

BAB VI

ASPEK KEUANGAN

Menurut Kasmir dan Jakfar (2003) aspek keuangan merupakan aspek yang digunakan untuk menilai perusahaan secara keseluruhan. Keputusan keuangan dari perusahaan dimulai dari pemilihan desain bisnis strategi untuk menciptakan nilai. Selanjutnya strategi diimplementasikan dengan membuat investasi melalui sumber daya yang terbatas dengan kegiatan-kegiatan tertentu. Untuk itu diperlukan perencanaan keuangan yang merancang suatu anggaran keuangan yang terkait dengan penyusunan anggaran (*budgeting*).

6.1 Kebutuhan Dana

Menurut Munawir (1999) Kebutuhan dana adalah modal kerja bruto atau netto, dan sebagai kas, dana sebagai *net monetary asset* yaitu kas dan aktiva lain yang mempunyai sifat sama dengan kas.

1. Aktiva Tetap

Aktiva tetap terdiri dari aktiva tetap berwujud (*tangible assets*), dan aktiva tetap tidak berwujud (*intangible assets*). Menurut Baridwan (1989) aktiva tetap berwujud adalah aktiva yang berwujud yang dapat digunakan dalam jangka waktu lebih dari satu periode akuntansi. Berikut disebutkan aktiva tetap yang diperlukan untuk memulai usaha :

Tabel 6.1
Daftar Aktiva Tetap

Aktiva tetap					
<i>Initial Cash Flow/ Initial Investment</i>					
Keterangan	Qt.	Satuan	Harga	Jumlah	
Bangunan	1	Pack	Rp 30.200.000	Rp 30.200.000	
Instalasi listrik	1	Pack	Rp 3.000.000	Rp 3.000.000	
Mural	1	Pack	Rp 4.700.000	Rp 4.700.000	
Reparasi	1	Pack	Rp 2.150.000	Rp 2.150.000	
Biaya Angkut	1	Pack	Rp 1.400.000	Rp 1.400.000	
Total Bangunan				Rp 41.450.000	
AC	2	Unit	Rp 3.100.000	Rp 6.200.000	
Mesin Kopi	1	Unit	Rp 15.000.000	Rp 15.000.000	
Kulkas	1	Unit	Rp 2.750.000	Rp 2.750.000	
Show Case Pendingin Kue	1	Unit	Rp 10.200.000	Rp 10.200.000	
Oven	1	Unit	Rp 525.000	Rp 525.000	
Heavy Duty Blender	1	Unit	Rp 2.800.000	Rp 2.800.000	
Pure It	1	Unit	Rp 525.000	Rp 525.000	
Total Peralatan				Rp 38.000.000	
Bangku Merah (indoor)	9	Unit	Rp 430.000	Rp 3.870.000	
Meja Bundar	7	Unit	Rp 770.000	Rp 5.390.000	
Sofa merah 1,5m (indoor)	1	Unit	Rp 2.275.000	Rp 2.275.000	
Sofa merah 1m (indoor)	3	Unit	Rp 900.000	Rp 2.700.000	
Meja Bundar Panjang (indoor)	1	Unit	Rp 2.000.000	Rp 2.000.000	
Bangku Kayu Panjang (outdoor)	3	Unit	Rp 600.000	Rp 1.800.000	
Bangku Tinggi (outdoor)	6	Unit	Rp 300.000	Rp 1.800.000	
Meja Tinggi (outdoor)	1	Unit	Rp 2.300.000	Rp 2.300.000	
Rak Buku	1	Unit	Rp 200.000	Rp 200.000	
Papan Selamat Datang	1	Unit	Rp 440.000	Rp 440.000	
Sofa Coklat	4	Unit	Rp 600.000	Rp 2.400.000	
Meja lesehan	1	Unit	Rp 600.000	Rp 600.000	
Kursi Kaleng	3	Set	Rp 700.000	Rp 2.100.000	
Papan outdoor	1	Unit	Rp 600.000	Rp 600.000	
Meja Bar	1	Unit	Rp 5.000.000	Rp 5.000.000	
Papan Bar	1	Unit	Rp 3.500.000	Rp 3.500.000	
Total Furniture				Rp 36.975.000	
Perlengkapan dapur	1	Pack	Rp 1.150.000	Rp 1.150.000	
Dekorasi	1	Pack	Rp 2.100.000	Rp 2.100.000	
Piring Kue Cekung	10	Unit	Rp 8.000	Rp 80.000	
Piring Kue Datar	10	Unit	Rp 12.000	Rp 120.000	
Piring Kue Persegi	4	Unit	Rp 27.000	Rp 108.000	

