

## **BAB VI**

### **ASPEK KEUANGAN**

Aspek Keuangan mempelajari bagaimana individu, bisnis, dan organisasi meningkatkan, mengalokasi, dan menggunakan sumber daya moneter sejalan dengan waktu, dan juga menghitung risiko dalam menjalankan proyek mereka.

Istilah keuangan dapat berarti:

- Ilmu keuangan dan asset lainnya
- Manajemen asset tersebut
- Menghitung dan mengatur risiko proyek

Aspek keuangan merupakan aspek yang digunakan untuk menilai keuangan perusahaan secara keseluruhan.

Aspek keuangan memberikan gambaran yang berkaitan dengan keuntungan perusahaan, sehingga merupakan salah satu aspek yang sangat penting untuk diteliti kelayakannya.

#### **6.1 Kebutuhan Dana**

Dalam memulai usaha Ubi manis goreng ini Chao Hongshu membutuhkan biaya sebesar Rp10.316.000. Dana sangat dibutuhkan untuk membuat suatu usaha dapat berjalan dengan lancar, untuk itu dalam memproduksi sebuah produk dibutuhkan bahan baku, peralatan dan biaya lainnya yang harus dikeluarkan. Berikut ini adalah rincian harga dari bahan baku, peralatan, dan biaya yang dikeluarkan untuk satu bulan pertama dimana bahan-bahan yang dipakai bisa untuk membuat 20 kemasan ubi goreng:

**Tabel 6.1 Biaya Bahan Baku (Ubi Goreng + Ceres)**

No.	Keterangan Nama	Harga (Rp)	Jumlah		Total (Rp)
1	Ubi Jalar	24.000	3	kilo	24.000
2	Tepung terigu	9.500	1	kilo	9.500
3	Tepung Beras	6.500	1	kilo	13.000
4	Minyak Goreng	98.000	2	liter	98.000
5	Gula Putih	13.600	2	kilo	27.200
6	Ceres	22.500	1	buah	22.500
			<b>TOTAL</b>		<b>194.200</b>

Sumber: Data Diolah (2018)

Keterangan:

Harga Biaya Bahan Baku 1 porsi =  $194.200 : 20 = 9.710$

**Tabel 6.2 Biaya Bahan Baku (Ubi Goreng + Nutella)**

No.	Keterangan Nama	Harga (Rp)	Jumlah		Total (Rp)
1	Ubi Jalar	24.000	3	kilo	24.000
2	Tepung terigu	9.500	1	kilo	9.500
3	Tepung Beras	6.500	1	kilo	13.000
4	Minyak Goreng	98.000	2	liter	98.000
5	Gula Putih	13.600	2	kilo	27.200
6	Nutella	35.000	1	buah	35.000
			<b>TOTAL</b>		<b>206.700</b>

Sumber: Data Diolah (2018)

Keterangan:

Harga Biaya Bahan Baku 1 porsi =  $206.700 : 20 = 10.335$

**Tabel 6.3 Biaya Bahan Baku (Ubi Goreng + Ovomaltine)**

No.	Keterangan Nama	Harga (Rp)	Jumlah		Total (Rp)
1	Ubi Jalar	24.000	3	kilo	24.000
2	Tepung terigu	9.500	1	kilo	9.500
3	Tepung Beras	6.500	1	kilo	13.000
4	Minyak Goreng	98.000	2	liter	98.000
5	Gula Putih	13.600	2	kilo	27.200
6	Ovomaltine	68.000	1	buah	68.000
			<b>TOTAL</b>		<b>239.700</b>

Sumber: Data Diolah (2018)

Keterangan:

Harga Biaya Bahan Baku 1 porsi =  $239.700 : 20 = 11.985$

**Tabel 6.4 Biaya Bahan Baku (Ubi Goreng + Keju)**

No.	Keterangan Nama	Harga (Rp)	Jumlah		Total (Rp)
1	Ubi Jalar	24.000	3	kilo	24.000
2	Tepung terigu	9.500	1	kilo	9.500
3	Tepung Beras	6.500	1	kilo	13.000
4	Minyak Goreng	98.000	2	liter	98.000
5	Gula Putih	13.600	2	kilo	27.200
6	Keju	37.000	875	gram	37.000
			<b>TOTAL</b>		<b>208.700</b>

Sumber: Data Diolah (2018)

Keterangan:

