

## BAB VI ASPEK KEUANGAN

### VI.1. Kebutuhan Dana

**Tabel 6.1 Aktiva Tetap**

No	Keterangan	Biaya
1	Peralatan produksi	Rp 16.576.000
2	Meja makan kecil 25 unit @500.000	Rp 12.500.000
3	Kursi 53 unit @150.000	Rp 7.950.000
4	Meja kasir	Rp 250.000
5	Kursi kasir	Rp 50.000
6	Tempat sampah 2 unit	Rp 30.000
7	Tempat cuci	Rp 1.000.000
8	Alat& kain pel	Rp 50.000
9	Kain pembersih meja	Rp 15.000
10	Daftar menu	Rp 20.000
11	Ac	Rp 1.200.000
12	Baju karyawan	Rp 400.000
13	Celemek	Rp 60.000
14	Mesin kasir	Rp 2.000.000
	<b>Total biaya</b>	<b>Rp 42.056.000</b>

Sumber : Data diolah (2014)

Keterangan :

Peralatan produksi berasal dari tabel 4.2

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

Rp 42.056.000/3 tahun = Rp14.028.666,67/tahun

Rp14.028.666,67/12 bulan = Rp 1.168.222,22/bulan

Rp 1.168.222,22/4 minggu = Rp 292.055,55/minggu

Rp 292.055,55/7 hari = Rp 41.722,22/hari (20 menu)

Rp 41.722,22/20 menu =Rp 2.086/menu

**Tabel 6.2 Rincian Total Biaya**

No	Keterangan	Biaya satu kali produksi
1	Total biaya steak kopi tenderloin (daging lokal)	Rp 30.333
2	Total biaya steak kopi tenderloin (daging impor)	Rp 75.333
3	Total biaya steak kopi sirloin (daging lokal)	Rp 35.333
4	Total biaya steak kopi sirloin (daging impor)	Rp 90.333
5	Total biaya steak tanpa aroma kopi tenderloin (daging lokal)	Rp 26.435
6	Total biaya steak tanpa aroma kopi tenderloin (daging impor)	Rp 71.435
7	Total biaya steak tanpa aroma kopi sirloin (daging lokal)	Rp 31.435
8	Total biaya steak tanpa aroma kopi sirloin (daging impor)	Rp 86.435
9	Total biaya <i>wedges potato</i>	Rp 4.983
10	Total biaya <i>mash potato</i>	Rp 5.668

11	Total biaya <i>mushroom sauce</i>	Rp 5.015
12	Total biaya <i>baberque sauce</i>	Rp 4.535
13	Total biaya <i>blackpaper sauce</i>	Rp 3.490
14	Total biaya <i>lemon squash</i>	Rp 4.000
15	Total biaya <i>iced chocolate</i>	Rp 10.239
16	Total biaya <i>matcha latte</i>	Rp 9.100
17	Total biaya <i>cappuccino</i>	Rp 5.325
18	Total biaya <i>coffe latte</i>	Rp 5.156
19	Total biaya <i>vanilla coffee</i>	Rp 12.105
20	Total biaya <i>espresso</i>	Rp 1.240
	<b>Biaya bahan pembantu steak</b>	
21	Biaya gas	Rp 2.000
22	Biaya air	Rp 1.000
23	Biaya listrik	Rp 4.000
	<b>Biaya bahan pembatu minuman</b>	
24	Biaya air	Rp 55
25	Sedotan	Rp 2.000
26	Tissue	Rp 1.000
	<b>Biaya lain-lain</b>	
27	Obat pembersih meja	Rp 1.500
28	Obat pembersih lantai	Rp 1.500
29	Biaya listrik	Rp 15.000

	<b>Total biaya</b>	<b>Rp 545.983</b>
--	--------------------	-------------------

Sumber : Data diolah (2014)

Keterangan :

- Total biaya produksi masing- masing menu ( nomor 1- 20 ) berasal dari tabel 4.4 sampai tabel 4.21
- Biaya bahan pembantu *steak* dan minuman berasal dari tabel 4.3 (perlengkapan produksi)
- Biaya lain-lain merupakan biaya diluar proses produksi *steak* dan minuman

**Tabel 6.3 Harga Jual**

No	Keterangan	Biaya satu kali produksi	Harga jual
1	Total biaya steak kopi tenderloin (daging lokal)	Rp 30.333	Rp 61.000
2	Total biaya steak kopi tenderloin (daging impor)	Rp 75.333	Rp 151.000
3	Total biaya steak kopi sirloin (daging lokal)	Rp 35.333	Rp 71.000
4	Total biaya steak kopi sirloin (daging impor)	Rp 90.333	Rp 181.000
5	Total biaya steak tanpa aroma kopi tenderloin (daging lokal)	Rp 26.435	Rp 54.000
6	Total biaya steak tanpa aroma kopi tenderloin (daging impor)	Rp 71.435	Rp 144.000
7	Total biaya steak tanpa aroma kopi sirloin (daging lokal)	Rp 31.435	Rp 62.000
8	Total biaya steak tanpa aroma kopi sirloin (daging	Rp 86.435	Rp 174.000

