

BAB VI

ASPEK KEUANGAN

Pada bagian ini menjelaskan mengenai kebutuhan dana, sumber dana, proyeksi neraca, proyeksi laba rugi, proyeksi arus kas, penilaian kelayakan investasi. Berikut merupakan perkiraan perhitungan dari rumah makan Laurent :

6.1. Kebutuhan Dana

Dalam melakukan renovasi atau perbaikan penataan rumah makan Laurent, dana yang diperlukan adalah sebesar Rp.13.250.000. Kebutuhan dana yang diperlukan sudah termasuk:

Tabel 6.1 Kebutuhan Dana

No.	Komponen Investasi	Jumlah unit	Harga satuan	Total harga
1.	Umbul - umbul	8	Rp.150.000	Rp.1.200.000
2	Bambu	6	Rp.150.000	Rp.900.000
3	Pekerja	2	Rp.1.000.000	Rp.2.000.000
4	Latar belakang	1 (4mx8m)	Rp.95.000/m	Rp.3.040.000
5	Tanaman lee kwan yu	50	Rp.15.000	Rp.750.000
6	Lampu LED	2 roll	Rp.830.000	Rp.1.660.000
7	Pot	30	Rp.90.000	Rp.2.700.000
8	Lain-lain		Rp.1.000.000	Rp.1.000.000
			Total	=Rp.13.250.000

Sumber : dokumentasi pribadi (2017)

6.2 Sumber Dana.

Sumber dana dalam perbaikan atau renovasi rumah makan Laurent dikeluarkan oleh owner rumah makan Laurent yaitu bapak Heriwanto Tjahya yang diambil dari kas rumah makan. Dana yang dikeluarkan sesuai dengan anggaran renovasi yang diperlukan yaitu sebesar Rp.13.250.000.

6.3 Proyeksi Neraca.

Pada proyeksi neraca akan menjelaskan mengenai keseimbangan antara modal yang dikeluarkan dengan sejumlah investasi yang dikeluarkan. Berikut proyeksi neraca pada rumah makan Laurent.

Tabel 6.2 Proyeksi Neraca

Aktiva			Passiva	
Aktiva Lancar			Utang	
Kas		100,000,000	Utang Usaha	
			Utang Bank	
			Total Passiva	0
Total Aktiva Lancar		100,000,000		
Aktiva Tetap			Ekuitas	
Bangunan	562,000,000		Modal	1,014,277,600
dekorasi	13,250,000			
peralatan	339,027,600			
Total Aktiva Tetap		914,277,600	Total Ekuitas	1,014,277,600
Total Aktiva		1,014,277,600	Total passiva Ekuitas	1,014,277,600
		0		

Sumber : dokumentasi pribadi (2017)

6.4 Proyeksi Laba Rugi.

Pada bagian ini menjelaskan mengenai laporan laba rugi dari rumah makan Laurent. Laporan laba rugi dibutuhkan untuk mengevaluasi baik dalam melihat strategi perusahaan, sebagai bahan evaluasi kinerja pada setiap tahunnya, serta memudahkan perusahaan dalam mengambil keputusan kedepannya harus bagaimana. Berikut merupakan tabel laporan laba rugi berdasarkan perkembangan penjualan yang akan datang setelah adanya renovasi atau pembaharuan konsep baru yaitu menambahkan kesan pantai serta hijau dan sejuk:

Tabel 6.3 Laporan Laba Rugi

Akun	tahun 1	tahun ke 2	tahun ke 3
Penjualan			
Makanan	63,900,000	218,283,000	449,760,000
Hpp Total	40,536,000	132,644,880	272,760,000
Laba Kotor	23,364,000	85,638,120	177,000,000
Biaya-biaya			
Listrik	2,400,000	2,400,000	2,400,000
gas	2,760,000	5,520,000	8,280,000
air	480,000	600,000	720,000
penyusutan	2,650,000	2,650,000	2,650,000
Total Biaya	8,290,000	11,170,000	14,050,000
Laba Sebelum bunga dan pajak	15,074,000	74,468,120	162,950,000
pajak 10%	1,507,400	7,446,812.00	16,295,000
Laba Bersih	13,566,600	67,021,308	146,655,000

Sumber : dokumentasi pribadi (2017)

6.5 Proyeksi Arus Kas.

Proyeksi arus kas memiliki manfaat untuk memberikan informasi mengenai penerimaan kas dan pembayaran kas suatu perusahaan dalam suatu periode serta memberikan informasi atas dasar kas mengenai aktivitas operasi, investasi, dan pendanaan. Berikut proyeksi arus kas pada rumah makan Laurent.

