

Studi Kelayakan Bisnis dalam Rangka Pendirian XX Cafe

Widra Kristian

Fakultas Ekonomi Program Studi Magister Manajemen - Universitas Katolik Parahyangan
(Jl. Merdeka No 30, Bandung)
widra.kristian@gmail.com

Felix Indrawan

Fakultas Ekonomi Program Studi Manajemen - Universitas Katolik Parahyangan
(Jl. Ciumbuleuit No 94, Bandung)
felixindrawan92@gmail.com

Abstract

One of the rapidly developing creative industries in Indonesia is the food and beverage or culinary industry. Currently the food and beverage industry is the sector with the largest contribution of the Indonesian economy, namely 5.5 percent of national gross domestic product and 31 percent of gross domestic product in the non-oil and gas processing industry. This makes Indonesia a high potential in the culinary field. Seeing the rapid development of the culinary world in Indonesia, more and more restaurants, cafes, or eating places are emerging in Indonesia.

This study aims to examine the business profile of XX Cafe, analyze the prospects of XX Cafe business on Jl. Cihampelas, Bandung Wetan, Bandung City, West Java based on business feasibility aspects such as: legal aspects, environmental aspects, market and marketing aspects, technical and technological aspects, aspects of human resources, and financial aspects. In conducting this research, the author discusses more deeply the financial aspects. These financial aspects are analyzed using capital budgeting techniques that take into account the return period, present net value, internal rate of return, and profit index. The results of calculating capital budgeting techniques can be a consideration for investors to make decisions. After the analysis and calculation was made, XX Café is feasible to run. But apart from the results of the calculation, a capital budgeting control is also needed so that the expectations that have been made can be achieved.

Keywords: *Feasibility Study, Payback Period, Internal Rate of Return, Net Present Value, Profitability Index*

Pendahuluan

Kuliner adalah salah satu jenis dari industri kreatif yang berasal dari pemanfaatan kreatifitas, keterampilan, dan bakat individu dalam menciptakan kesejahteraan dan lapangan pekerjaan bagi masyarakat. Industri kreatif memberikan kontribusi yang baik bagi Indonesia. Jenis industri kreatif lainnya yang terdapat di Indonesia adalah periklanan, arsitektur, kerajinan, dan desain dll. Indonesia memiliki berbagai jenis kuliner yang berbeda-beda di setiap daerahnya. Hal ini menjadikan Indonesia memiliki potensi yang menjanjikan di bidang kuliner. Indonesia memiliki kuliner beragam, mulai dari masakan tradisional sampai masakan luar negeri. Tiap daerah memiliki keunikan dalam mengolah masakannya, oleh karena itu Indonesia terkenal dengan kuliner yang beragam.

Saat ini industri makanan dan minuman merupakan kontributor terbesar ekonomi Indonesia, yaitu 5,5 persen produk domestik bruto nasional dan 31 persen produk domestik bruto industri pengolahan nonmigas. Berdasarkan keterangan Ir. Adhi S Lukman, Ketua Umum Gabungan Pengusaha Makanan dan Minuman Indonesia (GAPMMI) "Dengan populasi mencapai lebih dari 250 juta orang, Indonesia adalah pasar yang menguntungkan bagi produsen makanan dan minuman, serta industri pendampingnya, Di Kuartal II 2016, industri ini menunjukkan peningkatan signifikan, terutama dengan ekspektasi mencapai kenaikan 8 persen."

Keberadaan tempat makan atau cafe semakin menjamur. Cafe menjadi salah satu opsi masyarakat untuk berkumpul. Di Jakarta, setidaknya ada lebih dari 300 café yang beroperasi. Berdasarkan data Asosiasi Pengusaha Kafe Restoran Indonesia (Apkrindo), jumlah cafe dan restoran di Surabaya tumbuh pesat sebesar 15-20% pada tahun 2012, dan akan terus meningkat. Begitu juga dengan café-café yang ada di kota-kota besar lainnya seperti Bandung,

Makassar, Yogyakarta, dan Denpasar, yang bukan main banyaknya. Semua ini menandakan bahwa bisnis ini cukup diandalkan dan menjanjikan.

Bandung merupakan salah satu kota pariwisata yang favorit dan populer dikunjungi oleh wisatawan asing maupun domestik. Bandung juga merupakan salah satu kota yang bisnis kuliner berkembang sangat pesat, hal ini dapat dilihat dari bermunculannya cafe-cafe baru yang berdiri di Bandung. Bukan hanya cafe saja yang banyak bermunculan di Bandung tapi tempat kuliner-kuliner sederhana juga banyak sekali bermunculan seperti "Warunk Upnormal", "Bakso Boedjangan", dll. Warunk Upnormal adalah salah satu contoh bisnis kuliner yang sangat berkembang di Bandung.

Mie instan telah menjadi salah satu makanan yang sangat digemari oleh masyarakat Indonesia. Sebuah data dikeluarkan oleh *World Instant Noodles Association* bahwa dengan jumlah masyarakat di Indonesia yang mencapai lebih dari 260 juta jiwa, konsumsi mie instan mencapai 13,2 miliar bungkus per tahun atau setiap orang Indonesia rata-rata mengonsumsi 51 sajian mie instan setahun. Saat ini di Bandung sudah ada beberapa tempat kuliner yang menjadikan mie instan sebagai menu utamanya seperti Warunk Upnormal, Warung Instamie, Madtari, Mie Siga Pisan, Kios Indomie Enjoy, dan XX Cafe. Salah satu pesaing dari Warunk Upnormal, XX Cafe memiliki konsep yang hampir sama seperti Warunk Upnormal dengan memberikan variasi pada makanan mie instan dan roti bakar, bedanya bumbu yang mereka gunakan bukanlah bumbu mie instan pada umumnya mereka membuat sendiri bumbu untuk mie nya sehingga memberikan rasa yang unik pada makanan mie instannya.

XX Cafe pertama kali muncul di Jakarta dan cukup berkembang di sana, melihat peluang tersebut investor ingin mencoba peruntungannya di Bandung. Pada awalnya hanya ada satu XX Cafe di

Bandung yang berada di Jalan Burangrang, namun saat ini muncul XX Cafe yang baru di Jalan Cihampelas. Dengan slogan nya yaitu “*The Next Level of Indomie*”, XX Cafe menawarkan mie instan yang berbeda dengan tanpa perlu khawatir dengan penggunaan bumbu mie kemasan tersebut. XX Cafe menciptakan sendiri bumbu-bumbunya yang mengadaptasi dari masakan tradisional dan juga masakan luar negeri hal ini menjadi nilai lebih yang ditawarkan oleh XX Cafe. Jumlah cafe dan tempat makan yang semakin menjamur di Bandung menjadi salah satu perhatian sehingga XX Cafe memberikan sesuatu yang berbeda untuk menjadi nilai lebihnya.

Melihat fenomena ini dibutuhkan analisa untuk menilai kelayakan bisnis dari XX Cafe tersebut. Untuk menilai kelayakan bisnis tersebut ada beberapa cara yang dapat digunakan seperti teknik penganggaran modal untuk tujuan pengambilan keputusan. Ada empat teknik penganggaran modal yaitu teknik Periode Pengendalian (PP), teknik Nilai Bersih Sekarang (NBS), teknik Tingkat Pengembalian Internal (TPI), dan Teknik Indeks Laba (IL). Oleh karena itu, peneliti tertarik untuk meneliti kelayakan dari proyek XX Cafe yang baru berdiri di Jalan Cihampelas. Penelitian ini dibuat untuk menganalisa kelayakan bisnis XX Cafe dengan judul “Studi Kelayakan Bisnis Dalam Rangka Pendirian XX Cafe”.

Kerangka Teoritis

Definisi Investasi

Menurut Ridwan S. Sundjaja (2013b:157), “Investasi adalah kegiatan menyimpan uang (menabung) selama beberapa waktu untuk mempersiapkan pengeluaran yang akan tiba-tiba terjadi di masa yang akan datang.”

Sementara menurut Robert C. Radcliffe (1997), Investasi adalah “Pengorbanan kekayaan saat ini untuk

mendapatkan kekayaan di masa yang akan datang.”

Bentuk Investasi

Menurut Ridwan S. Sundjaja (2013b:157), “Perusahaan dapat melakukan investasi untuk jangka pendek maupun untuk jangka panjang. Umumnya investasi jangka pendek yang biasa dilakukan adalah dengan menabung atau mendepositokan uang di bank. Investasi jangka panjang biasanya berkaitan dengan pengeluaran dana yang cukup besar yang mengikat perusahaan dalam melaksanakan berbagai aktivitas atas usahanya.”

