

Laporan Studi Kelayakan

Ayam Tulang Lunak De'Shaker



**PERBANAS
INSTITUTE**

Cahyo Fikri Kusumo

1716000037

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR ISI	i
RINGKASAN EKSEKUTIF	iv
BAB 1. PEMEBUKAAN	
1.1 Pendahuluan	1
1.2 Tujuan Membuat laporan Studi Kelayakan Bisnis	3
1.3 Kunci Kesuksesan Usaha	4
BAB II. ANALISIS MAKRO EKONOMI	
2.1 Analisis Ekonomi	5
2.2 Analisis Demografi	6
2.3 Analisis Sosial Budaya	6
2.4 Analisis Hukum dan Politik	7
2.5 Analisis Teknologi	7
BAB III. ANALISIS SWOT	
3.1 Strengths	8
3.2 Weaknesses	8

3.3 Opportunities	8
3.4 Threats	9
BAB IV. SUMBER DAYA MANUSIA	
4.1 Kemampuan Pemilik	10
4.2 Jumlah Tenaga Kerja dan Gaji.....	10
4.3 Spesifikasi Pekerjaan	10
4.4 Uraian Pekerjaan	11
BAB V. PRODUKSI/OPERASIONAL	
5.1 Lokasi Usaha	13
5.2 Proses Produksi/Operasi	13
5.3 Kualitas Produk/Jasa	13
5.4 Penggunaan Teknologi	14
BAB VI. PEMASARAN	
6.1 Segmentasi Pasar	15
6.2 Targeting	16
6.3 Positioning	16
6.4 Potensi Pasar	16

6.5 Proyeksi Penjualan	17
6.6 Bauran Pemasaran	17
BAB VII. KEUANGAN	
7.1 Investasi Awal	18
7.2 Biaya-Biaya	18
7.3 Modal Kerja Awal	20
7.4 Analisis Cashflow	23
7.5 Payback Period	24
7.6 Net Present Value	24
7.7 Profitability Index	25
7.8 Internal Rate of Return	26
7.9 Break Event Point	27
BAB VIII. KESIMPULAN DAN REKOMENDASI	29
DAFTAR PUSTAKA	30

RINGKASAN EKSEKUTIF

Usaha ini adalah usaha kuliner yang berfokus pada olahan daging ayam yang memiliki harga yang murah dan dapat dinikmati semua kalangan. Ayam Tulang Lunak De'Shaker yang akan didirikan pada tahun 2020 dimana usaha ini terletak di daerah Bintaro. Lokasi ini merupakan lokasi yang padat penduduk sehingga mempunyai harapan untuk kedepannya bisa menjadi salah satu menu andalan yang berbeda dari para pesaing.

Usaha ini memiliki beberapa menu yang hampir sama dengan para pesaing, namun Ayam Tulang Lunak De'Shaker memiliki menu andalan yaitu ayam goreng tulang lunak. Selain membuka toko usaha ini bermitra dengan ojek online agar usaha ini mendapatkan pelanggan yang lebih banyak dan dapat menciptakan kepuasan terhadap produk yang diberikan. Hal ini merupakan alternatif bagi pelanggan yang tidak ingin datang langsung ke tempat untuk memesan karena kebanyakan masyarakat sekarang sudah lebih memilih memesan secara online dibandingkan datang langsung ketempat makan tersebut.

Usaha ini dimulai dengan modal sebesar Rp 401.504.000 hal ini sudah mencakup untuk membeli bahan baku, gaji karyawan, menyewa toko, biaya pemasaran, dan kemasan serta, diproyeksikan modal tersebut akan kembali dalam waktu 1 tahun 9 bulan 2 hari.

BAB I

PEMBUKAAN

1.1 Pendahuluan

Daerah Jakarta banyak sekali kegiatan usaha yang dijalankan oleh masyarakat mulai dari usaha percetakan, fashion, elektronika, kuliner, dan masih banyak lagi usaha – usaha yang dapat ditemui di daerah Jakarta khususnya daerah Jakarta Selatan. Namun walaupun banyak sekali usaha yang ada di Jakarta, rata – rata lebih banyak yang mendalami usaha kuliner khususnya usaha ayam goreng yang sudah banyak sekali olahan yang berdasarkan daging ayam. Olahan daging ayam memang menjadi favorit para wirausaha karena selain mendapatkan dagingnya mudah, olahan daging ayam memang banyak disukai oleh setiap masyarakat karena memiliki cita rasa yang nikmat.

Saat ini usaha dengan olahan ayam terutama ayam goreng banyak sekali terdapat di Jakarta dari pinggir jalan sampai restoran menyediakan menu olahan ini, oleh karena itu produk yang akan dijual adalah olahan ayam goreng yaitu Ayam Goreng Tulang Lunak De'Shaker sebagai nama brandnya. Pendirian produk ini karena banyak masyarakat yang mengkonsumsi olahan ayam karena selain praktis saat dimakan ayam goreng ini mudah dicari dimana saja tapi untuk saat ini olahan ayam goreng tulang lunak masih jarang ditemui di pinggir jalan. Ayam Goreng Tulang Lunak De'Shaker didirikan untuk memudahkan masyarakat mencari menu olahan ayam goreng tulang lunak yang rasanya seperti di restoran – restoran ternama, dan tentu saja produk ini halal karena proses pemotongan ayamnya dilakukan secara Islami agar tetap terjaga kehalalannya.