	impor)		
9	Total biaya <i>wedges potato</i>	Rp 4.983	Rp 10.000
10	Total biaya <i>mash potato</i>	Rp 5.668	Rp 12.000
11	Total biaya <i>mushroom sauce</i>	Rp 5.015	Rp 10.000
12	Total biaya <i>baberque sauce</i>	Rp 4.535	Rp 9.000
13	Total biaya <i>blackpaper sauce</i>	Rp 3.490	Rp 7.000
14	Total biaya <i>lemon squash</i>	Rp 4.000	Rp 8.000
15	Total biaya <i>iced chocolate</i>	Rp 10.239	Rp 21.000
16	Total biaya <i>matcha latte</i>	Rp 9.100	Rp 18.200
17	Total biaya <i>cappuccino</i>	Rp 5.325	Rp 11.000
18	Total biaya <i>coffe latte</i>	Rp 5.156	Rp 11.000
19	Total biaya <i>vanilla coffee</i>	Rp 12.105	Rp 24.210
20	Total biaya <i>espresso</i>	Rp 1.240	Rp 2.480

Sumber : Data diolah (2014)

Keterangan :

- Harga jual memakai *mark up* 100%

## VI.2. Sumber Dana

Sumber dana berasal dari dana pribadi yaitu Rp 99.056.000 di mana dana tersebut berasal dari tabungan pribadi pemilik dan dana tambahan dari keluarga.

## VI.3 Proyeksi Neraca

**Tabel 6.4 Neraca**

<b>Aktiva</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Pasiva</b>	<b>Jumlah</b>
Aset lancar		Kewajiban	
Aset tetap		Ekuitas	
Peralatan	Rp 42.056.000	Modal disetor	Rp 99.056.000
Dekorasi awal	Rp 10.000.000		
Sewa tempat	Rp 47.000.000		
Total aktiva	Rp 99.056.000	Total pasiva	Rp 99.056.000

Sumber : Data diolah (2014)

\*Diasumsikan nilai tetap

#### **VI.4 Proyeksi Laporan Laba Rugi**

**Tabel 6.5 Perkiraan Penjualan Menu Steak**

<b>Menu</b>	<b>50 porsi</b>	<b>100 porsi</b>	<b>150 porsi</b>	<b>200 porsi</b>	<b>250 porsi</b>
Steak kopi tenderloin (daging lokal)	10	20	25	30	35
Steak kopi tenderloin (daging impor)	5	8	10	15	20
Steak kopi sirloin (daging lokal)	10	25	35	50	65
Steak kopi sirloin (daging impor)	5	10	20	30	35
Steak tanpa aroma	5	10	15	20	25

kopi tenderloin (daging lokal)					
Steak tanpa aroma kopi tenderloin (daging impor)	5	5	10	10	13
Steak tanpa aroma kopi sirloin (daging lokal)	5	15	25	35	45
Steak tanpa aroma kopi sirloin (daging impor)	5	7	10	10	12
<b>Total menu steak</b>	<b>50</b>	<b>100</b>	<b>150</b>	<b>200</b>	<b>250</b>

Sumber : Data diolah (2014)

**Tabel 6.5 Perkiraan Penjualan Menu Minuman**

<b>Menu</b>	<b>40 gelas</b>	<b>80 gelas</b>	<b>120 gelas</b>	<b>180 gelas</b>	<b>230 gelas</b>
<i>lemon squash</i>	5	10	15	25	30
<i>Iced chocolate</i>	5	10	15	25	30
<i>Matcha latte</i>	5	10	15	20	30
<i>Cappuccino</i>	10	20	30	45	50
<i>Coffe latte</i>	5	10	15	25	30
<i>Vanilla coffee</i>	5	10	15	20	30

<i>Espresso</i>	5	10	15	20	30
<b>Total menu minuman</b>	<b>40</b>	<b>80</b>	<b>120</b>	<b>180</b>	<b>230</b>

Sumber : Data diolah (2014)

**Tabel 6.6 Perkiraan Penjualan Menu Kentang dan *Sauce***

<b>Menu</b>	<b>50 porsi</b>	<b>100 porsi</b>	<b>150 porsi</b>	<b>200 porsi</b>	<b>250 porsi</b>
<i>Wedges potato</i>	15	30	45	60	75
<i>Mash potato</i>	15	30	45	60	75
Kentang goreng (gratis)	20	40	60	80	100
<b>Jumlah</b>	<b>50</b>	<b>100</b>	<b>150</b>	<b>200</b>	<b>250</b>
<i>Mushroom sauce</i> 100ml	10	20	25	40	50
<i>Barberque sauce</i> 100ml	10	20	30	40	50
<i>Blackpaper sauce</i> 100ml	10	20	30	40	50
<i>Brown sauce</i> (gratis) 100ml	20	40	65	80	100
<b>Jumlah</b>	<b>50</b>	<b>100</b>	<b>150</b>	<b>200</b>	<b>250</b>