Cangkir Gula	4	Unit	Rp 11.000	Rp 44.000
Sendok Makan	1	Dozen	Rp 60.000	Rp 60.000
Garpu Makan	6	Unit	Rp 8.000	Rp 48.000
Sendok Teh	2	Dozen	Rp 40.000	Rp 80.000
Garpu Teh	2	Dozen	Rp 40.000	Rp 80.000
Pisau Kecil	2	Dozen	Rp 100.000	Rp 200.000
Paper Cups	1000	Pcs	Rp 1.500	Rp 1.500.000
Plastic Cups	1000	Pcs	Rp 675	Rp 675.000
Plastics Kue	50	Pcs	Rp 800	Rp 40.000
Paper Bag	100	Pcs	Rp 300	Rp 30.000
Toples Kecil	5	Unit	Rp 8.000	Rp 40.000
Apron	6	Unit	Rp 50.000	Rp 300.000
Jam Dinding	1	Unit	Rp 200.000	Rp 200.000
Tatakan	10	Unit	Rp 20.000	Rp 200.000
Bell Meja	1	Unit	Rp 45.000	Rp 45.000
Alat Kebersihan	1	Set	Rp 200.000	Rp 200.000
Tempat Sampah	2	Unit	Rp 20.000	Rp 40.000
Asbak	10	Unit	Rp 5.000	Rp 50.000
Buku	6	Unit	Rp 100.000	Rp 600.000
Bantal Sofa	5	Unit	Rp 70.000	Rp 350.000
Bantal Dudukan	6	Unit	Rp 165.000	Rp 990.000
Speaker	1	Set	Rp 1.900.000	Rp 1.900.000
Kipas Angin	1	Unit	Rp 600.000	Rp 600.000
Lampu Bar	3	Unit	Rp 55.000	Rp 165.000
Lampu Tembak	2	Unit	Rp 165.000	Rp 330.000
Lampu Ruangan	6	Unit	Rp 165.000	Rp 990.000
Lampu Outdoor	6	Unit	Rp 110.000	Rp 660.000
Neon Box	1	Unit	Rp 2.300.000	Rp 2.300.000
Total Perlengkapan				Rp 16.275.000
Total Aktiva Tetap				Rp 132.700.000

2. Aktiva Lancar

Aktiva lancar atau dapat disebut sebagai modal kerja. Sawir (2005), menyatakan modal kerja adalah keseluruhan aktiva lancar yang dimiliki perusahaan untuk membiayai kegiatan operasi sehari-hari. Berikut kebutuhan bahan baku yang diperlukan per minggu yang menjadi modal kerja awal menyambut pembukaan *Coffee Shop* ini :

