

BAB VI ASPEK KEUANGAN

Di bab ini menjelaskan kebutuhan dana, sumber dana, proyeksi neraca, proyeksi laba rugi, proyeksi arus kas, dan penilaian kelayakan investasi. Proyeksi keuangan ini dibuat dalam jangka waktu tiga tahun. Berikut penjelasannya:

6.1 Kebutuhan Dana

Berikut adalah penjelasan kebutuhan dana yang akan dipakai untuk proses pembuatan dimsum. Tabel ini akan menjelaskan perhitungan dana Dimsumoo:

Tabel 6.1 Biaya Awal Peralatan

Keterangan	Unit	Harga (Rp)	Total (Rp)
Timbangan	2	50.000	100.000
Baskom kecil	15	20.000	300.000
Baskom besar	15	30.000	450.000
Sendok	8	7.000	56.000
Gunting	4	7.000	28.000
Box Plastik	20	20.000	400.000
Botol Saos	5	8.000	40.000
Toples bumbu plastik	6	8.000	48.000
Blender	2	100.000	200.000
Pisau	5	14.000	70.000
parutan keju	2	3.000	6.000
Talenan	2	10.000	20.000
Freezer	3	3.500.000	10.500.000
Kulkas	2	1.350.000	2.700.000
meja kayu jati panjang	4	350.000	1.400.000
mangkok kecil	6	2.500	15.000
lap meja	15	1.500	22.500
meja kecil	3	130.000	390.000
Notebook	2	3.500.000	7.000.000
Meja kerja	2	300.000	600.000
AC	1	2.400.000	2.400.000
Total			26.745.500

Sumber: Dokumen Pribadi (2021)

Tabel 6.2 Penyusutan Per Tahun (dalam Rupiah)

Penyusutan	Tahun 1	Tahun 2	Tahun 3
Aktiva tetap/ 3 tahun	8.915.167	8.915.167	8.915.167

Sumber: Dokumen Pribadi (2021)

Keterangan:

- Diasumsikan umur ekonomis dari peralatan adalah 3 tahun yaitu (Rp26.745.500/ 3 tahun) = Rp8.915.167
- Maka penyusutan perharinya sebesar $\text{Rp}8.915.167 / (365) = \text{Rp}24.425$
- Jika biaya penyusutan dibebankan ke 660 biji dimsum yang dibuat perhari maka $\text{Rp}24.425 : 660 = \text{Rp}37$

Tabel 6.3 Biaya Operasional

Biaya Operasional (bulan Pertama)	Jumlah (dalam Rupiah)
a. Biaya bahan pembantu	
-Tissue	7.500
-Lap	5.500
-Sarung tangan plastik	15.000
b. Biaya air, listrik, dan gas	200.000
c. Biaya promosi	150.000
d. Gaji karyawan	3.250.000
e. Transportasi	50.000
Biaya Operasional (bulan pertama)	3.678.000

Sumber: Dokumen Pribadi (2021)

Keterangan:

Dalam Tabel 6.3 biaya operasional dalam 1 bulan adalah Rp3.678.000. Ditahun pertama total biaya operasional adalah Rp44.136.000 (12bulan x Rp3.678.000).

Tabel 6.4 Biaya Perlengkapan

No	Keterangan	Gaji/Bulan
1	Kertas dimsum	50.000
2	Plastik	26.000
3	Garpu plastik	5.400
4	Box plastik	100.000
Total perlengkapan bulan pertama		181.400

Sumber: Dokumen Pribadi (2021)

Keterangan:

Tabel 6.4 penjelasan mengenai biaya perlengkapan dalam bulan pertama Rp181.400. jika biaya perlengkapan selama 1 tahun, maka hasilnya Rp2.176.800

Berikut adalah perhitungan harga jual:

Tabel 6.5 Harga Jual (dalam Rupiah)

No.	Nama Produk	Harga Pokok Penjualan (Harga Bahan Baku + <i>Packaging</i>)	Harga Jual	Keuntungan
1	Siomay ayam (isi 30 buah)	$(24.570)+(580)=25.150$	60.000	34.850
2	Siomayudang (isi 30 buah)	$(32.070)+(580)=32.650$	60.000	27.350
3	Siomaykeping (isi 30 buah)	$(32.070)+(580)=32.650$	60.000	27.350
4	Siomaykeju (isi 30 buah)	$(32.070)+(580)=32.650$	60.000	27.350
5	Siomayjamur (isi 30 buah)	$(33.000)+(580)=33.580$	60.000	26.420
6	LKT ayam (isi 30 buah)	$(32.070)+(580)=32.650$	60.000	27.350
7	LKT udang (isi 30 buah)	$(32.070)+(580)=32.650$	60.000	27.350
8	Kuotie (isi 30 buah)	$(24.570)+(580)= 25.150$	60.000	34.850
9	Hisit (isi 30 buah)	$(32.070)+(580)=32.650$	60.000	27.350
10	Lumpia goreng udang (isi 30 buah)	$(32.070)+(580)=32.650$	60.000	27.350
11	Lumpia goreng ayam (isi 30 buah)	$(32.070)+(580)=32.650$	60.000	27.350
Total		679.160		