Pemilik usaha ini belum mempunyai pengalaman dalam menjalankan usaha, akan tetapi pemilik memiliki ilmu dalam mengelola usahanya yang akan dijalankan nanti. Pemilik memiliki ide konsep syariah dikarenakan ingin menjaga kualitas dari produk tersebut dan juga menerapkan nilai – nilai kejujuran dalam menjual produknya. Kebijakan yang dilakukan pada usaha Ayam Goreng Tulang Lunak De'Shaker berlandaskan fikih ekonomi islam yang didalamnya berupa Al-Quran dan Hadis.

Menurut Badan Pusat Statistik (2018) konsumsi daging ayam masyarakat Indonesia pada tahun 2017 mencapai 5,68 kg per kapita/tahun meningkat sebanyak 573 gram (11,2%). Dari hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa membuka usaha ayam goreng tulang lunak ini memiliki peluang yang sangat besar dan memungkinkan peluang usaha di tempat lain selain di daerah Jakarta. Masyarakat Indonesia lebih suka membeli makanan diluar dari pada memasak dirumah dan cenderung konsumtif yang dimana mencapai 11% yaitu kebiasaan orang Indonesia untuk jajan diluar (Handayani 2017), oleh karena itu usaha ini sangat memungkinkan untuk dijalankan dan dapat diasumsikan bahwa keberlangsungan usaha ini kedepan dapat bertahan.

Ayam Goreng Tulang Lunak De'Shaker akan berada di Bintaro, Jakarta Selatan karena daerah ini sangat strategis dikarenakan padatnya penduduk dan juga untuk olahan ayam tulang lunak masih sedikit yang menjual. Dengan adanya produk ini diharapkan dapat memperkenalkan produk dengan harga yang terjangkau dan dapat dinikmati semua kalangan masyarakat. Oleh karena itu, usaha ini didirikan agar dapat memenuhi kebutuhan dan keinginan masyarakat terhadap olahan ayam tulang lunak tersebut.

Untuk saat ini usaha sejenis yang dijalankan sudah banyak tetapi untuk menu ayam tulang lunak masih sedikit sehingga kompetitor bersaing mulai dari harga, pelayanan, dan

promo yang diberikan untuk menarik pelanggan. Dengan demikian, dengan adanya usaha Ayam Goreng Tulang Lunak De'Shaker hadir dengan menawarkan produk yang dijual dan dikemas dengan unik sehingga dapat bersaing dengan para kompetitor yang sudah mulai usaha terlebih dahulu.

1.2 Tujuan Membuat Laporan Studi Kelayakan Bisnis Syariah

Tujuan utama membuat laporan studi kelayakan bisnis Ayam Goreng Tulang Lunak De'Shaker adalah membuat keputusan menerima atau menolak usulan suatu bisnis yang akan didirikan. Namun demikian, tujuan secara khusus adalah:

a. Untuk Memudahkan Perencanaan

Beberapa hal yang harus diperhatikan dalam perencanaan suatu usaha ialah dapat menentukan jumlah dana yang diperlukan, lokasi usaha yang akan dibangun, bagaimana cara menjalankan usaha tersebut, siapa yang menjalankan usaha tersebut, besar keuntungan yang diperoleh serta mudah untuk mengawasi jika ada masalah dalam usaha ini.

b. Meminimalisir Risiko

Laporan SKBS ini diharapkan mampu menganalisa adanya suatu risiko yang akan terjadi pada usaha ini sehingga dapat dikendalikan.

c. Memudahkan Pengendalian dan Pengawasan

Laporan SKBS ini dapat mempermudah dalam pengawasan agar dapat berjalan dengan lancar sesuai dengan Standar Operasi Pekerjaan (SOP) untuk mendekati pada kesuksesan karena diawasi sesuai dengan rencana.

1.3 Kunci Kesuksesan Bentuk Usaha Ayam Goreng Tulang Lunak De'Shaker

A. Harga

Harga yang ditawarkan oleh produk ini hampir sama yaitu rata – rata Rp 25.000 untuk seporsi ayam goreng tulang lunak sehingga konsumen dapat membeli produk tersebut.

B. Pelayanan yang baik

Bisa dikatakan selain mencari citarasa konsumen juga perlu merasakan yang namanya kualitas pelayanan yang baik dan memuaskan, dengan begitu konsumen akan menjadi pelanggan setia.

C. Tempat yang strategis

Tempat usaha ini bisa dibilang strategis karena dekat dengan jalan raya dan pemukiman warga dan juga akses jalan yang besar sehingga pengendara mobil bisa masuk ke tempat tersebut.

BAB II

ANALISIS EKONOMI MAKRO

2.1 Analisis Ekonomi

Pertumbuhan ekonomi di DKI Jakarta selama 5 tahun sebelum tahun ini berdasarkan BPS sebagai berikut:

Tahun	Pertumbuhan ekonomi (%)
2015	5,88
2016	5,88
2017	6,22
2018	6,17
2019	6,23

Sumber: Badan Pusat Statistik (2019)

Pertumbuhan perekonomian DKI Jakarta pada tahun 2015 dan 2016 yaitu sebesar 5,88%. Pada tahun 2017 mengalami peningkatan sebesar 6,22%, namun pada tahun 2018 mengalami penurunan sebesar 6,17% dan meningkat kembali pada tahun 2019 menjadi 6,23%.

