

**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**

**Tabel XXIX Aktiva Tetap**

<b>No.</b>	<b>Keterangan</b>	<b>Biaya</b>
<b>1</b>	Peralatan Produksi	Rp. 1.092.000
<b>2</b>	Kulkas	Rp. 1.250.000
<b>3</b>	Meja makan 4 unit @Rp500.000	Rp. 2.000.000
<b>4</b>	Kursi @Rp50.000	Rp. 800.000
<b>5</b>	Meja kasir	Rp. 250.000
<b>6</b>	Kursi kasir	Rp. 50.000
<b>7</b>	Mesin kasir	Rp. 2.000.000
<b>8</b>	Tempat sampah @Rp15.000	Rp. 30.000
<b>9</b>	Tempat cuci	Rp. 1.000.000
<b>Total Biaya</b>		<b>Rp. 8.472.000</b>

Sumber : Data diolah (2014)

Keterangan :

- Umur ekonomis = 3 tahun
  - Rp8.472.000 / 3 tahun = Rp2.824.000 / tahun
  - Rp2.842.000 / 12 bulan = Rp235.333 / bulan
  - Rp235.333 / 4 minggu = Rp58.883 / minggu
  - Rp58.833 / 7 hari = Rp8.411 / hari
  - Rp8.411 / 7 menu = Rp1.201 / menu

**Tabel XXX Aktiva Lancar**

No	Keterangan	Jumlah per produksi	Biaya satu kali produksi
1	Bahan dasar pempek	1	Rp. 34.200
2	Pempek lenjer	5	Rp 34.200
3	Pempek kapal selam	8	Rp. 42.200
4	Pempek kulit	15	Rp.27.600
5	Pempek panggang	15	Rp. 17.600
6	Pempek lenggang	15	Rp. 50.700
7	Cuko	1,5 liter	Rp. 10.300
	<b>Biaya lain – lain</b>		
8	Biaya listrik	1 bulan	Rp. 200.000 / bulan
9	Biaya gas	1 tabung	Rp. 91.300 / tabung
<b>Total</b>			<b>Rp. 508.100</b>

Sumber : Data diolah (2014)

Keterangan :

- Total biaya masing – masing menu (nomor 1 – 7) berasal dari tabel IV.1 sampai dengan tabel IV.2
- Tidak diperlukan biaya air karena sudah termasuk dalam biaya sewa tempat

**Tabel XXXI Harga jual**

<b>Menu</b>	<b>Harga pokok penjualan (HPP)</b>	<b>Harga jual *</b>
<b>Pempek lenjer</b>	$\frac{\text{Rp. 34.200}}{5 \text{ porsi}} = \text{Rp. 6.840}$	Rp. 20.000
<b>Pempek kapal selam</b>	$\frac{\text{Rp. 42.200}}{8 \text{ porsi}} = \text{Rp. 5.275}$	Rp. 10.000
<b>Pempek kulit</b>	$\frac{\text{Rp. 27.600}}{15 \text{ porsi}} = \text{Rp. 1.840}$	Rp. 3.000
<b>Pempek panggang</b>	$\frac{\text{Rp. 17.600}}{15 \text{ porsi}} = \text{Rp. 1.173}$	Rp. 3.000
<b>Pempek lenggang</b>	$\frac{\text{Rp. 50.700}}{15 \text{ porsi}} = \text{Rp. 3.380}$	Rp. 8.000

Sumber : Data diolah (2014)

Keterangan :

- Harga Jual menggunakan *mark up pricing* 65 % – 200 %

## **VI.2 Sumber Dana**

Sumber dana berasal dari dana pribadi yaitu Rp33.980.100 di mana dana tersebut berasal dari tabungan pribadi pemilik.

