

JURNAL MANAJEMEN DAN BISNIS

Vol. 6 No. 2 April 2016

Analisis Anggaran Pendapatan dan Belanja Daerah (APBD)
Kota Bandar Lampung Habiburrahman
Rahmah Imani

Peran *Experiental Marketing* Terhadap Loyalitas Konsumen
Pada Wisata Kuliner Fina Di Bandar Lampung Andala R.P. Barusman
Nopita Sari

Analisis Strategi Pemasaran Dalam Meningkatkan Volume
Penjualan Pada PT. Sangga Buana Seputih Banyak
Lampung Tengah Farida Efriyanti
Olivia Wijaya

Analisis Pengaruh Harga Jual dan Biaya Promosi Terhadap
Nilai Penjualan Motor Yamaha Mio M3 Pada PT. Langgeng
Prima Mandiri Di Bandar Lampung Hepiana Patmarina
M. Faqih Wiratama

Analisis Studi Kelayakan Rencana Usaha Kuliner Rumah
Makan Nusantaraku Di Lampung Tengah. Sapmaya Wulan
Brian

Pengaruh Motivasi Kerja dan Gaya Kepemimpinan Terhadap
Kinerja Karyawan Pada CV. Mateng Sari Makmur Di Bandar
Lampung Moh. Oktavianur
Oky Alvian Prima Putra

JURMABIS

Vol. 6

No. 2

Hlm. 120-234

Bandar Lampung
April 2016

ISSN
2087-0701



PROGRAM STUDI MANAJEMEN FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS BANDAR LAMPUNG (UBL)

JURNAL MANAJEMEN DAN BISNIS

Vol. 6 No. 2 April 2016

Pembina

Dr. Ir. Hi. M. Yusuf Sulfarano Barusman, M.B.A.
Dr. Andala Rama Putra Barusman, S.E., M.A.Ec.

Penanggung Jawab

Dr. Iskandar A.A. S.E., M.M

Ketua Penyunting

Sapmaya Wulan, S.E., M.S.

Penyunting Ahli

Prof. Dr. Satria Bangsawan, S.E., M.S. (Fakultas Ekonomi UNILA)
Dr. Anna Wulandari, S.E., M.M. (STIE IPWIJA)
Dr. Hanes Riady, M.M., M.B.A. (IBII Jakarta)
Dr. Nur'aeni, M.M. (Fakultas Ekonomi USBRJ)

Penyunting Pelaksana

Ardansyah, S.E., M.M.

Tata Usaha

Hepiana Patmarina, S.E., M.M.

Penerbit

Universitas Bandar Lampung
Fakultas Ekonomi Program Studi Manajemen

Jurnal Manajemen dan Bisnis terbit 2 kali setahun pada bulan Oktober dan April
Artikel jurnal merupakan artikel hasil penelitian (empiris) dan artikel konseptual yang mencakup kajian bidang Manajemen dan Bisnis.

Alamat Redaksi

Fakultas Ekonomi Universitas Bandar Lampung
Kampus A Jln. Z. A. Pagar Alam No. 26 Labuhan Ratu Bandar Lampung 35142
Telp: 0721-701979 Fax: 0721-701467 Hp: 0811798834 Email: sapmaya.wulan@ubl.ac.id

JURNAL MANAJEMEN DAN BISNIS

Vol. 6 No. 2 April 2016

DAFTAR ISI

- | | |
|--|----------|
| Analisis Anggaran Pendapatan Dan Belanja Daerah (APBD) Kota Bandar Lampung
Habiburrahman
Rahmah Imani | 120-134 |
| Peran <i>Experiental Marketing</i> Terhadap Loyalitas Konsumen Pada Wisata Kuliner Fina Di Bandar Lampung
Andala R.P. Barusman
Nopita Sari | 135-154 |
| Analisis Strategi Pemasaran Dalam Meningkatkan Volume Penjualan Pada PT. Sangga Buana Seputih Banyak Lampung Tengah
Farida Efriyanti
Olivia Wijaya | 155-175 |
| Analisis Pengaruh Harga Jual Dan Biaya Promosi Terhadap Nilai Penjualan Motor Yamaha Mio M3 Pada PT Langgeng Prima Mandiri Di Bandar Lampung
Hepiana Patmarina
M. Faqih Wiratama | 176 -191 |
| Analisis Studi Kelayakan Rencana Usaha Kuliner Rumah Makan Nusantaraku Di Lampung Tengah
Sapmaya Wulan
Brian | 192-215 |
| Pengaruh Motivasi Kerja Dan Gaya Kepemimpinan Terhadap Kinerja Karyawan Karyawan Pada CV. Mateng Sari Makmur Di Bandar Lampung
Moh. Oktavianur
Oky Alvian Prima Putra | 216- 234 |

**ANALISIS STUDI KELAYAKAN RENCANA USAHA KULINER
RUMAH MAKAN NUSANTARAKU DI LAMPUNG TENGAH**

***ANALYSIS OF FEASIBILITY STUDY PLAN TO EAT EATING
NUSANTARAKU BUSINESS IN CENTRAL LAMPUNG***

Sapmaya Wulan

**Dosen Fakultas Ekonomi Universitas Bandar Lampung
Jl. ZA. Pagar Alam No. 26 Labuhan Ratu Bandar Lampung 35142.
Tel.0721-701979 Fax. 0721-701463 Hp.0811798834 email: sapmaya.wulan@ubl.ac.id**