Sumber: Dokumen pribadi (2021)

Bahan baku yang diperlukan untuk memproduksi dimsum selama di tahun pertama adalah:

Biaya produksi dalam tahun pertama dibutuhkan sebesar Rp357.667.200 untuk di bulan pertama pada tahun pertama, untuk selengkapnya ada di tabel 6.11.

6.2 Sumber Dana

Sumber dana diperoleh dari modal disetor yang berasal dari dana pribadi penulis sebesar Rp430.725.500

6.3 Proyeksi Neraca

Menurut Paid, Yusmaniarti, dan Wulan Sari (2016) neraca dapat menggambarkan posisi keuangan suatu perusahaan atau entitas. Data yang ada di dalam laporan dapat digunakan untuk meramalkan kesehatan keuangan suatu perusahaan. Berikut adalah proyeksi neraca Dimsumoo:

Tabel 6.6 Proyeksi Neraca Awal (dalam Rupiah)

Aktiva		Pasiva	
Kas	401.803.200	Kewajiban	0
Biaya perlengkapan	2.176.800		
Total Aktiva	403.980.000	Total Kewajiban	0
Aktiva Tetap			
Biaya Peralatan	26.745.500	Ekuitas:	
Total Aktiva Tetap	26.745.500	Modal Awal	430.725.500
Total Aktiva	430.725.500	Total Pasiva	430.725.500

Sumber: Dokumen pribadi (2021)

Pada Tabel 6.3 terdapat aktiva tetap dan aktiva lancar serta terdapat pasiva yang terdiri dari kewajiban dan ekuitas. Di aktiva tetap terdiri dari biaya peralatan dan di aktiva lancar terdiri dari biaya operasional. Dalam kewajiban, Dimsumoo tidak memiliki hutang maka tidak memiliki kewajiban. Ekuitas Dimsumoo yaitu modal awal penulis.

6.4 Proyeksi Laba Rugi

Laporan laba rugi adalah sebuah laporan yang menyajikan hasil operasi perusahaan yang dituangkan dalam nilai pendapatan dan beban (Sasongko et al., 2016). Proyeksi laba rugi dapat memberitahu apakah jika melakukan investasi dapat menghasilkan keuntungan yang diinginkan. Berikut penulis melampirkan proyeksi laba rugi dari tahun pertama, kedua, dan ketiga:

Tabel 6.7 Pendapatan Tahun Pertama

Pendapatan Tahun Pertama

Komponen Pendapatan	Jumlah (Rp)
Pendapatan	
Siomay Ayam (31.680 x @Rp 2.000)	63.360.000
Siomay Udang (31.680 x @Rp2.000)	63.360.000
Siomay Kepiting (31.680 x @Rp2.000)	63.360.000
Siomay Keju (31.680 x @Rp2.000)	63.360.000
Siomay Jamur (31.680 x @Rp2.000)	63.360.000
LKT ayam (31.680 x @Rp2.000)	63.360.000
LKT udang (31.680 x @Rp2.000)	63.360.000
Kuotie (31.680 x @Rp 2.000)	63.360.000
Hisit (31.680 x @Rp2.000)	63.360.000
Lumpia Goreng Udang (31.680 x @Rp2.000)	63.360.000
Lumpia Goreng Ayam (31.680 x @Rp2.000)	63.360.000
Total Pendapatan	696.960.000

Sumber: Dokumen pribadi (2021)

