha gelato, yang terdiri atas mesin dan fasilitas serta peralatan. Seluruh aset tersebut memiliki umur ekonomis antara 4 hingga 8 tahun dan merupakan aset jangka menengah yang mendukung proses operasional dan produksi. Penetapan umur ekonomis mesin, fasilitas, dan peralatan mengacu pada Peraturan Menteri Keuangan Nomor 96/PMK.03/2009 mengenai penyusutan aset berwujud selain bangunan, sehingga perhitungan investasi dan penyusutan dilakukan secara sistematis dan sesuai ketentuan yang berlaku.

5. Manajemen Sumber Daya

Manajemen sumber daya manusia dalam usaha Maccenzo Gelato bertujuan untuk memastikan ketersediaan tenaga kerja yang memadai agar operasional usaha dapat berjalan efektif dan berkelanjutan. Analisis SDM mencakup penentuan jumlah tenaga kerja, struktur organisasi, pembagian tugas, serta sistem kerja yang diterapkan.

Berdasarkan perhitungan waktu kerja efektif, setiap karyawan memiliki waktu kerja efektif sebesar 127.080 menit per tahun. Sementara itu, kebutuhan total waktu kerja tahunan berkisar antara 196.965 hingga 209.697 menit. Secara matematis dibutuhkan minimal dua tenaga kerja, namun skema tersebut tidak memenuhi ketentuan ketenagakerjaan serta tidak memungkinkan operasional dua lokasi kerja, yaitu central kitchen dan booth. Oleh karena itu, ditetapkan kebutuhan optimal sebanyak tiga tenaga kerja. Dengan tiga karyawan, sistem kerja dapat diatur secara bergiliran dengan durasi kerja 6 jam per hari dan rata-rata 36 jam per minggu, sehingga sesuai dengan peraturan ketenagakerjaan serta menjaga keseimbangan beban kerja.

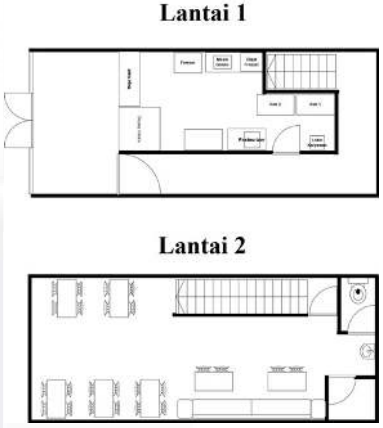
Struktur organisasi Maccenzo Gelato terdiri dari pemilik usaha dan karyawan operasional. Pemilik bertanggung jawab atas pengambilan keputusan strategis, pengelolaan operasional, produksi, dan keuangan. Karyawan bertugas menjalankan operasional harian, meliputi pelayanan penjualan, transaksi pembayaran, pengecekan stok, membantu produksi, serta penyusunan laporan harian. Pembagian beban kerja dilakukan melalui sistem shift yang bergiliran antara tugas penjagaan outlet, produksi, dan hari libur, sehingga operasional dapat berjalan optimal dan berkelanjutan.

6. Lokasi dan Layout Usaha



GAMBAR 6
Lokasi Maccenzo Gelato

Lokasi Maccenzo Gelato direncanakan berada di Jl. Letjend Suprapto No. C9, RW.8, Kecamatan Kemayoran, Jakarta Pusat. Pemilihan lokasi ini didasarkan pada lingkungan yang dikelilingi oleh pusat grosir dan ritel, perkantoran, fasilitas layanan, serta kawasan hunian, sehingga memiliki tingkat aktivitas yang tinggi sepanjang hari. Selain itu, ketersediaan daya listrik hingga 10.000 Watt dinilai memadai untuk mendukung operasional mesin dan peralatan produksi Maccenzo Gelato.



GAMBAR 7
Layout Maccenzo Gelato

Tempat usaha maccenzo gelato berukuran 12x5 Meter dan memiliki 2 lantai. Operasional difokuskan pada lantai 1 dan untuk konsumen difokuskan pada lantai 2

C. Aspek Legalitas

TABEL 6 Perizinan yang Dibutuhkan

No	Jenis Perizinan / Sertifikasi	Biaya	Waktu Proses	Sumber
1	Nomor Induk Berusaha (NIB) & Izin Usaha OSS	Gratis (langsung via OSS) Rp99.000 – Rp2.500.000 (jasa pihak ketiga)	1–2 hari kerja	Infiniti.id, Bhinneka.com, Sribu.com
2	Sertifikat Halal (BPJPH)	Rp300.000 (UMK) Rp5.000.000 (Usaha Menengah) Rp12.500.000 (Usaha Besar)	± 2–4 minggu total	Kemenag.go.id, Tirto.id
3	Sertifikat Laik Hygiene & Sanitasi (Dinkes)	Gratis	Bervariasi (± 5–10 hari kerja)	Pelayanan.jakarta.go.id
4	Pendaftaran Merek (DJKI)	Rp500.000 (UMK, online) Rp1.800.000 (Non-UMK, online)	± 6 bulan total	DGIP.go.id, Legalitas.org

Pengolahan aspek legal dilakukan dengan mengidentifikasi kebutuhan perizinan serta estimasi biaya dan waktu proses sesuai dengan ketentuan yang berlaku di Jakarta Pusat. Berdasarkan Tabel IV.31, perizinan yang diperlukan meliputi Nomor Induk Berusaha (NIB) dan Izin Usaha OSS, Sertifikat Halal, Sertifikat Laik Hygiene dan Sanitasi, serta Pendaftaran Merek. Dalam pembukaan usaha Maccenzo Gelato, biaya yang dikeluarkan untuk NIB dan Izin OSS sebesar Rp0, Sertifikat Halal UMK sebesar Rp300.000, Sertifikat Laik Hygiene sebesar Rp500.000, dan Pendaftaran Merek UMK sebesar Rp500.000. Dengan demikian, total biaya awal perizinan yang dibutuhkan adalah Rp1.300.000, dengan masa berlaku izin berkisar antara 3 hingga 10 tahun. Proses perizinan ini menjadi dasar legalitas usaha agar dapat beroperasi secara sah dan berkelanjutan.