Brian

Alumni Fakultas Ekonomi Univeristas Bandar Lampung

ABSTRACT

Culinary business development in Indonesia in recent years increasingly large, this is due to large population with various tribes. This makes the many tribes Indonesian archipelago has many types of cuisine. One of the culinary business is the restaurant. The number of restaurants in Lampung, especially in Central Lampung is still small. This is an opportunity for entrepreneurs to set up a restaurant in Central Lampung. To build the house eating there needs to be a draft estimate of costs and capital required and the benefits to be obtained. Before the house eating plans need to be implemented first Feasibility Study Analysis to determine the feasibility of the business. The problem formulated in this research is: What culinary business plan Eating Nusantaraku is feasible? The purpose of this study was to analysis whether or not the business establishment plan Nusantaraku in Central Lampung is good to apply. This study used quantitative and qualitative methods. For quantitative methods used three criteria of Investment: Net Present Value (NPV), Net Benefit Cost Ratio (Net B / C), Internal Rate of Return (IRR); Analysis of Pay Back Period (PBP), and Analysis Break Event Point Period (BEPP) and qualitative methods were used for non-financial approaches, they are technical aspects, market aspects and marketing aspects, organizational and legal aspects, management aspects and economical aspects. Based on the results of financial analysis, it shows that NPV = 2.292.757.321,00, Net B / C = 3,585, IRR = 44,26%, the analysis of Pay Back Period for 2 years and 9 month 21 day, the analysis of Break Event Point for 2 years and 8 days. Based on the analysis of quantitativ and qualitativ can be concluded that the plans to establish Eating NUSANTARAKU was feasible.

Keywords: Business Feasibility Study, investment criteria, Pay Back Period, and Break Event Point Period

ABSTRAK

Perkembangan bisnis kuliner di Indonesia dalam beberapa tahun terakhir semakin besar, hal ini disebabkan populasi penduduk yang besar dengan berbagai suku bangsa. Banyaknya suku bangsa ini membuat Indonesia memiliki banyak jenis kuliner nusantara. Salah satu bisnis kuliner adalah rumah makan. Jumlah rumah makan di Lampung khususnya di Lampung Tengah masih sedikit. Hal ini menjadi peluang bagi pengusaha untuk mendirikan rumah makan di Lampung Tengah. Untuk mendirikan rumah makan perlu ada rancangan perkiraan biaya dan modal yang dibutuhkan serta benefit yang akan diperoleh. Sebelum rencana rumah makan dilaksanakan terlebih dahulu perlu dilakukan Analisis Studi Kelayakan untuk mengetahui kelayakan usaha tersebut. Untuk itu yang menjadi permasalahan penelitian ini adalah : Apakah rencana usaha kuliner Rumah Makan Nusantaraku layak untuk dilaksanakan ? Tujuan Penelitian ini adalah untuk menganalisis layak atau tidaknya rencana pendirian usaha Rumah Makan Nusantaraku di Lampung Tengah. Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif dan kualitatif. Untuk metode kuantitatif digunakan tiga Kriteria Investasi yaitu: *Net Present Value* (NPV), *Net Benefit Cost Ratio* (Net B/C), *Internal Rate of Return* (IRR); Analisis *Pay Back Period* (PBP), dan Analisis *Break Event Point Period* (BEPP) dan untuk metode kualitatif digunakan pendekatan non financial yakni aspek teknis, aspek pasar dan aspek pemasaran, aspek organisasi dan yuridis, aspek manajemen dan aspek ekonomis. Berdasarkan hasil analisis finansial diperoleh NPV = 2.292.757.321,00, Net B/C = 3,585, IRR = 44,26 % , analisis *Pay Back Period* selama 2 tahun 9 bulan 21 hari, analisis *Break Event Point* selama 2 tahun 8 hari. Berdasarkan hasil analisis kuantitatif dan kualitatif dapat disimpulkan bahwa rencana mendirikan Rumah Makan Nusantaraku layak untuk dilaksanakan.

Kata Kunci : Studi Kelayakan Bisnis, Kriteria investasi, *Pay Back Period*, dan *Break Event Point Period*

PENDAHULUAN

Salah satu bisnis yang berprospek baik adalah restoran, dikarenakan menyangkut kebutuhan dasar manusia usaha di sektor kuliner bisa dibidang sebagai bisnis yang abadi. Perkembangan bisnis kuliner meningkat karena di Provinsi Lampung, suku jawa pun memiliki jumlah populasi yang tinggi yaitu 61% dari total jumlah penduduk provinsi Lampung sebesar 7,6 juta jiwa, sedangkan populasi suku lampung asli hanya 25%. Berdasarkan hal tersebut maka berpeluang mendirikan rumah makan jawa.