Studi Kelayakan Bisnis

Menurut Suliyanto (2010:3), “Studi kelayakan bisnis merupakan penelitian yang bertujuan untuk memutuskan apakah sebuah ide bisnis layak untuk dilaksanakan atau tidak. Sebuah ide bisnis dinyatakan layak untuk dilaksanakan jika ide tersebut dapat mendatangkan manfaat yang lebih besar bagi semua pihak dibandingkan dampak negatif yang ditimbulkan”

Langkah-langkah Studi Kelayakan Bisnis

Suliyanto (2010:7) mengatakan bahwa penyusunan studi kelayakan bisnis sebagai salah satu metode ilmiah pada umumnya meliputi beberapa langkah kegiatan antara lain:

1. Penemuan ide bisnis
Ide bisnis muncul karena peluang bisnis yang dipandang memiliki prospek yang baik terlihat.
2. Melakukan studi pendahuluan
Studi pendahuluan dilakukan untuk memperoleh gambaran umum peluang bisnis dari ide bisnis yang akan dijalankan, termasuk di dalamnya prospek dan kendala yang dapat muncul dari bisnis yang akan dilakukan. Jika berdasarkan studi pendahuluan suatu ide bisnis yang akan dijalankan memiliki kendala yang

- besar dan kurang prospek maka penyusunan studi kelayakan yang lebih mendalam tidak perlu dilakukan.
3. Membuat desain studi kelayakan
Setelah gambaran utama tentang peluang bisnis dari ide bisnis yang akan dijalankan diperoleh, langkah selanjutnya adalah membuat desain studi kelayakan yang meliputi penentuan aspek-aspek yang akan diteliti, responden, teknik pengumpulan data, penyusunan kuesioner, penyusunan anggaran untuk melakukan studi kelayakan sampai dengan penentuan desain laporan akhir.
 4. Pengumpulan data
Pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan observasi, wawancara, maupun kuesioner, sedangkan sumber data dapat berupa data primer maupun data sekunder.
 5. Analisis dan interpretasi data
Analisis data dapat dilakukan dengan menggunakan analisis kualitatif maupun kuantitatif. Analisis kualitatif dilakukan jika data yang dikumpulkan berupa data kualitatif (*judgement*), sedangkan analisis kuantitatif dilakukan jika data yang dikumpulkan berupa data kuantitatif.
 6. Menarik kesimpulan dan rekomendasi
Kesimpulan didasarkan pada hasil analisis data untuk memutuskan suatu ide bisnis layak atau tidak layak berdasarkan setiap aspek yang diteliti. Sedangkan rekomendasi memberikan arahan petunjuk tentang tidak lanjut ide bisnis yang akan dijalankan serta memberikan catatan-catatan jika ide bisnis tersebut akan dilaksanakan.

7. Penyusunan laporan studi kelayakan bisnis
Format maupun desain laporan akhir harus disesuaikan dengan pihak-pihak yang akan menggunakan studi kelayakan bisnis.

Aspek-aspek Studi Kelayakan Bisnis

Menurut Suliyanto (2010:9) mengemukakan untuk memperoleh kesimpulan yang kuat tentang dijalankan atau tidaknya sebuah ide bisnis, studi kelayakan bisnis yang mendalam perlu dilakukan pada beberapa aspek kelayakan bisnis, yaitu aspek hukum, aspek lingkungan, aspek pasar dan pemasaran, aspek teknis dan teknologi, aspek manajemen dan sumber daya manusia, dan aspek keuangan.

Aspek Hukum

Menurut Suliyanto (2010:16), suatu ide bisnis dinyatakan layak jika ide bisnis tersebut sesuai dengan ketentuan hukum dan mampu memenuhi segala persyaratan perizinan di wilayah tersebut. Analisis aspek hukum pada studi kelayakan bisnis bertujuan untuk:

- a. Menganalisis legalitas usaha yang akan dijalankan.
- b. Menganalisis ketepatan bentuk badan hukum dengan ide bisnis yang akan dilaksanakan.
- c. Menganalisis kemampuan bisnis yang akan diusulkan dalam memenuhi persyaratan perizinan.
- d. Menganalisis jaminan-jaminan yang bisa disediakan jika bisnis akan dibiayai dengan pinjaman.

Aspek Lingkungan

Menurut Suliyanto (2010:45), suatu ide bisnis disebut layak berdasarkan aspek lingkungan jika kondisi lingkungan sesuai dengan kebutuhan ide bisnis dan ide bisnis tersebut dapat memberikan manfaat yang lebih besar dibandingkan dampak

negatifnya di wilayah tersebut. Analisis aspek lingkungan memiliki tujuan:

- a. Menganalisis kondisi lingkungan operasional yang terdiri dari pesaing, pemasok, pelanggan, kreditor, dan pegawai untuk memperoleh jawaban apakah kondisi lingkungan operasional memungkinkan atau tidak untuk menjalankan suatu ide bisnis.
- b. Menganalisis kondisi lingkungan industri yang terdiri dari persaingan antar perusahaan, kekuatan pemasok, kekuatan pembeli, barang substitusi, dan hambatan masuk untuk memperoleh jawaban apakah kondisi lingkungan industri memungkinkan atau tidak untuk menjalankan suatu ide bisnis.
- c. Menganalisis kondisi lingkungan jauh yang terdiri dari lingkungan ekonomi, sosial, politik, teknologi, dan global untuk memperoleh jawaban apakah kondisi lingkungan jauh memungkinkan atau tidak untuk menjalankan suatu ide bisnis.
- d. Menganalisis dampak positif maupun dampak negatif bisnis terhadap lingkungan, baik lingkungan operasional, lingkungan industri, maupun lingkungan jauh.
- e. Menganalisis usaha-usaha yang dapat dilakukan untuk meminimalkan dampak negatif bisnis terhadap lingkungan, baik lingkungan operasional, lingkungan industri, maupun lingkungan jauh.

Aspek Pasar dan Pemasaran

Menurut Suliyanto (2010:83), suatu ide bisnis disebut layak berdasarkan aspek pasar dan pemasaran jika ide bisnis tersebut dapat menghasilkan produk yang dapat diterima pasar (dibutuhkan dan diinginkan oleh calon konsumen) dengan tingkat

penjualan yang menguntungkan. Analisis aspek pasar dan pemasaran dalam studi kelayakan bisnis bertujuan untuk:

- a. Menganalisis permintaan atas produk yang akan dihasilkan.
- b. Menganalisis penawaran atas produk sejenis.
- c. Menganalisis ketersediaan rekanan atas pemasok faktor produksi yang dibutuhkan.
- d. Menganalisis ketepatan strategi pemasaran yang akan digunakan.

Menurut Suliyanto (2010:83), bauran pemasaran merupakan kombinasi dan empat variabel yang merupakan inti dari sistem pemasaran yang dapat dikendalikan oleh perusahaan. Variabel-variabel tersebut dapat dikelompokkan menjadi empat kelompok utama yang dikenal dengan 4P, yaitu *product* (produk), *price* (harga), *promotion* (promosi), *place* (tempat/distribusi).

- a. *Product* (produk)

Menurut Kotler dan Armstrong (2010:248), produk adalah segala sesuatu yang dapat ditawarkan kepada pasar untuk memenuhi kebutuhan dan keinginan konsumen.

- b. *Price* (harga)

Menurut Kotler dan Armstrong (2010:314), harga adalah sejumlah uang yang dikenakan kepada produk. Harga merupakan nilai yang dikorbankan oleh konsumen untuk memperoleh manfaat dari pengorbanan tersebut.

- c. *Promotion* (promosi)

Menurut Kotler dan Armstrong (2010:76), promosi merupakan semua bentuk aktivitas yang dilakukan perusahaan untuk mengkomunikasikan nilai yang ditawarkan perusahaan dan memengaruhi pelanggan untuk membeli barang yang ditawarkan.

- d. *Place* (tempat atau distribusi)

Menurut Kotler dan Armstrong (2010:14), *Place* adalah berbagai

aktivitas yang dilakukan perusahaan untuk membuat produk dapat diperoleh dan tersedia bagi pelanggan sasaran. Lokasi sering pula disebut saluran distribusi yaitu suatu perangkat organisasi yang saling tergantung dalam penyediaan suatu produk atau jasa untuk digunakan atau dikonsumsi oleh konsumen atau pengguna bisnis.

Aspek Teknis dan Teknologi

Menurut Suliyanto (2010:134), suatu ide bisnis disebut layak berdasarkan aspek teknis dan teknologi jika berdasarkan hasil analisis ide bisnis dapat dibangun dan dijalankan dengan baik. Analisis aspek teknis dan teknologi dalam studi kelayakan bisnis bertujuan untuk:

- a. Menganalisis kelayakan lokasi untuk menjalankan bisnis.
- b. Menganalisis besarnya skala produksi untuk mencapai tingkatan skala ekonomis.
- c. Menganalisis kriteria pemilihan mesin dan peralatan untuk menjalankan proses produksi.
- d. Menganalisis teknologi yang akan digunakan.

Aspek Sumber Daya Manusia

Menurut Suliyanto (2010:158), suatu ide bisnis disebut layak berdasarkan aspek sumber daya manusia jika memiliki kesiapan tenaga kerja untuk menjalankan bisnis dan bisnis tersebut dapat dibangun sesuai waktu yang telah diprediksi. Analisis aspek manajemen dan sumber daya manusia memiliki tujuan:

- a. Menganalisis jenis pekerjaan yang diperlukan untuk pembangunan bisnis.
- b. Menganalisis biaya yang diperlukan untuk melaksanakan setiap jenis pekerjaan yang diperlukan untuk pembangunan bisnis.

Aspek Keuangan

Menurut Ridwan S. Sundjaja (2013a:75), keuangan adalah ilmu dan seni dalam mengelola uang, yang mempengaruhi kehidupan setiap orang dan setiap organisasi.

Menurut Suliyanto (2010:184), suatu ide bisnis disebut layak berdasarkan aspek keuangan jika sumber dana untuk membiayai ide bisnis tersebut tersedia serta bisnis tersebut mampu memberikan tingkat pengembalian yang menguntungkan dengan berdasarkan asumsi-asumsi yang logis. Aspek keuangan dalam studi kelayakan bisnis bertujuan untuk:

- a. Menganalisis sumber dana untuk menjalankan usaha.
- b. Menganalisis besarnya kebutuhan biaya investasi yang diperlukan.
- c. Memproyeksikan arus kas dari usaha yang akan dijalankan.
- d. Menganalisis tingkat pengembalian investasi yang ditanamkan dengan berdasarkan beberapa analisis kelayakan investasi, seperti Payback Period (PP), Net Present Value (NPV), Profitabilitas Indeks (PI).

Laporan Keuangan

Menurut Ridwan S. Sundjaja (2012:111): "Laporan keuangan adalah suatu laporan yang menggambarkan hasil dari proses akuntansi yang digunakan sebagai alat komunikasi antar data keuangan/ aktivitas perusahaan dengan pihak-pihak yang berkepentingan dengan data-data/ aktivitas tersebut."