D. Aspek Finansial

1. Biaya Investasi

a. Biaya Renovasi Mesin dan Peralatan

TABEL 7

Biaya Investasi Maccenzo Gelato

Item	Economic Life (Tahun)	Jumlah	Satuan	Biaya Satuan	Biaya (Rupiah)
Mesin dan Fasilitas					
Mesin Gelato	8	1	Unit	Rp 225,000,000.00	Rp225,000,000.00
Blast Freezer	8	1	unit	Rp 25,000,000.00	Rp25,000,000.00
Pasteurisator	8	1	unit	Rp 11,200,000.00	Rp11,200,000.00
Freezer Display 12 Rasa	8	1	unit	Rp 101,760,000.00	Rp101,760,000.00
Freezer 2 Pintu	8	1	unit	Rp 7,200,000.00	Rp7,200,000.00
Meja Kasir	8	1	Unit	Rp 1,335,000.00	Rp1,335,000.00
Meja Kerja Stainless 120 cm	8	2	unit	Rp 2,000,000.00	Rp4,000,000.00
Meja Kerja Stainless 200 cm	8	1	Unit	Rp 2,950,000.00	Rp2,950,000.00
Meja Makan	8	7	Unit	Rp 361,000.00	Rp2,527,000.00
Kursi Makan	8	28	Unit	Rp 192,000.00	Rp5,376,000.00
Rak Penyimpanan Stainless	8	2	Unit	Rp 493,000.00	Rp986,000.00
Loker Barang	8	1	unit	Rp 630,000.00	Rp630,000.00
Plang Merk	8	1	unit	Rp 121,500.00	Rp121,500.00
Menu Besar	8	1	unit	Rp 295,000.00	Rp295,000.00
Hiasan Led kecil	8	1	unit	Rp 40,000.00	Rp40,000.00
Hiasan Led Besar	8	1	unit	Rp 250,000.00	Rp250,000.00
CCTV	8	1	Paket	Rp 3,900,000.00	Rp3,900,000.00
Genset	8	1	Unit	Rp 10,299,000.00	Rp10,299,000.00
POS System / Kasir Digital	4	1	unit	Rp 1,872,000.00	Rp1,872,000.00
Papan Buka/Tutup	4	1	unit	Rp 35,000.00	Rp35,000.00
Spanduk	4	1	unit	Rp 100,000.00	Rp100,000.00
Banner	4	1	Unit	Rp 90,000.00	Rp90,000.00
Dispenser	4	1	Unit	Rp 606,900.00	Rp606,900.00
APAR	4	3	Unit	Rp 599,000.00	Rp1,797,000.00
Wifi	4	2	Unit	Rp 320,000.00	Rp640,000.00
Total					Rp408,010,400.00
Peralatan					
Tray Gelato Stainless Steel	4	8	Unit	Rp 275,000.00	Rp2,200,000.00
Blender / Food Processor	4	1	unit	Rp 707,000.00	Rp707,000.00
Timbangan Digital	4	1	unit	Rp 218,000.00	Rp218,000.00
Mix Bowl	4	2	unit	Rp 132,000.00	Rp264,000.00
Whisk & Spatula Silikon	4	1	set	Rp 32,987.00	Rp32,987.00
Gelas Takar Ukur	4	2	Unit	Rp 52,000.00	Rp104,000.00
Kontainer Plastik	4	2	unit	Rp 65,000.00	Rp130,000.00
Saringan Besar	4	1	Unit	Rp 59,900.00	Rp59,900.00
Spatula Gelato	4	2	unit	Rp 57,000.00	Rp114,000.00
Total					Rp3,829,887.00
Total					Rp411,840,287.00

Berdasarkan Tabel 7 dapat diketahui bahwa total biaya investasi yang dibutuhkan utnuk pembukaan Maccenzo Gelato yaitu sebanyak Rp.411,840,287.00

b. Biaya Renovasi Bangunan

TABEL 8

Biaya Renovasi Bangunan

Biaya Investasi Bangunan					
Keterangan	Economic Life	Jumlah	Harga/m²	Total m²	Total Biaya
Renovasi Bangunan	8	1	Rp 500.000.00	120	Rp60,000,000.00

Biaya renovasi bangunan ditetapkan berdasarkan kisaran biaya renovasi ringan yang berada pada rentang Rp500.000–Rp800.000 per meter persegi. Mengingat lokasi usaha merupakan bangunan eksisting yang sebelumnya telah digunakan sebagai kafe, kondisi bangunan dinilai masih layak pakai dan hanya memerlukan renovasi ringan berupa refresh interior tanpa perubahan struktur bangunan. Oleh karena itu, dalam perhitungan ini digunakan asumsi biaya sebesar Rp500.000 per meter persegi. Dengan luas area renovasi 120 m², total biaya renovasi bangunan yang dibutuhkan adalah Rp60.000.000

