

BAB VI ASPEK KEUANGAN

Bagian ini akan menjelaskan tentang kebutuhan dana, sumber dana, proyeksi neraca, proyeksi laba rugi, proyeksi arus kas, dan penilaian kelayakan investasi. Proyeksi keuangan ini akan dibuat dalam jangka waktu tiga tahun. Berikut adalah perkiraan perhitungannya :

VI.1 Kebutuhan dana

Bagian ini menjelaskan tentang kebutuhan dana untuk operasional usaha :

Tabel 6.1 Tabel Kebutuhan Dana

Komponen investasi	Jumlah
1. Aktiva tetap :	
Peralatan :	
- Pan penggorengan 22 cm (2 buah @ Rp 90.000)	Rp 180.000
- Steamer	Rp 130.000
- Kompor gas	Rp 340.000
- Wadah plastik (6 buah @ Rp 4.000)	Rp 24.000
- Spatula (6 buah @ Rp 2.000)	Rp 12.000
- Pisau (2 buah @ Rp 8.000)	Rp 16.000
- Oven Gas Stainless	Rp 2.300.000
- Piring keramik 18 cm (40 buah @ Rp 7.000)	Rp 280.000
- Gelas kaca 6x14 cm (40 buah @ Rp 4.000)	Rp 160.000
- Sendok 13,5 cm (40 buah @ Rp 2.500)	Rp 100.000
- Meja kayu 60x70 cm (8 buah @ Rp 500.000)	Rp 4.000.000
- Kursi kayu (22 buah @ Rp 200.000)	Rp 11.000.000
- Mesin kasir	Rp 1.800.000
- Bakery Display Case	Rp 2.700.000

- AC	Rp 1.300.000
- Loyang <i>stainless</i> (12 buah @ Rp 5.000)	Rp 60.000
TOTAL	Rp 24.402.000
2. Modal lancar (per hari) :	
a. Biaya bahan baku*:	
- <i>Grissini</i>	Rp 63.390
- <i>Banana Bread</i>	Rp 157.990
- <i>Cupcake</i>	Rp 76.550
- <i>Chocolate Choco Chip</i>	Rp 81.090
- <i>Pancake</i>	Rp 57.000
- <i>Sandwich</i>	Rp 45.500
- <i>Lemonade</i>	Rp 24.500
- <i>Mocca Latte</i>	Rp 26.500
- <i>Matcha Latte</i>	Rp 32.000
b. Biaya bahan pembantu :	
- <i>Tissue</i>	Rp 2.640
- Sedotan	Rp 3.500
- Air mineral (24 buah @ Rp 500)	Rp 12.000
c. Biaya air, listrik, dan gas	Rp 24.000
TOTAL	Rp 606.660
TOTAL Pembiayaan Awal (<i>Initial Investment</i>)	Rp 25.008.660

Sumber : Data diolah (2013)

Keterangan :

*) Biaya bahan baku diambil dari tabel 4.1 sampai dengan table 4.6

*) Umur ekonomis dari aktiva tetap adalah 3 tahun, sehingga biayanya adalah:

- Rp 24.402.000 : 3 tahun = Rp 8.134.000 per tahun
- Rp 8.134.000 : 12 bulan = Rp 677.833 per 12 bulan
- Rp 677.833 : 4 minggu = Rp 169.458 per minggu
- Rp 169.458 : 7 hari = Rp 24.208 per hari (9 menu)
- Rp 16.498 : 9 menu = **Rp 2.690 per menu**

Dalam satu hari masing – masing menu akan dijual dalam 10 porsi, maka penentuan harga jualnya adalah sebagai berikut :