Tabel 6.2
Daftar Aktiva Lancar

No.	Uraian	Qt	Satuan	Harga/Unit	Jumlah
1.	Kas	1		Rp. 1.450.000	Rp. 1.450.000
2.	Piutang	1		Rp. 10.000.000	Rp. 10.000.000
3.	Sewa Dibayar dimuka	1	Tahun	Rp. 50.000.000	Rp. 50.000.000
4.	Aceh Gayo	1	Kg	Rp 200.000	Rp 200.000
5.	Bali Kintamani	1	Kg	Rp 200.000	Rp 200.000
6.	Coffee Blend Special	3	Kg	Rp 150.000	Rp 450.000
7.	Indonesia Arabica House Blend	1	Kg	Rp 200.000	Rp 200.000
8.	Mandheling Toba	1	Kg	Rp 200.000	Rp 200.000
9.	Sugar	250	Sachet	Rp 160	Rp 40.000
10.	Simple Syrup	6	Kg	Rp 16.000	Rp 96.000
11.	Hazelnut Syrup	1	Botol	Rp 121.000	Rp 121.000
12.	Caramel Syrup	1	Botol	Rp 121.000	Rp 121.000
13.	Tiramisu Syrup	1	Botol	Rp 121.000	Rp 121.000
14.	Vanilla Syrup	1	Botol	Rp 121.000	Rp 121.000
15.	Mint Syrup	1	Liter	Rp 121.000	Rp 121.000
16.	Chocolate Powder	1	Kg	Rp 100.000	Rp 100.000
17.	Oreo	5	Pack	Rp 12.500	Rp 62.500
18.	Biskuit Regal	0,5	Kg	Rp 64.000	Rp 32.000
19.	Diamond Milk	10	Pack	Rp 14.800	Rp 148.000
20.	Lipton Tea	1	Pack	Rp 60.000	Rp 60.000
21.	Greentea Powder	1	Kg	Rp 150.000	Rp 150.000
22.	Redvelvet Powder	1	Kg	Rp 150.000	Rp 150.000
23.	Herring Lychee	5	Kaleng	Rp 17.700	Rp 88.500
24.	Milo	1	Kg	Rp 72.500	Rp 72.500
25.	Marshmallow	1	Pack	Rp 35.000	Rp 35.000
26.	Roti gandum	2	Pack	Rp 13.000	Rp 26.000
27.	Roti tawar	2	Pack	Rp 11.000	Rp 22.000
28.	Blue Band	1	Pack	Rp 5.750	Rp 5.750
29.	Koko Krunch	2	Pack	Rp 33.600	Rp 67.200
30.	Corn Flakes	1	Pack	Rp 24.200	Rp 24.200
31.	Froot Loops	1	Pack	Rp 32.000	Rp 32.000
32.	Honey Star	1	Pack	Rp 32.500	Rp 32.500
30.	Fruity Pebbles	1	Pack	Rp 60.000	Rp 60.000
31.	Pasta spaghetti	1	Pack	Rp 28.000	Rp 28.000
32.	Pasta Fettucine	1	Pack	Rp 28.000	Rp 28.000
33.	Pasta Macaroni	1	Kg	Rp 30.000	Rp 30.000
34.	Samyang	10	Pack	Rp 15.000	Rp 150.000
35.	Telur	1	Kg	Rp 21.000	Rp 21.000
36.	Indomie	10	Pcs	Rp 2.000	Rp 20.000
37.	French Fries	1	Kg	Rp 34.000	Rp 34.000
38.	Fried Pizza	15	Pack	Rp 46.000	Rp 690.000
39.	Fried Sandwich	8	Pack	Rp 28.000	Rp 224.000
40.	Es kristal	6	Pack	Rp 19.000	Rp 114.000
41.	Minyak Goreng	2	Liter	Rp 24.000	Rp 48.000
42.	Mozarella stick	5	Pack	Rp 32.000	Rp 160.000
43.	Nutella Banana	14	Pcs	Rp 4.500	Rp 63.000
44.	silky pudding powder	4	Pack	Rp 13.500	Rp 54.000
45.	Mozarella block	1	Kg	Rp 140.000	Rp 140.000