2. Biaya Produksi dan Operasional

a. Biaya Bahan Baku

TABEL 9

TOTAL BIAYA BAHAN BAKU

No	Rasa	Total 2026	Total 2027	Total 2028	Total 2029	Total 2030
1	Creamy Vanilla	Rp 9,423,692.36	Rp 9,887,671.61	Rp 10,367,556.11	Rp 10,863,822.28	Rp 11,375,274.31
2	Dark Chocolate	Rp 17,021,451.90	Rp 17,473,348.86	Rp 17,925,245.81	Rp 18,377,142.76	Rp 18,826,250.23
3	Strawberry Cheesecake	Rp 13,260,833.05	Rp 13,612,890.56	Rp 13,964,948.08	Rp 14,317,005.59	Rp 14,666,889.91
4	Cookies & Cream	Rp 13,189,090.84	Rp 13,539,243.69	Rp 13,889,396.54	Rp 14,239,549.40	Rp 14,587,540.82
5	Chai Latte	Rp 7,495,911.68	Rp 7,694,918.19	Rp 7,893,924.69	Rp 8,092,931.20	Rp 8,290,709.27
6	Cinnamon espresso	Rp 9,932,130.50	Rp 10,195,815.38	Rp 10,459,500.26	Rp 10,723,185.14	Rp 10,985,242.34
7	Safron Rose	Rp 7,660,519.97	Rp 7,863,896.60	Rp 8,067,273.24	Rp 8,270,649.88	Rp 8,472,771.10
8	Lavender	Rp 4,793,730.15	Rp 4,920,997.32	Rp 5,048,264.49	Rp 5,175,531.67	Rp 5,302,013.24
9	Tiramisu	Rp 12,747,096.01	Rp 13,085,514.49	Rp 13,423,932.97	Rp 13,762,351.44	Rp 14,098,680.92
10	Hazelnut	Rp 12,986,333.10	Rp 13,331,103.01	Rp 13,675,872.91	Rp 14,020,642.82	Rp 14,363,284.51
11	Pineapple & Coconut Vegan	Rp 6,675,064.20	Rp 6,852,278.29	Rp 7,029,492.39	Rp 7,206,706.48	Rp 7,382,826.66
12	Pistachio Vegan	Rp 10,084,976.42	Rp 10,352,719.15	Rp 10,620,461.89	Rp 10,888,204.63	Rp 11,154,294.63
14	Cup Small	Rp 4,420,741.72	Rp 4,538,106.55	Rp 4,655,471.37	Rp 4,772,836.19	Rp 4,889,476.54
15	Cup Medium	Rp 902,730.81	Rp 926,697.11	Rp 950,663.42	Rp 974,629.72	Rp 998,448.09
16	Cup Large	Rp 725,524.11	Rp 744,785.81	Rp 764,047.51	Rp 783,309.21	Rp 802,452.01
17	Cone	Rp 4,532,505.83	Rp 4,652,837.84	Rp 4,773,169.85	Rp 4,893,501.87	Rp 5,013,091.09
18	Sendok Plastik Mini	Rp 2,765,825.01	Rp 2,839,253.99	Rp 2,912,682.97	Rp 2,986,111.95	Rp 3,059,087.67
19	Tissue	Rp 255,306.92	Rp 262,084.98	Rp 268,863.04	Rp 275,641.10	Rp 282,377.32
Total		Rp 138,873,464.58	Rp 142,774,163.44	Rp 146,690,767.56	Rp 150,623,753.34	Rp 154,550,710.67

Tabel 9 menyajikan total biaya bahan baku Maccenzo Gelato untuk periode 2026–2030 yang mencakup biaya bahan utama setiap varian rasa serta bahan pendukung kemasan dan perlengkapan penyajian. Total biaya bahan baku menunjukkan tren peningkatan setiap tahun, seiring dengan kenaikan volume produksi untuk memenuhi pertumbuhan permintaan. Pada tahun 2026, total biaya bahan baku tercatat sebesar Rp138.837.464,58 dan meningkat secara bertahap hingga mencapai Rp154.550.710,67 pada tahun 2030.

b. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya tenaga kerja langsung merupakan pengeluaran untuk membayar upah karyawan yang terlibat langsung dalam proses produksi gelato. Pada usaha Maccenzo Gelato, terdapat tiga orang karyawan dengan tugas operasional dan produksi yang sama. Penetapan gaji karyawan mengacu pada Upah Minimum Provinsi (UMP) DKI Jakarta Tahun 2026 sebesar Rp5.729.876 per bulan sesuai Keputusan Gubernur DKI Jakarta Nomor 1142 Tahun 2025. Dengan demikian, total gaji karyawan per bulan sebesar Rp17.189.628, dan total gaji per tahun termasuk Tunjangan Hari Raya (THR) mencapai Rp223.456.164.

Selain gaji, perusahaan juga menanggung biaya asuransi tenaga kerja yang meliputi BPJS Kesehatan, Jaminan Kecelakaan Kerja (JKK), Jaminan Kematian (JKM), Jaminan Hari Tua (JHT), dan Jaminan Pensiun (JP). Total iuran asuransi yang ditanggung perusahaan per karyawan sebesar Rp586.729,30 per bulan, sedangkan kontribusi karyawan sebesar Rp229.195,04 per bulan, sesuai dengan ketentuan pemerintah. Biaya tenaga kerja langsung diproyeksikan meningkat setiap tahun mengikuti tingkat inflasi Jakarta Pusat sebesar 2,21% dan dihitung untuk periode lima tahun, yaitu 2026–2030, sebagai bagian dari analisis kelayakan finansial usaha.