Tabel 6.8 Pendapatan Tahun Kedua**Pendapatan Tahun Kedua**

Komponen Pendapatan	Jumlah (Rp)
Pendapatan	
Siomay Ayam (76.320 x @Rp 2.000)	152.640.000
Siomay Udang (76.320 x @Rp2.000)	152.640.000
Siomay Kepiting (76.320 x @Rp2.000)	152.640.000
Siomay Keju (76.320x @Rp2.000)	152.640.000
Siomay Jamur (76.320 x @Rp2.000)	152.640.000
LKT ayam (76.320 x @Rp2.000)	152.640.000
LKT udang (76.320 x @Rp2.000)	152.640.000
Kuotie (76.320 x @Rp 2.000)	152.640.000
Hisit (76.320 x @Rp2.000)	152.640.000
Lumpia Goreng Udang (76.320x @Rp2.000)	152.640.000
Lumpia Goreng Ayam (76.320 x @Rp2.000)	152.640.000
Total Pendapatan	1.679.040.000

Sumber: Dokumen pribadi (2021)

Tabel 6.9 Pendapatan Tahun Ketiga**Pendapatan Tahun Kedua**

Komponen Pendapatan/ Biaya	Jumlah (Rp)
Pendapatan	
Siomay Ayam (122.400 x @Rp 2.000)	244.800.000
Siomay Udang (122.400 x @Rp2.000)	244.800.000
Siomay Kepiting (122.400 x @Rp2.000)	244.800.000
Siomay Keju (122.400 x @Rp2.000)	244.800.000
Siomay Jamur (122.400 x @Rp2.000)	244.800.000
LKT ayam (122.400 x @Rp2.000)	244.800.000
LKT udang (122.400 x @Rp2.000)	244.800.000
Kuotie (122.400 x @Rp 2.000)	244.800.000
Hisit (122.400 x @Rp2.000)	244.800.000
Lumpia Goreng Udang (122.400 X @Rp2.000)	244.800.000

Pendapatan Tahun Kedua

Komponen Pendapatan/ Biaya	Jumlah (Rp)
Pendapatan	
Lumpia Goreng Ayam (122.400 X @Rp2.000)	244.800.000
Total Pendapatan	2.692.800.000

Sumber: Dokumen pribadi (2021)

Setelah melampirkan tabel pendapatan, penulis akan melampirkan pajak penghasilan dari tahun pertama, kedua, dan ketiga.

Tabel 6.10 Pajak

Tahun	Pendapatan	Pajak
1	696.960.000	0
2	1.679.040.000	Rp8.395.200
3	2.692.800.000	Rp13.464.000

Sumber: Dokumen pribadi (2021)

Pada Tabel 6.9 pajak yang diberlakukan yaitu sebesar 0,5% untuk bisnis *star-up*. Pada tahun pertama tidak diberlakukan pajak dikarenakan baru memulai usaha. Berikut adalah perhitungan pajak berdasarkan data diatas:

- Tahun pertama : $0\% \times \text{Rp}96.960.000 = \text{Rp } 0$
- Tahun kedua : $0,5\% \times \text{Rp}1.679.040.000 = \text{Rp}8.395.200$

Tahun ketiga : $0,5\% \times \text{Rp}2.692.800.000 = \text{Rp}13.464.000$

Setelah melampirkan perhitungan pajak, selanjutnya penulis melampirkan biaya produksi tiap tahunnya dari tahun pertama, kedua, dan tahun ketiga.

Tabel 6.11 Biaya Produksi Tahun Pertama

Komponen Biaya Produksi	Jumlah (Rp)
Siomay Ayam (31.680 x @Rp 819)	25.945.920
Siomay Udang (31.680 x @Rp1.069)	33.865.920
Siomay Kepiting (31.680 x @Rp1.069)	33.865.920
Siomay Keju (31.680 x @Rp1.069)	33.865.920
Siomay Jamur (31.680 x @Rp1.100)	34.848.000
LKT ayam (31.680 x @Rp1.069)	33.865.920
LKT udang (31.680 x @Rp1.069)	33.865.920
Kuotie (31.680 x @Rp 819)	25.945.920
Hisit (31.680 x @Rp1.069)	33.865.920
Lumpia Goreng Udang (31.680 x @Rp1.069)	33.865.920
Lumpia Goreng Ayam (31.680 x @Rp1.069)	33.865.920
Total Biaya Produksi	357.667.200

Sumber: Dokumen pribadi (2021)

Tabel 6.12 Biaya Produksi Tahun Kedua

Komponen Biaya Produksi	Jumlah (Rp)
Siomay Ayam (76.320 x @Rp 819)	62.506.080
Siomay Udang (76.320 x @Rp1.069)	81.586.080
Siomay Kepiting (76.320 x @Rp1.069)	81.586.080
Siomay Keju (76.320 x @Rp1.069)	81.586.080
Siomay Jamur (76.320 x @Rp1.100)	83.952.000
LKT ayam (76.320 x @Rp1.069)	81.586.080
LKT udang (76.320 x @Rp1.069)	81.586.080
Kuotie (76.320 x @Rp 819)	62.506.080
Hisit (76.320 x @Rp1.069)	81.586.080
Lumpia Goreng Udang (76.320 x @Rp1.069)	81.586.080
Lumpia Goreng Ayam (76.320 x @Rp1.069)	81.586.080
Total Biaya Produksi	861.652.800

