

ANALISIS KELAYAKAN PENGEMBANGAN USAHA PADA “PINASTHI CATERING” DI SEMARANG DITINJAU DARI ASPEK PASAR, TEKNIS DAN FINANSIAL

FEASIBILITY ANALYSIS OF "PINASTHI CATERING" BUSINESS DEVELOPMENT IN SEMARANG BASED ON MARKET ASPECT, TECHNICAL ASPECTS AND FINANCIAL ASPECT

¹Ivory Alifia Ramadhanty, ²Dr. Ir. Nanang Suryana, M. T., ³Ir. Sinta Aryani, MAIS

^{1,2,3}Prodi S1 Teknik Industri, Fakultas Rekayasa Industri, Universitas Telkom

¹ivoryar@gmail.com , ²nanangsuryana@telkomuniversity.ac.id , ³sintatelu@telkomuniversity.ac.id

Abstrak

Pinasthi Catering adalah usaha yang bergerak dibidang jasa penyediaan makanan. Pinasthi menawarkan berbagai paket menu makanan yang disesuaikan dengan keinginan konsumen. Pinasthi Catering berada di Jalan Brigjend Sudiarto ,Ambarawa, Kabupaten Semarang. Pinasthi Catering ingin melakukan pengembangan usaha cateringnya untuk meningkatkan pendapatan setiap bulannya. Dari hasil penyebaran kuesioner yang dilakukan dalam penelitian ini didapatkan pasar potensial sebesar 88% dari jumlah penduduk di kabupaten semarang dengan rentang usisa 20-49 tahun, pasar tersedia sebesar 91% dari pasar potensial, pasar sasaran 92% dari pasar tersedia. Dan menetapkan 0,78% dari pasar sasaran yang ada untuk dijadikan potensial *demand*. Analisis aspek teknis dilakukan untuk melihat proses bisnis, kesiapan lokasi usaha, layout, bahan baku, perlengkapan dan melihat kesiapan sumber daya manusia di Pinasthi Catering untuk melayani permintaan konsumen. Perhitungan finansial dilakukan untuk melihat kebutuhan dana, biaya operasional, laba rugi, arus kas dan neraca. Dari hasil pengolahan aspek finansial, menghasilkan parameter kelayakan yaitu NPV sebesar Rp. . 584,936,199, IRR sebesar 38%, BEP sebesar 56.383 pax. dan payback period selama 2,51 tahun.

Kata Kunci : Analisis Kelayakan, NPV, IRR, PBP, Pinasthi Catering

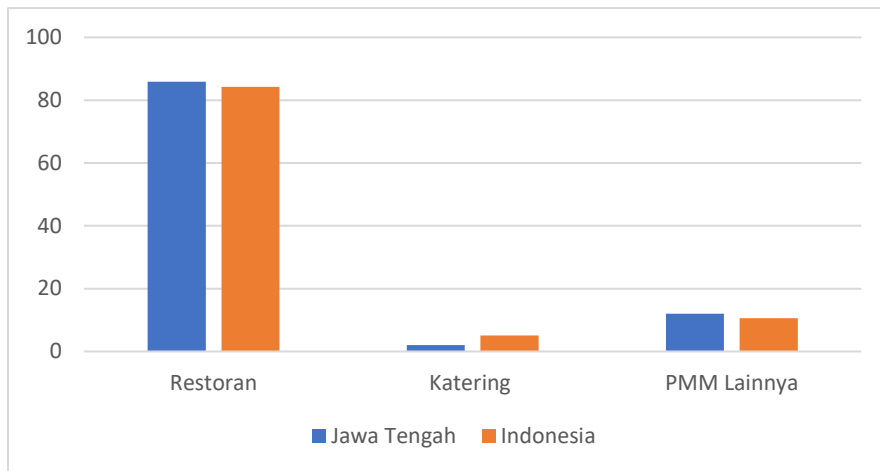
Abstract

Pinasthi Catering is a business that runs in the catering sector. Pinasthi offers several menu packages accommodated to consumer needs. Pinasthi Catering located in Brigjend Sudiarto Street, Ambarawa, Semarang Regency. Pinasthi Catering wishes to develop its catering business to boost monthly sales. Distributed questionnaire in this study showed a potential market of 88% from citizens in Semarang regency with age ranges from 20 to 49 years old and middle to high social status, available market of 91% from the potential market, the target market of 92% from the available market, and established 0.78% from the target market to be the potential demand. Technical aspect analysis executed to see the business process, business location readiness, layout, raw materials, equipment, and human resource readiness in Pinasthi Catering to fulfill consumer demand. Financial calculation executed to discover the needs of funds, operational cost, profit loss, cash flow, and balance sheet. The result of the financial aspect processing generated feasibility parameters, i.e., NPV of Rp. . 584,936,199584,950,671 IRR of 38%, BEP of 56.383 pax, and the payback period for 2,51 years.