TABEL 9
Biaya Tenaga Kerja Langsung

Tahun	Persentase kenaikan Gaji Pertahun	Estimasi Biaya Tenaga Kerja
2026	2,21%	Rp 223,822,708.26
2027		Rp 228,761,288.39
2028		Rp 233,809,011.13
2029		Rp 238,968,288.55
2030		Rp 244,241,586.00

c. Biaya Sewa Bangunan

Biaya sewa merupakan biaya yang dikeluarkan untuk penggunaan lokasi usaha gerai Maccenzo Gelato. Berikut ini merupakan gambaran proyeksi biaya sewa booth selama lima tahun ke depan.

TABEL 10
Biaya Sewa Bangunan

Tahun	Persentase Inflasi	Total Biaya Sewa
2026	2,21%	Rp 85,000,000.00
2027		Rp 86,878,500.00
2028		Rp 88,798,514.85
2029		Rp 90,760,962.03
2030		Rp 92,766,779.29

d. Biaya Listrik

Biaya listrik merupakan komponen biaya operasional yang dibutuhkan untuk mendukung aktivitas produksi dan operasional gerai Maccenzo Gelato di Jakarta Pusat. Estimasi kebutuhan daya listrik diperoleh dari perhitungan pada aspek teknis berdasarkan penggunaan mesin dan peralatan operasional.

TABEL 11
Pengunaan Daya Listrik

No.	Item	Daya Listrik (Watt)	Jumlah	Total (Watt)	Pemakaian Per Hari (Jam)
1	Mesin Gelato	2200	1	2200	2
2	Blast Freezer	730	1	730	2
3	Pasteurisator	2000	1	2000	2
4	Freezer Display 12 Rasa	1300	1	1300	24
5	Blender / Food Processor	450	1	450	1
6	Freezer 2 Pintu	349	1	349	24
7	POS System / Kasir Digital	150	1	150	12
8	CCTV	15	2	30	24
9	Lampu Led	12	2	24	12
10	Lampu Bohlam	12	6	72	12
11	AC	325	2	650	12
12	Wifi	10	1	10	24

Mengacu pada golongan tarif listrik PLN, gerai Maccenzo Gelato dikategorikan dalam golongan R-3/TR dengan tarif sebesar Rp1.114,74 per kWh.

TABEL 12
Biaya Listrik

Tahun	Inflasi	Biaya Listrik
2026	2,21%	Rp 32,036,627.02
2027		Rp 32,744,636.47
2028		Rp 33,468,292.94
2029		Rp 34,207,942.21
2030		Rp 34,963,937.74

Berdasarkan tabel, estimasi biaya listrik pada tahun 2026 sebesar Rp32.036.627,02. Biaya listrik diproyeksikan meningkat setiap tahun mengikuti tingkat inflasi DKI Jakarta sebesar 2,21%, sehingga pada tahun 2030 diperkirakan mencapai Rp34.963.937,74. Proyeksi biaya listrik ini digunakan sebagai dasar dalam penyusunan biaya operasional dan analisis kelayakan finansial usaha.

e. Biaya Barang Habis Pakai

Biaya barang habis pakai merupakan pengeluaran rutin yang digunakan untuk mendukung operasional harian gerai Maccenzo Gelato di Jakarta Pusat. Biaya ini mencakup kebutuhan alat tulis kantor untuk aktivitas administrasi serta perlengkapan kebersihan guna menjaga kebersihan area produksi dan pelayanan pelanggan.

TABEL 13
Biaya Barang Habis Pakai

Tahun	Inflasi	Biaya Barang Habis Pakai (Rupiah)
2026	2,21%	Rp 3,492,780.00
2027		Rp 3,569,970.44
2028		Rp 3,648,866.78
2029		Rp 3,729,506.74
2030		Rp 3,811,928.84

f. Biaya Pemasaran

Biaya pemasaran merupakan pengeluaran yang dialokasikan untuk mendukung kegiatan promosi Maccenzo Gelato. Strategi pemasaran difokuskan pada promosi digital melalui Instagram Ads dan TikTok Ads.

TABEL 14
Biaya Pemasaran

Tahun	Biaya Pemasaran (Rupiah)
2026	Rp 24,000,000.00
2027	Rp 24,530,400.00
2028	Rp 25,072,521.84
2029	Rp 25,626,624.57
2030	Rp 26,192,972.98

g. Biaya Depresiasi

Biaya depresiasi mencakup penyusutan nilai atas mesin produksi gelato, fasilitas penunjang, serta peralatan operasional lainnya yang dimiliki oleh Maccenzo Gelato. Perhitungan depresiasi dilakukan untuk mengetahui penurunan nilai aset seiring waktu berdasarkan umur ekonomis masing-masing mesin dan peralatan. Dalam analisis ini, perhitungan depresiasi menggunakan metode straight line (garis lurus).

TABEL 15
Biaya Depresiasi

	Depresiasi
2026	Rp 50,612,537.50
2027	Rp 50,612,537.50
2028	Rp 50,612,537.50
2029	Rp 50,612,537.50
2030	Rp 50,612,537.50

h. Biaya Pemeliharaan

TABEL 16
Detail Biaya Pemeliharaan

Nama Mesin	Biaya Pemeliharaan	Frekuensi Pemeliharaan/Tahun	Total Biaya/Tahun
Mesin Gelato	Rp 2,000,000.00	1	Rp 2,000,000.00
Blast Freezer	Rp 500,000.00	1	Rp 500,000.00
Pasteurisator	Rp 500,000.00	1	Rp 500,000.00
Freezer Display 12 Rasa	Rp 500,000.00	1	Rp 500,000.00
Blender / Food Processor	Rp 100,000.00	1	Rp 100,000.00
Freezer 2 Pintu	Rp 500,000.00	1	Rp 500,000.00
POS System / Kasir Digital	Rp 100,000.00	1	Rp 100,000.00
Total			Rp 4,200,000.00

Tabel 16 menyajikan estimasi biaya pemeliharaan tahunan mesin operasional Maccenzo Gelato. Mesin gelato memiliki biaya pemeliharaan tertinggi sebesar Rp2.000.000 per tahun, diikuti oleh blast freezer, pasteurisator, freezer display, dan freezer dua pintu masing-masing sebesar Rp500.000 per tahun, sedangkan blender atau food processor memiliki biaya terendah sebesar Rp100.000 per tahun. Seluruh mesin diasumsikan menjalani pemeliharaan satu kali per tahun, dengan total biaya pemeliharaan sebesar Rp4.200.000 per tahun.