Tabel 6.2 Tabel Harga Jual

Menu	Harga Pokok Penjualan (HPP)	Harga jual*
<i>Grissini</i>	$\frac{\text{Rp } 63.390 + \frac{\text{Rp } 367.407}{6 \text{ menu}} + \text{Rp } 2.690}{10 \text{ porsi}} = \text{Rp } 7.612$	Rp 16.000
<i>Banana Bread</i>	$\frac{\text{Rp } 157.990 + \frac{\text{Rp } 367.407}{6 \text{ menu}} + \text{Rp } 2.690}{10 \text{ porsi}} = \text{Rp } 17.072$	Rp 36.000
<i>Cupcake</i>	$\frac{\text{Rp } 76.550 + \frac{\text{Rp } 367.407}{6 \text{ menu}} + \text{Rp } 2.690}{10 \text{ porsi}} = \text{Rp } 8.928$	Rp 18.000
<i>Chocolate Choco Chip</i>	$\frac{\text{Rp } 81.090 + \frac{\text{Rp } 367.407}{6 \text{ menu}} + \text{Rp } 2.690}{10 \text{ porsi}} = \text{Rp } 9.382$	Rp 20.000
<i>Pancake</i>	$\frac{\text{Rp } 57.000 + \frac{\text{Rp } 367.407}{6 \text{ menu}} + \text{Rp } 2.690}{10 \text{ porsi}} = \text{Rp } 6.973$	Rp 14.000
<i>Sandwich</i>	$\frac{\text{Rp } 45.500 + \frac{\text{Rp } 367.407}{6 \text{ menu}} + \text{Rp } 2.690}{10 \text{ porsi}} = \text{Rp } 5.823$	Rp 12.000
<i>Lemonade</i>	$\frac{\text{Rp } 24.500 + \frac{\text{Rp } 370.907}{3 \text{ menu}} + \text{Rp } 2.690}{10 \text{ gelas}} = \text{Rp } 3.958$	Rp 8.000
<i>Mocca Latte</i>	$\frac{\text{Rp } 26.500 + \frac{\text{Rp } 370.907}{3 \text{ menu}} + \text{Rp } 2.690}{10 \text{ gelas}} = \text{Rp } 4.158$	Rp 10.000
<i>Matcha Latte</i>	$\frac{\text{Rp } 32.000 + \frac{\text{Rp } 370.907}{3 \text{ menu}} + \text{Rp } 2.690}{10 \text{ gelas}} = \text{Rp } 4.708$	Rp 11.000

Sumber : Data diolah (2013)

Keterangan :

*) Harga jual ditentukan dengan metode *mark up pricing* 100%

VI.2 Sumber dana

Sumber dana diperoleh dari pihak internal dengan modal disetor (berasal dari dana pribadi). Modal disetor yaitu sebesar **Rp 145.008.660**

VI.3 Proyeksi neraca

Tabel 6.3 Tabel Neraca

Aktiva	Jumlah	Pasiva	Jumlah
Aset lancar	Rp 606.660	Kewajiban	0
Sewa dibayar dimuka	Rp 120.000.000		
Aset tetap :		Ekuitas :	
Peralatan	Rp 24.402.000	Modal disetor	Rp 145.008.660
Total aktiva	Rp 145.008.660	Total pasiva	Rp 145.008.660

Sumber : Data diolah (2013)

VI.4 Proyeksi laba rugi

Berikut adalah proyeksi laba rugi tahun 2014 sampai dengan tahun 2015 :

Tabel 6.4 Tabel Laba Rugi Tahun 2014

Pendapatan	
<i>Grissini</i> 2920 porsi @ Rp 16.000	Rp 46.720.000
<i>Banana Bread</i> 2920 porsi @ Rp 36.000	Rp 105.120.000
<i>Cupcake</i> 2920 porsi @ Rp 18.000	Rp 52.560.000
<i>Chocolate Chip Cookies</i> 2920 porsi @ Rp 20.000	Rp 58.400.000
<i>Pancake</i> 2920 porsi @ Rp 14.000	Rp 40.880.000
<i>Sandwich</i> 2920 porsi @ Rp 12.000	Rp 35.040.000
<i>Lemonade</i> 4360 porsi @ Rp 8.000	Rp 34.880.000