Laporan Laba Rugi

Menurut Ridwan S. Sundjaja (2012:111). Laporan laba rugi adalah laporan mengenai penghasilan, beban, dan laba/rugi yang diperoleh suatu perusahaan selama periode tertentu. Laporan laba/ rugi dibuat untuk memberikan informasi kepada pemilik mengenai kinerja perusahaan pada periode tertentu. Pada umumnya dalam laporan laba rugi terdapat beberapa pos-pos:

- **Penjualan kotor/bruto**
Adalah kuantitas barang terjual yang dikalikan dengan harga jual barang. Penjualan dapat terdiri dari penjualan tunai dan kredit.
- **Penjualan bersih/neto**
Merupakan selisih dari penjualan kotor perusahaan dengan pengembalian penjualan dan/atau potongan penjualan.
- **HPP**
Secara akuntansi terdiri atas beban bahan baku, beban tenaga kerja, beban tidak langsung dan beban lainnya yang berhubungan langsung dengan barang yang dijual perusahaan.
- **Beban Operasi**
Terdiri dari beban penjualan, beban administrasi dan umum yang mendukung kegiatan-kegiatan non-produksi seperti beban pemasaran, gaji staf, dan beban lainnya.
- **Beban Bunga**
Merupakan beban tetap yang dibayar oleh perusahaan atas uang yang dipinjamnya. Beban bunga ini bukan beban operasi melainkan berhubungan dengan struktur modal perusahaan.
- **Pajak**
Adalah biaya atas pendapatan perusahaan yang dibayar kepada pemerintah. Pajak adalah kontribusi wajib kepada negara yang terutang oleh orang pribadi atau badan yang bersifat memaksa berdasarkan Undang - Undang, dengan tidak mendapatkan imbalan secara langsung dan digunakan untuk keperluan negara bagi sebesar-besarnya kemakmuran rakyat.
 - **Pajak Penghasilan**
Pajak Penghasilan dikenakan terhadap Subjek Pajak atas penghasilan yang

diterima atau diperolehnya dalam tahun pajak. Ada berbagai tarif yang diberlakukan untuk pajak penghasilan, untuk pajak penghasilan badan tarif yang dikenakan adalah sebagai berikut:

Tabel 1
Pajak Penghasilan

| Tarif Pajak Penghasilan Badan Usaha | |
|--|---|
| Penjualan Bruto | Tarif Pajak |
| < Rp4.800.000.000,- | 1% x penjualan Bruto |
| > Rp 4.800.000.000,- s/d Rp 50.000.000.000,- | 12,5% x pajak penghasilan yang mendapatkan fasilitas (sampai dengan 4,8 milyar) dan 25% untuk pajak penghasilan yang tidak mendapatkan fasilitas (4,8 milyar s/d 50 milyar) |
| > Rp 50.000.000.000 | 25% x penghasilan kena pajak |

- **Laba kotor/bruto**
Mengukur secara langsung laba dari penjualan atau jumlah laba yang diperoleh perusahaan yang merupakan hasil pengurangan antara penjualan dan harga pokok penjualan
- **Laba sebelum bunga dan pajak**
Merupakan laba yang diperoleh setelah dikurangi beban-beban operasi atau pendapatan sebelum pajak yang diperoleh sesudah semua beban operasi dikurangi dari total penerimaan.
- **Laba kena pajak**
Laba setelah dikurangi beban operasi dan beban hutang perusahaan
- **Laba bersih**
Laba akhir setelah semua beban, baik beban operasi maupun beban hutang dan pajak dibayar.
- **Pendapatan per saham**

Neraca

Menurut Ridwan S. Sundjaja (2012:111). Neraca adalah laporan mengenai posisi keuangan perusahaan terdiri dari aktiva, hutang, dan modal pada suatu periode tertentu.”

Pos-pos perkiraan yang dapat dilihat dalam neraca:

- Aktiva lancar
- Aktiva tetap
- Aktiva lain-lain
- Hutang lancar
- Hutang tidak lancar
- Modal

Penganggaran Modal

Setelah mengetahui bahwa investasi jangka panjang memiliki resiko yang lebih besar dari pada investasi jangka pendek, maka dibutuhkan sebuah evaluasi untuk menilai kelayakan bisnis menggunakan teknik penganggaran modal. Berikut ini akan dibahas tentang penganggaran modal sebagai salah satu syarat untuk menganalisis kelayakan suatu investasi.

Definisi Penganggaran Modal

Menurut Ridwan S. Sundjaja (2013b:158), “Penganggaran modal adalah proses mengevaluasi dan memilih investasi jangka panjang sesuai dengan sasaran perusahaan dalam memaksimalkan kekayaan perusahaan.”

Definisi lain mengenai penganggaran modal, “Suatu proses pengambilan keputusan jangka panjang dalam penanaman modal atau investasi. (Manahan P. Tampubolon 2013:163).

Arus Kas Relevan

Untuk mengevaluasi alternatif pengeluaran modal, salah satu caranya dengan menentukan arus kas yang relevan. Arus kas ini harus dipertimbangkan dalam mengambil keputusan penganggaran modal.

Definisi Arus Kas Relevan

Menurut Ridwan S. Sundjaja, Inge Barlian, dan Dharma Putra Sundjaja (2013b:164), “Arus kas relevan adalah arus kas keluar atau tambahan arus kas keluar (investasi) yang menghasilkan sejumlah arus kas masuk sehubungan dengan adanya investasi tersebut.”

Komponen Arus Kas Relevan

Menurut Ridwan S. Sundjaja, Inge Barlian, dan Dharma Putra Sundjaja (2013b:165), komponen arus kas relevan, yaitu :

1. Investasi awal merupakan selisih antara investasi yang dibutuhkan untuk memperoleh aktiva baru dan arus kas masuk setelah pajak dari penjualan aktiva lama.
2. Arus kas masuk operasi merupakan selisih antara arus kas masuk operasi dari aktiva baru dan arus kas masuk operasi dari aktiva lama.
3. Arus kas terminal merupakan selisih antara arus kas setelah pajak dari penjualan aktiva baru dan penjualan aktiva lama atau selisih antara nilai buku aktiva baru dan aktiva lama pada akhir perhitungan proyek.

Investasi Awal

Menurut Ridwan S. Sundjaja (2013b:171), “Investasi awal merupakan arus kas keluar yang dipertimbangkan pada saat mengevaluasi pengeluaran modal.”

Menurut Ridwan S. Sundjaja (2013b:171), komponen biaya yang termasuk dalam investasi awal adalah sebagai berikut:

- a. Biaya aktiva baru, merupakan arus kas keluar yang dibutuhkan untuk memperoleh aktiva baru.
- b. Biaya pemasangan, biaya tambahan yang dibutuhkan untuk mengoperasikan aktiva.

Arus Kas Masuk Operasional

Menurut Ridwan S. Sundjaja, (2013b:174), “Arus kas masuk operasional adalah arus kas yang dihasilkan dari penggunaan

investasi jangka panjang selama umur investasi.”

Tabel 2
Model Perhitungan Arus Kas Masuk Operasional

| | |
|---|-----------------------------|
| | Penerimaan |
| - | Biaya (termasuk penyusutan) |
| | Laba bersih sebelum pajak |
| - | Pajak |
| | Laba bersih sesudah pajak |
| + | Penyusutan |
| | Arus Kas Masuk Operasional |

Arus Kas Terminal

Menurut Ridwan S. Sundjaja (2013b:178), “Arus kas terminal merupakan nilai buku aktiva pada akhir perhitungan proyek. Mencari arus kas terminal adalah dengan mengurangi besarnya investasi awal dengan akumulasi penyusutan sampai dengan akhir proyek.”

Teknik Penganggaran Modal

Untuk memilih investasi (proyek) dalam proses *capital budgeting* dipergunakan teknik atau metode penilaian investasi. Metode atau teknik penilaian investasi dapat dipergunakan sebagai dasar untuk menerima atau menolak usulan investasi.

Teknik Periode Pengembalian

Menurut Ridwan S. Sundjaja (2013b:189), “Periode pengembalian (PP) adalah jumlah periode yang dibutuhkan untuk mengembalikan investasi awal yang diperoleh dari arus kas bersih proyek.”

Kriteria keputusan :

- a. Jika periode pengembalian proyek mempunyai waktu pengembalian yang lebih cepat atau sama dengan

periode pengembalian yang diharapkan maka proyek diterima.

- b. Jika periode pengembalian proyek mempunyai waktu pengembalian yang lebih lama dibandingkan dengan periode pengembalian yang diharapkan maka proyek ditolak.

Teknik Nilai Bersih Sekarang

Menurut Ridwan S. Sundjaja (2013b:192), “Nilai Bersih Sekarang (NBS) diperoleh dengan cara menjumlahkan seluruh nilai sekarang dari seluruh arus kas bersih akan datang yang telah didiskonto pada tingkat diskonto yang telah ditentukan investor dikurangi nilai investasi awal.

Kriteria Keputusan :

- a. Jika NBS lebih besar dari nol atau positif maka proyek diterima.
- b. Jika NBS lebih kecil dari nol atau negatif maka proyek ditolak.
- c. Jika NBS lebih besar dari nol proyek akan menghasilkan tingkat pengembalian yang lebih besar dari biaya modalnya. Hal ini akan meningkatkan nilai proyek dan kekayaan investor.