TABEL 17
Biaya Pemeliharaan

Tahun	Persentase Inflasi	Biaya Pemeliharaan
2026	2.21%	Rp 4,200,000.00
2027		Rp 4,292,820.00
2028		Rp 4,387,691.32
2029		Rp 4,484,659.30
2030		Rp 4,583,770.27

i. Biaya Berlangganan

Biaya langganan internet pada usaha Maccenzo Gelato dialokasikan untuk mendukung operasional harian, terutama dalam proses transaksi digital, komunikasi, dan aktivitas pemasaran daring. Berdasarkan tabel tersebut, biaya langganan WiFi ditetapkan sebesar Rp277.500 per bulan atau Rp3.330.000 per tahun. Biaya ini termasuk dalam komponen biaya operasional tetap yang diperlukan untuk menunjang kelancaran kegiatan usaha

TABEL 18
. Biaya Berlangganan

Tahun	Biaya Berlangganan	
2026	Rp	3,330,000.00
2027	Rp	3,403,593.00
2028	Rp	3,478,812.41
2029	Rp	3,555,694.16
2030	Rp	3,634,275.00

j. Biaya Air

Berdasarkan Peraturan Gubernur Provinsi DKI Jakarta Nomor 91 Tahun 2017, usaha menengah termasuk dalam kelompok IV.A dengan tarif air sebesar Rp9.800 per m³. Penggunaan air di Maccenzo Gelato dialokasikan untuk dua kebutuhan utama, yaitu toilet dan pencucian peralatan operasional. Kebutuhan air untuk toilet diperkirakan sebesar 200 liter per hari, berdasarkan asumsi 40 kali penggunaan toilet dengan konsumsi sekitar 5 liter per penggunaan. Selain itu, kebutuhan air untuk pencucian peralatan produksi ditetapkan sebesar 400 liter per hari, mengingat proses pembersihan peralatan gelato berbasis susu memerlukan air mengalir dalam jumlah cukup besar untuk menghilangkan sisa lemak dan menjaga standar kebersihan. Dengan demikian, total kebutuhan air harian ditetapkan sebesar 600 liter sebagai dasar perhitungan biaya operasional air.

TABEL 19
Biaya Air

Tahun	Persentase Inflasi	Biaya Air	
2026	2.21%	Rp	2,146,200.00
2027		Rp	2,193,631.02
2028		Rp	2,242,110.27
2029		Rp	2,291,660.90
2030		Rp	2,342,306.61

3. Kebutuhan Dana

TABEL 20
Kebutuhan Dana

Kebutuhan Dana (Rupiah)		
Investasi	Rp	471,840,287.00
Working Capital	Rp	516,387,129.86
Biaya Legalitas	Rp	1,300,000.00
Biaya Branding	Rp	5,000,000.00
Total	Rp	994,527,416.86

Tabel 20 menunjukkan total dana yang dibutuhkan untuk pendirian usaha Maccenzo Gelato yang terdiri atas investasi tetap, modal kerja, dan biaya non-operasional awal. Investasi untuk pembelian mesin, fasilitas, dan perlengkapan sebesar Rp471.840.287,00, sedangkan modal kerja yang mencakup biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, serta biaya operasional tidak langsung sebesar Rp516.387.129,86. Selain itu, terdapat biaya non-operasional awal sebesar Rp6.300.000,00 yang meliputi biaya legalitas dan branding. Total dana yang dibutuhkan mencapai Rp994.527.416,86 dan seluruhnya bersumber dari modal pribadi pemilik usaha Maccenzo Gelato.

4. Estimasi Pendapatan

TABEL 21
Estimasi Pendapatan

Estimasi Pendapatan						
Ukuran	Harga Jual	Tahun 2026	Tahun 2027	Tahun 2028	Tahun 2029	Tahun 2030
Small (100 mL)	Rp 35,000.00	Rp468,850,677.69	Rp481,298,040.81	Rp493,745,403.94	Rp 506,192,767.06	Rp518,563,294.61
Medium (150 mL)	Rp 45,000.00	Rp 94,558,119.87	Rp 97,068,512.43	Rp 99,578,905.00	Rp 102,089,297.56	Rp104,584,193.87
Large (240 mL)	Rp 64,000.00	Rp 84,051,662.11	Rp 86,283,122.16	Rp 88,514,582.22	Rp 90,746,042.27	Rp 92,963,727.89
Cone (100 mL)	Rp 38,000.00	Rp169,679,292.88	Rp174,184,052.87	Rp178,688,812.85	Rp 183,193,572.84	Rp187,670,525.67
Jumlah		Rp817,139,752.54	Rp838,833,728.27	Rp860,527,704.01	Rp882,221,679.74	Rp903,781,742.04

Tabel 21 menunjukkan proyeksi pendapatan gerai Maccenzo Gelato selama lima tahun ke depan, yang dihitung berdasarkan permintaan (demand) yang telah diproyeksikan sebelumnya. Pendapatan ini diasumsikan akan meningkat setiap tahun seiring bertambahnya juga penduduk di Jakarta Pusat.