<i>Mocca Latte</i> 4360 porsi @ Rp 10.000	Rp 43.600.000
<i>Matcha Latte</i> 4360 porsi @ Rp 11.000	Rp 47.960.000
TOTAL	Rp 448.344.000
Biaya produksi	
Bahan baku :	
<i>Grissini</i> @ Rp 6.339	Rp 18.509.880
<i>Banana Bread</i> @ Rp 15.779	Rp 46.074.680
<i>Cupcake</i> @ Rp 7.655	Rp 22.352.600
<i>Chocolate Chip Cookies</i> @ Rp 8.109	Rp 23.678.280
<i>Pancake</i> @ Rp 5.700	Rp 16.644.000
<i>Sandwich</i> @ Rp 4.550	Rp 13.286.000
<i>Lemonade</i> @ Rp 2.450	Rp 10.682.000
<i>Mocca Latte</i> @ Rp 2.650	Rp 11.554.000
<i>Matcha Latte</i> @ Rp 3.200	Rp 13.952.000
Bahan pembantu (Rp 18.140/hari)	Rp 6.621.100
Air, listrik, dan gas (Rp 24.000/hari)	Rp 8.395.000
Gaji karyawan (6 orang @ Rp 1.000.000/bulan)	Rp 72.000.000
THR Lebaran/Natal (6 orang @ Rp 500.000/tahun)	Rp 3.000.000
TOTAL	Rp 262.338.840
Laba kotor	Rp 186.005.160
Biaya operasional	
Biaya sewa tempat	Rp 120.000.000
Penyusutan peralatan (Rp 24.402.000/3 tahun)	Rp 8.134.000
Laba bersih sebelum beban bunga dan pajak	Rp 57.871.160
Beban bunga	Rp 0
Laba bersih sebelum pajak	Rp 57.871.160
Pajak penghasilan*	Rp 0
Laba bersih setelah pajak	Rp 57.871.160

Sumber : Data diolah (2013)

Keterangan :

*) Tahun pertama belum membayar pajak karena baru memulai usaha.

Tabel 6.5 Tabel Laba Rugi Tahun 2015

Pendapatan	
<i>Grissini</i> 3650 porsi @ Rp 16.000	Rp 58.400.000
<i>Banana Bread</i> 3650 porsi @ Rp 36.000	Rp 131.400.000
<i>Cupcake</i> 3650 porsi @ Rp 18.000	Rp 65.700.000
<i>Chocolate Chip Cookies</i> 3650 porsi @ Rp 20.000	Rp 73.000.000
<i>Pancake</i> 3650 porsi @ Rp 14.000	Rp 51.100.000
<i>Sandwich</i> 3650 porsi @ Rp 12.000	Rp 43.800.000
<i>Lemonade</i> 6000 porsi @ Rp 8.000	Rp 48.000.000
<i>Mocca Latte</i> 5000 porsi @ Rp 10.000	Rp 50.000.000
<i>Matcha Latte</i> 5000 porsi @ Rp 11.000	Rp 55.000.000
TOTAL	Rp 576.400.000
Biaya produksi (naik 10%)	
Bahan baku :	
<i>Grissini</i> @ Rp 6.972	Rp 25.447.800
<i>Banana Bread</i> @ Rp 17.356	Rp 63.349.400
<i>Cupcake</i> @ Rp 8.420	Rp 30.733.000
<i>Chocolate Chip Cookies</i> @ Rp 8.919	Rp 32.554.350
<i>Pancake</i> @ Rp 6.270	Rp 22.885.500
<i>Sandwich</i> @ Rp 5.005	Rp 18.268.250
<i>Lemonade</i> @ Rp 2.695	Rp 16.170.000
<i>Mocca Latte</i> @ Rp 2.915	Rp 14.575.000
<i>Matcha Latte</i> @ Rp 3.520	Rp 17.600.000
Bahan pembantu (Rp 19.954/hari)	Rp 7.283.210
Air, listrik, dan gas (Rp 26.400/hari)	Rp 9.636.000
Gaji karyawan (6 orang @ Rp 1.100.000/bulan)	Rp 79.200.000
THR Lebaran/Natal (6 orang @ Rp 550.000/tahun)	Rp 3.300.000