Rumus :

$$NBS = \sum_{w=1}^P AK_w \left(\frac{1}{1+B} \right)^w - IA$$

$$NBS = \sum_{w=1}^P AK_w (FBNS_{B,w}) - IA$$

NBS : Nilai Bersih Sekarang

AK_w : Arus kas bersih pada periode w

$FBNS_{B,p}$: Faktor Bunga Nilai Sekarang dari nilai 1 yang diterima/ dikeluarkan selama periode p akan

datang didiskontokan dengan bunga majemuk **B**

- IA : Investasi awal
- p : Periode
- w : Waktu
- B : Bunga = biaya modal

Teknik Tingkat Pengembalian Internal

Menurut Ridwan S. Sundjaja (2013b:195), “Tingkat Pengembalian Internal (TPI) adalah tingkat diskonto di mana jumlah Nilai Sekarang arus kas bersih akan sama dengan nilai investasi awal proyek tersebut. Hal ini mengakibatkan NBS = Rp 0”.

Kriteria keputusan:

- a. Jika TPI lebih besar dari biaya modal maka proyek diterima.
- b. Jika TPI lebih kecil dari biaya modal maka proyek ditolak.

Rumus :

$$Rp\ 0 = \sum_{w=1}^p AK_w \left(\frac{1}{1 + TPI} \right)^w - IA$$

$$IA = \sum_{w=1}^p AK_w \left(\frac{1}{1 + TPI} \right)^w$$

AK_w : Arus kas bersih pada periode w

IA : Investasi awal

TPI : Tingkat Pengembalian Internal

p : Periode

w : Waktu

Teknik Indeks Laba

Menurut Ridwan S. Sundjaja (2013b:198), “Teknik Indeks Laba (IL) disebut juga rasio manfaat-biaya dihitung dengan cara membagi jumlah nilai sekarang dari arus kas bersih dengan investasi awal.

Kriteria keputusan :

- a. Proyek diterima jika $IL > 1$.
- b. Proyek ditolak jika $IL < 1$.

Rumus :

$$\frac{\text{Jumlah Nilai Sekarang dari arus kas bersih}}{\text{Investasi awal}}$$

Discounted Cash Flow

Analisis *Discounted Cash Flow* (DCF) adalah teknik pembuatan model keuangan yang didasarkan pada asumsi mengenai prospek pendapatan dan biaya atas suatu properti atau usaha. Pembuatan asumsi tersebut berkaitan dengan kuantitas, kualitas, variabilitas, waktu serta durasi arus kas masuk dan arus kas keluar yang didiskontokan ke nilai kini. Dalam perhitungan *Discounted Cash Flow* nilai sekarang dari aset merupakan nilai yang diharapkan di masa depan, dan *discount rate* yang diberikan mencerminkan tingkat resiko pada *cash flow* tersebut. Aplikasi analisis DCF yang paling sering digunakan adalah Nilai Sekarang (*Present Value*), Nilai Bersih Sekarang (*Net Present Value*) dan Tingkat Pengembalian Internal (*Internal Rate of Return*) dari arus kas.

Rumus:

$$DCF = \frac{CF_1}{(1 + r)^1} + \frac{CF_2}{(1 + r)^2} + \dots + \frac{CF_n}{(1 + r)^n}$$

DCF : *discounted cash flow*

CF : *cash flow*

r : *discount rate (WACC)*

Metode Penelitian

Model Penelitian

Dalam penelitian ini, teknik yang digunakan oleh penulis dalam mengumpulkan data adalah sebagai berikut:

1. Studi literatur
Menurut Sekaran dan Bougie (2013:50) studi literatur merupakan proses yang melibatkan identifikasi data sekunder dan mengevaluasi pekerjaan yang berhubungan dengan masalah penelitian.
2. Studi lapangan
Menurut Sekaran dan Bougie (2013:101) studi lapangan adalah teknik pengumpulan data dengan cara melakukan penelitian secara langsung terhadap objek yang diteliti. Teknik yang dilakukan dalam studi lapangan adalah :
 - Observasi
Menurut Sekaran dan Bougie (2013:102) observasi merupakan teknik pengumpulan data dengan cara mengamati lingkungan atau situasi kerja secara langsung. Dalam penelitian ini, penulis melakukan observasi pada XX Cafe yang berada di Jalan Cihampelas Bandung untuk mengetahui dan melakukan pencatatan terhadap hal-hal apa saja yang dibutuhkan untuk membangun dan menjalankan bisnis sebuah cafe.
 - Wawancara
Sekaran dan Bougie (2013:116) wawancara adalah teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara melakukan tanya jawab secara langsung kepada pihak perusahaan ataupun karyawan perusahaan secara acak. Dalam penelitian ini,

wawancara dilakukan kepada investor XX Cafe untuk memperoleh informasi yang mendukung dalam penelitian ini. Berikut merupakan data-data yang diperlukan untuk penelitian dengan wawancara kepada pihak yang bersangkutan :

- Investor XX Cafe :
Investasi awal, perlengkapan- perlengkapan cafe, kebutuhan cafe, pembangunan cafe.
- Manajer XX Cafe: Jenis-jenis promosi yang dilakukan, biaya promosi, jumlah tenaga kerja, biaya tenaga kerja, biaya operasional, penggunaan bahan baku, pendapatan, proses produksi.

Langkah-langkah Penelitian

Langkah-langkah yang dilakukan penulis dalam melakukan penelitian adalah sebagai berikut:

1. Menentukan topik penelitian, membuat rumusan masalah, menentukan tujuan penelitian, dan membuat kerangka pemikiran penelitian.
2. Mencari teori yang berkaitan dengan penelitian sebagai dasar pemikiran dalam melakukan penelitian.
3. Mengumpulkan data primer dan data sekunder yang dapat mendukung proses analisis penelitian.
4. Melakukan pengolahan dan analisis data.
5. Menarik kesimpulan dari hasil penelitian serta memberikan saran berkenaan dengan penelitian.

Hasil Penelitian dan Pembahasan

Untuk memperoleh kesimpulan yang kuat tentang dijalankan atau tidaknya sebuah ide bisnis, studi kelayakan bisnis yang mendalam perlu dilakukan pada beberapa aspek kelayakan bisnis, yaitu aspek hukum, aspek lingkungan, aspek pasar dan pemasaran, aspek teknis dan teknologi, aspek manajemen dan sumber daya manusia, dan aspek keuangan.

Analisis aspek-aspek dalam studi kelayakan bisnis memiliki keterkaitan antara aspek yang satu dengan aspek yang lain. Oleh karena itu, kesalahan atau ketidakcermatan pada satu aspek akan berpengaruh terhadap hasil analisis studi kelayakan bisnis secara keseluruhan.

Aspek Hukum

Dalam proses pembuatan dokumen-dokumen yang diperlukan untuk pendirian XX Cafe tidak mengalami kendala dalam prosesnya. Aspek hukum dan dokumen-dokumen yang diperlukan dalam penelitian pendirian XX Cafe adalah sebagai berikut:

1. KTP
KTP diperlukan untuk membuat dokumen-dokumen seperti IMB, NPWP, SITU, HO, dan SIUP.
2. IMB (Izin Mendirikan Bangunan)
IMB merupakan produk hukum yang berisi persetujuan atau perizinan yang dikeluarkan Kepala Daerah setempat yang wajib dimiliki atau diurus pemilik bangunan yang ingin membangun.
3. SITU (Surat Izin Tempat Usaha)
SITU merupakan surat yang sengaja dibuat untuk memperoleh ijin sebuah usaha di sebuah tempat /lokasi usaha agar tidak menimbulkan gangguan atau kerugian pada semua pihak yang terkait. SITU harus diperpanjang atau didaftarkan setiap 5 tahun sekali.

4. SIUP (Surat Izin Usaha Perdagangan)
SIUP adalah surat izin untuk melakukan perdagangan yang wajib dimiliki oleh setiap orang maupun badan yang melakukan usaha perdagangan. SIUP berlaku selama perusahaan masih melakukan kegiatan usaha.
5. Surat Izin Gangguan (HO)
Surat izin gangguan merupakan pemberian izin tempat usaha kepada perusahaan atau badan di lokasi tertentu yang dapat menimbulkan bahaya, gangguan, atau kerusakan lingkungan. Surat izin gangguan harus diperpanjang atau didaftarkan setiap 5 tahun sekali.
6. NPWP
NPWP diperlukan untuk memenuhi kewajiban dalam membayar pajak. NPWP adalah nomor yang diberikan kepada wajib pajak sebagai sarana dalam administrasi perpajakan yang dipergunakan sebagai tanda pengenal diri atau identitas wajib pajak dalam melaksanakan hak dan kewajiban perpajakan.

Aspek Lingkungan

Aspek Lingkungan merupakan salah satu aspek yang perlu diperhatikan dalam menjalankan sebuah perencanaan bisnis, karena tidak dapat dipungkiri bisnis seperti bisnis kuliner berhubungan langsung dengan lingkungan sekitarnya. Dalam hal ini XX Cafe memilih lokasi yang memang ramai dilalui oleh orang sehingga lebih mudah dilihat masyarakat, selain itu juga lokasi yang dipilih merupakan lokasi yang strategis untuk menjalankan bisnis kuliner dikarenakan banyak tempat makan yang berada disana sehingga meningkatkan potensi pasar XX Cafe meskipun demikian hal tersebut juga meningkatkan tingkat persaingan itu sendiri.

Aspek Pasar XX Cafe

Dalam memasuki pasar, XX Cafe telah menentukan karakteristik konsumen mereka agar dapat lebih fokus dalam menguasai pasar. Karakteristik konsumen XX Cafe adalah:

- Negara : Indonesia
- Wilayah: Jawa Barat
- Kota: Bandung
- Usia: 15-30 tahun
- Kelas sosial : menengah
- Pendapatan : 2-5 juta rupiah per bulan
- *Life style* : Modern (serba praktis dan gemar *hangout*)

Aspek Pemasaran XX Cafe

Ada empat variabel dalam aspek pemasaran XX Cafe yang dikenal dengan 4P yang terdiri dari : Produk (*product*), harga (*price*), tempat atau lokasi (*place*), dan promosi (*promotion*).