5. Laporan Laba Rugi

Laporan laba rugi digunakan untuk memproyeksikan kondisi keuangan gerai Maccenzo Gelato selama 5 tahun, yaitu dari tahun 2025 hingga 2029. Besaran pajak yang digunakan mengacu pada Peraturan Pemerintah Nomor 5 Tahun 2022, dengan dasar Pasal 56 ayat 2 terkait tarif pajak sebesar 0,5% dan Pasal 57 ayat 1 mengenai kategori wajib pajak dalam negeri.

TABEL 22
Laporan Laba Rugi

Laporan Laba Rugi					
Tahun	**2026**	**2027**	**2028**	**2029**	**2030**
Pendapatan					
Penjualan	Rp817,139,752.54	Rp838,833,728.27	Rp860,527,704.01	Rp882,221,679.74	Rp903,781,742.04
Biaya Operasional					
Biaya Bahan Baku	Rp138,873,464.58	Rp142,774,163.44	Rp146,690,767.56	Rp150,623,753.34	Rp154,550,710.67
Gaji Karyawan	Rp223,822,708.26	Rp228,761,288.39	Rp233,809,011.13	Rp238,968,288.55	Rp244,241,586.00
Biaya Sewa	Rp85,000,000.00	Rp86,878,500.00	Rp88,798,514.85	Rp90,760,962.03	Rp92,766,779.29
Biaya Listrik	Rp32,036,627.02	Rp32,744,636.47	Rp33,468,292.94	Rp34,207,942.21	Rp34,963,937.74
Biaya Barang Habis Pakai	Rp3,492,780.00	Rp3,569,970.44	Rp3,648,866.78	Rp3,729,506.74	Rp3,811,928.84
Biaya Pemasaran	Rp24,000,000.00	Rp24,530,400.00	Rp25,072,521.84	Rp25,626,624.57	Rp26,192,972.98
Biaya Pemeliharaan	Rp4,200,000.00	Rp4,292,820.00	Rp4,387,691.32	Rp4,484,659.30	Rp4,583,770.27
Biaya Legalitas			Rp500,000.00	Rp200,000.00	
Biaya Logo dan Branding	Rp0.00	Rp0.00	Rp0.00	Rp0.00	Rp0.00
Biaya Berlangganan	Rp3,330,000.00	Rp3,403,593.00	Rp3,478,812.41	Rp3,555,694.16	Rp3,634,275.00
Biaya Air	Rp1,631,550.00	Rp1,667,607.26	Rp1,704,461.38	Rp1,742,129.97	Rp1,780,631.04
Total Biaya Operasional	Rp516,387,129.86	Rp528,622,978.99	Rp541,558,940.21	Rp553,899,560.87	Rp566,526,591.82
EBT (Earning Before Tax)	Rp300,752,622.69	Rp310,210,749.28	Rp318,968,763.80	Rp328,322,118.86	Rp337,255,150.22
Tax 0.50%	Rp1,503,763.11	Rp1,551,053.75	Rp1,594,843.82	Rp1,641,610.59	Rp1,686,275.75
EAT (Earning After Tax)	Rp299,248,859.57	Rp308,659,695.53	Rp317,373,919.98	Rp326,680,508.27	Rp335,568,874.46

6. Laporan Arus Kas

Laporan arus kas atau cashflow digunakan agar dapat mengetahui pemasukan dan pengeluaran dari bisnis Maccenzo Gelato. Berikut merupakan laporan arus kas bisnis Maccenzo Gelato pada tahun 2026 hingga tahun 2030

TABEL 23
Laporan Arus Kas

Laporan Aliran Kas						
Tahun	2025	2026	2027	2028	2029	2030
Initial Investment						
Investasi Mesin dan Peralatan	Rp411,840,287.00				Rp5,926,887.00	
Investasi Bangunan	Rp60,000,000.00					
Working Capital	Rp516,387,129.86					
Penjualan						
Penjualan		Rp817,139,752.54	Rp838,833,728.27	Rp860,527,704.01	Rp882,221,679.74	Rp903,781,742.04
Biaya						
Biaya Bahan Baku		Rp138,873,464.58	Rp142,774,163.44	Rp146,690,767.56	Rp150,623,753.34	Rp154,550,710.67
Gaji Karyawan		Rp223,822,708.26	Rp228,761,288.39	Rp233,809,011.13	Rp238,968,288.55	Rp244,241,586.00
Biaya Sewa		Rp85,000,000.00	Rp86,878,500.00	Rp88,798,514.85	Rp90,760,962.03	Rp92,766,779.29
Biaya Listrik		Rp32,036,627.02	Rp32,744,636.47	Rp33,468,292.94	Rp34,207,942.21	Rp34,963,937.74
Biaya Barang Habis Pakai		Rp3,492,780.00	Rp3,569,970.44	Rp3,648,866.78	Rp3,729,506.74	Rp3,811,928.84
Biaya Pemasaran		Rp24,000,000.00	Rp24,530,400.00	Rp25,072,521.84	Rp25,626,624.57	Rp26,192,972.98
Biaya Pemeliharaan		Rp4,200,000.00	Rp4,292,820.00	Rp4,387,691.32	Rp4,484,659.30	Rp4,583,770.27
Biaya Legalitas	Rp1,300,000.00			Rp500,000.00	Rp200,000.00	
Biaya Logo dan Branding	Rp5,000,000.00					
Biaya Berlangganan		Rp3,330,000.00	Rp3,403,593.00	Rp3,478,812.41	Rp3,555,694.16	Rp3,634,275.00
Biaya Air		Rp1,631,550.00	Rp1,667,607.26	Rp1,704,461.38	Rp1,742,129.97	Rp1,780,631.04
Depresiasi		Rp58,150,034.25	Rp58,150,034.25	Rp58,150,034.25	Rp58,150,034.25	Rp58,150,034.25
Total Biaya	Rp994,527,416.86	Rp574,537,164.11	Rp586,773,013.24	Rp599,708,974.46	Rp612,049,595.12	Rp624,676,626.07
EBT (Earning Before Tax)		Rp242,602,588.44	Rp252,060,715.03	Rp260,818,729.55	Rp264,245,197.61	Rp279,105,115.97
Tax 0.50%		Rp1,213,012.94	Rp1,260,303.58	Rp1,304,093.65	Rp1,321,225.99	Rp1,395,525.58
EAT (Earning After Text)		Rp241,389,575.49	Rp250,800,411.45	Rp259,514,635.90	Rp262,923,971.62	Rp277,709,590.39
Add Back						
Depresiasi		Rp58,150,034.25	Rp58,150,034.25	Rp58,150,034.25	Rp58,150,034.25	Rp58,150,034.25
Net Flow	-Rp994,527,416.86	Rp299,539,609.74	Rp308,950,445.70	Rp317,664,670.15	Rp321,074,005.87	Rp335,859,624.64
Accumulative Net Flow	-Rp994,527,416.86	-Rp694,987,807.11	-Rp386,037,361.41	-Rp68,372,691.26	Rp252,701,314.61	Rp588,560,939.25