**VI.3 Proyeksi Neraca**

**Tabel XXXII Neraca**

<b>Aktiva</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Pasiva</b>	<b>Jumlah</b>
<b>Aset lancar</b>	Rp8.472.000	<b>Kewajiban</b>	
<b>Aset tetap</b>		<b>Ekuitas</b>	
<b>Peralatan</b>	Rp508.100	<b>Modal disetor</b>	Rp33.980.100
<b>Sewa tempat</b>	Rp25.000.000		
<b>Total aktiva</b>	Rp33.980.100	<b>Total pasiva</b>	Rp33.980.100

Sumber : Data diolah (2014)

**VI.4 Proyeksi Laporan Laba Rugi**

**Tabel XXXIII Proyeksi Laba Rugi Bulan Pertama**

<b>Komponen pendapatan / biaya</b>	<b>Jumlah</b>
<b>Pendapatan</b>	
Pempek lenjer x 20 x 24 hari x Rp20.000	Rp9.600.000
Pempek kapal selam x 20 x 24 hari x Rp10.000	Rp4.800.000
Pempek kulit x 40 x 24 hari x Rp3.000	Rp2.880.000
Pempek panggang x 40 x 24 hari x Rp3.000	Rp2.880.000
Pempek lenggang x 20 x 24 hari x Rp8.000	Rp3.840.000
<b>Total Pendapatan</b>	<b>Rp24.000.000</b>

<b>Komponen Biaya Produksi</b>	
Pempek lenjer x 20 x 24 hari x Rp6.840	Rp3.283.200
Pempek kapal selam x 20 x 24 hari x Rp5.275	Rp2.532.000
Pempek kulit x 40 x 24 hari x Rp1.840	Rp1.766.400
Pempek panggang x 40 x 24 hari x Rp1.173	Rp1.126.080
Pempek lenggang x 20 x 24 hari x Rp3.380	Rp1.622.400
<b>Total Biaya Produksi</b>	<b>Rp10.330.080</b>
<b>Biaya lain – lain</b>	
Biaya listrik	Rp200.000
Biaya gas	Rp91.300
Gaji pegawai	Rp2.400.000
<b>Total Biaya lain – lain</b>	<b>Rp2.691.300</b>
<b>Total Biaya</b>	<b>Rp13.021.380</b>
<b>Labakotor ( Total Pendapatan – Total Biaya Produksi )</b>	<b>Rp10.978.620</b>
<b>Komponen Biaya Operasional</b>	
Sewa tempat / bulan	Rp2,083,333
Penyusutan[(Rp. 8.472.000 – 0/3 tahun) /12 bulan]	Rp235,333
<b>Total Biaya Operasional</b>	<b>Rp2,083,333</b>
<b>Lababersih Sebelum Beban Bunga dan Pajak</b>	<b>Rp8,895,287</b>
Beban Bunga	Rp0
<b>Lababersih Sebelum Pajak</b>	<b>Rp8,895,287</b>
Pajak Restoran 10% (UU No.28 Tahun 2009)	Rp889,529

<b>Laba Bersih Setelah Pajak</b>	<b>Rp8,005,758</b>
----------------------------------	--------------------

Sumber : Data diolah (2014)

### VI.5 Proyeksi Arus Kas

**Tabel XXXIV Proyeksi Arus Kas Tahun Ke – 1**

<b>Komponen pendapatan / biaya</b>	<b>Jumlah</b>
<b>Pendapatan</b>	
Pempek lenjer x 20 x 24 hari x Rp20.000	Rp115,200,000
Pempek kapal selam x 20 x 24 hari x Rp10.000	Rp57,600,000
Pempek kulit x 40 x 24 hari x Rp3.000	Rp34,560,000
Pempek panggang x 40 x 24 hari x Rp3.000	Rp34,560,000
Pempek lenggang x 20 x 24 hari x Rp8.000	Rp46,080,000
<b>Total Pendapatan</b>	<b>Rp288,000,000</b>
<b>Komponen Biaya Produksi</b>	
Pempek lenjer x 20 x 24 hari x Rp6.840	Rp39,398,400
Pempek kapal selam x 20 x 24 hari x Rp5.275	Rp30,384,000
Pempek kulit x 40 x 24 hari x Rp1.840	Rp21,196,800
Pempek panggang x 40 x 24 hari x Rp1.173	Rp13,512,960
Pempek lenggang x 20 x 24 hari x Rp3.380	Rp19,468,800
<b>Total Biaya Produksi</b>	<b>Rp123,960,960</b>
<b>Biaya lain – lain</b>	