Berdasarkan pertumbuhan ekonomi DKI Jakarta menunjukkan sedikit peningkatan dari tahun ke tahun, yang dimana menunjukkan bahwa DKI Jakarta berpotensi untuk membuka usaha ayam goreng tulang lunak.

2.2 Analisis Demografi

Tahun	Jumlah penduduk (x1000)	Pertumbuhan (%)
2015	10.177,9	-
2016	10.227,6	0,5
2017	10.374,2	1,4
2018	10.467,6	0,9
2019	10.557,8	0,9

Sumber: Badan Pusat Statistik (2013)

Dilihat dari tabel diatas menunjukkan bahwa pertumbuhan penduduk DKI Jakarta mengalami peningkatan setiap tahunnya, di tahun 2015 jumlah penduduk 10.177.900 naik sebesar 0,5% menjadi 10.227.600 ditahun 2016. Kemudian naik sebesar 1,4% menjadi 10.374.200 di tahun 2017 dan pada tahun 2018 naik 0,9% menjadi 10.467.600 serta tahun 2019 naik 0,9% menjadi 10.557.800.

Berdasarkan data di atas menunjukkan bahwa tingkat pertumbuhan penduduk ayng ada di DKI Jakarta meningkat dan memungkinkan prospek usaha ayam goreng tulang lunak cukup baik karena target pasarnya yang cukup besar.

2.3 Analisis Sosial Budaya

DKI Jakarta merupakan salah satu sektor perekonomian terbesar yang ada di Indonesia karena banyaknya bidang usaha – usaha yang dijalankan mulai dari yang besar sampai yang kecil. Masyarakat di DKI Jakarta cenderung konsumtif dan praktis untuk memenuhi kebutuhan sekunder maupun kadang primernya, segala sesuatu ingin dapat dengan mudah,

praktis, dan terjaga kualitasnya. Sehingga Ayam Goreng Tulang Lunak De'Shaker hadir sebagai pilihan yang tepat terhadap menu olahan ayam goreng tulang lunak.

2.4 Analisis Hukum dan Politik

Pemilik usaha adalah orang yang belum mempunyai pengalaman terhadap usaha, akan tetapi memiliki ilmu pengetahuan mengenai bisnis usaha ini yang dapat di praktikan pada usaha yang akan diajalanka nanti. Perizinan yang harus dipenuhi adalah

- Surat Izin Tempat Usaha Perorangan (SITU)
- Surat Keterangan Domisili Perusahaan (SKDP)
- Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP)
- Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP)
- Surat Izin Gangguan

2.5 Analisis Teknologi

Usaha Goreng Tulang Lunak De'Shaker ini menggunakan digital marketing untuk memasarkan produknya dan juga untuk menyimpan bahan baku yang ada menggunakan lemari pendingin yang terbaik agar dapat mempertahankan kualitas dari bahan baku yang akan digunakan untuk membuat ayam goreng tulang lunak.

Bab III

ANALISIS SWOT

(Strength, Weakness, Opportunity, Threat)

3.1 Strenght

Usaha ini mempunya kekuatan internal yaitu dapat memberikan fasilitas pelayanan yang baik kepada konsumen sehingga dapat menimbulkan kepuasan kepada para konsumen dan juga dapat menciptakan produk dengan memiliki cita rasa yang baik. Usaha ini juga mempunyai promo setiap hari Jumat yaitu berupa potongan harga sebesar Rp 5000,- dan dapat menjaga kualitas produk yang akan dijual nantinya.

3.2 Weakness

Dalam usaha yang akan dijalankan ini memiliki kelemahan yaitu keahlian dalam usaha masih kurang dan dan juga usaha ini belum terealisasi serta banyaknya pesaing yang menjual produk sejenis.

3.3 Opportunity

Produk yang ditawarkan merupakan produk yang sering diminati oleh masyarakat luas karena mudah didapatkan dan juga praktis sehingga target pasar dapat mencakup semua kalangan serta dengan daya kreatifitas dan inovatis owner mampu memiliki keempatan besar untuk bertahan dalam usaha ini.

3.4 Threat

Banyaknya pesaing yang menjual produk dengan harga yang lebih murah dan berbagai macam olahan ayam goreng selalu ada di setiap menu yang ditawarkan. Para pesaing juga banyak memberikan promo yang menarik untuk menarik konsumen serta harga bahan baku yang kadang naik dapat mempengaruhi harga produk yang akan dijual.

Bab IV

SUMBER DAYA MANUSIA

4.1 Kemampuan Pemilik

Pemilik usaha sebelumnya belum mempunyai pengalaman dalam menjalankan bisnis ini tetapi, pemilik mempunyai pengetahuan mengenai usaha yang akan dijalankan sehingga menjadikan potensi yang bagus untuk mengembangkan bisnis ini.