Keywords: Feasibility Analysis, NPV, IRR, PBP, Pinasthi Catering

1. Pendahuluan

Pada saat ini sektor-sektor usaha yang ada di daerah Semarang semakin banyak dan semakin berkembang seiring waktu. Sektor-sektor usaha yang ada di kota Semarang seperti FnB, konveksi, industri, property dan masih banyak bidang usaha yang lain. Terutama sektor usaha di bidang *food and beverages* (F&B) merupakan usaha yang paling banyak diminati oleh para pelaku usaha. Peluang usaha dibidang F&B memang tinggi karena makanan dan minuman merupakan sebuah kebutuhan bagi setiap manusia. Usaha *catering* merupakan salah satu usaha dibidang jasa yang diminati beberapa pelaku usaha. Pada setiap tahunnya jumlah dan persentase jasa penyedia makanan dan minuman selalu meningkat, yang menunjukkan bahwa usaha di bidang catering memiliki potensi.



Gambar 1. 1 Persentase Penyedia Makanan dan Minuman

(Sumber : Badan Pusat Statistik, 2017)

Pinasthi catering merupakan usaha di bidang jasa penyedia makanan dan minuman untuk acara-acara yang diadakan di daerah Jawa Tengah khususnya daerah Semarang. Bisnis ini dimulai pada tahun 2007, karena pemilik usaha memiliki minat yang tinggi dibidang usaha makanan dan melihat permintaan yang ada menyebabkan pemilik usaha mendirikan Pinasthi catering. Volume penjualan Pinasthi catering relative meningkat tiap tahunnya. Pinasthi catering dapat meningkatkan pendapatan dengan memperluas pasar yang awalnya hanya berfokus pada daerah Ambarawa dan sekitarnya. Oleh karena itu pemilik memutuskan untuk mengembangkan usahanya.

Untuk merealisasikan rencana pengembangan bisnis Pinasthi Catering diperlukan menganalisis kelayakan. Analisis kelayakan pengembangan usaha pada “Pinasthi Catering” akan ditinjau dari beberapa aspek yaitu aspek pasar, aspek teknis dan aspek keuangan. Serta dilakukan analisis sensitivitas dan analisis resiko untuk melihat factor yang mempengaruhi usaha Pinasthi.

2. Tinjauan Pustaka

2.1 Analisis Kelayakan Usaha

Studi kelayakan adalah suatu kegiatan yang mempelajari secara mendalam yang dilakukan oleh suatu perusahaan untuk menilai suatu kegiatan atau usaha dan menilai apakah bisnis tersebut layak atau tidak untuk dijalankan (Kasmir & Jakfar,2003). Hasil kelayakan merupakan perkiraan suatu bisnis menghasilkan keuntungan yang layak bila telah dioperasikan. Perkiraan keberhasilan mungkin dapat ditafsirkan berbeda-beda sesuai dengan pihak yang menjalankan tujuan bisnis (Umar,2005).

2.2 Aspek Kelayakan Bisnis

2.2.1 Aspek Pasar

Aspek pasar digunakan untuk menggambarkan segala proses transaksi secara actual yang melibatkan pembeli dan penjual terhadap barang dan jasa yang ditawarkan (Sunyoto, 2014). Dalam segi aspek pasar pada analisis kelayakan usaha digunakan untuk melihat peluang apakah usaha tersebut diinginkan atau tidak pada pasar.