Sumber : Data diolah (2014)

**Tabel 6.7 Proyeksi Laporan Laba Rugi Bulan Pertama**

<b>komponen pendapatan/biaya</b>	<b>Jumlah</b>
----------------------------------	---------------



<b>pendapatan</b>	
Steak kopi tenderloin (daging lokal)	Rp18.300.000
Steak kopi tenderloin (daging impor)	Rp 22.650.000
Steak kopi sirloin (daging lokal)	Rp 21.300.000
Steak kopi sirloin (daging impor)	Rp 27.150.000
Steak tanpa aroma kopi tenderloin (daging lokal)	Rp 8.100.000
Steak tanpa aroma kopi tenderloin (daging impor)	Rp 21.600.000
Steak tanpa aroma kopi sirloin (daging lokal)	Rp 9.300.000
Steak tanpa aroma kopi sirloin (daging impor)	Rp 26.100.000
<i>Wedges potato</i>	Rp 4.500.000
<i>Mash potato</i>	Rp 5.400.000
<i>Mushroom sauce</i>	Rp 3.000.000
<i>Barberque sauce</i>	Rp 2.700.000
<i>Blackpaper sauce</i>	Rp 2.100.000
<i>Lemon squash</i>	Rp 1.200.000
<i>Iced chocolate</i>	Rp 3.150.000
<i>Matcha latte</i>	Rp 2.730.000
<i>Cappuccino</i>	Rp 3.300.000
<i>Coffe latte</i>	Rp 1.650.000
<i>Vanilla coffee</i>	Rp 3.631.500
<i>Espresso</i>	Rp 372.000
<b>total pendapatan</b>	Rp 188.233.500

komponen biaya produksi	
Total biaya Steak kopi tenderloin (daging lokal)	Rp 9.099.900
Total biaya Steak kopi tenderloin (daging impor)	Rp 11.299.950
Total biaya Steak kopi sirloin (daging lokal)	Rp 10.599.900
Total biaya Steak kopi sirloin (daging impor)	Rp 13.549.950
Total biaya Steak tanpa aroma kopi tenderloin (daging lokal)	Rp 3.965.250
Total biaya Steak tanpa aroma kopi tenderloin (daging impor)	Rp 10.715.250
Total biaya Steak tanpa aroma kopi sirloin (daging lokal)	Rp 4.715.250
Total biaya Steak tanpa aroma kopi sirloin (daging impor)	Rp 12.965.250
<i>Total biaya Wedges potato</i>	Rp 2.242.350
Total biaya Mash potato	Rp 2.550.600
Total biaya Mushroom sauce	Rp 1.504.500
<i>Total biaya Barberque sauce</i>	Rp 1.360.500
Total biaya Blackpaper sauce	Rp 1.047.000
Total biaya Lemon squash	Rp 600.000
Total biaya Iced chocolate	Rp 1.535.850
Total biaya Matcha latte	Rp 1.365.000
Total biaya Cappuccino	Rp 1.597.500
Total biaya Coffe latte	Rp 773.400
Total biaya Vanilla coffee	Rp 1.815.750
Total biaya Espresso	Rp 186.000
<b>Biaya bahan pembantu steak</b>	

Tabung gas	Rp 60.000
Biaya air	Rp 30.000
Biaya listrik	Rp 120.000
<b>Biaya bahan pembatu minuman</b>	
Biaya air	Rp 1.650
Sedotan	Rp 60.000
Tissue	Rp 30.000
<b>total biaya produksi</b>	Rp 93.790.800
<b>Labakotor (Total Pendapatan - Total Biaya Produksi)</b>	Rp 94.442.700
<b>Komponen Biaya Operasional</b>	
Sewa tempat 10 x 10 m x Rp 470.000	Rp 47.000.000
Promosi	Rp 170.000
Penyusutan((Rp 42.056.000 - Rp 0 / 3 tahun))/12 bulan	Rp 1.168.223
Obat pembersih meja	Rp 45.000
Obat pembersih lantai	Rp 45.000
Biaya listrik	Rp 450.000
gaji karyawan	Rp 31.400.000
<b>Total biaya operasional</b>	Rp 80.278.233
Lababersih sebelum beban bunga dan pajak	Rp 14.164.467
Beban bunga	
<b>Lababersih sebelum pajak</b>	Rp 14.164.467
<b>Pajak (10% --&gt; UU No. 28 Tahun 2009 pajak u/ restoran)</b>	Rp 1.416.446,7

<b>Laba bersih setelah pajak</b>	Rp 12.748.020,3
----------------------------------	-----------------

Sumber : Data diolah (2014)