4.2 Jumlah Tenaga Kerja dan Gaji

Pemilik membutuhkan 8 orang karyawan dengan gaji sesuai UMP seperti:

- 1 supervisor : 1 x RP 4.000.000,- = RP 4.000.000,-
- 1 kasir : 1 x RP 3.200.000,- = RP 3.200.000,-
- 3 Pelayan : 3 x RP 3.000.000,- = RP 9.000.000,-
- 3 koki : 3 x RP 2.500.000,- = RP 7.000.000,-

4.3 Job Deskriptif

a) Supervisor:

- Mengatur operasional
- Memberlakukan jam masuk dan pulang
- Bertanggung jawab kepada pemilik
- Bersikap sabar dan santun terhadap bawahan

b) Kasir:

- Melayani konsumen
- Membersihkan meja kasir
- Menerima pembayaran

- Memberikan uang kembali
- Bertanggung jawab atas uang setoran

c) Pelayan:

- Melayani pesanan konsumen
- Menata dan merapikan meja makan
- Memenuhi permintaan konsumen

d) Koki:

- Menyiapkan pesanan
- Membersihkan dapur
- Bertanggung jawab terhadap pesanan konsumen

4.4 Job Spesifikasi

a) Supervisor:

- Adil
- Jujur
- Tegas
- Disiplin
- Jujur

b) Kasir:

- Jujur
- Teliti
- Disiplin
- Cekatan
- Ramah
- Berpenampilan rapih

c) Pelayan:

- Ramah
- Cekatan
- Rajin
- Disiplin
- Berpenampilan rapih

d) Koki:

- Cekatan
- Jujur
- Disiplin
- Bertanggung jawab

Bab V

PRODUKSI / OPERASIONAL

5.1 Lokasi Usaha

Lokasi untuk usaha Ayam Goreng Tulang Lunak De'shaker berada di daerah Bintaro karena daerah ini strategis dimana berada daerah padat penduduk disamping itu untuk olahan daging ayam tulang lunak baru sedikit yang menjualnya.

5.2 Proses Produksi

Langkah - langkah membuat ayam goreng tulang lunak:

- Cuci ayam hingga bersih lalu tiriskan.
- Lumuri ayam dengan jeruk nipis dan garam selama 15 menit.
- Sebelum di blender tumis bumbu halus dengan sedikit minyak dan masukan lengkuas, daun salam, daun jeruk, serai, dan air asam. Tumis sampai mengeluarkan aroma lalu masukan potongan ayam dan aduk rata.
- Pindahkan ayam dan sisa bumbu ke panci presto, lalu tambahkan air, garam, santan, dan gula lalu aduk rata dan tunggu 15 – 20 menit.
- Matikan api dan tunggu panci presto sampai dingin baru buka tutupnya lalu tiriskan.
- Goreng ayam dengan minyak panas sampai warna nya kecoklatan, jangan lupa tambahkan tahu tempe sebagai pelengkap.

5.3 Kualitas Produk

Usaha ini memberikan kualitas produk yang higienis dan juga bergizi karena diproduksi sendiri dan juga harga beli tidak jauh berbeda dengan harga pesaing yaitu kisaran harga Rp20.000 – Rp 25.000 per pakatnya.

5.4 Penggunaan Teknologi

Teknologi yang digunakan dalam bisnis ini adalah menghaluskan bumbu menggunakan blender agar lebih mudah dibanding menggunakan cara tradisional. Untuk penyimpanan bahan baku menggunakan kulkas agar dapat menjaga kualitas dari bahan baku yang akan digunakan selama memproduksi produk. Teknologi yang digunakan masih cenderung semi modern karena untuk pengukusan dan menggoreng masih menggunakan kompor gas biasa.

Bab VI

PEMASARAN

6.1 Segmentasi Pasar

A. Geografi:

Usaha ini buka dekat area pemukiman penduduk, perkantoran, kampus, dan dekat dengan akses jalan raya yang dimana dipinggiran jalan terdapat penjual kuliner.

B. Barang yang dijual:

Menu olahan daging ayam yaitu ayam goreng tulang lunak dan juga menu olahan lainnya.

C. Demografi:

Untuk semua kalangan dan usia, pekerja kantoran, mahasiswa maupun masyarakat sekitar.

D. Income segmentasi:

Produk ini dibuka dengan kisaran harga Rp 20.000,- hingga Rp 25.000,-. Harga disesuaikan dengan harga pasaran.

E. Promosi:

Setiap hari Jumat akan diadakan potongan harga sebesar 20% pada produk ayam goreng tulang lunak dan juga bermitra dengan Go-Food dan GRAB FOOD.

6.2 Targeting

Ayam goreng tulang lunak De'Shaker menggunakan konsep targeting *selective spezialition* yang dimana produk ini dapat dinikmati oleh semua usia.

6.3 Positioning

Produk ini dijual dengan harga yang terjangkau dan berkualitas baik sehingga bisa konsumen bisa mendapatkan kepuasan pada produk yang mereka coba nantinya agar bisnis ini mendapatkan konsumen yang loyal sehingga bisa kembali lagi untuk membeli produk yang dijual.