2.2.2 Aspek Teknis

Menurut Umar (2015) aspek teknis berhubungan dengan pengopersian dan segala sesuatu dibidang teknis. Diperlukan menganalisis dari segi aspek teknis secara pemilihan dan perancangan produk, perencanaan kapasitas produksi, perencanaan proses dan fasilitas produksi (Umar,2015). Aspek teknis dapat digunakan untuk menentukan lokasi yang tepat, layout yang sesuai, teknologi yang paling tepat, metode persediaan yang paling baik serta menentukan tenaga kerja yang dibutuhkan

2.2.3 Aspek Finansial

Dalam segi aspek finansial pada analisis kelayakan usaha memiliki tujuan yaitu 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 metode penilaian dalam aspek finansial adalah

1) Net Present Value

Metode ini digunakan untuk melihat selisih antara nilai investasi dengan nilai PV kas bersih. Berikut rumus untuk menghitung NPV (Umar,2015). Metode ini dipilih karena memiliki kegunaan yaitu untuk memproyeksikan investasi agar para pelaku usaha dapat melihat apakah usaha yang mereka jalankan kedepannya layak atau tidak layak untuk dijalankan. Berikut rumus untuk mencari NPV:

$$NPV = \sum_{t=1}^t \frac{Ct}{(1+r)^t} - Co$$

Keterangan:

| | |
|-----|--------------------------------------|
| NPV | = Selisih antara Present Value |
| Ct | = Arus kas pada periode t |
| Co | = Nilai investasi pada tahun ke 0 |
| r | = Suku bunga/ MARR (dalam %) |
| PV | = Nilai sekarang dari investasi ; |
| PV | = Future Value x $\frac{1}{(1+r)^n}$ |

Kriteria untuk menerima atau menolak suatu investasi berdasarkan NPV adalah sebagai berikut:

1. Jika NPV > 0, maka usulan proyek diterima
2. Jika NPV < 0, maka usulan proyek ditolak
3. Jika NPV = 0, nilai perusahaan tetap walau usulan proyek diteriman ataupun ditolak

2) Internal Rate of Return

Metode ini digunakan untuk mengukur tingkat pengembalian hasil (Kasmir&Jakfar, 2003). Berikut rumus untuk mencari IRR interpolasi dengan metode *trial and error*:

1. Masukkan satu nilai i yang cukup rendah sehingga NPV positif
2. Masukkan suatu nilai i yang cukup tinggi sehingga NPV negatif
3. Lakukan interpolasi linier

$$IRR = i_1 + \frac{P2-P1}{C2-C1} \times (i_2 - i_1)$$

Keterangan:

i_1 = Interest rate 1 (tingkat *discount rate* yang menghasilkan NPV1)

i_2 = Interest rate 2 (tingkat *discount rate* yang menghasilkan NPV2)

NPV_1 = net present value 1

NPV_2 = net present value 2

i_1, i_2 tingkat bunga memiliki nilai positif dan nilai negative

Usaha dikatakan layak apabila IRR lebih besar dari MARR (tingkat suku bunga bank) dan dikatakan tidak layak apabila hasil dari perhitungan IRR lebih kecil dari MARR

3) Payback Period

Metode ini digunakan untuk melihat jangka waktu pengembalian investasi dari suatu usaha (Kasmir & Jakfar,2003). Apabila aliran kas bersih setiap tahun berbeda :

$$\text{Payback period} = n + \frac{(a - b)}{(c - b)} \times 1 \text{ tahun}$$

Keterangan:

n = tahun terakhir dimana jumlah *cash flow* masih belum bisa menutup investasi awal

a = jumlah investasi awal

b = jumlah kumulatif *cash flow* pada tahun ke n

c = jumlah kumulatif *cash flow* pada tahun ke n+1

Metode ini memiliki indikator untuk melihat dan menentukan layak atau tidak layaknya suatu usaha berdasarkan periode pengembalian investasi

4) Break Even Point

Menurut Herjanto (2007: 151) analisis BEP dalah suatu analisis yang bertujuan untuk menemukan titik dalam kurva biaya pendapatan yang menunjukkan biaya sama dengan pendapatan. Berikut merupakan rumus untuk menghitung BEP :

- BEP dalam unit :

$$\text{BEP} = \frac{\text{Biaya tetap}}{\text{Harga jual per unit} - \text{biaya variabel per unit}}$$

Dalam rumus ini kita dapat mengetahui berapa unit jumlah barang/ jasa yang harus diproduksi untuk mendapatkan titik impas.