7. Analisis Kelayakan

Analisis kelayakan dilakukan untuk menilai apakah rencana pembukaan gerai dine-in Maccenzo Gelato layak dijalankan. Penilaian kelayakan usaha menggunakan tiga indikator utama, yaitu Net Present Value (NPV), Internal Rate of Return (IRR), dan Payback Period (PBP). Nilai IRR selanjutnya dibandingkan dengan Minimum Acceptable Rate of Return (MARR) sebagai tingkat pengembalian minimum yang diharapkan investor.

Perhitungan MARR dilakukan dengan mempertimbangkan struktur pendanaan, tingkat bunga simpanan, dan risiko usaha, dengan formula sebagai berikut:

$$MARR = (0\% \times 6.75\%) + (100\% \times 5{,}5\%) + 10\% \quad (4)$$

$$MARR = 15{,}50\%.$$

Tingkat bunga simpanan sebesar 5,5% mengacu pada BI Rate per Juni 2025 sebagai risk-free rate. Tambahan risk premium sebesar 10% diberikan untuk mencerminkan risiko usaha baru yang belum memiliki rekam jejak operasional serta dipengaruhi oleh tren konsumen. Nilai MARR sebesar 15,50% selanjutnya digunakan sebagai acuan dalam analisis kelayakan finansial Maccenzo Gelato.

TABEL 24
Perhitungan Analisis Kelayakan

Perhitungan Analisis Kelayakan						
Tahun	2025	2026	2027	2028	2029	2030
Period	0	1	2	3	4	5
Initial Cash Flow (Cash Out)	Rp 994,527,416.86				Rp 5,926,887.00	
Operational Cash Flow (Cash In)		Rp 299,539,609.74	Rp 308,950,445.70	Rp 317,664,670.15	Rp 321,074,005.87	Rp 335,859,624.64
Nilai Sisa						Rp 173,108,009.75
Working Capital						Rp 516,387,129.86
Net Cash	-Rp 994,527,416.86	Rp 299,539,609.74	Rp 308,950,445.70	Rp 317,664,670.15	Rp 315,147,118.87	Rp 1,025,354,764.24
p/f Factor 15.50%	1.00	0.87	0.75	0.65	0.56	0.49
NPV	-Rp 994,527,416.86	Rp 259,341,653.46	Rp 231,592,695.57	Rp 206,168,809.77	Rp 177,086,479.49	Rp 498,843,402.21
NPV Cumulative	-Rp 994,527,416.86	-Rp 735,185,763.40	-Rp 503,593,067.83	-Rp 297,424,258.06	-Rp 120,337,778.57	Rp 378,505,623.64
MARR						15.500%
NPV						Rp 378,505,623.64
Payback Period						4.241
IRR						27.80%

Berdasarkan hasil tabel 24 dapat disimpulkan bahwa Maccenzo Gelato kayak untuk dijalankan secara operasional karena nilai NPV positif yaitu sebesar Rp 378,505,623.64, payback period selama 4,241 tahun dan IRR memiliki nilai diatas MARR yaitu 27,80%.

8. Analisis Sensitivitas

Analisis sensitivitas digunakan untuk menilai dampak perubahan variabel operasional terhadap kelayakan finansial usaha Maccenzo Gelato. Variabel yang dianalisis meliputi kenaikan biaya bahan baku, kenaikan biaya tenaga kerja, dan penurunan permintaan. Hasil analisis menunjukkan bahwa usaha menjadi tidak layak apabila biaya bahan baku meningkat lebih dari 82,86%, biaya tenaga kerja meningkat lebih dari 51,30%, dan permintaan menurun lebih dari 14,05%. Temuan ini menunjukkan bahwa usaha Maccenzo Gelato paling sensitif terhadap penurunan permintaan dibandingkan variabel biaya lainnya.

V. KESIMPULAN

Penelitian ini dilakukan untuk menganalisis kelayakan pendirian usaha Maccenzo Gelato di Jakarta Pusat dengan mempertimbangkan aspek pasar, teknis, legalitas, dan finansial. Latar belakang penelitian didasarkan pada pertumbuhan industri makanan dan minuman, khususnya produk dessert premium seperti gelato, serta potensi pasar Jakarta Pusat sebagai wilayah dengan tingkat aktivitas ekonomi dan daya beli yang tinggi.