**Tabel 6.8 Proyeksi Laporan Laba Rugi Tahun Pertama**

<b>Komponen pendapatan/biaya</b>	<b>Jumlah</b>
<b>Pendapatan</b>	
Steak kopi tenderloin (daging lokal)	Rp 343.735.000
Steak kopi tenderloin (daging impor)	Rp 367.534.000
Steak kopi sirloin (daging lokal)	Rp 476.410.000
Steak kopi sirloin (daging impor)	Rp 552.050.000
Steak tanpa aroma kopi tenderloin (daging lokal)	Rp 156.330.000
Steak tanpa aroma kopi tenderloin (daging impor)	Rp 284.400.000
Steak tanpa aroma kopi sirloin (daging lokal)	Rp 246.140.000
Steak tanpa aroma kopi sirloin (daging impor)	Rp 396.894.000
<i>Wedges potato</i>	Rp 86.850.000
<i>Mash potato</i>	Rp 104.220.000
<i>Mushroom sauce</i>	Rp 56.350.000
<i>Barberque sauce</i>	Rp 52.110.000
<i>Blackpaper sauce</i>	Rp 40.530.000
<i>Lemon squash</i>	Rp 23.160.000
<i>Iced chocolate</i>	Rp 60.795.000
<i>Matcha latte</i>	Rp 52.689.000
<i>Cappuccino</i>	Rp 63.690.000

<i>Coffe latte</i>	Rp 31.845.000
<i>Vanilla coffee</i>	Rp 70.087.950
<i>Espresso</i>	Rp 7.179.600
<b>total pendapatan</b>	Rp 3.472.999.550
<b>komponen biaya produksi</b>	
Total biaya Steak kopi tanderloin (daging lokal)	Rp 170.926.455
Total biayaSteak kopi tanderloin (daging impor)	Rp 183.360.522
Total biayaSteak kopi sirloin (daging lokal)	Rp 237.084.430
Total biayaSteak kopi sirloin (daging impor)	Rp 275.515.650
Total biayaSteak tanpa aroma kopi tenderloin (daging lokal)	Rp 76.529.325
Total biayaSteak tanpa aroma kopi tenderloin (daging impor)	Rp 141.084.125
Total biayaSteak tanpa aroma kopi sirloin (daging lokal)	Rp 124.796.950
Total biayaSteak tanpa aroma kopi sirloin (daging impor)	Rp 197.158.235
<i>Total biayaWedges potato</i>	Rp 43.277.355
Total biayaMash potato	Rp 49.226.580
Total biayaMushroom sauce	Rp 28.259.525
<i>Total biayaBaberque sauce</i>	Rp 26.257.650
Total biayaBlackpaper sauce	Rp 20.207.100
Total biayaLemon squash	Rp 11.580.000
Total biayaIced chocolate	Rp 29.641.905
Total biayaMatcha latte	Rp 26.344.500
Total biayaCappuccino	Rp 30.831.750

Total biaya <i>Coffe latte</i>	Rp 14.926.620
Total biaya <i>Vanilla coffee</i>	Rp 35.043.975
Total biaya <i>Espresso</i>	Rp 3.589.800
<b>Biaya bahan pembantu steak</b>	
Tabung gas	Rp 728.000
Biaya air	Rp 364.000
Biaya listrik	Rp 1.456.000
<b>Biaya bahan pembantu minuman</b>	
Biaya air	Rp 20.020
Sedotan	Rp 728.000
Tissue	Rp 364.000
<b>total biaya produksi</b>	Rp 1,729,302,472
<b>Laba kotor (Total Pendapatan - Total Biaya Produksi)</b>	Rp 1,743,697,078
<b>Komponen Biaya Operasional</b>	
Sewa tempat 10 x 10 m x Rp 470.000	Rp 564,000,000
Promosi	Rp 2,040,000
Obat pembersih meja	Rp 546,000
Obat pembersih lantai	Rp 546,000
Biaya listrik	Rp 5,460,000
gaji karyawan	Rp 376,800,000
Pendaftaran merek dagang	Rp 600,000
Biaya sertifikat halal	Rp 4,250,000

Surat izin usaha	Rp 4,000,000
Tanda daftar perusahaan perorangan	Rp 1,000,000
Penyusutan((Rp 42.056.000 - Rp 0 / 3 tahun))/12 bulan	Rp 14,018,667
<b>Total biaya operasional</b>	Rp 973,260,667
Laba bersih sebelum beban bunga dan pajak	Rp 770,436,41
Beban bunga	
Laba bersih sebelum pajak	Rp 770,436,41
Pajak (10% --> UU No. 28 Tahun 2009 pajak u/ restoran)	Rp 77,043,641.1
Laba bersih setelah pajak	Rp 693,392,769.9

Sumber : Data diolah (2014)

**Tabel 6.9 Proyeksi Laporan Laba Rugi Tahun Kedua**

<b>Komponen pendapatan/biaya</b>	<b>Jumlah</b>
<b>Pendapatan</b>	
Steak kopi tenderloin (daging lokal)	Rp 566,080,000
Steak kopi tenderloin (daging impor)	Rp 574,555,000
Steak kopi sirloin (daging lokal)	Rp 940,040,000
Steak kopi sirloin (daging impor)	Rp 1,377,410,000
Steak tanpa aroma kopi tenderloin (daging lokal)	Rp 304,020,000
Steak tanpa aroma kopi tenderloin (daging impor)	Rp 525,600,000
Steak tanpa aroma kopi sirloin (daging lokal)	Rp 584,970,000
Steak tanpa aroma kopi sirloin (daging impor)	Rp 635,100,000
<i>Wedges potato</i>	Rp 168,900,000