Salah satu budaya jawa dalam dunia kuliner adalah lesehan, prasmanan dan makanannya

yang memiliki cita rasa nikmat serta tidak banyak menggunakan santan yang menjadikan kuliner suku jawa menjadi makanan nusantara yang paling sering dikonsumsi. Dengan mengetahui keadaan tersebut peneliti melihat adanya peluang usaha yang baik untuk kedepannya. Untuk itu maka muncul gagasan untuk membuka rumah makan Nusantaraku di Lampung Tengah.

Rumah Makan Nusantaraku adalah rumah makan yang menawarkan menu makanan dan minuman nusantara dengan tema interior ruangan khas pedesaan dan konsep lesehan. Rumah makan Nusantaraku direncanakan berlokasi di jalan raya seputih raman Kota gajah Lampung Tengah. Cost

yang dibutuhkan digunakan untuk membiayai kegiatan investasi dan operasional. Cost yang digunakan untuk investasi dapat dilihat pada Tabel 1. dan cost operasional

per tahun dapat dilihat pada Tabel 2. Diperkirakan umur proyek ini selama 10 (sepuluh) tahun.

Tabel 1. Daftar Cost Investasi

Keterangan	Jumlah
2 unit Bangunan Ruko @350.000.000	Rp 700.000.000,00
Peralatan Proses Produksi :	
Quantum Kompor Gas High Pressure-QGC-121HR	Rp 240.000,00
Winn Gas Kompor Cas Gas Winn Low Pressure-Silver	Rp 310.000,00
Gas Charcoal Grill	Rp 8000.000,00
2 Trolly alumunium @2.500.000,00	Rp 5.000.000,00
Microwave Panasonic NN-GT 353M	Rp 1649.000,00
2 Water Dispenser Sanken HWD @1.700.000,00	Rp 3.400.000,00
2kulkas Sharp FRV 200 @3.200.000,00	Rp 6.400.000,00
2Showcase GEA Expo-480 @6.350.000,00	Rp 12.700.000,00
Blender Philips Extractor 300W HR1811-putih	Rp 791.000,00
2 Yongma Rice Cooker Jumbo-MC @1.051.000,00	Rp 2.102.000,00
Kitchensink Bolsena-KS 3200	Rp 2.227.500,00
1 set pisau dapur Vicenza isi 10 buah	Rp 105.000,00
Work Table with under shelf	Rp 2.400.000,00
2 lemari dapur LS 502 @1.400.000,00	Rp 2.800.000,00
1 set alat masak	Rp 600.000,00
Rak piring 3 pintu full kaca	Rp 650.000,00
Peralatan Pelayanan Konsumen :	
Mesin Kasir Casio SE-S600	Rp 4.300.000,00
11Meja lesehan Kayu Persegi @1.500.000,00	Rp 16.500.000,00
54 Bantal Lesehan @60.000,00	Rp 3.240.000,00
60 sendok dan garpu @35.000,00	Rp 2.100.000,00
60 piring rotan @40.000,00	Rp 2.400.000,00
60 Ocean b13315 Tango Hi Ball Gelas Kaca -425 mil @309.000,00/ satu kotak isi 6 buah	Rp 3.090.000,00
2 AC Sharp AH-A5PEY @2.400.000,00	Rp 4.800.000,00
4 Pengharum ruangan otomatis @73.000,00	Rp 292.000,00
2 Wastafel Toto LW246J @254.000,00	Rp 508.000,00
4 Speaker Simbada 9950 @600.000,00	Rp 2.400.000,00
4kipas angin Mountains Ceiling Fan @1.560.000,00	Rp 6.240.000,00
2 CCTV dome/ indoor AHD ZH 820 @350.000,00	Rp 700.000,00
Desain Interior dan Eksterior	Rp 80.000.000,00
Pembuatan papan dan plang merk	Rp 2.500.000,00
Pembuatan surat Izin	Rp 8.500.000,00
Total Biaya Investasi	Rp 886.944.500,00

Sumber : Observasi perusahaan pesaing, 2015 (data diolah)

Berdasarkan Tabel 1. diperlihatkan bahwa ada beberapa investasi yang harus dike-

luarkan sebelum dimulainya. Cost investasi dikeluarkan Rp 886.944.500,00.

Tabel 2 Daftar Cost Operasional Tahun Pertama

Keterangan biaya	Biaya/ Bulan	Biaya/ Tahun
1. Cost Produksi		
a) Bahan Baku	Rp 11.048.906,25	Rp 132.586.875,00
b) Tenaga kerja langsung :		
3 orang koki @1.800.000,00	Rp5.400.000,00	Rp64.800.000,00
1 orang helper @800.000,00	Rp 800.000,00	Rp 9.600.000,00
4 orang waitters @1.600.000,00	Rp 6.400.000,00	Rp 76.800.000,00
c) Tenaga kerja tidak langsung :		
1 orang manajer	Rp 3.500.000,00	Rp 42.000.000,00
1 orang head cook	Rp 1.800.000,00	Rp 21.600.000,00
1 orang ass.head cook	Rp 1.400.000,00	Rp 16.800.000,00
1 orang supervisor	Rp 1.500.000,00	Rp 18.000.000,00
1 orang accounting	Rp 1.500.000,00	Rp 18.000.000,00
2 orang kasir @1.200.000,00	Rp 2.400.000,00	Rp28.800.000,00
2 orang pelayan @1.200.000,00	Rp 2.400.000,00	Rp 28.800.000,00
2. Cost Administrasi dan Umum		
b) Cost Telpon	Rp 400.000,00	Rp 4.800.000,00
c) Cost listrik	Rp 1.500.000,00	Rp 18.000.000,00
d) Cost air	Rp 600.000,00	Rp 7.200.000,00
e) Cost Perlengkapan restoran	Rp 1.000.000,00	Rp 12.000.000,00
f) Cost penyusutan	Rp 4.891.204,2	Rp 58.694.450,00
3. Cost pemasaran	Rp 2.000.000,00	Rp 24.000.000,00
Total Cost Operasional	Rp 48.540.110,45	Rp 582.481.325,4

