

BAB VI

ASPEK KEUANGAN

VI.1 Kebutuhan Dana

1. Aktiva tetap :

Tabel 6.1 Kebutuhan Dana

No	Komponen Investasi	Jumlah
Aktifa tetap		
1.	Piring 50 buah @3000	Rp150.000
2.	Mangkok ayam 50 buah @4000	Rp200.000
3.	Sendok garpu 100 @2000/pasang	Rp200.000
4.	Sumpit plastik 100 buah@500	Rp50.000
5.	Kompur 2 buah@240.000	Rp480.000
6.	Katel penggorengan 1 buah @170.000	Rp170.000
7.	Panci rebus besar 2 buah @200.000	Rp400.000
8.	Kulkas 2 pintu 1 buah @1.500.000	Rp1.500.000
9.	Kulkas <i>showcase</i> 1 buah @1.000.000	Rp1.000.000
10.	Mesin kasir	Rp700.000
11.	Meja kayu bundar 10 buah @500.000	Rp5.000.000
12.	Bangku plastik 50 buah @40.000	Rp2.000.000
13.	Alat pel 2 buah @25.000	Rp50.000
14.	Seragam 8 buah @20.000	Rp160.000
15.	Celemek 6 buah @15.000	Rp90.000
16.	Tempat sampah 4 buah @5.000	Rp20.000
	TOTAL	Rp12.170.000

Sumber : Data diolah (2014)

Keterangan:

* Umur ekonomis = 3 tahun, nilai residu = 0, maka :

$Rp12.170.000/3\text{tahun} = Rp\ 4.056.666/\text{tahun}$

$Rp\ 4.056.666/12\text{bulan} = Rp\ 338.055/\text{bulan}$

$Rp\ 338.055/4\text{minggu} = Rp\ 84.513/\text{minggu}$

$Rp\ 84.513/7\text{hari} = Rp\ 12.073/\text{hari}$

$= Rp\ 12.073/6\text{menu} = Rp\ 2.012/\text{menu}$

2. Modal kerja :

Tabel 6.2 Modal Kerja

No	Keterangan (biaya/hari)	Biaya*
Biaya bahan baku:		
1.	Indomie	Rp128.000
2.	Telor	Rp21.000
3.	Ayam	Rp20.000
4.	Sapi	Rp20.000
5.	Udang	Rp 20.000
6.	Cabai, cengek	Rp9.000
7.	Sayuran pelengkap	Rp9.000
	Total Biaya Bahan Baku	Rp227.000
Biaya bahan pembantu		
8.	Tissue	Rp5.000
9.	Sedotan plastik	Rp3.000
10.	Biaya Listrik	Rp10.000
11.	Biaya Air	Rp10.000
12.	Tabung Gas	Rp8.000
	Jumlah Biaya Bahan Pembantu	Rp36.000
	TOTAL	Rp263.000

Sumber : Data diolah (2014)

*) Biaya bahan baku diambil dari tabel 4.1

Diasumsikan dalam satu hari menu yang terjual Mie Khas Nude'dle 30 porsi, Mie Pedas 30 porsi, dan Mie Polos 20 porsi. Jadi total 80 porsi/ hari.

Tabel 6.3 Harga Jual Menu

Menu	Harga Pokok Penjualan (HPP)		Harga Jual
Indomie Nude'dle Goreng	Rp 1700 + Rp 700 + Rp 2000 + Rp 300	Rp4.700	Rp12.000
Indomie Nude'dle Ayam Special	Rp 1600 + Rp 700 + Rp2000 + Rp 300	Rp4.600	Rp12.000
Indomie Nude'dle Soto Mie	Rp 1600 + Rp 700 + Rp2000 + Rp 300	Rp4.600	Rp12.000
Indomie Nude'dle Kari Ayam	Rp 1600 + Rp 700 + Rp2000 + Rp 300	Rp4.600	Rp12.000
Indomie Nude'dle Pedas	Rp 1600 + Rp 300	Rp1.900	Rp8.000
Indomie Nude'dle Polos	Rp1.600	Rp1.600	Rp5.000

Sumber : Data yang diolah (2014)

*Harga jual memakai metode harga pasar. Pesaing menjual Indomie internet seharga Rp 12.000, maka untuk Indomie khas Kedai Nude'dle yang lebih menarik memakai harga yang sama dengan Indomie internet. Indomie pedas dihargai Rp 8.000 dan indomie polos pesaing menjual Rp 6.000 dan di Kedai Nude'dle dihargai Rp 5.000.