Tabel 6.4 Arus Kas

Akun	tahun 1	tahun ke 2	tahun ke 3
Penjualan			
Makanan	63,900,000	218,283,000	449,760,000
Hpp Total	40,536,000	132,644,880	272,760,000
Laba Kotor	23,364,000	85,638,120	177,000,000
Biaya-biaya			
Listrik	2,400,000	2,400,000	2,400,000
gas	2,760,000	5,520,000	8,280,000
air	480,000	600,000	720,000
penyusutan	2650000	2650000	2650000
Total Biaya	8,290,000	11,170,000	14,050,000
Laba Sebelum bunga dan pajak	15,074,000	74,468,120	162,950,000
pajak 10%	1,507,400	7,446,812	16,295,000
Laba Bersih	13,566,600	67,021,308	146,655,000
penyusutan dekorasi	2650000	2650000	2650000
operational cash flow	16,216,600	69,671,308	149,305,000

Sumber : dokumentasi pribadi (2017)

6.6 Penilaian Kelayan Investasi.

Pada bagian ini berisi penjelasan mengenai kelayakan insvestasi atau apakah renovasi rumah makan Laurent dengan menerapkan nuansa pantai serta hijau ini pantas dijalankan atau tidak. Penulis menggunakan metode *Net Present Value*, *Payback Period*, dan *Profitability Index*.

Perhitungan *Net Present Value (NPV)*

Menurut R. Agus Sartono (2010:195) “ *Net Present Value* adalah Selisih antara *present value* aliran kas bersih atau sering disebut juga dengan *proceed* dengan *present value* Investasi.” Berikut merupakan perhitungan NPV rumah makan Laurent:

Tabel 6.5 NPV (*Net Present Value*).

Net present value tahun	Operational cash flow	dis.factoruy	present value
1	16,216,600	0.909	14,740,889.40
2	69,671,308	0.842	58,663,241.34
3	149,305,000	0.772	115,263,460.00
		total present value	188,667,590.74
		initial investment	13,250,000
		npv	175,417,590.74

Sumber : Dokumen Pribadi (2017)

Dengan discount factory 10% maka hasil dari NPV rumah makan Laurent adalah 246,296,698.80 Dengan hasil tersebut jika dibandingkan syarat kelayakan untuk dijalankannya adalah $NPV > 0$, maka rumah makan Laurent layak menjalankan renovasi atau investasi penataan rumah makan yang baru dengan konsep pantai dan hijau.

Perhitungan *Payback Period* (PBP)

Menurut Abdul Choliq dkk (2004) *payback period* dapat diartikan sebagai jangka waktu kembalinya investasi yang telah dikeluarkan, melalui keuntungan yang diperoleh dari suatu proyek yang telah direncanakan. Berikut merupakan perhitungan *payback period* dari rumah makan Laurent :

Tabel 6.6 *Payback Period*

Tahun	Operational Cashflow
1	16,216,600
2	69,671,308
3	149,305,000

Sumber : Dokumentasi Pribadi (2017)

Rumus *Payback Period*

Rumus periode pengembalian jika arus kas per tahun jumlahnya berbeda
 $\text{Payback Period} = n + (a - b) / (c - b) \times 1 \text{ tahun}$

n = Tahun terakhir dimana jumlah arus kas masih belum bisa menutup investasi mula - mula.

a = Jumlah investasi mula-mula

b = Jumlah kumulatif arus kas pada tahun ke - n

c = Jumlah kumulatif arus kas pada tahun ke $n + 1$

Rumus periode pengembalian jika arus kas per tahun jumlahnya sama

$\text{Payback Period} = (\text{investasi awal}) / (\text{ arus kas}) \times 1 \text{ tahun}$

$\text{Payback Period} = 0 + (\text{Rp.13.250.000} - \text{Rp.0}) / (\text{Rp.16.216.600}) \times 1 \text{ tahun}$

$= 9.80 \text{ bulan}$

$(0.80 \times 30 \text{ hari}) = 24 \text{ hari.}$

Jadi, payback period dari rumah makan Laurent adalah 9 bulan 24 hari, ini merupakan payback period dalam jangka waktu yang cepat, sehingga investasi renovasi konsep dari rumah makan Laurent ini layak untuk dijalankan.