Sumber : Observasi Perusahaan Pesaing, 2015 (data diolah).

Berdasarkan Tabel 2 cost bahan baku di peroleh berdasarkan observasi dan pengamatan ke beberapa rumah makan yaitu rata-rata 15% dari benefit perbulan : Rp 73.659.375,00 x 15% = Rp 11.048.906,25. Pada Tabel 2 juga dijelaskan Cost penyusutan diperoleh dengan perhitungan berikut :

Cost penyusutan = harga perolehan – nilai sisa : umur ekonomis (perbulan, karena cost penyusutan dihitung perbulan)

$$\begin{aligned}
 &= 886.944.500,00 - 300.000.000 : (10 \times 12) \\
 &= 586.944.500,00 : 120 \\
 &= 4.891.204,2 \text{ perbulan}
 \end{aligned}$$

Jadi cost penyusutan perbulan sebesar Rp 4.891.204,2 sehingga cost penyusutan dalam

setahun adalah Rp 4.891.204,2 x 12 = Rp 58.694.450,00. Berdasarkan data pada Tabel 2 dapat diketahui rata-rata cost operasional yang di dikeluarkan perbulan sebesar Rp 48.540.110,45. Dengan begitu cost operasional yang harus dikeluarkan rumah makan pada tahun pertama sebesar : Rp 48.540.110,45 x 12 = Rp 582.481.325,4. Dari data pada Tabel 1 dan Tabel 2 maka di perhitungkan total cost yang harus di keluarkan Rumah Makan Nusantaraku dengan cara sebagai berikut :

Total biaya = cost investasi + cost operasional

$$\begin{aligned}
 &= \text{Rp } 886.944.500,00 + \text{Rp } 582.481.325,4 \\
 &= \text{Rp } 1.469.425.825,00
 \end{aligned}$$

Jadi total cost yang harus dikeluarkan oleh Rumah Makan Nusantaraku pada tahun pertama sebesar Rp 1.469.425.825,00. Total pelanggan Rumah Makan Nusantaraku dalam sehari sebanyak 162 pelanggan. Berdasarkan observasi dan pengamatan, dapat di perkirakan setiap pelanggan dapat mengeluarkan uang untuk makan minimal sebesar ± Rp 15.000,00 dan maksimal sebesar ± Rp 60.000,00 sehingga setiap pelanggan mengeluarkan uang untuk makan rata-rata sebesar: $Rp\ 60.000,00 + Rp\ 15.000,00 : 2 = Rp\ 37.500,00$. Dalam satu hari di perhitungkan benefit rumah makan ini sebesar $Rp\ 37.500,00 \times 162\ pelanggan = Rp\ 6.075.000,00$. Dengan Demikian benefit perbulan rumah makan sebesar $Rp\ 6.075.000,00 \times 30 = Rp\ 182.250.000,00$. Dalam hal ini peneliti menggunakan asumsi berdasarkan pengamatan ke beberapa rumah makan, Benefit perbulan pada tahun pertama akan di jelaskan pada Tabel 3 sebagai berikut :

Tabel 3 Rancangan Benefit Perbulan Pada Tahun Pertama

Bulan ke	Persentase dari Asumsi Benefit Perbulan (%)	Benefit Perbulan (Rp)
1	30%	54.675.000,00
2	30%	54.675.000,00
3	30%	54.675.000,00
4	35%	63.787.500,00
5	35%	63.787.500,00
6	35%	63.787.500,00
7	40%	72.900.000,00
8	40%	72.900.000,00
9	50%	91.125.000,00
10	50%	91.125.000,00
11	55%	100,237.500,00
12	55%	100,237.500,00
Total		883.912.500,00

Sumber : Perusahaan Pesaing, 2015 (data diolah)

Berdasarkan Tabel 3 data di atas dapat diketahui rata-rata benefit perbulan dari Rumah Makan Nusantaraku sebesar : Total Benefit perbulan : $12\ Rp\ 883.912.500,00 : 12 = Rp\ 73.659.375,00$. Sehingga dapat di perhitungkan benefit selama satu tahun pertama sebesar $Rp\ 73.659.375,00 \times 12 = Rp\ 883.912.500,00$.