Sumber: Dokumen pribadi (2021)

Tabel 6.13 Biaya Produksi Tahun Ketiga

Komponen Biaya Produksi	Jumlah (Rp)
Siomay Ayam (122.400 x @Rp 819)	100.245.600
Siomay Udang (122.400 x @Rp1.069)	130.845.600
Siomay Kepiting (122.400 x @Rp1.069)	130.845.600
Siomay Keju (122.400 x @Rp1.069)	130.845.600
Siomay Jamur (122.400 x @Rp1.100)	134.640.000
LKT ayam (122.400 x @Rp1.069)	130.845.600
LKT udang (122.400 x @Rp1.069)	130.845.600
Kuotie (122.400 x @Rp 819)	100.245.600
Hisit (122.400 x @Rp1.069)	130.845.600
Lumpia Goreng Udang (122.400 x @Rp1.069)	130.845.600
Lumpia Goreng Ayam (122.400 x @Rp1.069)	130.845.600
Total Biaya Produksi	1.381.896.000

Sumber: Dokumen pribadi (2021)

Harga modal siomay ayam dan kuotie dimsum diperoleh dari tabel berikut:

Tabel 6.14 Harga Modal Dimsum (1)

Bahan Baku	Harga (Rp)
Kulit Ayam	8.400
Ayam	21.000,00
Kulit Dimsum	3.409,09
Saos Tiram	860
Minyak Wijen	272
Kecap Asin	234
Totole	1.242
Gula	156
Penyedap Rasa	315
Tepung Tapioka	165
Bawang Putih	450
Minyak Goreng	151,97
Daun kemangi dan daun ketumbar	200,00
Total (terdiri dari 45 buah dimsum)	36.855,70
Total (1 buah dimsum)	819

Sumber: Dokumen pribadi (2021)

Harga modal LKT ayam, LKT udang, Lumpia goreng ayam dan Lumpia goreng udang dimsum diperoleh dari tabel berikut:

Tabel 6.15 Harga Modal Dimsum (2)

Bahan Baku	Harga (Rp)
Kulit Ayam	8.400
Ayam	21.000,00
Kulit Tahu / Kulit Lumpia	14.409,00
Saos Tiram	860
Minyak Wijen	272
Kecap Asin	234
Totole	1.242
Gula	156
Pecin	315
Tepung Tapioka	165
Bawang Putih	450
Minyak Goreng	151,97
Udang	250,00
Saos Tiram Hao Sin	200,00
Total (terdiri dari 45 buah dimsum)	48.105,61
Total (1 buah dimsum)	1.069,01

Sumber: Dokumen pribadi (2021)

Harga modal Hisit dan siomay kepiting dimsum diperoleh dari tabel berikut:

Tabel 6.16 Harga Modal Dimsum (3)

Bahan Baku	Harga (Rp)
Kulit Ayam	10.400
Ayam	26.000,00
Kulit Dimsum	7.000,00
Saos Tiram	860
Minyak Wijen	272
Kecap Asin	234
Totole	1.242
Gula	270
Pecin	315
Tepung Tapioka	260

Bahan Baku	Harga (Rp)
Bawang Putih	450
Minyak Goreng	151,97
Udang	300,00
Daun Kemangi	150,00
Kepiting	200,00
Total (terdiri dari 45 buah dimsum)	48.105,61
Total (1 buah dimsum)	1.069,01

Sumber: Dokumen pribadi (2021)

Harga modal siomay keju dan siomay udang dimsum diperoleh dari tabel berikut:

Tabel 6.17 Harga Modal Dimsum (4)

Bahan Baku	Harga (Rp)
Kulit Ayam	10.400
Ayam	26.000,00
Kulit Dimsum	7.000,00
Saos Tiram	860
Minyak Wijen	272
Kecap Asin	234
Totole	1.242
Gula	270
Pecin	315
Tepung Tapioka	260
Bawang Putih	450
Minyak Goreng	151,97
Keju Moza	300,00
Daun Kemangi	150,00
Keju Pramesan	200,00
Total (terdiri dari 45 buah dimsum)	48.105,61
Total (1 buah dimsum)	1.069,01