<i>Mash potato</i>	Rp 202,680,000
<i>Mushroom sauce</i>	Rp 95,900,000
<i>Barberque sauce</i>	Rp 101,340,000
<i>Blackpaper sauce</i>	Rp 78,820,000
<i>Lemon squash</i>	Rp 46,280,000
<i>Iced chocolate</i>	Rp 121,485,000
<i>Matcha latte</i>	Rp 102,466,000
<i>Cappuccino</i>	Rp 125,565,000
<i>Coffe latte</i>	Rp 63,635,000
<i>Vanilla coffee</i>	Rp 136,302,300
<i>Espresso</i>	Rp 13,962,400
<b>Total pendapatan</b>	<b>Rp 6,765,110,700</b>
<b>komponen biaya produksi</b>	
Total biaya Steak kopi tenderloin (daging lokal)	Rp 281,490,240
Total biaya Steak kopi tenderloin (daging impor)	Rp 286,642,065
Total biaya Steak kopi sirloin (daging lokal)	Rp 467,808,920
Total biaya Steak kopi sirloin (daging impor)	Rp 687,434,130
Total biaya Steak tanpa aroma kopi tenderloin (daging lokal)	Rp 148,829,050
Total biaya Steak tanpa aroma kopi tenderloin (daging impor)	Rp 260,737,750
Total biaya Steak tanpa aroma kopi sirloin (daging lokal)	Rp 296,589,225
Total biaya Steak tanpa aroma kopi sirloin (daging impor)	Rp 315,487,750
<i>Total biaya Wedges potato</i>	Rp 84,162,870



Total biaya <i>Mash potato</i>	Rp 95,732,520
Total biaya <i>Mushroom sauce</i>	Rp 48,093,850
<i>Total biaya Barberque sauce</i>	Rp 51,064,100
Total biaya <i>Blackpaper sauce</i>	Rp 39,297,400
Total biaya <i>Lemon squash</i>	Rp 23,140,000
Total biaya <i>Iced chocolate</i>	Rp 59,232,615
Total biaya <i>Matcha latte</i>	Rp 51,233,000
Total biaya <i>Cappuccino</i>	Rp 60,784,875
Total biaya <i>Coffe latte</i>	Rp 29,827,460
Total biaya <i>Vanilla coffee</i>	Rp 68,151,150
Total biaya <i>Espresso</i>	Rp 6,981,200
<b>Biaya bahan pembantu steak</b>	
Tabung gas	Rp 773,800
Biaya air	Rp 386,900
Biaya listrik	Rp 1,547,600
<b>Biaya bahan pembantu minuman</b>	
Biaya air	Rp 21,279.5
Sedotan	Rp 733,720
Tissue	Rp 385,040
<b>Total biaya produksi</b>	<b>Rp 3,366,568,509.5</b>
<b>Laba kotor (Total Pendapatan - Total Biaya Produksi)</b>	<b>Rp 3,398,542,190.5</b>
<b>Komponen Biaya Operasional</b>	

Sewa tempat 10 x 10 m x Rp 470.000	Rp 597,840,000
Promosi	Rp 2,162,400
Penyusutan((Rp 42.056.000 - Rp 0 / 3 tahun))/12 bulan	Rp 14,018,667
Obat pembersih meja	Rp 580,350
Obat pembersih lantai	Rp 580,350
Biaya listrik	Rp 5,803,500
gaji karyawan	Rp 399,408,000
<b>Total biaya operasional</b>	<b>Rp 1,020,393,267</b>
Laba bersih sebelum beban bunga dan pajak	Rp 2,378,148,923.5
Beban bunga	
Laba bersih sebelum pajak	Rp 2,378,148,923.5
Pajak (10% --> UU No. 28 Tahun 2009 pajak u/ restoran)	Rp 237,814,892.35
<b>Laba bersih setelah pajak</b>	<b>Rp 2,140,334,031.15</b>

Sumber : Data diolah (2014)

**Tabel 6.10 Proyeksi Laporan Laba Rugi Tahun Ketiga**

<b>komponen pendapatan/biaya</b>	<b>Jumlah</b>
<b>pendapatan</b>	
Steak kopi tenderloin (daging lokal)	Rp 677,405,000
Steak kopi tenderloin (daging impor)	Rp 850,130,000
Steak kopi sirloin (daging lokal)	Rp 1,328,765,000
Steak kopi sirloin (daging impor)	Rp 2,010,005,000
Steak tanpa aroma kopi tenderloin (daging lokal)	Rp 402,570,000