- BEP dalam rupiah

$$\text{BEP} = \frac{\text{Biaya tetap}}{1 - \text{biaya variabel/volume penjualan}}$$

Dalam rumus ini kita dapat mengetahui berapa Rupiah yang harus diterima untuk mendapatkan titik impas

2.3 Analisis Sensitivitas dan Risiko

Analisis sensitivitas dilakukan untuk mengubah nilai dari suatu parameter pada suatu saat untuk selanjutnya dilihat bagaimana pengaruhnya terhadap akseptabilitas suatu alternatif investasi. Dalam studi kelayakan usaha diperlukan melihat risiko-risiko yang mungki terjadi dalam pelaksanaan usaha karena ketidakpastian. Oleh karena manajemen resiko diperlukan untuk memantau risio dan perlindungan risiko serta segala risiko-risiko yang ad (Husnan&Muhammad,2005).

3. Metodologi Penelitian

Dalam melakukan analisis kelayakan usaha, aspek-aspek yang dianalisis adalah aspek pasar, aspek teknis, dan aspek finansial. Langkah pertama adalah menganalisis aspek pasar dan aspek teknis, lalu akan menghasilkan data-data seperti estimasi *demand*, biaya investasi, dan biaya operasional. Langkah berikutnya adalah menganalisis aspek finansial hingga menghasilkan layak atau tidaknya suatu usaha atau investasi.

Pada aspek pasar mengidentifikasi pasar potensial, pasar sasaran dan pasar tersedia. Pada aspek teknis akan mengidentifikasi lokasi usaha, layout, kapasitas produksi, peralatan dan sumber daya manusia. Pada aspek finansial akan mengidentifikasi biaya investasi, proyeksi laporan keuangan. Dan kriteria kelayakan yang digunakan adalah Net Present Value, Internat Rate of Return dan Payback Period.

4. Pembahasan

4.1 Aspek Pasar

Dalam aspek pasar data yang digunakan adalah data hasil dari penyebaran kuesioner kepada 100 responden. Berikut hasil pengolahan data aspek pasar

a. Pasar Potensial

Berdasarkan pengolahan kuesioner, didapatkan bahwa pasar potensial pasar potensial dari total 100 kuesioner yang disebar. 88 orang berminat menggunakan jasa catering yang ditawarkan oleh Pinasthi. Dan 12 orang tidak berminat menggunakan jasa catering yang ditawarkan oleh pinasthi.

b. Pasar Tersedia

Pasar tersedia dari total 100 kuesioner yang disebar. 91 orang berminat menggunakan jasa catering yang ditawarkan oleh Pinasthi. Dan 9 orang tidak berminat menggunakan jasa catering yang ditawarkan oleh pinasthi.

c. Pasar Sasaran

Pinasthi Catering menentukan 0,78% pasar sasaran dari Pinasthi Catering dijadikan potensial *demand*. Dan berikut merupakan proyeksi *demand* per pax pada Pinasthi :

Tabel 4. 1 Proyeksi Demand

| Tahun | 2021 | 2022 | 2023 | 2024 | 2025 |
|-----------------|--------|--------|--------|--------|--------|
| Estimasi demand | 51,291 | 52,029 | 52,779 | 53,539 | 54,310 |

4.2 Aspek Teknis

a. Lokasi Usaha

Lokasi kantor dan tempat produksi Pinasthi berada pada Jl. Brigjend Sudiarto No.84, Pandean, Lodoyong, Kec. Ambarawa, Kabupaten Semarang. Lokasi Pinasthi tepat di jalan raya dan dinilai strategis menurut pemilik Pinasthi. Di lokasi ini yaitu Kecamatan Ambarawa dinilai strategis karena kepadatan penduduk di kecamatan Ambarawa urutan ke 7 dari 19 kabupaten di Semarang. Dan dinilai dapat bersaing dengan cukup baik di lokasi tersebut.

b. Layout

Pinasthi memiliki kantor dibagian depan bangunan, kantor berfungsi untuk tempat kerja bagian administrasi dan tempat bertemu dengan konsumen. Lokasi dapur Pinasthi didesain cukup besar karena kegiatan memasak merupakan kegiatan operasional utama yang dilakukan oleh Pinasthi. Lokasi dapur juga didesain berdekatan dengan ruang packaging dan penyimpanan bahan baku.