Rancangan pada tahun pertama rumah makan akan mendapatkan benefit sebesar Rp 883.912.500,00. Dan untuk tahun-tahun selanjutnya, yaitu pada tahun ke 2 (dua) dan ke 3 (tiga) diperkirakan mengalami kenaikan sebesar 5% dari tahun pertama, untuk tahun ke 4 (empat), ke 5 (lima) dan ke 6 (enam) mengalami kenaikan sebesar 10%, dan untuk tahun ke 7 (tujuh), ke 8 (delapan), ke 9 (sembilan) dan ke 10 (sepuluh) akan mengalami kenaikan sebesar 15%, Pada tahun kesepuluh akan ditambah dengan nilai sisa sebesar Rp 300.000.000,00.

Berdasarkan data pada cost investasi dan cost operasional rumah makan ini memiliki modal sebesar Rp 1.469.425.825,00 dibulatkan menjadi Rp 1.500.000.000,00. Dana tersebut tidak semuanya dikeluarkan dari pemilik, melainkan sebagian diperoleh dari pinjaman kredit yang di berikan oleh salah satu bank swasta di Kotagajah Lampung Tengah. Alokasi Dana sebagai berikut :

Modal sendiri : Rp 1000.000.000,00
Pinjaman Bank : Rp 500.000.000,00

Modal Rumah Makan Nusantaraku sejumlah Rp 500.000.000,00 yang diperoleh dari pinjaman bank dengan tingkat bunga yang di berikan bank selama jangka waktu 3 (tiga) tahun adalah sebesar 12% pertahun dan dengan jaminan hak milik berupa hak milik tanah dan bangunan.

Masalah dalam penelitian ini yaitu pada rencana pendirian usaha rumah makan Nusantaraku yaitu resiko usaha yang cukup

besar dengan modal yang dimiliki di tambah adanya pinjaman bank dengan tingkat bunga 12% yang harus dilunasi selama 3 tahun. Diperlukan banyak pertimbangan agar jumlah investasi dapat digunakan seefisien mungkin sehingga modal yang dikeluarkan tidak sia-sia dan dapat layak untuk di laksanakan. Dari segi non finansial, banyak hal yang perlu diperhatikan, salah satunya adalah kompetitor seperti Rumah makan Saung Enggal yang menyajikan menu nusantara dengan konsep lesehan yang sudah berkembang dan sudah banyak dikenal konsumen.

Permasalahan dalam penelitian ini yaitu: Apakah rencana usaha kuliner Rumah Makan Nusantaraku layak untuk dilaksanakan?. Berapa lama jangka waktu pengembalian investasi (*Pay Back Period*) rencana usaha Rumah makan Nusantaraku di Lampung Tengah ?. Berapa lama jangka waktu break even (*Break Even Point Period*) rencana usaha Rumah makan Nusantaraku di LampungTengah ?.

Tujuan penelitian ini adalah : (1) Untuk menganalisis layak atau tidaknya rencana pendirian usaha Rumah Makan Nusantaraku di Lampung Tengah. (2) Untuk menganalisis jangka waktu pengembalian investasi (*Pay Back Period*) dari rencana pendirian usaha usaha Rumah Makan Nusantaraku di Lampung Tengah. (3) Untuk Menganalisis jangka waktu terjadinya titik pulang pokok (*break even Point Period*) dari rencana pendirian usaha usaha Rumah Makan Nusantaraku di Lampung Tengah.

Kerangka Pemikiran

Studi Kelayakan Bisnis. Pengertian studi kelayakan bisnis adalah: “Suatu kegiatan yang mempelajari secara mendalam tentang suatu kegiatan atau usaha atau bisnis yang akan dijalankan, dalam rangka menentukan layak atau tidak layak usaha tersebut

dijalankan (Kasmir & Jakfar, 2009; 10). Pengertian layak dalam penilaian ini adalah memberikan (benefit), baik dalam arti *financial benefit* maupun dalam arti *social benefit* (Yacob, H.M. Ibrahim 2003; 1).

Tujuan Studi Kelayakan Bisnis, Menurut Kasmir & Jakfar (2003; 3), Terdapat 5 tujuan mengapa sebelum suatu usaha atau proyek dijalankan perlu dilakukan studi kelayakan yaitu : menghindari resiko, memudahkan perencanaan, memudahkan pelaksanaan pekerjaan, memudahkan pengawasan dan memudahkan pengendalian.

Manfaat Studi Kelayakan Bisnis, Menurut Iban Sofyan (2002; 4) manfaat dari studi kelayakan bisnis yaitu : (1) Merupakan model yang digunakan untuk menentukan atau menilai apakah suatu rencana usaha layak untuk dilaksanakan. (2) Digunakan sebagai bahan pertimbangan dalam mengambil suatu keputusan, untuk menerima atau menolak suatu rencana usaha yang direncanakan. (3) Digunakan sebagai bahan pertimbangan dalam mengajukan proposal kredit kepada bank, kreditor, atau investor. (4) Digunakan sebagai bahan pertimbangan dalam merencanakan, menentukan, dan melaksanakan kebijakan pembangunan. (5) Digunakan sebagai pedoman dalam melaksanakan kegiatan usaha.