1. Produk

Produk yang dijual oleh XX Cafe adalah berbagai macam produk makanan dan minuman. Untuk makanannya ada berbagai jenis mie instan seperti indomie spesial XX, indomie *carbonara*, indomie *blackpepper beef*, indomie oseng mercon, dll. Selain mie instan juga ada menu lain seperti nasi ala XX, roti bakar, pisang ceper, kue cubit, berbagai jenis cemilan, dan uwel-uwel. Untuk minumannya sendiri XX Cafe menyediakan berbagai jenis minuman seperti kopi, float, berbagai jenis teh, yoghurt, dan special drink yang merupakan campuran dari minuman-minuman yang menghasilkan rasa baru.

2. Harga

Harga yang diberikan XX Cafe termasuk harga yang terjangkau bagi masyarakat terutama masyarakat di daerah Bandung dan sekitarnya. Untuk harga makanan XX Cafe memberikan *range* harga mulai dari Rp. 6.000,- sampai Rp.

75.000,- sedangkan untuk minuman *range* harganya mulai dari Rp. 3.000,- sampai Rp. 45.000,-.

3. Tempat atau lokasi

Tempat usaha merupakan wadah atau bidang yang akan digunakan dalam menjalankan usaha nantinya. Maka dari itu XX Cafe memilih tempat usaha dengan kriteria sebagai berikut:

- Strategis
 - Bisa diakses dengan mudah
 - Dapat dilihat oleh konsumen
- XX Cafe memilih tempat yang strategis dan dekat dengan konsumen serta sering dikunjungi atau dilewati oleh masyarakat. Lokasi yang dipilih XX Cafe adalah Jl. Cihampelas No.81, Tamansari, Bandung Wetan, Kota Bandung, Jawa Barat.

4. Promosi

Dalam upaya memperkenalkan dan menawarkan produknya XX Cafe melakukan berbagai jenis kegiatan promosi. Tujuan dari promosi tersebut adalah agar masyarakat mengetahui XX Cafe dan produk yang ditawarkannya. Jenis-jenis promosi yang dilakukan oleh XX Cafe adalah sebagai berikut:

- Melakukan promosi melalui radio yaitu bekerjasama dengan Ardan Radio dengan memasang iklan selama 2 minggu mulai dari hari pertama XX Cafe dibuka.
- Mengundang Blogger atau vlogger kuliner
- Memberikan promo spesial *happy hour* dengan memberikan diskon sebesar 20% setiap hari senin sampai kamis mulai pukul 11.00 sampai pukul 16.00.

Aspek Teknis dan Teknologi

Aspek teknis dan teknologi dalam pendirian cafe sangatlah penting untuk meningkatkan kualitas pelayanan yang diberikan dan kegiatan operasional perusahaan. Dalam pendirian cafe diperlukan fasilitas utama dan fasilitas penunjang. Fasilitas utama terdiri dari mesin kasir, suplai air, listrik, *audio system*, peralatan dan perlengkapan dapur. Sementara untuk fasilitas penunjangnya terdiri dari ac, wifi, cctv, kantor, gudang. Berikut ini merupakan aspek teknis dan teknologi yang dimiliki oleh XX Cafe:

1. Peralatan dan Perlengkapan

Untuk menjalankan proses produksi dibutuhkan peralatan dan perlengkapan agar proses produksi berjalan dengan baik. Peralatan dan perlengkapan yang digunakan XX Cafe adalah kompor, kulkas, *freezer*, peralatan dapur, mesin kasir, AC, CCTV, dan WiFi

2. Jam Operasional

Jam Operasional yang diberlakukan untuk pelanggan oleh XX Cafe adalah 11.00-00.00 pada saat *weekdays*, dan 11.00-02.00 pada saat *weekend*. Untuk jam operasional karyawannya sendiri adalah pukul 09.00 (untuk bagian dapur dan *store keeper*) dan pukul 10.30 (untuk manajer, *floor captain*, *bar*, pelayan, dan kasir) sampai pukul 00.30. Untuk jam operasional karyawan pada saat *weekend* Pukul 09.00 (untuk bagian dapur dan *store keeper*) dan Pukul 10.30 (untuk manajer, *floor captain*, *bar*, pelayan, dan kasir) sampai pukul 02.30. Untuk jam operasional karyawan pada bagian *bar*, pelayan, kasir, dan dapur dibagi ke dalam 2 *shift*. *Shift* pertama dimulai pukul 10.30 sampai pukul 18.00 sedangkan untuk *shift* kedua dimulai pukul 18.00 sampai dengan pukul 00.30 pada *weekdays* dan 02.30 pada *weekend*. Untuk bagian dapur dan *store keeper* datang pukul 09.00 untuk memastikan bahan baku makanan dan minuman tersedia dan menyiapkan

segala kebutuhan untuk proses produksi.

3. Proses Produksi

Untuk proses produksi di XX Cafe dibagi menjadi dua yaitu bagian depan dan dapur.

Proses produksi pada bagian depan :

- Pelayan membersihkan dan mempersiapkan tempat duduk untuk konsumen dan menyediakan barang-barang keperluan konsumen
- Pelayan memberikan menu kepada konsumen dan mencatat pesanan.
- Pelayan mengantarkan pesanan yang sudah tersedia
- Konsumen melakukan pembayaran di kasir.

Proses produksi pada bagian dapur :

- Bagian dapur dan *store keeper* mempersiapkan dan memastikan kebutuhan proses produksi.
- Membuat masakan atau minuman yang dipesan oleh konsumen.

Membersihkan peralatan dapur agar dapur dapat digunakan dengan nyaman

Aspek Sumber Daya Manusia

Sumber daya manusia merupakan salah satu aset yang perlu dipertimbangkan dalam proses bisnis XX Cafe. Dibutuhkan pegawai-pegawai untuk melayani pembeli serta menjalankan proses produksi untuk menghasilkan produk yang akan dijual ke pembeli.

1. Kebutuhan Karyawan XX Cafe

Tipe karyawan yang dibutuhkan oleh XX Café adalah: Manajer sebanyak 1 orang, *Floor Captain* sebanyak 1 orang, Kasir sebanyak 2 orang, Pelayan sebanyak 9 orang, *Bar* sebanyak 3 orang, Dapur sebanyak 11 orang, *Store Keeper* sebanyak 1 orang. Untuk memenuhi kebutuhan karyawan XX Cafe diperlukan kegiatan perekrutan. *Job requirement* yang dibutuhkan oleh XX Café berbeda-beda

sesuai dengan posisi pekerjaan. Untuk manajer dan *store keeper*, XX Café mensyaratkan kemampuan akademis dari posisi tersebut adalah D3 atau S1, sedangkan untuk posisi lainnya XX Café mensyaratkan personil tersebut minimal lulusan SMA atau sederajat. Untuk posisi sebagai personil di bagian dapur, XX Café mensyaratkan personil mereka untuk memiliki kemampuan khusus yaitu kemampuan memasak. XX Café sudah memiliki *jobdesc* yang mendetail untuk masing-masing posisi yang ada tersebut.

2. Gaji dan Tunjangan

XX Café memiliki rincian gaji tetap dan tunjangan untuk para karyawannya. Gaji karyawan XX Café mengalami kenaikan sebesar 10 % setiap tahunnya sesuai kebijakan perusahaan. Para karyawan juga berhak mendapatkan THR sebesar 1 kali gaji yang diterima karyawan setiap bulannya. Karyawan XX Café memperoleh fasilitas BPJS dari perusahaan pada tahun kedua. Besar biaya BPJS adalah sebesar 5% dari gaji pokok, 4% ditanggung oleh perusahaan dan 1 % ditanggung karyawan

Aspek Keuangan

Aspek keuangan pada umumnya merupakan aspek yang paling akhir disusun dalam sebuah penyusunan studi kelayakan bisnis. Hal ini karena dalam aspek keuangan memerlukan informasi yang berkaitan dengan aspek-aspek sebelumnya. Bisnis yang berorientasi keuntungan maupun yang tidak berorientasi keuntungan harus tetap memperhatikan aspek keuangan sebelum menjalankan bisnis. Oleh karena itu teknik penganggaran modal sangat perlu digunakan untuk mengetahui kelayakan bisnis ini.

Investasi Awal dan Laporan Keuangan

Investasi awal yang harus dikeluarkan oleh XX Cafe adalah sebesar Rp. 1.527.800.000,-. Untuk tempat atau lokasi diperlukan biaya sebesar Rp. 350.000.000,- untuk pembangunan tempat usaha, Rp.

120.000.000,- untuk interior, dan Rp. 750.000.000,- untuk menyewa tempat usaha selama 5 tahun. Pada bagian operasional, investasi awal yang dikeluarkan adalah sebesar Rp. 168.200.000,- , uang tersebut digunakan untuk pembelian peralatan dan perlengkapan cafe yang mendukung kegiatan produksi seperti kompor, kulkas, *freezer*, mesin kasir, meja dan kursi, AC, Wifi, sink, peralatan dapur, *sound system*, CCTV, dan *sign board*. Selain itu juga ada peralatan-peralatan kecil yang masuk ke dalam *miscellaneous* item sebesar Rp. 10.000.000,- dan ada biaya yang dikeluarkan untuk inventori awal sebesar Rp.129.600.000,-. Investor memperkirakan investasi awal yang dikeluarkan oleh XX Cafe dapat memenuhi kapasitas yang dibutuhkan perusahaan untuk menjalankan proses produksi dan penjualan dalam 5 tahun ke depan sehingga tidak ada penambahan investasi di tahun-tahun berikutnya.