Sumber: Dokumen pribadi (2021)

Harga modal siomay jamur dimsum diperoleh dari tabel berikut:

Tabel 6.18 Harga Modal Dimsum (5)

Bahan Baku	Harga
Kulit Ayam	10.400
Ayam	27.500
Kulit Dimsum	7.000
Saos Tiram	860
Minyak Wijen	290
Kecap Asin	234
Totole	1.242
Gula	270
Pecin	308
Tepung Tapioka	260
Bawang Putih	300
Minyak Goreng	100
Keju Jamur	380
Daun Kemangi	150
Saon Tiram Hao Sin	200
Total (terdiri dari 45 buah dimsum)	49.494
Total (1 buah dimsum)	1.100

Sumber: Dokumen pribadi (2021)

Setelah melampirkan perhitungan harga modal pembuatan 1 dimsum, berikut penulis akan melampirkan perhitungan gaji pegawai.

Tabel 6.19 Gaji Pegawai Tahun Pertama

No.	Keterangan	Gaji/Bulan	Bulan	Total
1	Kepala operasi	812.500	12 bulan	9.750.000
2	Pembuat Dimsum	812.500	12 bulan	9.750.000
3	Admin	812.500	12 bulan	9.750.000
4	Pembeli Bahan Baku dan Pembuat sambal	812.500	12 bulan	9.750.000
Total Gaji Tahun Pertama				39.000.000

Sumber: Dokumen pribadi (2021)

Tabel 6.20 Gaji Pegawai Tahun Kedua

No.	Keterangan	Gaji/Bulan	Bulan	Total
1	Kepala operasi	869.375	12 bulan	10.432.500
2	Pembuat Dimsum	869.375	12 bulan	10.432.500
3	Admin	869.375	12 bulan	10.432.500
4	Pembeli Bahan Baku dan pembuat sambal	869.375	12 bulan	10.432.500
Total Gaji Tahun Kedua				41.730.000

Sumber: Dokumen pribadi (2021)

Keterangan:

Pada tahun kedua penulis menaikan gaji pegawai sebesar 7% berikut adalah perhitungannya:

- Pembuat dimsum = $(Rp812.500 * 7\%) + Rp812.500 = Rp869.375$
- Admin = $(Rp812.500 * 7\%) + Rp812.500 = Rp869.375$
- Pembeli bahan baku = $(Rp812.500 * 7\%) + Rp812.500 = Rp869.375$
- Kepala operasi = $(Rp812.500 * 7\%) + Rp812.500 = Rp869.375$

Tabel 6.21 Gaji Pegawai Tahun Ketiga

No.	Keterangan	Gaji/Bulan	Bulan	Total
1	Kepala operasi	930.231	12 bulan	11.162.775
2	Pembuat Dimsum	930.231	12 bulan	11.162.775
3	Admin	930.231	12 bulan	11.162.775
4	Pembeli bahan baku dan pembuat sambal	930.231	12 bulan	11.162.775
Total Gaji Tahun Ketiga				44.651.100

Sumber: Dokumen pribadi (2021)

Keterangan:

Pada tahun ketiga penulis menaikkan gaji pegawai sebesar 7% berikut adalah perhitungannya:

- Pembuat dimsum = $(Rp869.375 * 7\%) + Rp869.375 = Rp930.231$
- Admin = $(Rp869.375 * 7\%) + Rp869.375 = Rp930.231$
- Pembeli bahan baku dan pembuat sambal = $(Rp869.375 * 7\%) + Rp869.375 = Rp930.231$
- Kepala operasi = $(Rp869.375 * 7\%) + Rp869.375 = Rp930.231$

Berikut adalah proyeksi laporan laba rugi dari tahun pertama sampai tahun ketiga.

Tabel 6.22 Proyeksi Laporan Laba Rugi Tahun Pertama

Proyeksi Laporan Laba Rugi Tahun Pertama

Komponen Pendapatan	Jumlah (dalam rupiah)
Pendapatan	
Siomay Ayam (31.680 x @Rp 2.000)	63.360.000
Siomay Udang (31.680 x @Rp2.000)	63.360.000
Siomay Kepiting (31.680 x @Rp2.000)	63.360.000
Siomay Keju (31.680 x @Rp2.000)	63.360.000
Siomay Jamur (31.680 x @Rp2.000)	63.360.000
LKT ayam (31.680 x @Rp2.000)	63.360.000
LKT udang (31.680 x @Rp2.000)	63.360.000
Kuotie (31.680 x @Rp 2.000)	63.360.000
Hisit (31.680 x @Rp2.000)	63.360.000
Lumpia goreng udang (31.680 x @Rp2.000)	63.360.000
Lumpia goreng ayam (31.680 x @Rp2.000)	63.360.000
Total Pendapatan	696.960.000
Komponen Biaya Produksi	
Siomay Ayam (31.680 x @Rp 819)	25.945.920
Siomay Udang (31.680 x @Rp1.069)	33.865.920
Siomay Kepiting (31.680 x @Rp1.069)	33.865.920