Pihak-Pihak Yang Berkepentingan Terhadap Hasil Studi Kelayakan Bisnis, Menurut Husein Umar (2003; 19) Pihak-pihak yang berkepentingan terhadap hasil studi kelayakan terdiri dari : Pihak Investor, Pihak Kreditor, Pihak Manajemen Perusahaan, Pihak Pemerintah dan Masyarakat, serta Bagi Tujuan Pembangunan Ekonomi.

Aspek-Aspek Dalam Studi Kelayakan Bisnis, Didalam studi kelayakan terdapat 8 aspek, yaitu : (1) Aspek Teknis adalah hal-hal yang berhubungan dengan kebutuhan teknis proyek baik dalam bentuk barang maupun jasa (fisik maupun non fisik) yang dibutuhkan proyek yang meliputi faktor

lokasi, bangunan, fasilitas/mesin/ perlengkapan/peralatan, kapasitas, dan luas produksi. (Kasmir dan Jafkar, 2003; 27) (2) Aspek Pasar dan Pemasaran adalah aspek yang mengkaji hal-hal yang berkaitan dengan pasar dan pemasaran untuk barang dan jasa yang dihasilkan dari kegiatan usaha/proyek. (Kasmir dan Jafkar, 2003; 26). (3) Aspek Pemerintah dan Birokrasi adalah segala sesuatu yang berhubungan dengan persyaratan administrasi proyek yang berkaitan dengan permintaan. (Abdul Choliq, 1999; 104). (4) Aspek Yuridis adalah segala sesuatu yang berhubungan dengan peraturan perundang-undangan, peraturan pemerintah baik pusat maupun daerah dan peraturan-peraturan lain yang berkaitan dengan pendirian/pelaksanaan-/pengolahan usaha/ proyek. (Kasmir dan Jafkar, 2003; 23). (5) Aspek Manajemen, adalah aspek yang bertujuan untuk mengetahui apakah pembangunan dan implementasi bisnis dapat direncanakan, dilaksanakan, dan dikendalikan, sehingga rencana bisnis dapat dinyatakan layak, atau sebaliknya. (Husein Umar, 2003; 114). (6) Aspek Finansial, adalah aspek yang mengkaji tentang hal-hal yang berhubungan dengan masalah keuangan yang meliputi penentuan besarnya kebutuhan dana dan sumber pemenuhannya, estimasi pendapatan dan pengeluaran usaha proyek, melakukan perhitungan dan analisis untuk menentukan kelayakan finansial suatu rencana usaha, serta menilai prospek dan pengembangan usaha dimasa yang akan datang. (Kasmir dan Jafkar, 2003; 26). (8) Aspek Ekonomis, adalah aspek yang mengkaji tentang peranan/sumbangan-/manfaat perusahaan dalam pengembangan perekonomian secara keseluruhan/makro. (Kasmir dan Jafkar, 2003; 27). (9) Aspek lingkungan adalah aspek yang bertujuan untuk menentukan apakah secara lingkungan hidup misalnya dari sisi udara dan air rencana bisnis diperkirakan dapat dilaksanakan secara layak atau sebaliknya. (Husein Umar, 2003; 302). Aspek lingkungan adalah

aspek yang mempelajari lingkungan proyek, baik proyek yang bersifat positif maupun proyek yang bersifat negative. adapun beberapa hal yang mempengaruhi aspek lingkungan antara lain: social budaya, pendidikan, politik, keahlian, lingkungan (Suad Husnan dan Soewarsono 1992 : 102).

Analisis Dalam Studi Kelayakan. Untuk menentukan apakah suatu rencana usaha layak atau tidak layak dilaksanakan, terlebih dahulu perlu dilakukan analisis. Ada 2 macam analisis dalam studi kelayakan bisnis yaitu analisis finansial dan analisis ekonomis Abdul Choliq (1999; 101) :

Analisis Finansial, adalah analisis yang menitik beratkan pada pendekatan individu maksudnya adalah bahwa analisis ini melihat hasil kegiatan suatu proyek atau usaha dari sisi individu, yaitu perorangan, perseroan (PT), CV, organisasi/lembaga bisnis, atau kelompok usaha lainnya yang mempunyai atau menanamkan modalnya kedalam usaha atau yang berhubungan langsung dengan usaha.

Analisis ekonomis, adalah analisis yang menitik beratkan pada pendekatan negara maksudnya adalah bahwa analisis ini melihat hasil usaha/proyek dari sisi perekonomian secara keseluruhan/makro. Hasil dari analisis ini disebut *Social Return* atau *Economic Return* yaitu hasil atau pendapatan yang diterima dalam bentuk : hasil total atau pendapatan total yang diperoleh suatu Negara atau dalam bentuk peningkatan produktivitas masyarakat sebagai dampak dari kegiatan usaha/proyek.

Benefit, Benefit merupakan manfaat yang diperoleh dari suatu proyek baik yang dapat dihitung/diukur/dinilai baik dirasakan/ diterima secara langsung maupun tidak langsung. Benefit dapat dikelompokkan menjadi 2, yaitu: *tangible benefit*, adalah manfaat yang diperoleh dari suatu proyek yang dapat diukur/dinilai/dihitung dengan uang, materi/angka-angka baik yang diterima atau

dirasakan langsung maupun tidak langsung. Tangible benefit dapat dikelompokkan menjadi 2, yaitu : *direct benefit* dan *indirect benefit*.