Berdasarkan analisis aspek pasar, hasil survei terhadap 100 responden menunjukkan bahwa 89% responden memiliki minat terhadap produk gelato, sehingga diperoleh pasar potensial sebesar 380.154 jiwa dari total populasi penduduk Jakarta Pusat usia 15–39 tahun sebanyak 427.140 jiwa pada tahun 2026. Dari pasar potensial tersebut, sebanyak 81% responden dinyatakan mampu dan bersedia membeli produk,

sehingga pasar tersedia mencapai 307.925 jiwa. Melalui pendekatan benchmarking terhadap usaha gelato sejenis, pasar sasaran ditetapkan sebesar 0.37% dari pasar tersedia. Berdasarkan pasar sasaran tersebut, estimasi permintaan awal Maccenzo Gelato pada tahun 2026 adalah sebanyak 1807 cup per bulannya dan diproyeksikan meningkat setiap tahun seiring pertumbuhan penduduk sebesar 2,5%.

Analisis aspek teknis menunjukkan bahwa proses bisnis Maccenzo Gelato dapat dijalankan secara efektif dengan kapasitas produksi 1–2 batch per hari, di mana setiap batch menghasilkan 4 liter gelato. Proyeksi produksi tahunan menunjukkan peningkatan dari 604 batch pada tahun 2026 menjadi 668 batch pada tahun 2030. Kebutuhan tenaga kerja ditetapkan sebanyak tiga orang, dengan gaji mengikuti Upah Minimum Provinsi (UMP) DKI Jakarta tahun 2026 sebesar Rp5.729.876 per orang per bulan, ditambah kewajiban THR dan jaminan sosial. Lokasi usaha yang direncanakan berada di Mega Grosir Cempaka Mas, Jakarta Pusat, dinilai strategis karena berada di kawasan perkantoran, hunian, dan pusat aktivitas ekonomi, serta memiliki daya listrik yang memadai untuk mendukung operasional.

Dari aspek legalitas, usaha Maccenzo Gelato telah memenuhi seluruh persyaratan perizinan yang diperlukan, meliputi Nomor Induk Berusaha (NIB), Sertifikat Halal, Sertifikat Laik Hygiene dan Sanitasi, serta Pendaftaran Merek, dengan total biaya awal perizinan sebesar Rp1.300.000 dan masa berlaku izin antara 4 hingga 10 tahun.

Analisis aspek finansial menunjukkan bahwa total dana yang dibutuhkan untuk pendirian usaha Maccenzo Gelato sebesar Rp994.527.416,86, yang terdiri dari investasi tetap sebesar Rp471.840.287,00, modal kerja sebesar Rp516.387.129,86, serta biaya non-operasional awal sebesar Rp6.300.000,00. Seluruh dana tersebut berasal dari modal pribadi pemilik usaha. Proyeksi laporan Aliran Kas menunjukkan nilai Earning After Tax (EAT) yang positif setiap tahun, dengan EAT sebesar Rp299.248.859,57 pada tahun 2026 dan meningkat menjadi Rp335.568.874,46 pada tahun 2030. Laporan arus kas menunjukkan arus kas bersih yang positif, sementara laporan neraca menunjukkan keseimbangan antara total aktiva dan total kewajiban serta ekuitas.

Berdasarkan analisis kelayakan finansial, diperoleh nilai Net Present Value (NPV) sebesar Rp378.505.623,64 dengan tingkat Minimum Acceptable Rate of Return (MARR) sebesar 15,5%. Nilai Internal Rate of Return (IRR) sebesar 27,80% yang lebih besar dari MARR, serta Payback Period (PBP) selama 4,241 tahun yang lebih pendek dari periode investasi lima tahun. Hasil ini menunjukkan bahwa usaha Maccenzo Gelato layak untuk dijalankan secara finansial.

Analisis sensitivitas menunjukkan bahwa usaha Maccenzo Gelato memiliki tingkat ketahanan yang berbeda terhadap perubahan variabel utama. Usaha masih dinyatakan layak apabila biaya bahan baku meningkat hingga 82,86%, biaya tenaga kerja meningkat hingga 51,30%, dan permintaan menurun hingga 14,05%. Dari ketiga variabel tersebut, penurunan permintaan merupakan faktor yang paling sensitif terhadap kelayakan usaha.

Secara keseluruhan, berdasarkan hasil analisis aspek pasar, teknis, legalitas, finansial, dan sensitivitas, dapat disimpulkan bahwa rencana pendirian usaha Maccenzo Gelato di Jakarta Pusat dinyatakan layak untuk direalisasikan

REFERENSI

[1] Kasmir, & Jakfar. (2015). Studi Kelayakan Bisnis : Edisi Revisi / Dr. Kasmir, SE.,MM; Jakfar, SE.,MM. Jakarta: Prenamedia Group.

[2] Suliyanto. (2010). Studi Kelayakan Bisnis. Yogyakarta: Penerbit ANDI.

[3] Chumaidiyah, E. (2021). Analisis dan Perancangan Perusahaan. Bandung: Tel-U Press.

[4] Kasmir, & Jakfar. (2012). Studi Kelayakan Bisnis. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.

[5] Sofyan, I. (2003). Manajemen Proyek dan Kelayakan Bisnis. Jakarta: Bumi Aksara.

[6] Wibowo, M. A. (2008). Manajemen Investasi. Jakarta: Erlangga.

[7] Jumingan. (2009). Analisis Laporan Keuangan. Jakarta: Bumi Aksara..