Steak tanpa aroma kopi tenderloin (daging impor)	Rp 538,992,000
Steak tanpa aroma kopi sirloin (daging lokal)	Rp 811,270,000
Steak tanpa aroma kopi sirloin (daging impor)	Rp 645,888,000
<i>Wedges potato</i>	Rp 223,650,000
<i>Mash potato</i>	Rp 268,380,000
<i>Mushroom sauce</i>	Rp 149,100,000
<i>Barberque sauce</i>	Rp 134,190,000
<i>Blackpaper sauce</i>	Rp 104,370,000
<i>Lemon squash</i>	Rp 74,240,000
<i>Iced chocolate</i>	Rp 194,880,000
<i>Matcha latte</i>	Rp 138,502,000
<i>Cappuccino</i>	Rp 182,380,000
<i>Coffe latte</i>	Rp 102,080,000
<i>Vanilla coffee</i>	Rp 184,238,100
<i>Espresso</i>	Rp 18,872,800
<b>Total pendapatan</b>	<b>Rp 9,039,907,900</b>
<b>komponen biaya produksi</b>	
Total biaya Steak kopi tanderloin (daging lokal)	Rp 336,847,965
Total biaya Steak kopi tanderloin (daging impor)	Rp 424,124,790
Total biaya Steak kopi sirloin (daging lokal)	Rp 661,257,095
Total biaya Steak kopi sirloin (daging impor)	Rp 1,003,147,965
Total biaya Steak tanpa aroma kopi tenderloin (daging lokal)	Rp 197,072,925

Total biayaSteak tanpa aroma kopi tenderloin (daging impor)	Rp 267,381,205
Total biayaSteak tanpa aroma kopi sirloin (daging lokal)	Rp 411,326,975
Total biayaSteak tanpa aroma kopi sirloin (daging impor)	Rp 353,420,900
<i>Total biayaWedges potato</i>	Rp 111,444,795
Total biayaMash potato	Rp 126,764,820
Total biayaMushroom sauce	Rp 74,773,650
<i>Total biayaBaberque sauce</i>	Rp 67,616,850
Total biayaBlackpaper sauce	Rp 52,035,900
Total biayaLemon squash	Rp 37,120,000
Total biayaIced chocolate	Rp 95,017,920
Total biayaMatcha latte	Rp 69,251,000
Total biayaCappuccino	Rp 88,288,500
Total biayaCoffe latte	Rp 47,847,680
Total biayaVanilla coffee	Rp 92,119,050
Total biayaEspresso	Rp 9,436,400
<b>Biaya bahan pembantu steak</b>	
Tabung gas	Rp 820,228
Biaya air	Rp 410,114
Biaya listrik	Rp 1,640,456
<b>Biaya bahan pembantu minuman</b>	
Biaya air	Rp 22,556.27
Sedotan	Rp 777,743.2

Tissue	Rp 408,142.4
<b>Total biaya produksi</b>	<b>Rp 4,530,375,624.87</b>
<b>Laba kotor (Total Pendapatan - Total Biaya Produksi)</b>	<b>Rp 4,509,532,275.13</b>
<b>Komponen Biaya Operasional</b>	
Sewa tempat	Rp 633,710,400
Promosi	Rp 2,292,144
Obat pembersih meja	Rp 615,171
Obat pembersih lantai	Rp 615,171
Biaya listrik	Rp 6,151,710
gaji karyawan	Rp 423,372,480
Penyusutan((Rp 42.056.000 - Rp 0 / 3 tahun))/12 bulan	Rp 14,018,667
<b>Total biaya operasional</b>	<b>Rp 1,080,775,743</b>
Laba bersih sebelum beban bunga dan pajak	Rp 3,428,756,532.13
Beban bunga	
Laba bersih sebelum pajak	Rp 3,428,756,532.13
Pajak (10% --> UU No. 28 Tahun 2009 pajak u/ restoran)	Rp 342,875,653.21
<b>Laba bersih setelah pajak</b>	<b>Rp 3,085,880,878.92</b>

Sumber : Data diolah (2014)

Keterangan :

Untuk pendaftaran izin, semua dimulai di tahun ke dua

- **Pendaftaran merk dagang Rp 600.000** (Direktorat Jenderal Hak Kekayaan Intelektua, 2014)

- **Surat izin usaha menengah Rp 4.000.000** (Robin,2012)
- **Biaya sertifikat halal Rp 4.250.000** (Halal Mui Kepri,2014)
- **Tanda daftar perusahaan perseorangan Rp1.000.000** (Fadla,2008)

### VI.5 Operating Cash Flow (selama 3 tahun)

Asumsi kenaikan sebesar 6% tiap tahun, sesuai dengan tingkat pertumbuhan ekonomi 6%