• Laporan Laba Rugi

Laporan Laba Rugi ialah laporan tiap akhir periode di suatu perusahaan agar dapat menentukan profitabilitas, nilai investasi dan kelayakan kredit yang ada di perusahaan tersebut. Berikut merupakan pencatatan laporan laba rugi XX Cafe selama 5 tahun :

1. Pendapatan

Pendapatan yang diterima XX Cafe yang diharapkan adalah sebesar Rp 6.000.000,- pada *weekdays* dan mencapai Rp 12.000.000,- pada *weekends*. Dengan asumsi dalam satu bulan ada 20 hari *weekdays* dan ada 8 hari *weekends* maka pendapatan yang diterima XX Cafe per bulan adalah sebesar Rp 216.000.000,- dan pendapatan per tahunnya sebesar Rp 2.592.000.000,-.Melihat dari perkembangan industri makanan dan minuman di Indonesia pada Kuartal II 2016, industri ini menunjukkan peningkatan signifikan, terutama

dengan ekspektasi mencapai kenaikan 8 persen, penulis mengasumsikan pendapatan XX Cafe juga akan meningkat sebesar 8% setiap tahunnya. Asumsi peningkatan pendapatan XX Cafe belum memperhatikan resiko yang mungkin muncul pada saat pelaksanaan bisnis ini. Diasumsikan XX Cafe akan melakukan inovasi setiap tahunnya untuk mempertahankan dan meningkatkan pendapatan mereka.

2. Harga Pokok Penjualan

Untuk melakukan proses produksi diperlukan bahan baku yang digunakan untuk membuat produk yang dijual. Dari hasil wawancara harga pokok penjualan yang digunakan XX Cafe diasumsikan sebesar 25% dari total penjualan. Bila dibandingkan dengan pesaing nilai HPP yang dimiliki XX Cafe cenderung rendah, berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di cafe lain nilai HPPnya berada dikisaran 40%

3. Laba Kotor

Laba kotor merupakan hasil dari pendapatan dikurangi dengan harga pokok penjualan.

Tabel 3
Lab Kotor XX Cafe

| Lab Kotor | | | | |
|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Tahun 1 | Tahun 2 | Tahun 3 | Tahun 4 | Tahun 5 |
| Rp1.944.000.000 | Rp2.099.520.000 | Rp2.267.481.600 | Rp2.448.880.128 | Rp2.644.790.538 |

Sumber: data diolah oleh penulis

4. Biaya

Biaya pada XX Cafe dibagi ke dalam 4 bagian yaitu biaya pemasaran, biaya operasional, biaya sumber daya manusia, dan biaya penyusutan dan amortisasi. Biaya-biaya tersebut menjadi faktor yang diperhitungkan dalam bisnis ini

- Biaya Promosi

Tabel 4
Biaya Pemasaran XX Cafe

| Biaya Pemasaran | | | |
|-----------------|-----------------------|----------------------|----------------------|
| Keterangan | Tahun 1 | Tahun 2 | Tahun 3 |
| Radio | Rp 70.000.000 | Rp - | Rp - |
| Medsos/blogger | Rp 2.650.000 | Rp - | Rp - |
| Live music | Rp 52.000.000 | Rp 52.000.000 | Rp 52.000.000 |
| Total | Rp 124.650.000 | Rp 52.000.000 | Rp 52.000.000 |

Sumber: data diolah oleh penulis

| Biaya Pemasaran | | |
|-----------------|----------------------|----------------------|
| Keterangan | Tahun 4 | Tahun 5 |
| Radio | Rp - | Rp - |
| Medsos/blogger | Rp - | Rp - |
| Live music | Rp 52.000.000 | Rp 52.000.000 |
| Total | Rp 52.000.000 | Rp 52.000.000 |

Sumber: data diolah oleh penulis

Promosi melalui radio bekerja sama dengan Ardan Radio dilakukan di 14 hari pertama pembukaan XX Cafe, promosi melalui media sosial dan blogger dilakukan hanya pada tahun pertama, dan *Live music* diadakan setiap tahun pada setiap *weekend*.

- Biaya Operasional

Biaya operasional digunakan untuk kegiatan operasional cafe sehari-hari seperti untuk penggunaan alat-alat dapur, penerangan, *sign board*, audio system, wifi, suplai air, telepon, perawatan alat-alat dapur dan lain-lain. Kapasitas daya listrik yang dimiliki oleh XX Cafe adalah sebesar 13200 VA.

Tabel 5
Biaya Operasi XX Cafe

| Biaya Operasi | | | |
|---------------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| Keterangan | Tahun 1 | Tahun 2 | Tahun 3 |
| Air, listrik, & telepon | Rp 60.000.000 | Rp 60.000.000 | Rp 60.000.000 |
| Internet | Rp 6.000.000 | Rp 6.000.000 | Rp 6.000.000 |
| Supplies | Rp 2.400.000 | Rp 2.400.000 | Rp 2.400.000 |
| Perawatan peralatan dapur | Rp 3.000.000 | Rp 3.000.000 | Rp 3.000.000 |
| Total | Rp 71.400.000 | Rp 71.400.000 | Rp 71.400.000 |

Sumber: data diolah oleh penulis

| Biaya Operasi | | |
|---------------------------|----------------------|----------------------|
| Keterangan | Tahun 4 | Tahun 5 |
| Air, listrik, & telepon | Rp 60.000.000 | Rp 60.000.000 |
| Internet | Rp 6.000.000 | Rp 6.000.000 |
| Supplies | Rp 2.400.000 | Rp 2.400.000 |
| Perawatan peralatan dapur | Rp 3.000.000 | Rp 3.000.000 |
| Total | Rp 71.400.000 | Rp 71.400.000 |

Sumber: data diolah oleh penulis

- Biaya Sumber Daya Manusia

Tabel 6
Biaya Upah Karyawan XX Cafe

| Biaya Tenaga Kerja | | | | |
|--------------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Tahun 1 | Tahun 2 | Tahun 3 | Tahun 4 | Tahun 5 |
| Rp643.500.000 | Rp733.560.000 | Rp811.408.000 | Rp897.392.000 | Rp994.064.000 |

Sumber: data diolah oleh penulis

- Penyusutan dan Amortisasi

Umur ekonomis untuk Penyusutan dan amortisasi mengikuti ketentuan yang telah ditetapkan oleh Kementerian Keuangan Indonesia melalui Undang-Undang Republik Indonesia nomor 7 tahun 1983 tentang Pajak Penghasilan sebagaimana telah beberapa kali diubah terakhir dengan Undang-Undang Republik Indonesia nomor 36 tahun 2008 pasal 11 ayat 6. Metode penyusutan yang digunakan adalah metode penyusutan garis lurus.

Tabel 7a
Penyusutan dan Amortisasi

| Penyusutan | | | | |
|-----------------|---------------|-----------------|----------------------|----------------------|
| Keterangan | Umur ekonomis | Harga Perolehan | Tahun 1 | Tahun 2 |
| Bangunan | 10 | Rp 470.000.000 | Rp 47.000.000 | Rp 47.000.000 |
| Set meja kursi | 4 | Rp 90.000.000 | Rp 22.500.000 | Rp 22.500.000 |
| AC | 8 | Rp 5.000.000 | Rp 625.000 | Rp 625.000 |
| Kulkas | 8 | Rp 6.000.000 | Rp 750.000 | Rp 750.000 |
| Freezer | 8 | Rp 2.300.000 | Rp 287.500 | Rp 287.500 |
| Mesin kasir | 4 | Rp 3.000.000 | Rp 750.000 | Rp 750.000 |
| Kompor | 8 | Rp 600.000 | Rp 75.000 | Rp 75.000 |
| Sink | 8 | Rp 5.000.000 | Rp 625.000 | Rp 625.000 |
| Peralatan dapur | 4 | Rp 1.100.000 | Rp 275.000 | Rp 275.000 |
| Wifi | 8 | Rp 200.000 | Rp 25.000 | Rp 25.000 |
| Sound system | 8 | Rp 46.000.000 | Rp 5.750.000 | Rp 5.750.000 |
| Paket CCTV | 8 | Rp 4.000.000 | Rp 500.000 | Rp 500.000 |
| Sign board | 8 | Rp 5.000.000 | Rp 625.000 | Rp 625.000 |
| | | Total | Rp 99.787.500 | Rp 99.787.500 |
| Amortisasi | | | | |
| Sewa tempat | 5 | Rp 750.000.000 | Rp150.000.000 | Rp150.000.000 |
| | | Total | Rp150.000.000 | Rp150.000.000 |

Sumber: data diolah oleh penulis

Tabel 7b
Penyusutan dan Amortisasi

| Penyusutan | | | | |
|-----------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Keterangan | Tahun 3 | Tahun 4 | Tahun 5 | Terminal Value |
| Bangunan | Rp 47.000.000 | Rp 47.000.000 | Rp 47.000.000 | Rp 235.000.000 |
| Set meja kursi | Rp 22.500.000 | Rp 22.500.000 | Rp - | Rp - |
| AC | Rp 625.000 | Rp 625.000 | Rp 625.000 | Rp 1.875.000 |
| Kulkas | Rp 750.000 | Rp 750.000 | Rp 750.000 | Rp 2.250.000 |
| Freezer | Rp 287.500 | Rp 287.500 | Rp 287.500 | Rp 862.500 |
| Mesin kasir | Rp 750.000 | Rp 750.000 | Rp - | Rp - |
| Kompas | Rp 75.000 | Rp 75.000 | Rp 75.000 | Rp 225.000 |
| Sink | Rp 625.000 | Rp 625.000 | Rp 625.000 | Rp 1.875.000 |
| Peralatan dapur | Rp 275.000 | Rp 275.000 | Rp - | Rp - |
| Wifi | Rp 25.000 | Rp 25.000 | Rp 25.000 | Rp 75.000 |
| Sound system | Rp 5.750.000 | Rp 5.750.000 | Rp 5.750.000 | Rp 17.250.000 |
| Paket CCTV | Rp 500.000 | Rp 500.000 | Rp 500.000 | Rp 1.500.000 |
| Sign board | Rp 625.000 | Rp 625.000 | Rp 625.000 | Rp 1.875.000 |
| Total | Rp 99.787.500 | Rp 99.787.500 | Rp 99.787.500 | Rp 562.787.500 |
| Amortisasi | | | | |
| Sewa tempat | Rp 150.000.000 | Rp 150.000.000 | Rp 150.000.000 | Rp - |
| Total | Rp 150.000.000 | Rp 150.000.000 | Rp 150.000.000 | Rp - |