6.4 Potensi Pasar

Potensi pasar di Jakarta Selatan khususnya daerah Bintaro

$$\begin{aligned} Q &= n \times p \times q \times p \\ &= 223.306 \times 5 \times 30\% \\ &= 334.959 \times \text{Rp } 25.000 \\ &= \text{Rp } 8.373.975.000,- \end{aligned}$$

Dimana:

Q → Total permintaan pasar

N → Jumlah pembeli dipasar 223.306

q → Jumlah yang dibeli oleh rata-rata pembeli per tahun (5x pertahunnya)

p → Harga rata-rata per satuan Rp 25.00

6.5 Proyeksi Penjualan

Usaha ini menargetkan peningkatan penjualan setiap tahunnya. Pada 2021 menargetkan penjualan sebesar 45.360 item dengan harga Rp 25.000,- dan meningkat 10% pada 2022 menjadi 49.896 item, pada 2023 dan 2024 meningkat 30% menjadi 64.865 item pada 2023 dan 84.324 item pada 2024, dan tahun 2025 meningkat 5% menjadi 88.540 item. Sehingga jumlah penerimaan usaha ini menjadi Rp 1.134.000.000 pada tahun 2021, dan pada 2022 meningkat menjadi Rp 1.372.140.000, meningkat menjadi Rp 2.318.923.750 pada 2023, meningkat menjadi Rp 3.918.957.900 pada 2024, dan pada 2025 meningkat menjadi Rp 4.320.641.325.

6.6 Bauran Pemasaran

Pada usaha ini memiliki marketing mix yaitu:

- a) Product: Usaha ini memperkenalkan olahan ayam goreng tulang lunak dengan harga yang terjangkau sehingga semua orang bisa membeli produk ini dan juga memiliki cita rasa yang nikmat dan mampu bersaing dengan produk – produk yang telah banyak beredar dipasaran.
- b) Price: Harga yang diberikan cukup terjangkau yaitu kisaran harga Rp 20.000 – Rp 25.000 per 1 porsi.
- c) Place: Usahan ini berada di daerah yang strategis yaitu berada dilingkungan padat penduduk. Produk ini juga bisa dipesan secara online.
- d) Promotion: Membuat postingan menarik melalui Instagram dan Facebook serta bekerja sama dengan Go – Food dan GRAB FOOD agar konsumen dapat memesan secara online.

Bab VII

KEUANGAN

7.1 Investasi Awal

No	Nama asset	Harga	Total Harga
1	Kompor gas RINNAI 2 tungku	Rp 470,000.00 x 2	Rp 940,000.00
2	Panci presto 15lt	Rp 5,295,000.00 x 1	Rp 5,295,000.00
3	Kulkas 3 pintu	Rp 3,000,000.00 x 1	Rp 3,000,000.00
4	Kitchen set	Rp 3,000,000.00 x 1	Rp 3,000,000.00
5	Styrofoam	Rp 25,000.00 x 4	Rp 100,000.00
6	Kertas nasi	Rp 25,000.00 x 4	Rp 100,000.00
7	Meja kasir	Rp 2,000,000.00 x 1	Rp 2,000,000.00
8	AC	Rp 3,000,000.00 x 2	Rp 6,000,000.00
9	Mesin kasir	Rp 2,500,000.00 x 1	Rp 2,500,000.00
10	CCTV	Rp 2,000,000.00 x 1	Rp 2,000,000.00
11	Handphone	Rp 1,500,000.00 x 1	Rp 1,500,000.00
12	Biaya sewa dibayar dimuka	Rp 30,000,000.00	Rp 30,000,000.00
Total			Rp 56,435,000.00

7.2 Jumlah Pengeluaran (biaya – biaya)

No	Jenis Pengeluaran	Jumlah Biaya
1.	Gaji karyawan: - 1 supervisor (Rp 4.000.000) - 3 pelayan (Rp 3.000.000) = Rp 9.000.000 - 3 koki (Rp 2.500.000) = Rp 7.500.000 - 1 kasir (Rp 3.200.000)	Rp 23.700.000
2.	Biaya listrik	Rp 750.000
3.	Biaya air	Rp 700.000
4.	Biaya kemasan	Rp 7.200.000
6.	Penyusutan	Rp 4,374,400
Total		Rp 36.724.400

Tabel perhitungan nilai aktiva tetap, nilai sisa, nilai penyusutan

Asset	Nilai Aktiva Tetap	Umur Ekonomis	Nilai Sisa	Nilai Penyusutan
kompur gas RINNAI 2 tungku	Rp 470,000	5	Rp 94,000	Rp 169,200
panci presto 15lt	Rp 5,295,000	5	Rp 1,059,000	Rp 847,200
kulkas 3 pintu	Rp 3,000,000	5	Rp 600,000	Rp 480,000.00
kitchen set	Rp 3,000,000	5	Rp 600,000	Rp 480,000
styrofoam	Rp 25,000	5	Rp 5,000	Rp 19,000
kertas nasi	Rp25,000	5	Rp 5,000	Rp 19,000
meja kasir	Rp 2,000,000	5	Rp 400,000	Rp 320,000
AC	Rp3,000,000	5	Rp 600,000	Rp 1,080,000
mesin kasir	Rp 2,500,000	5	Rp 500,000	Rp 400,000
CCTV	Rp 2,000,000	5	Rp 400,000	Rp 320,000
handphone	Rp 1,500,000	5	Rp 300,000	Rp 240,000
Total penyusutan aktiva			Rp 4,374,400	
Amortisasi biaya sewa			Rp 30,000,000	