<b>Komponen pendapatan/biaya</b>	Tahun 1	Tahun 2	Tahun 3
<b>Pendapatan</b>			
Steak kopi tenderloin (daging lokal)	Rp 343.735.000	Rp 566,080,000	Rp 677,405,000
Steak kopi tenderloin (daging impor)	Rp 367.534.000	Rp 574,555,000	Rp 850,130,000
Steak kopi sirloin (daging lokal)	Rp 476.410.000	Rp 940,040,000	Rp 1,328,765,000
Steak kopi sirloin (daging impor)	Rp 552.050.000	Rp 1,377,410,000	Rp 2,010,005,000
Steak tanpa aroma kopi tenderloin (daging lokal)	Rp 156.330.000	Rp 304,020,000	Rp 402,570,000
Steak tanpa aroma kopi tenderloin (daging impor)	Rp 284.400.000	Rp 525,600,000	Rp 538,992,000
Steak tanpa aroma kopi sirloin (daging lokal)	Rp 246.140.000	Rp 584,970,000	Rp 811,270,000
Steak tanpa aroma kopi sirloin (daging impor)	Rp 396.894.000	Rp 635,100,000	Rp 645,888,000
<i>Wedges potato</i>	Rp 86.850.000	Rp 168,900,000	Rp 223,650,000
<i>Mash potato</i>	Rp 104.220.000	Rp 202,680,000	Rp 268,380,000
<i>Mushroom sauce</i>	Rp 56.350.000	Rp 95,900,000	Rp 149,100,000

<i>Baberque sauce</i>	Rp 52.110.000	Rp 101,340,000	Rp 134,190,000
<i>Blackpaper sauce</i>	Rp 40.530.000	Rp 78,820,000	Rp 104,370,000
<i>Lemon squash</i>	Rp 23.160.000	Rp 46,280,000	Rp 74,240,000
<i>Iced chocolate</i>	Rp 60.795.000	Rp 121,485,000	Rp 194,880,000
<i>Matcha latte</i>	Rp 52.689.000	Rp 102,466,000	Rp 138,502,000
<i>Cappuccino</i>	Rp 63.690.000	Rp 125,565,000	Rp 182,380,000
<i>Coffe latte</i>	Rp 31.845.000	Rp 63,635,000	Rp 102,080,000
<i>Vanilla coffee</i>	Rp 70.087.950	Rp 136,302,300	Rp 184,238,100
<i>Espresso</i>	Rp 7.179.600	Rp 13,962,400	Rp 18,872,800
<b>Total pendapatan</b>	<b>Rp 3.472.999.550</b>	<b>Rp 6,765,110,700</b>	<b>Rp 9,039,907,900</b>
<b>komponen biaya produksi</b>			
Total biaya Steak kopi tanderloin (daging lokal)	Rp 170.926.455	Rp 281,490,240	Rp 336,847,965
Total biayaSteak kopi tanderloin (daging impor)	Rp 183.360.522	Rp 286,642,065	Rp 424,124,790
Total biayaSteak kopi sirloin (daging lokal)	Rp 237.084.430	Rp 467,808,920	Rp 661,257,095
Total biayaSteak kopi sirloin (daging impor)	Rp 275.515.650	Rp 687,434,130	Rp 1,003,147,965
Total biayaSteak tanpa aroma kopi tenderloin (daging lokal)	Rp 76.529.325	Rp 148,829,050	Rp 197,072,925



Total biayaSteak tanpa aroma kopi tenderloin (daging impor)	Rp 141.084.125	Rp 260,737,750	Rp 267,381,205
Total biayaSteak tanpa aroma kopi sirloin (daging lokal)	Rp 124.796.950	Rp 296,589,225	Rp 411,326,975
Total biayaSteak tanpa aroma kopi sirloin (daging impor)	Rp 197.158.235	Rp 315,487,750	Rp 353,420,900
<i>Total biayaWedges potato</i>	Rp 43.277.355	Rp 84,162,870	Rp 111,444,795
Total biayaMash potato	Rp 49.226.580	Rp 95,732,520	Rp 126,764,820
Total biayaMushroom sauce	Rp 28.259.525	Rp 48,093,850	Rp 74,773,650
<i>Total biayaBaberque sauce</i>	Rp 26.257.650	Rp 51,064,100	Rp 67,616,850
Total biayaBlackpaper sauce	Rp 20.207.100	Rp 39,297,400	Rp 52,035,900
Total biayaLemon squash	Rp 11.580.000	Rp 23,140,000	Rp 37,120,000
Total biayaIced chocolate	Rp 29.641.905	Rp 59,232,615	Rp 95,017,920
Total biayaMatcha latte	Rp 26.344.500	Rp 51,233,000	Rp 69,251,000
Total biayaCappuccino	Rp 30.831.750	Rp 60,784,875	Rp 88,288,500
Total biayaCoffe latte	Rp 14.926.620	Rp 29,827,460	Rp 47,847,680
Total biayaVanilla coffee	Rp 35.043.975	Rp 68,151,150	Rp 92,119,050
Total biayaEspresso	Rp 3.589.800	Rp 6,981,200	Rp 9,436,400
<b>Biaya bahan pembantu steak</b>			