c. Kapasitas Produksi

Pinasthi membutuhkan bahan baku untuk memproduksi paket-paket makanan yang ditawarkan oleh Pinasthi. Karena bahan baku untuk usaha catering makanan dan setiap varian menunya memiliki bahan makanan yang banyak dan variatif. Oleh karena itu, dalam penelitian ini penulisan kapasitas produksi disesuaikan dengan paket menu yang ditawarkan dan setiap paket yang ditawarkan memiliki variasi makanan yang berbeda. Pinasthi memiliki 4 paket yang ditawarkan yaitu paket sego timbel, paket buffet A, B dan C.

d. Peralatan Yang Dibutuhkan

Peralatan yang dibutuhkan oleh Pinasthi disesuaikan dengan kebutuhan dan kapasitas produksi dari Pinasthi Catering. Dalam kegiatan produksi makanan Pinasthi membutuhkan alat-alat masak yang dikelompokkan menjadi equipment, perlengkapan tetap yang berhubungan dengan kegiatan operasional produksi yang

dikelompokkan menjadi fixture, furniture dan administrasi dalam kantor Pinasthi dan kendaraan operasional Pinasthi.

e. Sumber Daya Manusia

Dalam manajemen sumber daya dilakukan penentuan jumlah tenaga kerja, deskripsi pekerjaan untuk setiap tenaga kerja dan struktur organisasi. Tenaga kerja yang ada di Pinasthi dibagi menjadi dua yaitu divisi produksi dan non produksi.

4.3 Aspek Finansial

Data yang diolah dalam aspek finansial adalah biaya operasional dan pendapatan dari Pinasthi Catering. Data tersebut diolah ke dalam laporan laba rugi, arus kas dan neraca. Setelah data tersebut dijadikan laporan keuangan, maka langkah selanjutnya ada menilai investasi pengembangan usaha dengan kriteria kelayakan investasi yaitu NPV, IRR, BEP dan PBP. Setelah kriteria kelayakan tersebut dihitung selanjutnya melakukan perhitungan analisis sensitivitas dan risiko

a. NPV

Untuk mengetahui kelayakan investasi dari pengembangan usaha Pinasthi Catering, dapat dilihat melalui NPV pada akhir periode investasi. Nilai NPV harus lebih besar dari 0 agar dapat dikatakan layak. Berikut merupakan hasil perhitungan NPV pada Pinasthi Catering

Tabel 4. 2 Proyeksi NPV

| Tahun | NPV Kumulatif |
|-------|-------------------|
| 2020 | IDR (733,512,219) |
| 2021 | IDR (481,408,319) |
| 2022 | IDR (254,831,078) |
| 2023 | IDR (51,601,669) |
| 2024 | IDR 130,286,547 |
| 2025 | IDR 584,936,199 |

b. IRR

Salah satu parameter dalam menganalisis kelayakan usaha adalah jika IRR (*Internal Rate of Return*) lebih besar dari MARR (*Minimum Acceptable Rate of Return*). Nilai IRR yang didapatkan untuk Pinasthi adalah sebesar 38%. Dan untuk nilai MARR yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebesar 13,74%.

c. BEP

BEP yang dilakukan pada penelitian ini adalah perhitungan BEP dalam rupiah dan perhitungan BEP dalam unit atau pax. Berikut merupakan hasil perhitungan BEP untuk setiap produk di Pinasthi Catering .

Tabel 4. 3 BEP

| 2021 | Paket Segi Timbel | Paket Buffet A | Paket Buffet B | Paket Buffet C |
|------------|-------------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| BEP Rupiah | IDR 504,016,328 | IDR 426,680,490 | IDR 497,187,548 | IDR 512,016,588 |
| BEP Unit | 24,001 | 10,667 | 11,049 | 10,667 |

d. Payback Period

Analisis payback period pada suatu usaha digunakan untuk mengetahui berapa lama waktu yang dibutuhkan dalam pengembalian modal atau investasi awal yang telah dikeluarkan oleh Pinasthi Catering. Berdasarkan perhitungan yang telah dilakukan maka didapatkan lama pengembalian modal atau Payback Period pada Pinasthi Catering adalah selama 2,51 tahun.

5. Kesimpulan

1. Aspek Pasar

Pada pasar potensial, berdasarkan hasil penyebaran kuesioner yang telah dilakukan, persentase yang berminat pada paket yang ditawarkan oleh Pinasthi adalah sebesar 88%, maka jumlah pasar potensial adalah 104.032 orang. Pada pasar tersedia, 91% orang berminat, mampu dan memiliki daya beli terhadap jasa catering yang ditawarkan oleh Pinasthi maka jumlah pasar tersedia Pinasthi adalah sebesar 94.669 orang. Dari keseluruhan pasar sasaran, Pinasthi menjadikan 0,78% sebagai pasar sasarannya.