3. Pembiayaan awal :

Untuk pembiayaan awal atau *initial investment* adalah sebesar Rp12.170.000

VI.2 Sumber Dana

Internal modal disetor dari pemilik

VI.3 Proyeksi Neraca

Tabel 6.4 Neraca

Aktiva	Jumlah	Pasiva	Jumlah
Aset lancar	Rp263.000	Kewajiban	0
Aset tetap :		Ekuitas:	
Peralatan	Rp12.170.000	Modal disetor	Rp 14.433.000
Sewa Tempat	Rp2.000.000		
Total aktiva	Rp 14.433.000	Total Pasiva	Rp 14.433.000

Sumber : Data yang diolah (2014)

VI.4 Proyeksi Laba Rugi

Tabel 6.5 Proyeksi Laporan Laba Rugi Bulan Pertama

Komponen Pendapatan / Biaya	Jumlah
Pendapatan	
810 Mie Khas Nude'dle x Rp 12.000	Rp9.720.000
810 Mie Pedas x Rp 8.000	Rp6.480.000
540 Mie Polos x Rp 5.000	Rp2.700.000
Total Pendapatan	Rp18.900.000
Komponen Biaya Produksi	
Total bahan baku	Rp4.077.000
Tissue	Rp135.000
Sedotan plastik	Rp81.000
Biaya Listrik	Rp270.000
Biaya Air	Rp270.000
Tabung Gas	Rp216.000
Total Biaya Produksi	Rp5.049000
Labanya kotor (Total Pendapatan - Total Biaya Produksi)	Rp13.851.000

Komponen Biaya Operasional	
Sewa tempat	Rp2.000.000
Total Gaji karyawan	RP 6.200.000
Penyusutan ((Rp6.420.000 - Rp 0 / 3tahun)) / 12 bulan	Rp338.055
Total biaya operasional	Rp8.538.055
Laba bersih sebelum beban bunga dan pajak	Rp5.312.945
Beban bunga	0
Laba bersih sebelum pajak	Rp5.312.945
Pajak (10% --> UU No. 28 Tahun 2009 pajak u/ restoran)	Rp531.294
Laba bersih setelah pajak	Rp4.781.651

Sumber : Data yang diolah (2014)

Tabel 6.6 Proyeksi Laporan Laba Rugi Tahun 1- 2015

Komponen Pendapatan / Biaya	Jumlah
Pendapatan	
9450 Mie Khas Nude'dle x Rp 12.000	Rp113.400.000
9450 Mie Pedas x Rp 8.000	Rp75.600.000
6300 Mie Polos x Rp 5.000	Rp31.500.000
Total Pendapatan	Rp220.500.000
Komponen Biaya Produksi	
Total bahan baku	Rp42.808.500
Tissue	Rp1.417.500
Sedotan plastik	Rp850.500
Biaya Listrik	Rp2.835.000
Biaya Air	Rp2.835.000
Tabung Gas	Rp2.268.000
Total Biaya Produksi	Rp53.014.500
Laba kotor (Total Pendapatan - Total Biaya Produksi)	Rp167.485.500
Komponen Biaya Operasional	
Sewa tempat Rp 2.000.000 x 12 bulan	Rp24.000.000

Total Gaji karyawan	Rp74.400.000
Penyusutan ((Rp12.170.000 - Rp 0 / 3tahun)	Rp4.056.666
Total biaya operasional	Rp102.456.666
Laba bersih sebelum beban bunga dan pajak	Rp65.028.834
Beban bunga	Rp0
Laba bersih sebelum pajak	Rp65.028.834
Pajak (10% --> UU No. 28 Tahun 2009 pajak u/ restoran)	Rp6.502.883
Laba bersih setelah pajak	Rp58.525.951

Sumber : Data yang diolah (2014)

Tabel 6.7 Proyeksi Laporan Laba Rugi Tahun 2- 2016

Komponen Pendapatan / Biaya	Jumlah
Pendapatan	
12.660 Mie Khas Nude'dle x Rp 12.000	Rp151.920.000
12.660 Mie Pedas x Rp 8.000	Rp101.280.000
6330 Mie Polos x Rp 5.000	Rp31.650.000
Total Pendapatan	Rp284.850.000
Komponen Biaya Produksi	
Total bahan baku	Rp46.885.500
Tissue	Rp1.552.500
Sedotan plastik	Rp931.500
Biaya Listrik	Rp3.105.000
Biaya Air	Rp3.105.000
Tabung Gas	Rp2.484.000
Total Biaya Produksi	Rp58.063.500
Laba kotor (Total Pendapatan - Total Biaya Produksi)	Rp226.786.500
Komponen Biaya Operasional	
Sewa tempat Rp 2.120.000 x 12 bulan	Rp25.440.000
Total Gaji karyawan	Rp78.864.000
Penyusutan ((Rp12.170.000 - Rp 0 / 3tahun)	Rp4.056.666
Biaya Pemohonan Merek	Rp600.000