Harga Biaya Bahan Baku 1 porsi =  $208.700 : 20 = 10.435$

**Tabel 6.5 Biaya Bahan Baku (Ubi Goreng + Susu Kental Manis)**

No.	Keterangan Nama	Harga (Rp)	Jumlah		Total (Rp)
1	Ubi Jalar	24.000	3	kilo	24.000
2	Tepung terigu	9.500	1	kilo	9.500
3	Tepung Beras	6.500	1	kilo	13.000
4	Minyak Goreng	98.000	2	liter	98.000
5	Gula Putih	13.600	2	kilo	27.200
6	Susu Kental Manis	9.100	1,1	gram	9.100
			<b>TOTAL</b>		<b>180.800</b>

Sumber: Data Diolah (2018)

Keterangan:

Harga Biaya Bahan Baku 1 porsi =  $180.800 : 20 = 9.040$

Total Biaya Bahan Baku Keseluruhan: Rp1.030.100

Jadi Harga Biaya Bahan Baku Ubi goreng 1 porsi + *Topping* = 20.000

**Tabel 6.6 Biaya Peralatan**

No.	Peralatan	Harga/ Unit (Rupiah)	Unit	Jumlah (Rupiah)
1	Kompor	295.000	2	590.000
2	Regulator dan Selang gas	85.000	2	170.000
3	Wajan	125.000	2	250.000
4	Saringan minyak	15.000	2	30.000
5	Pisau besar	27.000	2	54.000
6	Talenan	12.000	2	24.000
7	Panci	17.000	2	34.000
8	Baskom	5.000	2	10.000
9	Parutan keju	3.000	2	6.000
10	Capitan	8.000	2	16.000

No.	Peralatan	Harga/ Unit (Rupiah)	Unit	Jumlah (Rupiah)
11	Tabung Gas	370.000	2	740.000
12	Meja <i>Booth</i>	2.550.000	1	2.550.000
13	Kursi	35.000	2	70.000
14	Keranjang	50.000	1	50.000
			<b>TOTAL</b>	<b>4.594.000</b>

Sumber: Data Diolah ( 2018 )

**Tabel 6.7 Biaya Perlengkapan**

No.	Item	Harga (Rp)	Jumlah Item	Total (Rp)
1	Buku kas	5.900	1	5.900
2	Refill gas	134.000	2	268.000
3	Listrik dan internet	500.000	0	500.000
4	Transportasi (bensin)	300.000	0	300.000
5	Tusuk sate	9.500	1 Pak	9.500
6	Cetak kemasan	1.150	500	575.000
7	Brosur	335	100	33.500
			<b>TOTAL</b>	<b>1.691.900</b>

Sumber: Data Diolah (2018)

**Tabel 6.8 Biaya Sewa**

No.	Keterangan	Harga (Rp)	Jumlah	Total (Rp)
1.	Sewa <i>booth</i>	2.500.000	1	2.500.000
			<b>TOTAL</b>	<b>2.500.000</b>

Sumber: Data Diolah ( 2018 )

## 6.2 Kebutuhan Sumber Dana

Jumlah dana yang diperlukan untuk modal awal dalam membuat usaha ini adalah Rp10.316.000, sumber dana berasal dari pihak *owner* yang merangkap sebagai direktur.

## 6.3 Proyeksi Neraca

Tabel 6.9 Neraca Awal

Aktiva (Rp)		Pasiva (Rp)	
<b><u>Aktiva Lancar</u></b>		<b><u>Kewajiban</u></b>	
Biaya bahan baku	1.030.100	Utang Usaha	0
Kas	500.000		
<b><u>Aktiva Tetap</u></b>		<b><u>Modal</u></b>	
Peralatan dan Perlengkapan	6.285.900	Modal Awal	10.316.000
Biaya Sewa	2.500.000		
<b>TOTAL AKTIVA</b>	<b>10.316.000</b>	<b>TOTAL PASIVA</b>	<b>10.316.000</b>

Sumber: Data Diolah (2018)

Tabel 6.9 menunjukkan total aktiva dan pasiva Chao Hongshu. Dimana total aktiva dan pasiva adalah sebesar Rp10.316.000.

Menurut website (<https://www.bagi-in.com/laporan-keuangan/>) Laporan keuangan merupakan catatan tentang informasi keuangan perusahaan pada suatu waktu akutansi, yang dipakai untuk menggambarkan kondisi atau kinerja perusahaan tersebut. Laporan keuangan yang lengkap akan berisi:

- Neraca

- Laporan laba rugi komprehensif
- Laporan perubahan ekuitas
- Laporan perubahan posisi keuangan
- Catatan dan laporan lain dan penjelasan yang berhubungan dengan laporan keuangan.