46.	Pasta Sauce Bolognese	1	Kg	Rp	88.000	Rp	88.000
47.	Smoked beef	1	Kg	Rp	130.000	Rp	130.000
48.	Gas	1	Tabung	Rp	26.000	Rp	26.000
49.	Bawang merah	0,1	Kg	Rp	60.000	Rp	6.000
50.	Bawang putih	0,1	Kg	Rp	60.000	Rp	6.000
51.	Bawang bombay	0,25	Kg	Rp	35.000	Rp	8.750
52.	Cabe merah	0,1	Kg	Rp	100.000	Rp	10.000
53.	Jeruk lemon	0,2	Kg	Rp	40.000	Rp	8.000
54.	Otak-otak	10	Pack	Rp	3.000	Rp	30.000
55.	Bumbu Atom	1	Pack	Rp	10.000	Rp	10.000
56.	Bumbu Keju bubuk	2	Pack	Rp	4.500	Rp	9.000
57.	Cabe bubuk	1	Pack	Rp	11.000	Rp	11.000
58.	Granish	0,2	Kg	Rp	5.000	Rp.	74.100
59.	Sosis	15	Pcs	Rp	30.000	Rp	450.000
60.	Total Aktiva Tetap Lancar					Rp	67.300.000

6.2 Sumber Dana

Menurut Riyanto (2004), bahwa sumber dana yang dapat diperoleh untuk membelanjai suatu perusahaan adalah:

1. Sumber dana dari dalam perusahaan (*internal source*) yang berasal dari investor yaitu senilai Rp. 40.000.000
2. Sumber dana dari luar perusahaan (*external source*), kami melakukan pinjaman yang berasal dari pinjaman perorangan. Sebesar Rp. 65.000.000.
3. Aset sebesar Rp. 95.000.000 berupa peralatan dan perlengkapan.

Berikut rincian sumber dana yang berasal dari *internal* dan *external* perusahaan :

Tabel 6.3

Sumber Dana

No.	Uraian	Jumlah	Presentase
1.	Modal Awal (Sheny, Aviall, Dinta, & Rossa)	Rp. 95.000.000	47,50%
2.	Modal Alfian	Rp. 40.000.000	20,00%
3.	Pinjaman	Rp. 65.000.000	32,50%
4.	Total	Rp. 200.000.000	100%

6.3 Proyeksi Neraca

Neraca adalah salah satu laporan keuangan utama yang disiapkan oleh akuntan adalah neraca yang menunjukkan status keuangan entitas pada waktu tertentu. Neraca kadang-kadang disebut juga sebagai laporan posisi keuangan yang melaporkan aktiva, kewajiban dan ekuitas dari suatu perusahaan (Murdiyanto, 2000).

Dari proyeksi neraca, informasi yang bisa disajikan diantaranya posisi atas sumber kekayaan perusahaan dan sumber dari pembiayaan untuk mendapatkan/memperoleh kekayaan perusahaan tersebut didalam suatu periode akuntansi. Berikut proyeksi neraca kami :

Tabel 6.4
Proyeksi Neraca (dalam Rupiah)

Aset			Kewajiban		
Aset Lancar			Utang		
Kas dan setara kas	1.450.000		Utang Usaha	65.000.000	
Piutang	10.000.000				
Persediaan	5.850.000		Utang Bank	-	
Sewa Bangunan	50.000.000				
Total Aset Lancar		67.300.000	Total Kewajiban		65.000.000
Aset Tetap			Ekuitas		
Peralatan	38.000.000		Modal Alfian	40.000.000	
Furniture	36.975.000		Modal Awal	95.000.000	
Perlengkapan	16.275.000		Total Ekuitas		135.000.000
Total Aset Tetap		91.250.000			
Bangunan					
Renovasi Bangunan	41.450.000				
Total Bangunan		41.450.000			
Total Aset		200.000.000	Total Kewajiban dan Ekuitas		200.000.000

6.4 Proyeksi Laba Rugi

Menurut Sofyan S.Harahap (2006) laba rugi menggambarkan hasil yang diperoleh atau diterima oleh perusahaan selama satu periode tertentu, serta biaya-biaya yang dikeluarkan untuk mendapatkan hasil tersebut. Hasil dikurangi biaya-biaya merupakan laba atau rugi. Kalau hasil lebih besar dari biaya berarti laba, sebaliknya, kalau hasil lebih kecil dari biaya-biaya, berarti rugi.