7.3 Modal Kerja Awal

Biaya Bahan Baku

No.	Nama Bahan Baku	Harga Satuan (Rp)	Unit	Satuan	Total Harga (Rp)
1	ayam utuh mentah	Rp 30,000	100	kg	Rp 3,000,000
2	tahu	Rp 20,000	50	kg	Rp 1,000,000
3	tempe	Rp 10,000	50	kg	Rp 500,000
4	bawang merah	Rp 37,000	1	kg	Rp 37,000
5	bawang putih	Rp 40,000	1	kg	Rp 40,000
6	kunyit	Rp 15,000	3	kg	Rp 45,000
7	lengkuas	Rp 22,500	3	kg	Rp 67,500
8	asam jawa	Rp 22,300	3	kg	Rp 66,900
9	daun kemangi	Rp 14,000	1	kg	Rp 14,000
10	santan	Rp 10,000	10	per kelapa	Rp 100,000
11	gula	Rp 15,000	5	kg	Rp 75,000
12	selada	Rp 28,000	5	kg	Rp 140,000
13	garam dapur	Rp 10,000	5	kg	Rp 50,000
14	jeruk nipis	Rp 15,000	5	kg	Rp 75,000
15	daun salam	Rp 6,000	5	per ikat	Rp 30,000
16	kemiri	Rp 2,000	10	ons	Rp 20,000
17	daun jeruk	Rp 15,000	5	per ikat	Rp 75,000
18	serai	Rp 13,500	5	kg	Rp 67,500
19	kol	Rp 18,500	5	pcs	Rp 92,500
Total Biaya Bahan Baku					Rp 5,495,400

Biaya kemasan

No.	Nama Item	Harga Satuan (Rp)	Unit	Satuan	Total Harga (Rp)
1	Styrofoam	Rp 25000	4	Pcs	Rp 100.000
2	Kertas Nasi	Rp 25000	4	Pcs	Rp 100.000
3	Plastic	Rp 10.000	700	Pcs	Rp 7.000.000
Total Biaya Kemasan					Rp 7.200.000

Biaya Administrasi Umum

No.	Nama Biaya	Biaya	Unit	Periode	Pertahun
1	Biaya Air	Rp 700.000	1	12 bulan	Rp 8.400.00
2	Biaya Bensin	Rp 1.000.000	1	12 bulan	Rp 12.000.000
3	Biaya Isi Ulang Gas	Rp 146.000	2	12 bulan	Rp 3.504.000
4	Biaya Listrik	Rp 1.900.000	1	12 bulan	Rp 22.800.000
5	Biaya Perizinan	Rp 5.000.000	1	12 bulan	Rp 5.000.000
6	Biaya Perawatan Sepeda Motor	Rp 200.000	1	12 bulan	Rp 2.400.000
7	Biaya Peralatan Kasir	Rp 500.000	1	12 bulan	Rp 6.000.000
8	Biaya Perawatan Aktiva	Rp 2.000.000	1	12 bulan	Rp 24.000.00
9	Biaya Pulsa	Rp 250.000	1	12 bulan	Rp 3.000.000
10	Gaji Supervisor	Rp 4.000.000	1	12 bulan	Rp 48.000.000
11	Gaji Koki	Rp 2.500.000	3	12 bulan	Rp 90.000.000
12	Gaji Kasir	Rp 3.200.000	1	12 bulan	Rp 38.400.000
13	Gaji Pelayan	Rp 3.000.000	3	12 bulan	Rp 108.000.000
14	Biaya Sewa Toko	Rp 30.000.000	1	12 bulan	Rp 30.000.000
Total Biaya Administrasi Umum					Rp 401.504.000

Biaya Pemasaran

No.	Biaya Pemasaran	Biaya	Unit	Periode	Total Harga
1	Biaya Pemasaran	Rp 5.000.000		12 bulan	Rp 60.000.000
Total Biaya Pemasaran					Rp 60.000.000

Kas Minimal

No.	Kas Minimal	Biaya	Unit	Periode	Total Harga
1	Kas Minimal	Rp 60.000.000		12 bulan	Rp 120.000.000
Total Kas Minimal					Rp 120.000.000

Total Keseluruhan	Rp 594.199.400
--------------------------	-----------------------

No.	Jenis Biaya	Jumlah
1	Biaya Bahan Baku	Rp 5.495.400
2	Biaya Kemasan	Rp 7.200.000
3	Biaya Administrasi Umum	Rp 401.504.000
4	Biaya Pemasaran	Rp 60.000.000
5	Kas Minimal	Rp 120.000.000
Jumlah Kebutuhan Dana Per Tahun		Rp 594.199.400