TOTAL	Rp 336.184.510
Laba kotor	Rp 240.215.490
Biaya operasional	
Biaya sewa tempat	Rp 120.000.000
Penyusutan peralatan (Rp 24.402.000/3 tahun)	Rp 8.134.000
Laba bersih sebelum beban bunga dan pajak	Rp 112.081.490
Beban bunga	Rp 0
Laba bersih sebelum pajak	Rp 112.081.490
Pajak penghasilan*	Rp 13.167.223
Laba bersih setelah pajak	Rp 98.914.266

Sumber : Data diolah (2013)

Keterangan :

$$\begin{aligned}
 *) \text{ Pajak penghasilan} &= (\text{laba bersih sebelum pajak} - \text{PTKP}) \times 15\% \\
 &= (\text{Rp } 112.081.490 - \text{Rp } 24.300.000) \times 15\% \\
 &= \text{Rp } 87.781.490 \times 15\% \\
 &= \text{Rp } \mathbf{13.167.223}
 \end{aligned}$$

(http://www.ekonomi-holic.com/2013/01/tarif-pajak-penghasilan-2013-dan-cara_2918.html)

Tabel 6.6 Tabel Laba Rugi Tahun 2016

Pendapatan	
<i>Grissini</i> 4000 porsi @ Rp 16.000	Rp 64.000.000
<i>Banana Bread</i> 4000 porsi @ Rp 36.000	Rp 144.000.000
<i>Cupcake</i> 4000 porsi @ Rp 18.000	Rp 72.000.000
<i>Chocolate Chip Cookies</i> 4000 porsi @ Rp 20.000	Rp 80.000.000
<i>Pancake</i> 4000 porsi @ Rp 14.000	Rp 56.000.000
<i>Sandwich</i> 4000 porsi @ Rp 12.000	Rp 48.000.000
<i>Lemonade</i> 7000 porsi @ Rp 8.000	Rp 56.000.000

<i>Mocca Latte</i> 6570 porsi @ Rp 10.000	Rp 65.700.000
<i>Matcha Latte</i> 6570 porsi @ Rp 11.000	Rp 72.270.000
TOTAL	Rp 657.970.000
Biaya produksi (naik 10%)	
Bahan baku :	
<i>Grissini</i> @ Rp 7.669	Rp 25.447.800
<i>Banana Bread</i> @ Rp 19.091	Rp 63.349.400
<i>Cupcake</i> @ Rp 9.262	Rp 30.733.000
<i>Chocolate Chip Cookies</i> @ Rp 9.810	Rp 32.554.350
<i>Pancake</i> @ Rp 6.897	Rp 22.885.500
<i>Sandwich</i> @ Rp 5.505	Rp 18.268.250
<i>Lemonade</i> @ Rp 2.964	Rp 16.170.000
<i>Mocca Latte</i> @ Rp 3.206	Rp 14.575.000
<i>Matcha Latte</i> @ Rp 3.872	Rp 17.600.000
Bahan pembantu (Rp 21.949/hari)	Rp 8.011.385
Air, listrik, dan gas (Rp 29.040/hari)	Rp 10.599.600
Gaji karyawan (6 orang @ Rp 1.200.000/bulan)	Rp 87.120.000
THR Lebaran/Natal (6 orang @ Rp 600.000/tahun)	Rp 3.600.000
TOTAL	Rp 350.914.285
Laba kotor	Rp 307.055.715
Biaya operasional	
Biaya sewa tempat	Rp 120.000.000
Penyusutan peralatan (Rp 24.402.000/3 tahun)	Rp 8.134.000
Laba bersih sebelum beban bunga dan pajak	Rp 178.921.715
Beban bunga	Rp 0
Laba bersih sebelum pajak	Rp 178.921.715
Pajak penghasilan*	Rp 23.199.257
Laba bersih setelah pajak	Rp 155.728.457

Sumber : Data diolah (2013)

Keterangan :

$$\begin{aligned} *) \text{ Pajak penghasilan} &= (\text{laba bersih sebelum pajak} - \text{PTKP}) \times 15\% \\ &= (\text{Rp } 178.921.715 - \text{Rp } 24.300.000) \times 15\% \\ &= \text{Rp } 154.621.715 \times 15\% \\ &= \text{Rp } \mathbf{23.199.257} \end{aligned}$$