Proyeksi laba rugi menggambarkan prediksi jumlah dan rincian pendapatan yang akan didapat perusahaan beserta seluruh kewajibannya pada periode tertentu, baik kepada kreditor maupun kepada pemegang saham, pada suatu periode tertentu di masa mendatang.

Tabel 6.5
Proyeksi Laba Rugi (x Rp.1000)

Akun	Tahun 1	Tahun 2	Tahun 3
Penjualan			
Penj. Makanan dan Minuman	608.713	769.263	887.700
HPP (35%)	213.050	269.242	266.310
Laba Kotor	395.663	500.021	621.390
Biaya-Biaya			
Gaji Pegawai	87.000	96.000	96.000
Gaji Divisi	36.000	42.000	54.000
Sewa	60.000	60.000	62.400
Perbaikan	3.000	3.000	3.000
Alat Tulis	1.200	1.200	1.200
Internet	7.920	7.920	7.920
Listrik	19.200	24.000	30.000
Air	6.200	6.900	9.000
Gas	3.000	3.600	4.200
Akumulasi Penyusutan	26.540	26.540	26.540
Total	304.060	271.160	294.260
Laba Sebelum Bunga & Pajak	172.143	255.401	353.670
Pajak	17.214	25.540	35.367
Pengembangan (10%)	17.214	25.540	53.051
Laba Bersih	137.715	204.321	265.253

Penentuan besarnya Harga Pokok Penjualan (HPP) didasari dari perhitungan bahan baku makanan 45% dan minuman 25% sehingga dirata-ratakan menjadi 35% sebagai berikut :

Tabel 6.6

Harga Pokok Penjualan Minuman

No	Nama Minuman	Bahan Baku	Qt	Satuan	Harga	Jumlah	Harga Jual
1.	Hot Cafe Breve	house blend	9	gram	1.620	5.258	20.000
		susu murni	235	ml	3.478		
		gula	2	sachet	160		
2.	Lychee Tea	lipton tea	1	pcs	850	4.900	20.000
		lychee	100	ml	3.540		
		gula sachet	2	sachet	160		
		es kristal	50	gram	350		

Harga pokok penjualan minuman rata-rata 25%

Tabel 6.7

Harga Pokok Penjualan Makanan

No	Nama Makanan	Bahan Baku	Qt	Satuan	Harga	Jumlah	Harga Jual
1.	Mac N' Cheese	macaroni	100	gram	2.400	8.666	25.000
		terigu	20	gram	320		
		mozarella	30	gram	3.600		
		quick melt	25	gram	1.500		
		smoked beef	10	gram	550		
		susu murni	20	ml	296		
2.	Samyang	samyang 1	1	pcs	14.800	14.800	27.500

Harga pokok penjualan makanan rata-rata 45%

6.5 Proyeksi Arus Kas

Menurut Kasmir dan Jakfar (2003) *Cash flow* merupakan arus kas yang ada di perusahaan dalam suatu periode tertentu. *Cash flow* menggambarkan berapa uang yang masuk (*cash in*) ke perusahaan dan jenis-jenis pemasukan tersebut. *Cash flow* juga menggambarkan berapa uang yang keluar (*cash out*) serta jenis-jenis biaya yang dikeluarkan.