Analisis Finansial

Menurut Alex S Nitisemito, (1995; 50): “ Analisis finansial adalah suatu analisis yang menganalisis rencana suatu proyek, apakah proyek tersebut layak atau tidak layak untuk dilaksanakan”. analisis finansial, terdiri dari 3 alat analisis di gunakan dalam studi kelayakan bisnis, yaitu kriteria investasi, *pay back period* dan *break even poin period*.

Kriteria Investasi. Untuk menentukan kelayakan dalam analisis financial digunakan alat ukur atau kriteria yang disebut kriteria investasi. Menurut Yacob H.M Ibrahim (2009; 141) “Tujuan dari perhitungan kriteria investasi adalah untuk mengetahui sejauh mana gagasan usaha (proyek) yang direncanakan dapat memberikan manfaat (benefit), baik dilihat dari *financial benefit* maupun *social benefit*”. Selanjutnya dinyatakan juga oleh Alex S Nitisemito (1995 : 52) Kriteria Investasi terdiri dari:

Net Present Value (NPV), Adalah selisih antara benefit dengan cost pada tingkat bunga (*Discount Rate*) tertentu. Selisih benefit dengan cost adalah selisih yang dinilai sekarang. Kriteria NPV adalah jika $NPV > 0$, maka proyek dinyatakan layak untuk dilaksanakan dan jika $NPV < 0$, maka proyek dinyatakan tidak layak dilaksanakan.

Net Benefit Cost Ratio (Net B/C), Adalah perbandingan antara jumlah *net present value* positif dengan *net present value* negatif. Kriteria Net B/C adalah jika $Net\ B/C > 1$, maka rencana proyek dinyatakan layak untuk dilaksanakan dan jika $Net\ B/C < 1$, maka proyek tidak layak dilaksanakan.

Gross Benefit Cost Ratio (Gross B/C), Adalah perbandingan antara jumlah present

value benefit dengan present value cost. Kriteria Gross B/C adalah jika $Gross\ B/C > 1$, maka proyek dinyatakan layak untuk dilaksanakan dan jika $Gross\ B/C < 1$, maka proyek dinyatakan tidak layak dilaksanakan.

Internal Rate Of Return (IRR), Adalah presentase keuntungan yang diperoleh dari suatu proyek pada tiap-tiap tahun. IRR juga merupakan alat ukur kemampuan proyek dalam mengembalikan bunga pinjaman. Kriteria IRR adalah jika $IRR >$ tingkat bunga yang berlaku, maka dinyatakan layak untuk dilaksanakan, dan jika $IRR <$ tingkat bunga yang berlaku, maka rencana proyek tidak layak untuk dilaksanakan.

Probability Ratio (PR), Adalah perbandingan antara jumlah present value net benefit dengan jumlah present value investasi. Kriteria PR adalah jika $PR > 1$ maka rencana proyek dinyatakan layak untuk dilaksanakan, dan jika $PR < 1$, maka rencana proyek dinyatakan tidak layak untuk dilaksanakan.

Analisis Payback Period

Menurut Abdul Choliq (1999; 56-58) *Pay back period*, diartikan sebagai jangka waktu kembalinya investasi yang telah dikeluarkan, melalui keuntungan yang telah diperoleh dari suatu proyek. Payback period ditentukan menggunakan 2 metode, yaitu :

Metode Net Benefit Kumulatif, Metode net benefit kumulatif digunakan untuk mengetahui secara riil atau pasti sampai berapa lama proyek dapat mengembalikan pinjaman dana yang diperoleh dari pihak ke 3. Hal ini disebabkan karena hasil payback period diperoleh dengan menghitung pendapatan bersih yang akan benar-benar diterima oleh proyek nantinya.