(http://www.ekonomi-holic.com/2013/01/tarif-pajak-penghasilan-2013-dan-cara_2918.html)

VI.5 Proyeksi arus kas

Berikut adalah proyeksi arus kas tahun 2014 sampai dengan tahun 2015 :

Tabel 6.7 Tabel Arus Kas Tahun 2014

Pendapatan	
<i>Grissini</i> 2920 porsi @ Rp 16.000	Rp 46.720.000
<i>Banana Bread</i> 2920 porsi @ Rp 36.000	Rp 105.120.000
<i>Cupcake</i> 2920 porsi @ Rp 18.000	Rp 52.560.000
<i>Chocolate Chip Cookies</i> 2920 porsi @ Rp 20.000	Rp 58.400.000
<i>Pancake</i> 2920 porsi @ Rp 14.000	Rp 40.880.000
<i>Sandwich</i> 2920 porsi @ Rp 12.000	Rp 35.040.000
<i>Lemonade</i> 4360 porsi @ Rp 8.000	Rp 34.880.000
<i>Mocca Latte</i> 4360 porsi @ Rp 10.000	Rp 43.600.000
<i>Matcha Latte</i> 4360 porsi @ Rp 11.000	Rp 47.960.000
TOTAL	Rp 448.344.000
Biaya produksi	
Bahan baku :	
<i>Grissini</i> @ Rp 6.339	Rp 18.509.880
<i>Banana Bread</i> @ Rp 15.779	Rp 46.074.680
<i>Cupcake</i> @ Rp 7.655	Rp 22.352.600
<i>Chocolate Chip Cookies</i> @ Rp 8.109	Rp 23.678.280

<i>Pancake @ Rp 5.700</i>	Rp 16.644.000
<i>Sandwich @ Rp 4.550</i>	Rp 13.286.000
<i>Lemonade @ Rp 2.450</i>	Rp 10.682.000
<i>Mocca Latte @ Rp 2.650</i>	Rp 11.554.000
<i>Matcha Latte @ Rp 3.200</i>	Rp 13.952.000
Bahan pembantu (Rp 18.140/hari)	Rp 6.621.100
Air, listrik, dan gas (Rp 24.000/hari)	Rp 8.395.000
Gaji karyawan (6 orang @ Rp 1.000.000/bulan)	Rp 72.000.000
THR Lebaran/Natal (6 orang @ Rp 500.000/tahun)	Rp 3.000.000
TOTAL	Rp 262.338.840
Laba kotor	Rp 186.005.160
Biaya operasional	
Biaya sewa tempat	Rp 120.000.000
Penyusutan peralatan (Rp 24.402.000/3 tahun)	Rp 8.134.000
Laba bersih sebelum beban bunga dan pajak	Rp 57.871.160
Beban bunga	Rp 0
Laba bersih sebelum pajak	Rp 57.871.160
Pajak penghasilan*	Rp 0
Laba bersih setelah pajak	Rp 57.871.160
Penyusutan peralatan (Rp 24.402.000/3 tahun)	Rp 8.134.000
<i>Operatinal Cash Flow</i>	Rp 49.737.160

Sumber : Data diolah (2013)

Keterangan :

*) Tahun pertama belum membayar pajak karena baru memulai usaha.