Menurut Fess, dkk (2005) Laporan arus kas terdiri dari tiga bagian:

1. Arus Kas dari Aktivitas Operasi
2. Arus Kas dari Aktivitas Investasi
3. Arus Kas dari Aktivitas Pendanaan

Berikut akan dijelaskan perincian proyeksi arus kas dari aktivitas operasi dalam jangka waktu 3 tahun ke depan :

Tabel 6.8
Arus Kas (x Rp.1000)

Akun	Tahun 1	Tahun 2	Tahun 3
Penjualan			
Penj. Makanan dan Minuman	608.713	769.263	887.700
HPP (35%)	213.050	269.242	310.695
Laba Kotor	395.663	500.021	577.005
Biaya-Biaya			
Gaji Pegawai	87.000	96.000	96.000
Gaji Divisi	36.000	42.000	54.000
Sewa	60.000	60.000	62.400
Perbaikan	3.000	3.000	3.000
Alat Tulis	1.200	1.200	1.200
Internet	7.920	7.920	7.920
Listrik	19.200	24.000	30.000
Air	6.200	6.900	9.000
Gas	3.000	3.600	4.200
Akumulasi Penyusutan	26.540	26.540	26.540
Total Biaya	250.060	271.160	294.260
Laba Sebelum Bunga & Pajak	145.603	228.861	282.745
Pajak (10%)	14.560	22.886	28.275
Pengembangan (10%)	14.560	22.886	28.275
Laba Bersih	116.591	183.089	226.196
Akumulasi Penyusutan	26.540	26.540	26.540
Laba	143.131	209.629	252.736

6.6. Penilaian Kelayakan Investasi

Menurut Suad Husnan dan Suwarsono (2008) Studi Kelayakan Proyek adalah “Penelitian tentang dapat atau tidaknya suatu proyek investasi dilaksanakan dengan berhasil. Pengertian ini bias ditafsirkan agak berbeda-beda. Ada yang menafsirkan dalam artian yang terbatas, terutama dipergunakan oleh pihak swasta yang lebih berminat tentang manfaat ekonomis suatu investasi. Berikut akan dijelaskan penilaian kelayakan investasi dengan perhitungan *Payback Period*, *Net Present Value* dan *Pofitability Index*.

1. *Payback Period*

Menurut Kasmir dan Jakfar (2003) metode *Payback Period* (PP) merupakan teknik penilaian terhadap jangka waktu (periode) pengembalian investasi suatu proyek atau usaha. Perhitungan ini dapat dilihat dari perhitungan kas bersih (*proceed*) yang diperoleh setiap tahun. Nilai kas bersih merupakan penjumlahan laba setelah pajak ditambah dengan penyusutan (dengan catatan jika investasi 100% menggunakan modal sendiri). Perhitungan *Payback Period* adalah sebagai berikut :

Tabel 6.9

Perhitungan *Payback Period*

Tahun	Operational Cash Flow
ke 1	Rp. 143.131.000
ke 2	Rp. 209.629.000
ke 3	Rp. 252.736.000

$$\begin{aligned}
 PP &= 1 \text{ th} + \frac{\text{Rp. } 200.000.00 - \text{Rp. } 143.131.000}{\text{Rp. } 209.629.000} = 1 + \frac{56.869.000}{209.629.000} \\
 &= 1 + 0,2712 \\
 &= 1,2712 \text{ tahun} \\
 &= 1 + (0,2712 \times 12 \text{ bulan}) = 1 \text{ tahun } 3 \text{ bulan}
 \end{aligned}$$

Menurut perhitungan *Payback Period*, jangka waktu yang diperlukan untuk pengembalian dari investasi ini sekitar 1 tahun 3 bulan terhitung sejak awal memulai membuka usaha.