Biaya listrik	Rp2,400,000
Biaya gas	Rp1,095,600
Gaji pegawai	Rp28,800,000
<b>Total Biaya lain – lain</b>	Rp32,295,600
<b>Total Biaya</b>	Rp156,256,560
<b>Laba kotor ( Total Pendapatan – Total Biaya Produksi )</b>	Rp131,743,440
<b>Komponen Biaya Operasional</b>	
Sewa tempat / bulan	Rp25,000,000
<b>Total Biaya Operasional</b>	Rp25,000,000
<b>Laba Bersih Sebelum Beban Bunga dan Pajak</b>	Rp106,743,440
Beban Bunga	Rp0
<b>Laba Bersih Sebelum Pajak</b>	Rp106,743,440
Pajak Restoran 10% (UU No.28 Tahun 2009)	Rp10,674,344
<b>Laba Bersih Setelah Pajak</b>	Rp96,069,096
Penyusutan	Rp2,823,996
<b>Operational Cash Flow</b>	Rp98,893,092

Sumber : Data diolah (2014)

**Tabel XXXV Proyeksi Arus Kas Tahun Ke – 2**

<b>Komponen pendapatan / biaya</b>	<b>Jumlah</b>
<b>Pendapatan</b>	
Pempek lenjer x 20 x 24 hari x Rp20.000	Rp122,112,000
Pempek kapal selam x 20 x 24 hari x Rp10.000	Rp61,056,000

Pempek kulit x 40 x 24 hari x Rp3.000	Rp36,633,600
Pempek panggang x 40 x 24 hari x Rp3.000	Rp36,633,600
Pempek lenggang x 20 x 24 hari x Rp8.000	Rp48,844,800
<b>Total Pendapatan</b>	Rp305,280,000
<b>Komponen Biaya Produksi</b>	
Pempek lenjer x 20 x 24 hari x Rp6.840	Rp41,762,304
Pempek kapal selam x 20 x 24 hari x Rp5.275	Rp32,207,040
Pempek kulit x 40 x 24 hari x Rp1.840	Rp22,468,608
Pempek panggang x 40 x 24 hari x Rp1.173	Rp14,323,738
Pempek lenggang x 20 x 24 hari x Rp3.380	Rp20,636,928
<b>Total Biaya Produksi</b>	Rp131,398,618
<b>Biaya lain – lain</b>	
Biaya listrik	Rp2,544,000
Biaya gas	Rp1,161,336
Gaji pegawai	Rp30,528,000
<b>Total Biaya lain – lain</b>	Rp34,233,336
<b>Total Biaya</b>	Rp165,631,954
<b>Laba kotor ( Total Pendapatan – Total Biaya Produksi )</b>	Rp139,648,046
<b>Komponen Biaya Operasional</b>	
Sewa tempat / bulan	Rp26,500,000
<b>Total Biaya Operasional</b>	Rp26,500,000
<b>Laba Bersih Sebelum Beban Bunga dan Pajak</b>	Rp113,148,046



Beban Bunga	Rp0
<b>Laba Bersih Sebelum Pajak</b>	Rp113,148,046
Pajak Restoran 10% (UU No.28 Tahun 2009)	Rp11,314,805
<b>Laba Bersih Setelah Pajak</b>	Rp101,833,242
Penyusutan	Rp2,823,996
<b>Operational Cash Flow</b>	Rp104,657,238

Sumber : Data diolah (2014)