2. Aspek Teknis

Agar Pinasthi dapat memenuhi *demand* yang telah ditentukan. Maka lokasi, layout, bahan baku, peralatan dan perlengkapan, sumber daya manusia disesuaikan agar dapat memenuhi permintaan. Pemilihan lokasi Pinasthi telah ditentukan oleh pemilik.

3. Aspek Finansial

Pada penelitian ini aspek finansial terdiri dari beberapa komponen seperti biaya investasi, biaya operasional produksi, estimasi pendapatan, laba rugi, arus kas dan neraca. Kemudian komponen tersebut diukur dengan parameter kelayakan yaitu NPV, IRR, dan PBP dalam jangka waktu selama 5 tahun investasi

NPV (*Net Present Value*) = Rp. 584,936,199

IRR (*Internal Rate of Return*) = 38%

PBP (*Payback Period*) = 2.51 tahun

Berdasarkan kriteria kelayakan yaitu $NPV > 0$, $IRR > MARR$, $PBP < \text{Periode Investasi}$, maka aspek keuangan Pinasthi Catering dikatakan layak untuk dijalankan.

4. Aspek Sensitivitas dan Risiko

Pada penelitian ini sensitivitas yang digunakan adalah peningkatan biaya bahan baku, peningkatan biaya tenaga kerja, penurunan *demand* dan penurunan harga jual. Dari keempat komponen tersebut komponen yang paling sensitive adalah penurunan harga jual. Sensitivitas harga jual memiliki nilai sensitivitas sebesar 8,27% dan menghasilkan $NPV < 0$, $IRR < MARR$

Sensitivitas = 8,27%

NPV = (Rp. 52,117,724)

IRR = 11%

Risiko dari pengembangan usaha Pinasthi Catering adalah risiko pasar, operasional dan finansial. Dari hasil perhitungan risiko yang teridentifikasi oleh Pinasthi Catering maka diperoleh :

MARR = 17,85%

NPV = Rp. 442,083,678

Payback Period = 2,51 tahun

IRR = 38%

BEP Unit = 56. 383 pax

Berdasarkan hasil perhitungan tersebut maka investasi dalam pengembangan usaha Pinasthi Catering masih dikatakan layak.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Tengah (2020). Penduduk, Laju Pertumbuhan Penduduk, Distribusi Persentase Penduduk Kepadatan Penduduk, Rasio Jenis Kelamin Penduduk Menurut Kabupaten/Kota di Provinsi Jawa Tengah, 2010 dan 2019. Jawa Tengah : BPS Jawa Tengah
- [2] Badan Pusat Statistik Kabupaten Semarang (2018). Jumlah Penduduk Menurut Kecamatan dan Kelompok Umur di Kabupaten Semarang Tahun 2018. BPS Kabupaten Semarang.
- [3] Herjanto, Eddy. 2007. Manajemen Operasi. Jakarta. Grasindo.
- [4] Husnan, S. & Muhammad, S., 2005. Studi Kelayakan Proyek. Yogyakarta: UPP AMPYKPN
- [5] Kasmir & Jakfar, 2012. Studi Kelayakan Bisnis. Depok: Kencana.
- [6] Kotler, Philip and Kevin Lane Keller, 2016. Marketing Managemen, 15th Edition, Pearson Education, Inc
- [7] Nawawi, Hadari. (2001). Metodologi Penelitian Bidang Sosial. Yogyakarta : Gajah Mada University Press.
- [8] Prasetya, Hery dan Fitri Lukiaastuti. 2009. Manajemen Operasi. Yogyakarta :Media Pressindo
- [9] Tjiptono, F. dan Chandra, G. 2015. Service, Quality, dan Satisfaction, Edisi Ke-4. Yogyakarta: Andi
- [10] Umar, H., 2003. Metode Riset Akuntansi Terapan. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- [11] Umar, H., 2005. Studi Kelayakan Bisnis. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Umum.
- [12] Umar, H., 2015. Studi Kelayakan Bisnis. Revisi 3 ed. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.