7.4 Analisis Cashflow

URAIAN	2021	2022	2023	2024	2025
JUMLAH PENJUALAN					
Ayam goreng tulang lunak	45,360	49,896	64,865	84,324	88,540
TOTAL PENJUALAN	45,360	49,896	64,865	84,324	88,540
HARGA JUAL					
Ayam goreng tulang lunak	Rp 25,000	Rp 26,250	Rp 27,563	Rp 28,941	Rp 30,388
JUMLAH PENERIMAAN					
Ayam goreng tulang lunak	Rp 1,134,000,000	Rp 1,309,770,000	Rp 1,787,841,563	Rp 2,440,389,263	Rp 2,690,523,084
TOTAL PENERIMAAN	Rp 1,134,000,000	Rp 1,309,770,000	Rp 1,787,841,563	Rp 2,440,389,263	Rp 2,690,523,084
PENGELUARAN					
Biaya produksi	Rp 12,695,000	Rp 12,948,900	Rp 13,207,878	Rp 13,472,036	Rp 13,741,476
Biaya marketing	Rp 60,000,000	Rp 90,000,000	Rp 135,000,000	Rp 202,500,000	Rp 303,750,000
Gaji supervisor	Rp 48,000,000	Rp 48,960,000	Rp 49,939,200	Rp 50,937,984	Rp 51,956,744
Gaji koki	Rp 90,000,000	Rp 91,800,000	Rp 93,636,000	Rp 95,508,720	Rp 97,418,894
Gaji kasir	Rp 38,400,000	Rp 39,168,000	Rp 39,951,360	Rp 40,750,387	Rp 41,565,395
Gaji pelayan	Rp 108,000,000	Rp 110,160,000	Rp 112,363,200	Rp 114,610,464	Rp 116,902,673
Biaya penyusutan	Rp 4,374,400	Rp 4,374,400	Rp 4,374,400	Rp 4,374,400	Rp 4,374,400
Electricity utilities expenses	Rp 22,800,000	Rp 23,256,000	Rp 23,721,120	Rp 24,195,542	Rp 24,679,453
Biaya perizinan	Rp 5,000,000	Rp 5,000,000	Rp 5,000,000	Rp 5,000,000	Rp 5,000,000
Biaya sewa tempat	-	Rp 30,000,000	Rp 30,000,000	Rp 30,000,000	Rp 30,000,000
Amortisasi biaya sewa	Rp 30,000,000	-	-	-	-
JUMLAH PENGELUARAN	Rp 419,269,400	Rp 455,667,300	Rp 507,193,158	Rp 581,349,533	Rp 689,389,036
LABA SEBELUM PAJAK	Rp 714,730,600	Rp 854,102,700	Rp 1,280,648,405	Rp 1,859,039,729	Rp 2,001,134,049
PAJAK 15%	Rp 107,209,590	Rp 128,115,405	Rp 192,097,261	Rp 278,855,959	Rp 300,170,107
LABA SETELAH PAJAK	Rp 607,521,010	Rp 725,987,295	Rp 1,088,551,144	Rp 1,580,183,770	Rp 1,700,963,941
CASH FLOW	Rp 641,895,410	Rp 730,361,695	Rp 1,092,925,544	Rp 1,584,558,170	Rp 1,705,338,341

7.5 Payback Period

Investasi awal	Rp 1.194.199.400
Cash Flow (tahun ke-1)	Rp 641.895.410
	<u>Rp 552.303.990</u>
Cash Flow (tahun ke-2)	Rp 730.361.685
	<u>(Rp 178.057.695)</u>

$$= 552.303.990 / 730.361.685 \times 12$$

$$= 0,752 \times 12$$

$$= 9,07 \rightarrow 0,7 : 30 = 2$$

$$= 1 \text{ tahun } 9 \text{ bulan } 2 \text{ hari}$$

7.6 Net Present Value

Tahun	Proceeds	DF 30%	PV Proceeds
2021	Rp 641,895,410	0.769230769	Rp 493,765,700
2022	Rp 730,361,695	0.591715976	Rp 432,166,683
2023	Rp 1,092,925,544	0.455166136	Rp 497,462,696
2024	Rp 1,584,558,170	0.350127797	Rp 554,797,861
2025	Rp 1,705,338,341	0.269329074	Rp 459,297,197
JUMLAH ARUS KAS BERSIH			Rp 2,437,490,137
INVESTASI AWAL			Rp 1,194,199,400
NPV			Rp 1,243,290,737

Dari perhitungan NPV di atas diperoleh nilai positif Rp 1,243,290,737 dan ini menunjukkan bahwa investasi layak untuk dilaksanakan.

7.7 Profitability Index

Nilai arus kas bersih	Rp 2,437,490137
Investasi awal	Rp 1.194.199.400

$$\begin{aligned} \text{Profitability index} &= \frac{\text{Nilai aliran kas bersih}}{\text{Investasi awal}} \\ &= \frac{\text{Rp } 2,437,490137}{\text{Rp } 1.194.199.400} \\ &= 2.0933 / 209 \end{aligned}$$

Tahun	KAS BERSIH	DF (30%)	PV KAS BERSIH
2021	Rp 641,895,410	0.769230769	Rp 493,765,700
2022	Rp 730,361,695	0.591715976	Rp 432,166,683
2023	Rp 1,092,925,544	0.455166136	Rp 497,462,696
2024	Rp 1,584,558,170	0.350127797	Rp 554,797,861
2025	Rp 1,705,338,341	0.269329074	Rp 459,297,197
TOTAL PV KAS BERSIH			Rp 3,525,059,343
TOTAL PV INVESTASI			Rp 1,164,418,120
PI			209

Layak dilakukan

Data hasil perhitungan PI menunjukkan bahwa usaha ini layak dilakukan karena PI lebih dari 1.