**Tabel XXXVI Proyeksi Arus Kas Tahun Ke – 3**

<b>Komponen pendapatan / biaya</b>	<b>Jumlah</b>
<b>Pendapatan</b>	
Pempek lenjer x 20 x 24 hari x Rp20.000	Rp129,438,720
Pempek kapal selam x 20 x 24 hari x Rp10.000	Rp64,719,360
Pempek kulit x 40 x 24 hari x Rp3.000	Rp38,831,616
Pempek panggang x 40 x 24 hari x Rp3.000	Rp38,831,616
Pempek lenggang x 20 x 24 hari x Rp8.000	Rp51,775,488
<b>Total Pendapatan</b>	Rp323,596,800
<b>Komponen Biaya Produksi</b>	
Pempek lenjer x 20 x 24 hari x Rp6.840	Rp44,268,042
Pempek kapal selam x 20 x 24 hari x Rp5.275	Rp34,139,462
Pempek kulit x 40 x 24 hari x Rp1.840	Rp23,816,724

Pempek panggang x 40 x 24 hari x Rp1.173	Rp15,183,162
Pempek lenggang x 20 x 24 hari x Rp3.380	Rp21,875,144
<b>Total Biaya Produksi</b>	Rp139,282,535
<b>Biaya lain – lain</b>	
Biaya listrik	Rp2,696,640
Biaya gas	Rp1,231,016
Gaji pegawai	Rp32,359,680
<b>Total Biaya lain – lain</b>	Rp36,287,336
<b>Total Biaya</b>	Rp175,569,871
<b>Laba kotor ( Total Pendapatan – Total Biaya Produksi )</b>	Rp148,026,929
<b>Komponen Biaya Operasional</b>	
Sewa tempat / bulan	Rp28,090,000
<b>Total Biaya Operasional</b>	Rp28,090,000
<b>Laba Bersih Sebelum Beban Bunga dan Pajak</b>	Rp119,936,929
Beban Bunga	Rp0
<b>Laba Bersih Sebelum Pajak</b>	Rp119,936,929
Pajak Restoran 10% (UU No.28 Tahun 2009)	Rp11,993,693
<b>Laba Bersih Setelah Pajak</b>	Rp107,943,236
Penyusutan	Rp2,823,996
<b>Operational Cash Flow</b>	Rp110,767,232

Sumber : Data diolah (2014)

**VI.6 Penilaian Kelayakan Investasi**

- *Net Present Value (NPV)*

Perhitungan dengan *discount factor* 20%

**Tabel XXXVII Net Present Value (NPV)**

Tahun	Operational Cash Flow	Discount Factor	Present Value
Tahun 1	Rp98,893,092	0.8333	Rp82,407,614
Tahun 2	Rp104,657,238	0.6944	Rp72,673,986
Tahun 3	Rp110,767,232	0.5787	Rp64,100,997
Tahun 4	Rp117,243,826	0.4822	Rp56,534,973
Tahun 5	Rp124,109,016	0.4019	Rp49,879,414
Total Present Value			Rp325,596,983
Initial Investment			Rp33,980,100
NPV			Rp291,616,883

Sumber : Data diolah (2014)

Oleh karena nilai NPV > 0 (Rp 291,616,883) maka usaha ini layak dijalankan.

**Tabel XXXVIII Perhitungan Payback Period**

Tahun	Operational Cash Flow
Tahun 1	Rp98,893,092
Tahun 2	Rp104,657,238
Tahun 3	Rp110,767,232

<b>Tahun 4</b>	Rp117,243,826
<b>Tahun 5 (Operational + Terminal Cash Flow)</b>	Rp124,109,016

$$\frac{\text{Rp } 98.893.092}{\text{Rp}33.980.100} \times 12 \text{ bulan}$$

= 24 hari

### **Perhitungan Profitability Index**

$$\frac{\textit{Total Present Value}}{\textit{Initial Investment}}$$

$$= \frac{\text{Rp } 325,596,963}{\text{Rp } 33,980,100}$$

=9,58

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