Siomay Keju (31.680 x @Rp1.069)	33.865.920
Siomay Jamur (31.680 x @Rp1.100)	34.848.000
LKT ayam (31.680 x @Rp1.069)	33.865.920
LKT udang (31.680 x @Rp1.069)	33.865.920
Kuotie (31.680 x @Rp 819)	25.945.920
Hisit (31.680 x @Rp1.069)	33.865.920
Lumpia goreng udang (31.680 x @Rp1.069)	33.865.920
Lumpia goreng ayam (31.680 x @Rp1.069)	33.865.920
Total Biaya Produksi	357.667.200
Laba kotor (Total Pendapatan - Total Biaya Produksi)	339.292.800
Komponen Biaya Operasional	
Biaya Penyusutan	8.915.167
Biaya Operasional	44.136.000
Total Biaya Operasional	53.051.167
Laba bersih sebelum beban bunga dan pajak	286.241.633
Laba bersih sebelum pajak	286.241.633
Pajak	0
Laba bersih setelah pajak	286.241.633

Sumber: Dokumen pribadi (2021)

Tabel 6.23 Proyeksi Laporan Laba Rugi Tahun Kedua

Proyeksi Laporan Laba Rugi Tahun kedua

Komponen Pendapatan	Jumlah (dalam rupiah)
Pendapatan	
Siomay Ayam (76.320 x @Rp 2.000)	152.640.000
Siomay Udang (76.320 x @Rp2.000)	152.640.000
Siomay Kepiting (76.320 x @Rp2.000)	152.640.000
Siomay Keju (76.320x @Rp2.000)	152.640.000
Siomay Jamur (76.320 x @Rp2.000)	152.640.000
LKT ayam (76.320 x @Rp2.000)	152.640.000
LKT udang (76.320 x @Rp2.000)	152.640.000
Kuotie (76.320 x @Rp 2.000)	152.640.000
Hisit (76.320 x @Rp2.000)	152.640.000
Lumpia goreng udang (76.320x @Rp2.000)	152.640.000
Lumpia goreng ayam (76.320 x @Rp2.000)	152.640.000
Total Pendapatan	1.679.040.000
Komponen Biaya Produksi	
Siomay Ayam (76.320 x @Rp 819)	62.506.080
Siomay Udang (76.320 x @Rp1.069)	81.586.080

Siomay Kepiting (76.320 x @Rp1.069)	81.586.080
Siomay Keju (76.320 x @Rp1.069)	81.586.080
Siomay Jamur (76.320 x @Rp1.100)	83.952.000
LKT ayam (76.320 x @Rp1.069)	81.586.080
LKT udang (76.320 x @Rp1.069)	81.586.080
Kuotie (76.320 x @Rp 819)	62.506.080
Hisit (76.320 x @Rp1.069)	81.586.080
Lumpia goreng udang (76.320 x @Rp1.069)	81.586.080
Lumpia goreng ayam (76.320 x @Rp1.069)	81.586.080
Total Biaya Produksi	861.652.800
Laba kotor (Total Pendapatan - Total Biaya Produksi)	817.387.200
Komponen Biaya Operasional	
Biaya Penyusutan	8.915.167
Biaya Operasional	47.559.360
Total Biaya Operasional	56.474.527
Laba bersih sebelum beban bunga dan pajak	760.912.673
Laba bersih sebelum pajak	760.912.673
Pajak	8.395.200
Laba bersih setelah pajak	752.517.473

Sumber: Dokumen pribadi (2021)