## 6.4 Proyeksi Laba-Rugi

Tabel 6.10 Perincian HPP

Keterangan:			
HPP Tahun-1:	Jumlah Penjualan	Per Porsi	JP X Per Porsi
Ubi goreng manis + Ceres	400	9.710	3.884.000
Ubi goreng manis + Nutella	500	10.335	5.167.500
Ubi goreng manis + Ovomaltine	1.500	11.985	17.977.500
Ubi goreng manis + Keju	4.500	10.435	46.957.500
Ubi goreng manis + Susu kental manis	1.100	9.040	9.944.000
		<b>TOTAL</b>	<b>83.930.500</b>
HPP Tahun-2:	Jumlah Penjualan	Per Porsi	JP X Per Porsi
Ubi goreng manis + Ceres	420	9.710	4.078.200
Ubi goreng manis + Nutella	525	10.335	5.425.875
Ubi goreng manis + Ovomaltine	1.575	11.985	18.876.375
Ubi goreng manis + Keju	4.725	10.435	49.305.375
Ubi goreng manis + Susu kental manis	1.155	9.040	10.441.200
		<b>TOTAL</b>	<b>88.127.025</b>
HPP Tahun-3:	Jumlah Penjualan	Per Porsi	JP X Per Porsi
Ubi goreng manis + Ceres	462	9.710	4.486.020
Ubi goreng manis + Nutella	578	10.335	5.973.630
Ubi goreng manis + Ovomaltine	1.733	11.985	20.770.005
Ubi goreng manis + Keju	5.198	10.435	54.241.130
Ubi goreng manis + Susu kental manis	1.271	9.040	11.489.840
		<b>TOTAL</b>	<b>96.960.625</b>

Sumber: Data Diolah (2018)



Tabel 6.11 Laporan Laba/ Rugi

Akun	Tahun Ke-1	Tahun Ke-2	Tahun Ke-3
<b>Penjualan</b>			
Ubi goreng manis + Ceres	4.400.000	4.620.000	5.082.000
Ubi goreng manis + Nutella	6.000.000	6.300.000	6.936.000
Ubi goreng manis + Ovomaltine	30.000.000	31.500.000	34.660.000
Ubi goreng manis + Keju	67.500.000	70.875.000	77.970.000
Ubi goreng manis + Susu kental manis	11.000.000	11.550.000	12.710.000
<b>Total</b>	<b>118.900.000</b>	<b>124.845.000</b>	<b>137.358.000</b>
<b>HPP Total</b>	<b>(83.930.500)</b>	<b>(88.127.025)</b>	<b>(96.960.625)</b>
<b>Laba Kotor</b>	<b>34.969.500</b>	<b>36.717.975</b>	<b>40.397.975</b>
<b>Biaya-Biaya</b>			
Listrik dan Internet	6.000.000	6.300.000	6.930.000
Gas	1.608.000	1.688.400	1.857.240
Bensin	3.600.000	3.780.000	4.158.000
Gaji Karyawan	18.000.000	18.900.000	20.790.000
<b>Total Biaya</b>	<b>29.208.000</b>	<b>30.668.400</b>	<b>33.735.240</b>
<b>Laba</b>			
<b>Laba Bersih</b>	<b>5.761.500</b>	<b>6.049.575</b>	<b>6.662.735</b>

Sumber: Data Diolah (2018)

Berdasarkan Tabel 6.11 menunjukkan Laporan Laba/ Rugi Chao Hongshu dari tahun ke-1 sampai dengan tahun ke-3. Dimana dari tahun ke-1 ke tahun ke-2 telah terjadi kenaikan sebesar 5% sedangkan dari tahun ke-2 ke tahun ke-3 terjadi kenaikan sebesar 10%.