Tabung gas	Rp 728.000	Rp 773,800	Rp 820,228
Biaya air	Rp 364.000	Rp 386,900	Rp 410,114
Biaya listrik	Rp 1.456.000	Rp 1,547,600	Rp 1,640,456
<b>Biaya bahan pembatu minuman</b>			
Biaya air	Rp 20.020	Rp 21,279.5	Rp 22,556.27
Sedotan	Rp 728.000	Rp 733,720	Rp 777,743.2
Tissue	Rp 364.000	Rp 385,040	Rp 408,142.4
<b>Total biaya produksi</b>	<b>Rp 1,729,302,472</b>	<b>Rp 3,366,568,509.5</b>	<b>Rp 4,530,375,624.87</b>
<b>Laba kotor (Total Pendapatan - Total Biaya Produksi)</b>	<b>Rp 1,743,697,078</b>	<b>Rp 3,398,542,190.5</b>	<b>Rp 4,509,532,275.13</b>
<b>Komponen Biaya Operasional</b>			
Sewa tempat 10 x 10 m x Rp 470.000	Rp 564,000,000	Rp 597,840,000	Rp 633,710,400
Promosi	Rp 2,040,000	Rp 2,162,400	Rp 2,292,144
Obat pembersih meja	Rp 546,000	Rp 580,350	Rp 615,171
Obat pembersih lantai	Rp 546,000	Rp 580,350	Rp 615,171
Biaya listrik	Rp 5,460,000	Rp 5,803,500	Rp 6,151,710
gaji karyawan	Rp 376,800,000	Rp 399,408,000	Rp 423,372,480

Pendaftaran merek dagang	Rp 600,000	-	-
Biaya sertifikat halal	Rp 4,250,000	-	-
Surat izin usaha	Rp 4,000,000	-	-
Tanda daftar perusahaan perorangan	Rp 1,000,000	-	-
Penyusutan((Rp 42.056.000 - Rp 0 / 3 tahun))/12 bulan	Rp 14,018,667	Rp 14,018,667	Rp 14,018,667
<b>Total biaya operasional</b>	<b>Rp 973,260,667</b>	<b>Rp 1,020,393,267</b>	<b>Rp 1,080,775,743</b>
<b>Laba bersih sebelum beban bunga dan pajak</b>	Rp 770,436,41	Rp 2,378,148,923.5	Rp 3,428,756,532.13
Beban bunga	-	-	-
Laba bersih sebelum pajak	Rp 770,436,41	Rp 2,378,148,923.5	Rp 3,428,756,532.13
Pajak (10% --> UU No. 28 Tahun 2009 pajak u/ restoran)	Rp 77,043,641.1	Rp 237,814,892.35	Rp 342,875,653.21
<b>Laba bersih setelah pajak</b>	<b>693,392,769.90</b>	<b>2,140,334,031.15</b>	<b>3,085,880,878.92</b>
Penyusutan	Rp 14,018,667.00	Rp 14,018,667.00	Rp 14,018,667.00
<b>Net operating Cash Flow</b>	<b>Rp 679,374,102.90</b>	<b>Rp 2,126,315,364.15</b>	<b>Rp 3,071,862,211.92</b>

Sumber : Data diolah (2014)

## VI.6. Penilaian Kelayakan Investasi

Perhitungan menggunakan discount factor 20%

**Tabel 6.10 Net Present Value**

Tahun	Net Operating Cash Flow	Discount Factor	Present Value
Tahun 1	679,374,102.90	0.8333	566,122,439.95
Tahun 2	2,126,315,364.15	0.6944	1,476,513,388.87
Tahun 3	3,071,862,211.92	0.5787	1,777,686,662.04
		Total Present Value	3,820,322,490.85
		Initial Investment	52,056,000
		NPV	3,768,266,490.85

Sumber : Data diolah (2014)

Oleh karena nilai NPV > 0 (Rp 3,934,021,717.54) maka usaha ini layak dijalankan.

**Tabel 6.11 Perhitungan Pay Back Period**

Perhitungan Payback Period	Net Operating Cash Flow
Tahun 1	679,374,103
Tahun 2	2,126,315,364
Tahun 3	3,071,862,212

$$\text{Payback Period} = \frac{42,056,000}{679,374,102.90} \times 12 \text{ bulan}$$

$$= 0.742848451$$

$$= (0,74 * 30 \text{ hari})$$

$$= 22 \text{ hari}$$

Sumber : Data diolah (2014)

### **Perhitungan Pay Back Period secara Manual**

Payback Period= modal awal : pendapatan bersih

$$= (\text{peralatan} + \text{dekorasi awal}) : \text{pendapatan bersih perbulan}$$

$$= (\text{Rp } 42.056.000 + \text{Rp } 10.000.000) : \text{Rp } 12.748.020,3$$

$$= \text{Rp } 52.056.000 : \text{Rp } 12.748.020,3$$

$$= 4,08$$

$$= 4 \text{ bulan } 3 \text{ hari}$$

### **Perhitungan Profitability Index (PI)**

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

$$= \frac{\text{Rp } 3.820.322.490,85}{\text{Rp } 52,056,000}$$

$$= 73,39$$

Oleh karena nilai profitability index > 1 maka usaha ini layak dijalankan