Sumber: data diolah oleh penulis

- **Beban Bunga**
Pihak XX Cafe tidak melakukan pinjaman dalam pembangunan Cafe tersebut sehingga tidak ada beban bunga yang diterima XX Cafe.
- **Beban Pajak**
Besarnya pajak yang harus dibayar selama 5 tahun adalah:

Tabel 8
Beban Pajak XX Cafe

| Beban Pajak | | | | |
|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Tahun 1 | Tahun 2 | Tahun 3 | Tahun 4 | Tahun 5 |
| Rp 25.920.000 | Rp 27.993.600 | Rp 30.233.088 | Rp 32.651.735 | Rp 35.263.874 |

Sumber: data diolah oleh penulis

- **Laba bersih XX Café**

Tabel 9
Laba Bersih XX Cafe

| Beban Pajak | | | | |
|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Tahun 1 | Tahun 2 | Tahun 3 | Tahun 4 | Tahun 5 |
| Rp 25.920.000 | Rp 27.993.600 | Rp 30.233.088 | Rp 32.651.735 | Rp 35.263.874 |

Sumber: data diolah oleh penulis

Penganggaran Modal

Dalam penelitian ini digunakan 4 teknik penganggaran modal yaitu *teknik Periode Pengendalian (PP)*, *teknik Nilai Bersih Sekarang (NBS)*, *teknik Tingkat Pengembalian Internal (TPI)*, dan *Teknik Indeks Laba (IL)*.

Dalam menjalankan bisnis pasti ada resiko-resiko yang dihadapi dalam pelaksanaannya, XX Cafe pun tidak terlepas dari resiko bisnis. Berikut ini merupakan resiko bisnis yang mungkin terjadi di industri kuliner:

- 1) **Persaingan yang ketat**
Bisnis di dunia kuliner memiliki persaingan yang ketat karena bisnis kuliner merupakan bisnis yang sudah *mature*, sehingga akan ada banyak sekali pesaing. Persaingan akan sangat ketat karena perusahaan-perusahaan akan menawarkan sesuatu yang berbeda dan memiliki nilai tambah untuk memenangkan pasar. Selain itu juga pesaing baru sangat mudah masuk ke dalam pasar, hal ini menjadi resiko yang harus diperhatikan perusahaan.
- 2) **Perubahan selera konsumen**
Konsumen merupakan hal yang penting dalam bisnis kuliner sehingga kepuasan konsumen perlu diutamakan. Selera konsumen dapat berubah-ubah setiap waktunya apalagi dalam dunia kuliner ini selera konsumen akan cepat berubah. Hal ini dapat menjadi resiko yang menurunkan penjualan perusahaan, maka dari itu diperlukan inovasi yang terus menerus agar dapat selalu memuaskan konsumen.
- 3) **Peningkatan biaya bahan baku dan biaya karyawan**
Peningkatan harga bahan baku akan sulit sekali diprediksi karena harga bahan baku bisa berubah kapan saja. Selain biaya bahan baku ada juga biaya karyawan

yang harus diperhitungkan, untuk meningkatkan loyalitas dan kinerja karyawan maka karyawan diberi sebuah apresiasi yang berupa peningkatan gaji, tunjangan, atau tunjangan.

- 4) Kelemahan dalam kontrol internal. Lemahnya kontrol yang dilakukannya dapat menyebabkan kerugian perusahaan. Jika tidak dilakukan kontrol yang rutin dapat menyebabkan terjadinya *fraud* atau pencurian yang mungkin dilakukan oleh staf perusahaan.

Dalam memperhitungkan resiko bisnis penulis menggunakan *discount rate cost of capital* untuk melihat prospek pertumbuhan bisnis ini untuk beberapa tahun ke depan. *Discount rate* digunakan untuk memperhitungkan *Discounted Cash Flow* adalah selisih antara arus kas bersih dengan biaya modal sebesar 15,23% dengan acuan data yang diambil dari <http://www.waccexpert.com>. 15,23% merupakan *discount rate* negara Indonesia di sektor *food and beverage*. Angka *discount rate* yang digunakan adalah angka yang didapatkan dari pertimbangan *cost of debt*, *cost of equity*, tingkat risiko, dan *opportunity cost* yang ada pada industri tersebut.

1. Teknik Periode Pengembalian

Teknik ini tidak memperhitungkan nilai waktu dari uang dan merupakan teknik yang paling sederhana. Periode Pengembalian merupakan kriteria umum yang digunakan untuk mengevaluasi penganggaran modal. Berikut perhitungan periode pengembalian pada bisnis XX Cafe:

Tabel 10
Periode Pengembalian XX Cafe

| Tahun | Arus Kas Bersih | Sisa Investasi | Periode Pengembalian |
|-------|------------------|--------------------|----------------------|
| 0 | | Rp 1.527.800.000 | |
| 1 | Rp 1.078.530.000 | Rp 449.270.000 | |
| 2 | Rp 1.214.566.400 | Rp (619.589.441) | 1,37 tahun |
| 3 | Rp 1.302.440.512 | Rp (1.616.027.151) | |
| 4 | Rp 1.395.436.393 | Rp (2.551.695.881) | |
| 5 | Rp 1.754.850.164 | Rp (3.691.978.658) | |

Sumber: data diolah oleh penulis

Tabel 11
Periode Pengembalian Menggunakan "Discounted Cash Flow"

| Tahun | Arus Kas Bersih | Sisa Investasi | Periode Pengembalian |
|-------|-----------------|--------------------|----------------------|
| 0 | | Rp 1.527.800.000 | |
| 1 | Rp 935.980.213 | Rp 591.819.787 | |
| 2 | Rp 914.724.136 | Rp (322.904.350) | 1,65 tahun |
| 3 | Rp 851.258.008 | Rp (1.174.162.358) | |
| 4 | Rp 791.494.311 | Rp (1.965.656.669) | |
| 5 | Rp 863.798.074 | Rp (2.829.454.743) | |

Sumber: data diolah oleh penulis

Penulis menggunakan metode *Discounted Cash Flow* untuk melihat prospek pertumbuhan bisnis XX Cafe untuk beberapa tahun ke depan. Berdasarkan perhitungan teknik periode pengembalian di atas, periode pengembalian (PP) dari XX Cafe adalah 1 tahun 4 bulan 14 hari. Sementara dengan menggunakan metode *Discounted Cash Flow* periode pengembalian (PP) dari XX Cafe adalah 1 tahun 7 bulan 24 hari. Berdasarkan teknik periode pengembalian bisnis XX Cafe ini dikatakan layak karena periode pengembaliannya lebih cepat dibandingkan dengan umur proyek yang diperkirakan selama 5 tahun.

2. Teknik Nilai Bersih Sekarang

Nilai Bersih Sekarang (NBS) bisnis XX Cafe dihitung dengan asumsi tingkat bunga sebesar 6,5% sesuai dengan acuan tingkat bunga deposito Bank Indonesia (BI). Berikut Perhitungan Nilai Bersih Sekarang (NBS) pada bisnis XX Cafe

Tabel 12
Nilai Bersih Sekarang XX Cafe

| Tahun | Arus Kas Bersih | Tabel FBNS 6,5% | Nilai Sekarang |
|-------|------------------|-----------------------|------------------|
| 1 | Rp 1.078.530.000 | 0,939 | Rp 1.012.704.225 |
| 2 | Rp 1.214.566.400 | 0,882 | Rp 1.070.833.741 |
| 3 | Rp 1.302.440.512 | 0,828 | Rp 1.078.224.195 |
| 4 | Rp 1.395.436.393 | 0,777 | Rp 1.084.704.930 |
| 5 | Rp 1.754.850.164 | 0,730 | Rp 1.280.831.506 |
| | | Jumlah Nilai Sekarang | Rp 5.527.298.598 |
| | | Investasi Awal | Rp 1.527.800.000 |
| | | Nilai Bersih Sekarang | Rp 3.999.498.598 |

Sumber: data diolah oleh penulis

Tabel 13
Nilai Bersih Sekarang Menggunakan “Discounted Cash Flow”

| Tahun | Arus Kas Bersih | Tabel FBNS 6,5% | Nilai Sekarang |
|-------|-----------------|-----------------------|------------------|
| 1 | Rp 935.980.213 | 0,939 | Rp 878.885.420 |
| 2 | Rp 914.724.136 | 0,882 | Rp 806.786.688 |
| 3 | Rp 851.258.008 | 0,828 | Rp 704.841.631 |
| 4 | Rp 791.494.311 | 0,777 | Rp 614.991.080 |
| 5 | Rp 863.798.074 | 0,730 | Rp 630.572.594 |
| | | Jumlah Nilai Sekarang | Rp 3.636.077.413 |
| | | Investasi Awal | Rp 1.527.800.000 |
| | | Nilai Bersih Sekarang | Rp 2.108.277.413 |

Sumber: data diolah oleh penulis

NBS bisnis XX Cafe adalah sebesar Rp 3.999.498.598 dan NBS XX Cafe menggunakan *Discounted Cash Flow* adalah sebesar Rp 2.108.277.413. Hal ini menunjukkan bahwa bisnis XX Cafe layak untuk dijalankan karena nilai bersih sekarang menunjukkan hasil yang positif.