7.8 Intern Rate of Return

DISKON RATE	30%			DF	
Tahun	CASH FLOW	FACTOR PV	PV	40%	PV
2021	Rp 641,895,410	0.769230769	Rp 493,765,700	0.714285714	Rp 352,689,786
2022	Rp 730,361,695	0.591715976	Rp 432,166,683	0.510204082	Rp 220,493,206
2023	Rp1,092,925,544	0.455166136	Rp 497,462,696	0.364431487	Rp 181,291,070
2024	Rp1,584,558,170	0.350127797	Rp 554,797,861	0.260308205	Rp 144,418,435
2025	Rp1,705,338,341	0.269329074	Rp 459,297,197	0.185934432	Rp 85,399,163
	Rp5,755,079,160				
JUMLAH ARUS KAS BERSIH			Rp 2,437,490,137		Rp 984,291,660
INVESTASI AWAL			Rp 1,194,199,400		Rp 1,194,199,400
NPV			Rp 1,243,290,737		-Rp 209,907,740

Dari perhitungan IRR menunjukkan bahwa modal yang diinvestasikan sebesar Rp 1,194,199,400,- apa bila dibandingkan dengan bunga atau biaya atau biaya modal sebesar 30% maka investasi layak diterima karena IRR diatas nilai bunga atau biaya modal sebesar 38,6%.

$$IRR = 30\% + \frac{Rp\ 1.243.290.737}{Rp\ 2.437.490.137 - Rp\ 984.291.660} \times (40\% - 30\%)$$

$$IRR = 38,6\%$$

7.9 Break Even Point

1. BEP tahun 2021

$$\begin{aligned} \text{BEP (pcs)} &= \frac{\text{Biaya Tetap}}{\text{Harga} - \text{Biaya Variabel}} \\ &= \frac{\text{Rp } 71.200.000}{\text{Rp } 25.000 - \text{Rp } 17.000} \\ &= 8.900 \text{ pcs.} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{BEP (Rp)} &= \text{Harga} \times \text{Unit} \\ &= \text{Rp } 25.000 \times 8.900 \\ &= \text{Rp } 222.500.000 \end{aligned}$$

2. BEP tahun 2022

$$\begin{aligned} \text{BEP (pcs)} &= \frac{\text{Rp } 71.200.000}{\text{Rp } 26.250 - \text{Rp } 17.000} \\ &= 7.697 \text{ pcs.} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{BEP (Rp)} &= \text{Rp } 26.250 \times 7.697 \\ &= \text{Rp } 202.054.054 \end{aligned}$$

3. BEP tahun 2023

$$\begin{aligned} \text{BEP (pcs)} &= \frac{\text{Rp } 71.200.000}{\text{Rp } 27.563 - \text{Rp } 17.000} \end{aligned}$$

$$= 6.741 \text{ pcs.}$$

$$\text{BEP (Rp)} = \text{Rp } 27.563 \times 6.741$$

$$= \text{Rp } 185.794.083$$

4. BEP tahun 2023

$$\text{BEP (pcs)} = \frac{\text{Rp } 71.200.000}{\text{Rp } 28.941 - \text{Rp } 17.000}$$

$$= 7.697 \text{ pcs.}$$

$$\text{BEP (Rp)} = \text{Rp } 28.941 \times 7.697$$

$$= \text{Rp } 172.569.228$$

5. BEP tahun 2023

$$\text{BEP (pcs)} = \frac{\text{Rp } 71.200.000}{\text{Rp } 30.388 - \text{Rp } 17.000}$$

$$= 5.138 \text{ pcs.}$$

$$\text{BEP (Rp)} = \text{Rp } 30.388 \times 5.138$$

$$= \text{Rp } 161.611.643$$

Bab VIII

KESIMPULAN DAN REKOMENDASI

Usaha Ayam Goreng Tulang Lunak De'Shaker dapat menguntungkan karena minat konsumen terhadap daging ayam terbilang sangat tinggi. Berdasarkan penilaian investasi dalam Perspektif konvensional dengan tingkat diskonto biaya sebesar 30% dapat menghasilkan *Net Profit Value (NPV)* bernilai Rp 1,243,290,737. Hal ini berarti pengembangan usaha Ayam Goreng Tulang Lunak De'Shaker layak dilakukan dengan *Payback Period* 1 tahun 9 bulan 2 hari.

Penggunaan metoda *Profitabilty Index (PI)* menghasilkan nilai positif yaitu sebesar 209 dimana nilai ini memenuhi syarat karena melebihi angka 1, sehingga usaha Ayam Goreng Tulang Lunak De'Shaker adalah layak. Dengan menggunakan analisis *Internal Rate of Return (IRR)* diketahui 38,6% nilai yang melebihi biaya modal sebesar 40%. Nilai ini memenuhi syarat kelayakan investasi. Hasil perhitungan penilaian investasi dalam Perspektif konvensional dapat diberi rekomendasi bahwa pengembang usaha Ayam Goreng Tulang Lunak De'Shaker adalah layak dilakukan.

DAFTAR PUSTAKA

Badan Pusat Statistik. 2013. *Proyeksi Penduduk Indonesia 2010 - 2035*. Vol. 90.

Badan Pusat Statistik. 2018. “Berapa Konsumsi Daging Ayam per Kapita Masyarakat?” *Databoks*. Retrieved (<https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2019/01/09/berapa-konsumsi-daging-ayam-per-kapita-masyarakat>).

Badan Pusat Statistik. 2019. “Pertumbuhan Ekonomi DKI Jakarta 2013-2019.” *Lokadata*. Retrieved (<https://lokadata.beritagar.id/chart/preview/pertumbuhan-ekonomi-dki-jakarta-2013-2019-1558680905>).

Handayani, Indah. 2017. “11 Persen Masyarakat Indonesia Rutin Makan Di Luar Rumah.” *Berita Satu*. Retrieved (<https://www.beritasatu.com/gaya-hidup/432721-11-persen-masyarakat-indonesia-rutin-makan-di-luar-rumah>).