Biaya Tanda Daftar Perusahaan Perseorangan	Rp1.000.000
Biaya Surat Ijin Usaha Perdagangan Kecil	Rp1.500.000
Total biaya operasional	Rp111.460.666
Laba bersih sebelum beban bunga dan pajak	Rp115.325.834
Beban bunga	Rp0
Laba bersih sebelum pajak	Rp115.325.834
Pajak (10% --> UU No. 28 Tahun 2009 pajak u/ restoran)	Rp11.532.583
Laba bersih setelah pajak	Rp103.793.251

Sumber : Data yang diolah (2014)

Tabel 6.8 Proyeksi Laporan Laba Rugi Tahun 3- 2017

Komponen Pendapatan / Biaya	Jumlah
Pendapatan	
15.825 Mie Khas Nude'dle x Rp 12.000	Rp189.900.000
15.825 Mie Pedas x Rp 8.000	Rp126.600.000
6330 Mie Polos x Rp 5.000	Rp31.650.000
Total Pendapatan	Rp348.150.000
Komponen Biaya Produksi	
Total bahan baku	Rp50.962.500
Tissue	Rp1.687.500
Sedotan plastik	Rp1.012.500
Biaya Listrik	Rp3.375.000
Biaya Air	Rp3.375.000
Tabung Gas	Rp2.700.000
Total Biaya Produksi	Rp63.112.500
Laba kotor (Total Pendapatan - Total Biaya Produksi)	Rp285.037.500
Komponen Biaya Operasional	
Sewa tempat Rp 2.247.200 x 12 bulan	Rp26.966.400
Total Gaji karyawan	Rp83.595.840
Penyusutan ((Rp12.170.000 - Rp 0 / 3tahun)	Rp4.056.666
Total biaya operasional	Rp114.618.906

Laba bersih sebelum beban bunga dan pajak	Rp170.418.594
Beban bunga	Rp0
Laba bersih sebelum pajak	Rp170.418.594
Pajak (10% --> UU No. 28 Tahun 2009 pajak u/ restoran)	Rp17.041.859
Laba bersih setelah pajak	Rp153.376.735

Sumber : Data yang diolah (2014)

VI.5 Proyeksi Arus Kas

Tabel 6.9 Proyeksi Arus Kas Tahun 1- 2015

Komponen Pendapatan / Biaya	Jumlah
Pendapatan	
9450 Mie Khas Nude'dle x Rp 12.000	Rp113.400.000
9450 Mie Pedas x Rp 8.000	Rp75.600.000
6300 Mie Polos x Rp 5.000	Rp31.500.000
Total Pendapatan	Rp220.500.000
Komponen Biaya Produksi	
Total bahan baku	Rp42.808.500
Tissue	Rp1.417.500
Sedotan plastik	Rp850.500
Biaya Listrik	Rp2.835.000
Biaya Air	Rp2.835.000
Tabung Gas	Rp2.268.000
Total Biaya Produksi	Rp53.014.500
Laba kotor (Total Pendapatan - Total Biaya Produksi)	Rp167.485.500
Komponen Biaya Operasional	
Sewa tempat Rp 2.000.000 x 12 bulan	Rp24.000.000
Total Gaji karyawan	Rp74.400.000
Penyusutan ((Rp12.170.000 - Rp 0 / 3tahun)	Rp4.056.666
Total biaya operasional	Rp102.456.666

Laba bersih sebelum beban bunga dan pajak	Rp65.028.834
Beban bunga	Rp0
Laba bersih sebelum pajak	Rp65.028.834
Pajak (10% --> UU No. 28 Tahun 2009 pajak u/ restoran)	Rp6.502.883
Laba bersih setelah pajak	Rp58.525.951
Penyusutan	Rp4.056.666
Operational Cash Flow	Rp62.582.617

Sumber : Data yang diolah (2014)

Tabel 6.10 Proyeksi Arus Kas Tahun 2- 2016

Komponen Pendapatan / Biaya	Jumlah
Pendapatan	
12.660 Mie Khas Nude'dle x Rp 12.000	Rp151.920.000
12.660 Mie Pedas x Rp 8.000	Rp101.280.000
6330 Mie Polos x Rp 5.000	Rp31.650.000
Total Pendapatan	Rp284.850.000
Komponen Biaya Produksi	
Total bahan baku	Rp46.885.500
Tissue	Rp1.552.500
Sedotan plastik	Rp931.500
Biaya Listrik	Rp3.105.000
Biaya Air	Rp3.105.000
Tabung Gas	Rp2.484.000
Total Biaya Produksi	Rp58.063.500
Laba kotor (Total Pendapatan - Total Biaya Produksi)	Rp226.786.500
Komponen Biaya Operasional	
Sewa tempat Rp 2.120.000 x 12 bulan	Rp25.440.000
Total Gaji karyawan	Rp78.864.000
Penyusutan ((Rp12.170.000 - Rp 0 / 3tahun)	Rp4.056.666
Biaya Pemohonan Merek	Rp600.000
Biaya Tanda Daftar Perusahaan Perseorangan	Rp1.000.000