3. Teknik Tingkat Pengembalian Internal

Tabel 14
Tingkat Pengembalian Internal XX Cafe

| Tahun | Arus Kas Bersih | Tabel FBNS 74% | Nilai Sekarang |
|-------|------------------|-----------------------|------------------|
| 1 | Rp 1.078.530.000 | 0,575 | Rp 619.844.828 |
| 2 | Rp 1.214.566.400 | 0,330 | Rp 401.164.751 |
| 3 | Rp 1.302.440.512 | 0,190 | Rp 247.235.114 |
| 4 | Rp 1.395.436.393 | 0,109 | Rp 152.234.488 |
| 5 | Rp 1.754.850.164 | 0,063 | Rp 110.025.614 |
| | | Jumlah Nilai Sekarang | Rp 1.530.504.794 |
| | | Investasi Awal | Rp 1.527.800.000 |
| | | Nilai Bersih Sekarang | Rp 2.704.794 |

Sumber: data diolah oleh penulis

| Tahun | Arus Kas Bersih | Tabel FBNS 75% | Nilai Sekarang |
|-------|------------------|-----------------------|------------------|
| 1 | Rp 1.078.530.000 | 0,571 | Rp 616.302.857 |
| 2 | Rp 1.214.566.400 | 0,327 | Rp 396.593.110 |
| 3 | Rp 1.302.440.512 | 0,187 | Rp 243.020.970 |
| 4 | Rp 1.395.436.393 | 0,107 | Rp 148.784.555 |
| 5 | Rp 1.754.850.164 | 0,061 | Rp 106.917.747 |
| | | Jumlah Nilai Sekarang | Rp 1.511.619.239 |
| | | Investasi Awal | Rp 1.527.800.000 |
| | | Nilai Bersih Sekarang | Rp (16.180.761) |

Sumber: data diolah oleh penulis

Tabel 15
Tingkat Pengembalian Internal XX Café Menggunakan “Discounted Cash Flow”

| Tahun | Arus Kas Bersih | Tabel FBNS 51% | Nilai Sekarang |
|-------|-----------------|-----------------------|------------------|
| 1 | Rp 935.980.213 | 0,662 | Rp 619.854.446 |
| 2 | Rp 914.724.136 | 0,439 | Rp 401.177.201 |
| 3 | Rp 851.258.008 | 0,290 | Rp 247.246.623 |
| 4 | Rp 791.494.311 | 0,192 | Rp 152.243.938 |
| 5 | Rp 863.798.074 | 0,127 | Rp 110.034.150 |
| | | Jumlah Nilai Sekarang | Rp 1.530.556.359 |
| | | Investasi Awal | Rp 1.527.800.000 |
| | | Nilai Bersih Sekarang | Rp 2.756.359 |

Sumber: data diolah oleh penulis

| Tahun | Arus Kas Bersih | Tabel FBNS 52% | Nilai Sekarang |
|-------|-----------------|-----------------------|------------------|
| 1 | Rp 935.980.213 | 0,658 | Rp 615.776.456 |
| 2 | Rp 914.724.136 | 0,433 | Rp 395.915.918 |
| 3 | Rp 851.258.008 | 0,285 | Rp 242.398.790 |
| 4 | Rp 791.494.311 | 0,187 | Rp 148.276.882 |
| 5 | Rp 863.798.074 | 0,123 | Rp 106.461.919 |
| | | Jumlah Nilai Sekarang | Rp 1.508.829.965 |
| | | Investasi Awal | Rp 1.527.800.000 |
| | | Nilai Bersih Sekarang | Rp (18.970.035) |

Sumber: data diolah oleh penulis.

Tingkat Pengembalian Internal XX Café adalah :

$$TPI = 74\% + \frac{Rp\ 2.704.794}{Rp\ 2.704.794 + Rp\ 16.180.761} \times 1\%$$

$$TPI = 74\% + 0,14\%$$

$$TPI = 74,14\%$$

Untuk Tingkat pengembalian Internal XX Cafe menggunakan *Discounted Cash Flow* adalah :

$$TPI = 51\% + \frac{Rp\ 2.756.359}{Rp\ 2.756.359 + Rp\ 18.970.035} \times 1\%$$

$$TPI = 51\% + 0,13\%$$

$$TPI = 51,13\%$$

Karena tingkat pengembalian internalnya lebih besar daripada tingkat suku bunga Bank Indonesia maka bisnis XX Cafe layak untuk dilaksanakan.

4. Teknik Indeks Laba

Indeks Laba (IL) dihitung dengan cara membagi jumlah nilai sekarang dari arus kas bersih dengan investasi awal. Nilai Sekarang dari arus kas bersih yang digunakan untuk perhitungan indeks laba disini adalah nilai sekarang yang dihitung dengan tingkat suku bunga sebesar 6,5%. Berikut perhitungan indeks laba pada bisnis XX Cafe:

$$IL = \frac{\text{Rp } 5.527.298.598}{\text{Rp } 1.527.800.000} = 3,62$$

Untuk indeks laba menggunakan *Discounted Cash Flow* adalah sebagai berikut :

$$IL = \frac{\text{Rp } 3.636.077.413}{\text{Rp } 1.527.800.000} = 2,38$$

Berdasarkan perhitungan di atas indeks laba XX Cafe adalah 3,62 dan 2,38 menggunakan *Discounted Cash Flow* ,Dengan nilai indeks laba yang lebih besar dari 1 maka bisnis XX Cafe layak untuk dilaksanakan.

5. Pengendalian Penganggaran Modal

Dalam pembahasan diatas masih ada data yang menggunakan asumsi dan peramalan dalam membuat target atau perencanaan bisnis. Maka untuk mencapai target atau peramalan yang telah dibuat diperlukan beberapa pengendalian agar target dan peramalan yang telah dibuat dapat dicapai. Beberapa perencanaan pengendalian yang dapat dilakukan adalah sebagai berikut:

1. Membuat target penjualan secara berkala.
2. Membuat strategi dan rencana kegiatan operasional untuk mencapai target yang telah ditetapkan.
3. Melakukan inovasi-inovasi produk untuk meningkatkan penjualan.
4. Membuat *event-event* pada hari tertentu untuk menarik perhatian masyarakat.
5. Membuat indikator keberhasilan dalam pencapaian target.
6. Meningkatkan kualitas pelayanan untuk meningkatkan loyalitas konsumen.

Simpulan dan Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan di XX Cafe yang berada di Jl.Cihampelas, Bandung mengenai studi kelayakan bisnis, penulis menarik kesimpulan untuk menjawab rumusan masalah yaitu:

1. Aspek-aspek yang dimiliki XX Cafe sudah cukup lengkap. Seluruh aspek yang dimiliki oleh XX Cafe ini dapat dikatakan layak dalam pendirian sebuah bisnis.
2. Hasil evaluasi bisnis XX Cafe menggunakan teknik penganggaran modal dari *cash flow* dan *discounted cash flow* dapat diterima

Penulis memberikan beberapa saran kepada investor sebagai berikut:

- 1) Meskipun seluruh aspek-aspek kelayakan bisnis sudah dimiliki oleh XX Cafe namun dalam beberapa aspek masih perlu ditingkatkan untuk membuat XX Cafe dapat bertahan, seperti dalam aspek sumber daya manusia perlu ditingkatkan dalam hal pelatihan. Dari sisi aspek pasar dan pemasaran perlu dibuat perencanaan dalam hal inovasi.

- 2) Investor disarankan untuk mempertimbangkan hasil teknik penganggaran modal secara keseluruhan yang masih memiliki beberapa kekurangan dalam setiap tekniknya. Dengan melihat dari hasil teknik penganggaran modal dan juga memperhatikan risiko bisnis diharapkan investor dapat mengambil keputusan investasi dengan lebih tepat.
- 3) Penulis menyarankan kepada investor untuk melakukan pengendalian penganggaran modal agar ekspektasi yang telah dibuat dapat tercapai

Daftar Pustaka

- Indonesia Santap 13,2 Miliar Bungkus Mie Instan Per Tahun.* Dipetik Oktober 25, 2016, dari <https://news.idntimes.com/indonesia/erwanto/masyarakat-indonesia-santap-132-miliar-bungkus-mie-instan-per-tahun>
- J.Jhonson, H. (1994). *Strategic Capital Budgeting*. Chicago: Probus Publishing Company.
- Kotler, P., & Garry, A. (2010). *Principle of Marketing (13thed.)*. Pearson.
- Pertumbuhan Industri Makanan dan Minuman Stabil.* Dipetik Oktober 25, 2016, dari <http://www.tribunnews.com/>
- Robert, C Radcliffe. (1997). Dalam *Investment: Concepts, Analysis, Strategy 5th Edition*. Addison-Wesley Educational Publisher inc.
- Sekaran, U., & Roger, B. (2013). *6th Edition. Research Methods for Business : A Skill Building Approach*. Chicester: John Wiley & Sons, Ltd.
- Suliyanto. (2010). *Studi Kelayakan Bisnis Pendekatan Praktis*. Purwokerto: Andi Yogyakarta.
- Sundjaja, Ridwan S; Inge, Barlian; Dharma, P Sundjaja. (2013a). *Manajemen Keuangan 1 (8th ed.)*. Jakarta: Literata Lintas Media.
- Sundjaja, Ridwan S; Inge, Barlian; Dharma, P Sundjaja;. (2013b). *Manajemen Keuangan 2 (7th ed.)*. Jakarta: Literata Lintas Media.
- Tampubolon, M. P. (2013). *Manajemen Keuangan*. Jakarta: Mitra Wacana Media.
- Trend Bisnis Cafe.* Dipetik Oktober 25, 2016, dari <http://www.arthinkle.com/articles/detail/trend-bisnis-cafe>
- Undang-undang Pajak Penghasilan.* Dipetik Desember 17, 2016, dari www.pajak.go.id
- Valuasi Arus Kas terdiskonto.* Dipetik November 26, 2016, dari https://www.academia.edu/11348370/VALUASI_ARUS_KAS_TERDISKONTO_DISCOUNTED_CASH_FLOW_VALUATION