## 6.5 Proyeksi Arus Kas

Tabel 6.12 Laporan Arus Kas

Akun	Tahun Ke-1	Tahun Ke-2	Tahun Ke-3
<b>Penjualan</b>			
Ubi goreng manis + Ceres	4.400.000	4.620.000	5.082.000
Ubi goreng manis + Nutella	6.000.000	6.300.000	6.936.000
Ubi goreng manis + Ovomaltine	30.000.000	31.500.000	34.660.000
Ubi goreng manis + Keju	67.500.000	70.875.000	77.970.000
Ubi goreng manis + Susu kental manis	11.000.000	11.550.000	12.710.000
<b>Total</b>	<b>118.900.000</b>	<b>124.845.000</b>	<b>137.358.000</b>
<b>HPP Total</b>	<b>(83.930.500)</b>	<b>(88.127.025)</b>	<b>(96.960.625)</b>
<b>Laba Kotor</b>	<b>34.969.500</b>	<b>36.717.975</b>	<b>40.397.975</b>
<b>Biaya-Biaya</b>			
Listrik dan Internet	6.000.000	6.300.000	6.930.000
Gas	1.608.000	1.688.400	1.857.240
Bensin	3.600.000	3.780.000	4.158.000
Gaji Karyawan	18.000.000	18.900.000	20.790.000
<b>Total Biaya</b>	<b>29.208.000</b>	<b>30.668.400</b>	<b>33.735.240</b>
<b>Laba</b>			
Laba sebelum bunga dan pajak	5.761.500	6.049.575	6.662.735
Pajak 1%	57.615	60.495,75	66.627,35
<b>Operational Cash Flow</b>	<b>5.703.885</b>	<b>5.989.079,25</b>	<b>6.596.107,65</b>

Sumber: Data Diolah (2018)

Berdasarkan Tabel 6.12 menjelaskan bahwa dari tahun ke-1 ke tahun ke-2 telah terjadi peningkatan sebanyak kurang lebih 5% sedangkan dari tahun ke-2 ke

tahun ke-3 telah terjadi peningkatan kurang lebih sebesar 10%, dan dikenakan pajak oleh pemerintah yaitu sebesar 1%.

## 6.6 Penilaian Kelayakan Investasi

### 6.6.1 Net Present Value (NPV)

*Net Present Value* adalah menghitung selisih antara nilai sekarang penerimaan-penerimaan kas bersih (yaitu aliran kas operasional dan aliran kas terminal di masa yang akan datang). Dengan menggunakan discount factor sebesar 11% berikut adalah tabel NPV:

**Tabel 6.13 Net Present Value**

<b>Net Present Value</b>			
<b>Tahun</b>	<b>Operational Cash Flow</b>	<b>Dis.Factor</b>	<b>Present Value</b>
1	5.703.885	0,90090	5.138.630
2	5.989.079,25	0,81162	4.860.856,5
3	6.596.107,65	0,73119	4.823.007,95
Total PV			14.822.494,4
<i>Initial Investment</i>			8.785.900
<b>NPV</b>			6.036.594,4
<i>Payback Period</i>			18,48 bulan
<i>Profitability Index</i>			1,69

Sumber: Data Diolah (2018)

### 6.6.2 Payback Period

*Payback Period* adalah mengukur kecepatan suatu proyek mengembalikan investasinya (sekian tahun, sekian bulan). Dengan Initial Investment sebesar Rp. 8.785.900,- yang diperoleh dari perhitungan biaya peralatan dan biaya

perlengkapan dijumlahkan dengan biaya sewa, guna agar balik modal nya tidak terlalu lama.

Rumus PP:

$$n+(a-b)/(c-b) \times 1 \text{ tahun}$$

Keterangan:

n = tahun terakhir dimana jumlah arus kas masih belum bisa menutupi investasi awal

a = jumlah investasi awal

b = jumlah kumulatif arus kas pada tahun ke-n

c = jumlah kumulatif arus kas pada tahun ke n+1

Namun, jika jumlahnya sama Rumusnya: (investasi awal)/( arus kas) x 1 tahun

$$\text{Payback Period} = 0+(8.785.900-0)/(5.703.885) \times 1 \text{ tahun} = 18,48 \text{ bulan}$$

$$0,48 \times 30 \text{ hari} = 14 \text{ hari}$$

Jadi *Payback Period* Chao Hongshu adalah 18 bulan 14 hari.

### 6.6.3 Profitability Index

*Profitability Index* adalah cara untuk menghitung perbandingan antara nilai sekarang penerimaan-penerimaan kas bersih di masa yang akan datang dengan nilai sekarang investasi. Dengan kata lain, membandingkan manfaat dan biaya dari investasi.

Syarat PI:

Jika  $PI > 1$ , maka proyek layak untuk dijalankan

Jika  $PI < 1$ , maka proyek tidak layak untuk dijalankan

Rumus PI:

Total PV/ Initial Investment

*Profitability Index:*

Total PV/ Initial Investment:  $14.822.494,4/8.785.900 = 1,69$

Jadi *Profitability Index*-nya sebesar  $1,69 \geq 1$ , yang berarti usaha layak untuk dijalankan.

**Kesimpulan:** Dilihat dari kriteria, dimana  $NPV > 0$  dan  $PI > 1$  maka usaha ini layak untuk dijalankan.