Biaya Surat Ijin Usaha Perdagangan Kecil	Rp1.500.000
Total biaya operasional	Rp111.460.666
Laba bersih sebelum beban bunga dan pajak	Rp115.325.834
Beban bunga	Rp0
Laba bersih sebelum pajak	Rp115.325.834
Pajak (10% --> UU No. 28 Tahun 2009 pajak u/ restoran)	Rp11.532.583
Laba bersih setelah pajak	Rp103.793.251
Penyusutan	Rp2.140.000
Operational Cash Flow	Rp105.933.251

Sumber : Data yang diolah (2014)

Tabel 6.11 Proyeksi Arus Kas Tahun 3- 2017

Komponen Pendapatan / Biaya	Jumlah
Pendapatan	
15.825 Mie Khas Nude'dle x Rp 12.000	Rp189.900.000
15.825 Mie Pedas x Rp 8.000	Rp126.600.000
6330 Mie Polos x Rp 5.000	Rp31.650.000
Total Pendapatan	Rp348.150.000
Komponen Biaya Produksi	
Total bahan baku	Rp50.962.500
Tissue	Rp1.687.500
Sedotan plastik	Rp1.012.500
Biaya Listrik	Rp3.375.000
Biaya Air	Rp3.375.000
Tabung Gas	Rp2.700.000
Total Biaya Produksi	Rp63.112.500
Laba kotor (Total Pendapatan - Total Biaya Produksi)	Rp285.037.500
Komponen Biaya Operasional	
Sewa tempat Rp 2.247.200 x 12 bulan	Rp26.966.400
Total Gaji karyawan	Rp83.595.840
Penyusutan ((Rp12.170.000 - Rp 0 / 3tahun)	Rp4.056.666

Total biaya operasional	Rp114.618.906
Laba bersih sebelum beban bunga dan pajak	Rp170.418.594
Beban bunga	Rp0
Laba bersih sebelum pajak	Rp170.418.594
Pajak (10% --> UU No. 28 Tahun 2009 pajak u/ restoran)	Rp17.041.859
Laba bersih setelah pajak	Rp153.376.735
Penyusutan	Rp4.056.666
Operational Cash Flow	Rp157.433.401

Sumber : Data yang diolah (2014)

Keterangan:

Untuk perijinan Pemohonan Merek, Tanda Daftar Perusahaan Perseorangan (TDP), Surat Ijin Usaha Perdagangan Kecil (SIUP), semua dimulai pada tahun ke 2 – 2016

VI.6 Penilaian Kelayakan Investasi

- *Net Present Value* (NPV)
 - Perhitungan NPV (dengan *discount factor* 20%)

Tabel 6.12 Perhitungan NPV

Tahun	<i>Operational Cash Flow</i>	<i>Discount Factor</i>	<i>Present Value</i>
Tahun 1	Rp62.528.617	0.8333	Rp 52.105.096,55
Tahun 2	Rp105.933.251	0.6944	Rp 73.560.049,49
Tahun 3	Rp157.433.401	0.5787	Rp 91.106.709,16
		<i>Total Present Value</i>	Rp216.771.855,20
		<i>Initial Investment</i>	Rp12.170.000,00
		NPV*	Rp 204.601.855,20

Sumber: Data yang diolah (2014)

*) Oleh karena nilai NPV > 0 (Rp 204.601.855,20) maka usaha ini layak dijalankan.

- *Payback Period*

Tabel 6.13 Perhitungan *Payback Period*

Tahun	<i>Operational Cash Flow</i>
Tahun 1	Rp62.528.617
Tahun 2	Rp105.933.251
Tahun 3	Rp157.433.401

Sumber: Data yang diolah (2014)

$$\text{Payback Period} = \text{Rp}12.170.000,00 / \text{Rp}62.528.617 \times 12 \text{ bulan}$$

$$= 2,33 \text{ bulan}$$

$$= 2 + (0,33 \times 30 \text{ hari})$$

$$= 2 + 9,9 \text{ hari}$$

$$= 2 \text{ bulan } 10 \text{ hari}$$

- *Profitability Index (PI)*

$$\text{Profitability Index} = \frac{\text{Total Present Value}}{\text{Initial Investment}}$$

$$= \frac{\text{Rp } 204.601.855,20}{\text{Rp}12.170.000,00}$$

$$= 16,81$$

$$= 16,81$$

Oleh karena nilai Profitability Index > 1 maka usaha ini layak dijalankan.