Tabel 6.24 Proyeksi Laporan Laba Rugi Tahun Ketiga

Proyeksi Laporan Laba Rugi Tahun ketiga

Komponen Pendapatan	Jumlah
Pendapatan	
Siomay Ayam (122.400 x @Rp 2.000)	244.800.000
Siomay Udang (122.400 x @Rp2.000)	244.800.000
Siomay Kepiting (122.400 x @Rp2.000)	244.800.000
Siomay Keju (122.400 x @Rp2.000)	244.800.000
Siomay Jamur (122.400 x @Rp2.000)	244.800.000
LKT ayam (122.400 x @Rp2.000)	244.800.000
LKT udang (122.400 x @Rp2.000)	244.800.000
Kuotie (122.400 x @Rp 2.000)	244.800.000
Hisit (122.400 x @Rp2.000)	244.800.000
Lumpia goreng udang (122.400 x @Rp2.000)	244.800.000
Lumpia goreng ayam (122.400 x @Rp2.000)	244.800.000
Total Pendapatan	2.692.800.000
Komponen Biaya Produksi	
Siomay Ayam (122.400 x @Rp 819)	100.245.600
Siomay Udang (122.400 x @Rp1.069)	130.845.600

Siomay Kepiting (122.400 x @Rp1.069)	130.845.600
Siomay Keju (122.400 x @Rp1.069)	130.845.600
Siomay Jamur (122.400 x @Rp1.100)	134.640.000
LKT ayam (122.400 x @Rp1.069)	130.845.600
LKT udang (122.400 x @Rp1.069)	130.845.600
Kuotie (122.400 x @Rp 819)	100.245.600
Hisit (122.400 x @Rp1.069)	130.845.600
Lumpia goreng udang (122.400 x @Rp1.069)	130.845.600
Lumpia goreng ayam (122.400 x @Rp1.069)	130.845.600
Total Biaya Produksi	1.381.896.000
Laba kotor (Total Pendapatan - Total Biaya Produksi)	1.310.904.000
Komponen Biaya Operasional	
Biaya Penyusutan	8.915.167
Biaya Operasional	51.506.761
Total Biaya Operasional	60.421.928
Laba bersih sebelum beban bunga dan pajak	1.250.482.072
Laba bersih sebelum pajak	1.250.482.072
Pajak	13.464.000
Laba bersih setelah pajak	1.237.018.072

Sumber: Dokumen pribadi (2021)

6.5 Proyeksi Arus Kas

Menurut Kieso, Weygandt, & Warfield (2012) dalam buku Akuntansi *intermediate*, Arus kas adalah berisi tentang penerimaan kas, pengeluaran kas, dan saldo kas bersih yang telah memberikan hasil dari aktivitas operasi, aktivitas investasi dan aktivitas pendanaan pada suatu periode tertentu. Berikut adalah laporan arus kas dimsumoo selama 3 tahun:

Tabel 6.25 Proyeksi Arus Kas Dimsumoo

Komponen <i>Cash Flow</i>	Tahun 1 (Rp)	Tahun 2 (Rp)	Tahun 3 (Rp)
Komponen Pendapatan:			
Total Penjualan	696.960.000	1.679.040.000	2.692.800.000
Arus Kas Keluar			
Komponen Biaya Produksi:			
Total Biaya Produksi (<i>overhead</i>)	357.667.200	861.652.800	1.381.896.000
Laba kotor (Total Pendapatan - Total Biaya Produksi)	339.292.800	817.387.200	1.310.904.000
Komponen Biaya Operasional:			
Total Biaya Operasional (<i>overhead</i>)	44.136.000	47.559.360	51.506.761
Penyusutan	8.915.167	8.915.167	8.915.167
Laba bersih Sebelum beban Bunga dan Pajak	286.241.633	760.912.673	1.250.482.072
Laba bersih sebelum pajak	286.241.633	760.912.673	1.250.482.072
Pajak (5% --> UU No. 23 Tahun 2018 pajak UMKM)	0	8.395.200	13.464.000
Laba bersih setelah pajak	286.241.633	752.517.473	1.237.018.072
Penyusutan	8.915.167	8.915.167	8.915.167
Laba bersih setelah pajak	295.156.800	761.432.640	1.245.933.239

Sumber: Dokumen pribadi (2021)

6.6 Metode *Net Present Value*

Menurut Musthafa (2017) *Net Present Value* dalam buku *Manajemen Keuangan*, yaitu menghitung selisih antara *present value proceed* atau nilai sekarang penerimaan kas bersih yang akan datang dengan *present value initial investment* atau nilai sekarang investasi. Berikut adalah perhitungan *Net Present Value*.