Tabel 6.8 Tabel Arus Kas Tahun 2015

Pendapatan	
<i>Grissini 3650 porsi @ Rp 16.000</i>	Rp 58.400.000

<i>Banana Bread</i> 3650 porsi @ Rp 36.000	Rp 131.400.000
<i>Cupcake</i> 3650 porsi @ Rp 18.000	Rp 65.700.000
<i>Chocolate Chip Cookies</i> 3650 porsi @ Rp 20.000	Rp 73.000.000
<i>Pancake</i> 3650 porsi @ Rp 14.000	Rp 51.100.000
<i>Sandwich</i> 3650 porsi @ Rp 12.000	Rp 43.800.000
<i>Lemonade</i> 6000 porsi @ Rp 8.000	Rp 48.000.000
<i>Mocca Latte</i> 5000 porsi @ Rp 10.000	Rp 50.000.000
<i>Matcha Latte</i> 5000 porsi @ Rp 11.000	Rp 55.000.000
TOTAL	Rp 576.400.000
Biaya produksi (naik 10%)	
Bahan baku :	
<i>Grissini</i> @ Rp 6.972	Rp 25.447.800
<i>Banana Bread</i> @ Rp 17.356	Rp 63.349.400
<i>Cupcake</i> @ Rp 8.420	Rp 30.733.000
<i>Chocolate Chip Cookies</i> @ Rp 8.919	Rp 32.554.350
<i>Pancake</i> @ Rp 6.270	Rp 22.885.500
<i>Sandwich</i> @ Rp 5.005	Rp 18.268.250
<i>Lemonade</i> @ Rp 2.695	Rp 16.170.000
<i>Mocca Latte</i> @ Rp 2.915	Rp 14.575.000
<i>Matcha Latte</i> @ Rp 3.520	Rp 17.600.000
Bahan pembantu (Rp 19.954/hari)	Rp 7.283.210
Air, listrik, dan gas (Rp 26.400/hari)	Rp 9.636.000
Gaji karyawan (6 orang @ Rp 1.100.000/bulan)	Rp 79.200.000
THR Lebaran/Natal (6 orang @ Rp 550.000/tahun)	Rp 3.300.000
TOTAL	Rp 336.184.510
Laba kotor	Rp 240.215.490
Biaya operasional	
Biaya sewa tempat	Rp 120.000.000
Penyusutan peralatan (Rp 24.402.000/3 tahun)	Rp 8.134.000

Laba bersih sebelum beban bunga dan pajak	Rp 112.081.490
Beban bunga	Rp 0
Laba bersih sebelum pajak	Rp 112.081.490
Pajak penghasilan*	Rp 13.167.223
Laba bersih setelah pajak	Rp 98.914.266
Penyusutan peralatan (Rp 24.402.000/3 tahun)	Rp 8.134.000
Operational Cash Flow	Rp 90.780.266

Sumber : Data diolah (2013)

Keterangan :

$$\begin{aligned}
 *) \text{ Pajak penghasilan} &= (\text{laba bersih sebelum pajak} - \text{PTKP}) \times 15\% \\
 &= (\text{Rp } 112.081.490 - \text{Rp } 24.300.000) \times 15\% \\
 &= \text{Rp } 87.781.490 \times 15\% \\
 &= \mathbf{\text{Rp } 13.167.223}
 \end{aligned}$$

(http://www.ekonomi-holic.com/2013/01/tarif-pajak-penghasilan-2013-dan-cara_2918.html)

Tabel 6.9 Tabel Arus Kas Tahun 2016

Pendapatan	
<i>Grissini</i> 4000 porsi @ Rp 16.000	Rp 64.000.000
<i>Banana Bread</i> 4000 porsi @ Rp 36.000	Rp 144.000.000
<i>Cupcake</i> 4000 porsi @ Rp 18.000	Rp 72.000.000
<i>Chocolate Chip Cookies</i> 4000 porsi @ Rp 20.000	Rp 80.000.000
<i>Pancake</i> 4000 porsi @ Rp 14.000	Rp 56.000.000
<i>Sandwich</i> 4000 porsi @ Rp 12.000	Rp 48.000.000
<i>Lemonade</i> 7000 porsi @ Rp 8.000	Rp 56.000.000
<i>Mocca Latte</i> 6570 porsi @ Rp 10.000	Rp 65.700.000
<i>Matcha Latte</i> 6570 porsi @ Rp 11.000	Rp 72.270.000
TOTAL	Rp 657.970.000