2. NPV (Net Present Value)

Menurut Kasmir dan Jakfar (2007), "*Net Present Value*" (NPV) atau nilai bersih sekarang merupakan perbandingan antara PV kas Bersih (*PV of Proceed*) dengan PV investasi (*Capital Outlays*) selama umur investasi. Selisih antara nilai kedua PV tersebutlah yang kita kenal dengan *Net Present Value (NPV)*. Perhitungan *NPV* dengan *discount Factor* 20% karena melihat pertimbangan persaingan yang cukup ketat serta bahan baku yang mudah kadaluarsa. Rumus dan perhitungan Metode *Net Present Value* adalah :

$$PV = \frac{\text{Kas Bersih}}{(1+r)^n}$$

Tabel. 6.10

Perhitungan *Net Present Value* (Dalam Rupiah)

Perhitungan <i>NPV</i> (dengan <i>discount factor</i> 20%)			
Tahun	<i>Operational Cash Flow</i>	<i>Discount Factor</i>	<i>Present Value</i>
Ke 1	Rp. 94.515.000	0,8333	143.131.000
Ke 2	Rp. 183.300.000	0,6944	209.629.000
Ke 3	Rp. 265.253.000	0,5787	252.736.000
<i>Total Present Value</i>			605.496.000
<i>Initial Investment</i>			200.000.000
<i>NPV</i>			405.496.000

Oleh karena nilai $NPV > 0$ (Rp. 405.496.000) maka usaha ini layak dijalankan.

3. Profitability Index

Menurut Chaerul (2000) metode ini menghitung perbandingan antara nilai arus kas bersih yang akan datang dengan nilai investasi yang sekarang. *Profitability*

Index harus lebih besar dari 1 baru dikatakan layak. Semakin besar PI, investasi semakin layak. Rumus *Profitability Index* (PI) adalah :

Kelayakan investasi menurut standar analisa ini :

Jika $PI > 1$; maka investasi tersebut dapat dijalankan (tidak layak)

Jika $PI < 1$; investasi tersebut dapat dijalankan (layak)

$(PI) = \frac{\text{Nilai Aliran Kas Masuk}}{\text{Nilai Investasi}}$	$(PI) = \frac{\text{Rp. 605.496.000}}{\text{Rp. 200.000.000}} = 3,03$
---	---

PI menunjukkan > 1 maka usaha ini dapat dan layak untuk dijalankan.

Dari penjelasan yang telah dijabarkan sebelumnya, bisnis ini memiliki potensi yang cukup menjanjikan karena pada dasarnya semua manusia pasti membutuhkan makanan dan minuman namun tinggal bagaimana bisnis ini dapat bersaing secara sehat dipasar. Dilihat dari berbagai metode perhitungan kelayakan investasi, bisnis ini layak untuk dijalankan. Namun yang sekarang menjadi senjata untuk setiap bisnis adalah dari segi *marketing*. Mulai dari bagaimana produk/jasa yang ditawarkan perusahaan ini dapat dikenal di masyarakat, membuat masyarakat tertarik untuk mengkonsumsinya hingga membuat masyarakat setia terhadap produk/jasa yang kita tawarkan. Karena bila kita hanya menjual produk saja di era yang serba canggih ini, perusahaan lain dapat dengan mudah menirunya. Lain halnya jika kita dapat memuaskan pelanggan dengan memenuhi kebutuhan yang mereka cari, sudah pasti pelanggan akan menjadikan kita sebagai “*Top of Mind*” bagi mereka.

Sedari apa yang telah saya jalani dalam usaha ini, meskipun kita sudah merencanakannya dengan matang tetap masih saja ada kendala yang terjadi diluar rencana. Terutama bagi saya adalah membangun manusia. Karena prinsipnya dalam membangun usaha diperlukan untuk kemantapan dalam membangun manusia dan membangun sistem. Hal yang sudah direncanakan saja kita masih mendapatkan kendala dan permasalahan yang cukup rumit. Maka dari itu saya melihat betapa pentingnya visi, misi dan strategi dalam perencanaan bisnis. Agar kita bisa dapat lebih siap dalam menghadapi usaha yang akan kita jalani.

Disamping itu saya juga menyadari karena kurangnya pengetahuan, kemampuan dan pengalaman saya di bidang kewirausahaan, namun ini merupakan tantangan yang besar dan menyenangkan bagi saya dalam menjalani usaha untuk dapat lebih kritis, kreatif dan inovatif lagi melihat situasi yang ada.