Tabel 6.26 *Net Present Value*

Tahun	Operational Cash Flow	Discount Factor	Present Value
Tahun I	295.156.800	0,8333	245.954.161
Tahun II	761.432.640	0,6944	528.738.825
Tahun III	1.245.933.239	0,5787	721.021.565
Total Present Value			1.495.714.552
Initial Investment			430.725.500
NPV			1.064.989.052

Sumber: Dokumen pribadi (2021)

Berdasarkan tabel diatas hasil NPV sebesar Rp1.064.989.052 artinya NPV > 0, maka usaha ini layak di jalankan. Nilai NPV didapat dari *total present value* dikurang *initial investment*, maka didapatkan nilai NPV. *Discount factor* didapatkan dari 20% suku pinjaman bank.

6.7 *Payback Period*

Menurut Musthafa (2017) *Payback Period* (PP) dalam buku *Manajemen Keuangan* adalah suatu metode untuk melakukan investasi berapa lama hasil dari investasi berupa *initial investment* tersebut bisa diterima kembali. Berikut adalah perhitungan *Payback Period* Dimsumoo:

Tabel 6.27 *Payback Period*

Tahun	Operational Cash Flow
Tahun I	295.156.800
Tahun II	761.432.640
Tahun III	1.245.933.239

Sumber: Dokumen pribadi (2021)

Rumus perhitungan:

$$\begin{aligned} \text{Payback Period} &= \frac{\text{investasi awal}}{\text{ arus kas bersih}} \times 12 \text{ bulan} \\ &= \frac{\text{Rp } 135.568.700}{\text{Rp } 761.432.640} \times 12 \text{ bulan} \\ &= 2,14 \end{aligned}$$

$$\text{Modal} = \text{Rp}430.725.500 - \text{Rp}295.156.800$$

$$= \text{Rp}135.568.700$$

$$= 1 \text{ tahun } 2 \text{ bulan } 4 \text{ hari}$$

Dikarenakan modal telah dikurangi *operational cash flow* di tahun pertama, maka dalam perhitungan rumus *payback period* nilai arus kas bersih adalah Rp135.568.700.

Hasil dari *payback period* adalah 1 tahun 2 bulan 4 hari. 1 tahun di dapatkan dari perhitungan modal dikurangi *operational cash flow* tahun pertama. Lalu 2 bulan 4 hari didapatkan dari perhitungan rumus *payback period*.

Dapat diartikan investasi awal adalah Rp430.725.500 dan dapat diperoleh kembali saat 1 tahun 2 bulan 4 hari dalam jangka waktu tersebut.

Usaha ini dapat dikatakan layak untuk dijalankan, karena *memiliki Payback Period* lebih cepat.

6.8 Profitabilitas Index

Profitabilitas Musthafa (2017) Profitabilitas index dalam buku *Manajemen Keuangan* yaitu *benefit cost ratio* adalah rasio atau perbandingan antara nilai sekarang penerimaan kas bersih yang akan datang dengan nilai sekarang investasi.

Profitabilitas menjelaskan kemampuan suatu perusahaan dapat menghasilkan laba dari semua kemampuan dan sumber dari penjualan, kas modal, jumlah karyawan, jumlah cabang, dan lainnya.

Syarat penilaian PI yaitu jika $PI > 1$, maka bisnis tersebut layak dijalankan.

Berikut adalah rumus dari profitabilitas index:

$$\text{Profitabilitas index} = \frac{PV}{i}$$

Keterangan:

$PV = \text{present value}$

$I = \text{investasi awal}$

Berikut adalah perhitungan profitabilitas index Dimsumoo:

$$\begin{aligned} \text{Profitability index} &= \frac{\text{total present value}}{\text{initial investment}} \\ &= \frac{\text{Rp}1.495.714.552}{\text{Rp}430.725.500} \\ &= 3,5 \end{aligned}$$

Kesimpulan:

Nilai dari profitabilitas index Dimsumoo sebesar $3,5 > 1$. Hasil perhitungan ini menunjukkan bahwa usaha ini layak dijalankan.

Tabel 6.28 Kesimpulan Hasil Penilaian Kelayakan Investasi Dimsumoo

Metode	Kriteria Penilaian	Hasil
<i>Net Present Value</i>	$NPV > 0$	Rp1.064.989.052
<i>Payback Period</i>	Nilai <i>Payback Period</i> lebih kecil dari waktu yang disyaratkan	1 tahun 2 bulan 4 hari
<i>Profitability Index</i>	$PI > 1$	3.5

Sumber: Data pribadi (2021)

Hasil perhitungan dari metode *Net Present Value*, *Payback Period*, dan *Profitability index* memberikan hasil bahwa Dimsumoo layak menjalankan usaha ini, dikarenakan Dimsumoo berhasil memenuhi kriteria penilaian dari metode tersebut.