Biaya produksi (naik 10%)	
Bahan baku :	
<i>Grissini @ Rp 7.669</i>	Rp 25.447.800
<i>Banana Bread @ Rp 19.091</i>	Rp 63.349.400
<i>Cupcake @ Rp 9.262</i>	Rp 30.733.000
<i>Chocolate Chip Cookies @ Rp 9.810</i>	Rp 32.554.350
<i>Pancake @ Rp 6.897</i>	Rp 22.885.500
<i>Sandwich @ Rp 5.505</i>	Rp 18.268.250
<i>Lemonade @ Rp 2.964</i>	Rp 16.170.000
<i>Mocca Latte @ Rp 3.206</i>	Rp 14.575.000
<i>Matcha Latte @ Rp 3.872</i>	Rp 17.600.000
Bahan pembantu (Rp 21.949/hari)	Rp 8.011.385
Air, listrik, dan gas (Rp 29.040/hari)	Rp 10.599.600
Gaji karyawan (6 orang @ Rp 1.200.000/bulan)	Rp 87.120.000
THR Lebaran/Natal (6 orang @ Rp 600.000/tahun)	Rp 3.600.000
TOTAL	Rp 350.914.285
Laba kotor	Rp 307.055.715
Biaya operasional	
Biaya sewa tempat	Rp 120.000.000
Penyusutan peralatan (Rp 24.402.000/3 tahun)	Rp 8.134.000
Laba bersih sebelum beban bunga dan pajak	Rp 178.921.715
Beban bunga	Rp 0
Laba bersih sebelum pajak	Rp 178.921.715
Pajak penghasilan*	Rp 23.199.257
Laba bersih setelah pajak	Rp 155.728.457
Penyusutan peralatan (Rp 24.402.000/3 tahun)	Rp 8.134.000
Operational Cash Flow	Rp 147.594.457

Sumber : Data diolah (2013)

Keterangan :

$$\begin{aligned} \text{*) Pajak penghasilan} &= (\text{laba bersih sebelum pajak} - \text{PTKP}) \times 15\% \\ &= (\text{Rp } 178.921.715 - \text{Rp } 24.300.000) \times 15\% \\ &= \text{Rp } 154.621.715 \times 15\% \\ &= \text{Rp } \mathbf{23.199.257} \end{aligned}$$

(http://www.ekonomi-holic.com/2013/01/tarif-pajak-penghasilan-2013-dan-cara_2918.html)

VI.6 Penilaian kelayakan investasi

Di bawah ini adalah penilaian kelayakan investasi dimana terdiri dari perhitungan NPV, *payback period*, dan perhitungan *profitability index*.

1. Perhitungan NPV (dengan *discount factor* 20%)

Tabel 6.10 Tabel NPV

Tahun	<i>Operational Cash Flow</i>	<i>Discount Factor</i>	<i>Present Value</i>
Tahun 1	Rp 49.737.160	0,8333	Rp 41.445.975
Tahun 2	Rp 90.780.266	0,6944	Rp 63.037.816
Tahun 3	Rp 147.594.457	0,5787	Rp 85.412.912
<i>Total Present Value</i>			Rp 189.896.703
<i>Initial Investment</i>			Rp 25.008.660
NPV			Rp 164.888.043

Sumber : Data diolah (2013)

Oleh karena nilai NPV > 0 (**Rp 164.888.043**) maka usaha ini layak dijalankan.

2. Payback Period

Tabel 6.11 Tabel *Payback Period*

Tahun	<i>Operational Cash Flow</i>
Tahun 1	Rp 49.737.160
Tahun 2	Rp 90.780.266
Tahun 3	Rp 147.594.457

Sumber : Data diolah (2013)

$$\begin{aligned} \text{Payback Period} &= \frac{\text{Rp } 25.008.660}{\text{Rp } 49.737.160} \times 12 \text{ bulan} \\ &= \mathbf{6,03 \text{ bulan}} \end{aligned}$$

3. Perhitungan *Profitability Index* (PI)

$$\begin{aligned} \text{Profitability Index} &= \frac{\text{Total Present Value}}{\text{Initial Investment}} \\ &= \frac{\text{Rp } 189.896.703}{\text{Rp } 25.008.660} \\ &= \mathbf{7,59} \end{aligned}$$

Oleh karena nilai *Profitability Index* (**7,59**) > 1 maka usaha ini layak dijalankan.