Perhitungan *Profitability Index (PI)*

Menurut Kasmir dan Jakfar (2007:p105), *Profitability indeks (PI)* atau *benefit and cost ratio (B/C Ratio)* merupakan resiko aktivitas dari jumlah nilai sekarang penerimaan bersih dengan nilai sekarang pengeluaran investasi selama umur investasi. Suatu proyek atau usaha diterima jika $PI \geq 1$, artinya PV lebih besar atau sama dengan dari PV pengeluaran. Jika $PI \leq 1$ maka proyek tersebut ditolak.

$$\begin{aligned} \text{Profitability Index} &= \frac{\text{TotalPresentValue}}{\text{InitialInvesment}} \\ &= \frac{\text{Rp.188.667.590,74}}{\text{Rp. 13,250,000}} \\ &= 14,24 \end{aligned}$$

Dengan hasil perhitungan diatas dapat kita lihat bahwa $PI \geq 1$ maka perubahan konsep baru pada rumah makan Laurent layak untuk dijalankan.

Berdasarkan analisis yang telah dilakukan dan realisasi dari penataan rumah makan Laurent, untuk kedepannya rumah makan Laurent akan memperbaiki dan terus meningkatkan aspek - aspek baik dari aspek pemasaran, aspek operasi, aspek sumber daya insani, dan aspek keuangan yang ada pada rumah makan ini. Berdasarkan beberapa realisasai telah dilakukan oleh rumah makan Laurent, rumah makan Laurent akan menambah alternatif *supplier* untuk menghindari kemungkinan - kemungkinan yang tidak terduga, seperti perubahan cuaca yang akan berdampak pada pasokan bahan baku. Suplier cadangan juga diperlukan untuk mendapatkan alternative harga yang lebih bersaing atau lebih murah. Dalam penyimpanan bahan baku rumah makan Laurent juga akan melakukan pencatatan yang lebih rinci dan pembagian tata letak barang menjadi lebih spesifik lagi sehingga lebih memudahkan dalam pencarian barang atau bahan baku. Pembagian secara spesifik dalam penyimpanan bahan baku juga untuk mengurangi adanya penumpukan dan pemborosan dalam pembelanjaan untuk operasional sehari - hari. Sehingga rumah makan Laurent dapat menyimpan kelebihan biaya operasional untuk menambah kas dari rumah makan Laurent sendiri.

Penambahan karyawan juga diperlukan untuk mengantisipasi peningkatan konsumen yang akan terjadi pada tahun - tahun mendatang. Sehingga semua konsumen mendapatkan pelayanan yang maksimal dan merasa puas dengan pelayanan dari rumah makan Laurent. Kepuasan konsumen juga berdampak pada loyalitas dari konsumen itu sendiri kepada rumah makan Laurent. Penambahan perlatan yang lebih modern dalam pelayanan juga diperlukan agar lamanya waktu pelayanan lebih efektif. Dalam sleksi karyawan rumah makan Laurent juga akan meningkatkan kriteria atau standarnya sehingga rumah makan Laurent akan mendapatkan karyawan yang terbaik demi kepuasan konsumen.

Dalam pemasaran rumah makan Laurent akan meningkatkan prmosi untuk menjangkau seluruh masyarakat tidak hanya masyarakat di kota Bengkulu saja tetapi juga masyarakat Indonesia. Pemasaran dalam media sosial

akan terus dijalankan dan dikembangkan, sehingga semua informasi dapat disebarakan secara merata. Pembagian voucher akan diterapkan sehingga konsumen dapat meningkatkan keinginan konsumen untuk kembali. Hal ini juga berhubungan dengan peningkatan pendapatan rumah makan .

Harapan penulis setelah dilakukan penataan rumah makan Laurent , penulis berharap rumah makan Laurent dapat terus berkembang sehingga apa yang menjadi visi dari rumah makan Laurent dapat tercapai.