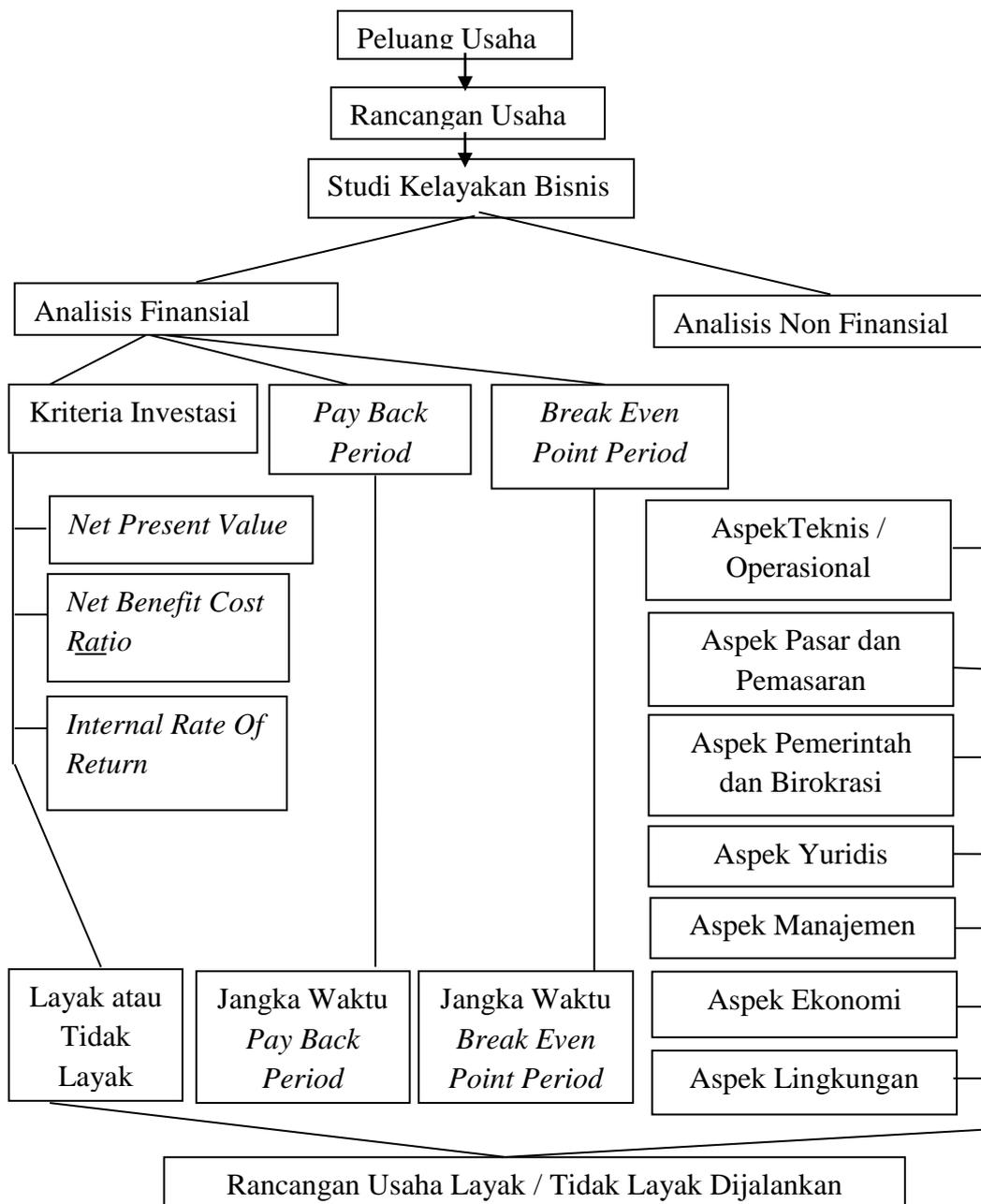
Metode Net Benefit Rata-rata Tiap Tahun, Metode ini diperoleh dengan cara menghitung net benefit rata-rata tiap tahun setelah itu baru dihitung payback periodnya. Payback priod dihitung dengan cara jumlah investasi dibagi dengan net benefit rata-rata

tiap tahun kemudian dikalikan dengan 12 bulan.

Analisis Break Even Point Period. *Break even point Period* adalah titik pulang pokok dimana $total\ revenue = total\ cost$. Dilihat dari jangka waktu pelaksanaan sebuah proyek, terjadinya titik pulang pokok atau $TR=TC$ tergantung pada lama arus penerimaan sebuah proyek dapat menutupi biaya

operasi dan pemeliharaan beserta biaya modal (Yakob H.M Ibrahim, 2009; 97).

Kerangka Konseptual. Dalam melakukan studi kelayakan bisnis ada dua alat analisis yang digunakan, yaitu alat analisis finansial dan alat analisis non finansial. Berdasarkan uraian diatas, maka dapat digambarkan paradigma penelitian studi kelayakan rencana usaha pada Gambar 1.



Sumber : (data diolah)
Gambar 1 Paradigma Penelitian

METODE PENELITIAN

Desain Penelitian. Dalam penelitian ini desain yang dipergunakan adalah penelitian deskriptif yaitu menggambarkan secara faktual, sistematis dan akurat mengenai fakta-fakta, sifat-sifat, dan hubungan antar fenomena yang sedang diselidiki. Dalam penelitian ini menggunakan paradigma Kualitatif dan kuantitatif dengan Pendekatan Studi Kelayakan bisnis.

Jenis Penelitian

Penelitian Kepustakaan, Dengan mempelajari berbagai laporan-laporan karangan ilmiah serta literatur-literatur dan sejenisnya yang berhubungan dengan permasalahan yang sedang diteliti.

Penelitian Lapangan, Suatu cara untuk memperoleh data yang berhubungan dengan obyek penelitian, yang dilakukan dengan pengamatan pada obyek penelitian.

Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah :

Observasi, Yaitu melihat secara langsung ke perusahaan pesaing Rumah Makan Nusantaraku mengenai kegiatan perusahaan, terutama yang berhubungan langsung dengan judul penelitian.

Interview (Wawancara Langsung), Yaitu melakukan wawancara secara langsung ke perusahaan- perusahaan pesaing dari rumah makan Nusantaraku yang dilakukan oleh peneliti dengan obyek penelitian secara sistematis mengenai bahasan penelitian.

Dokumentasi, Yaitu meminta data-data yang diperlukan kepada perusahaan pesaing Rumah Makan Nusantaraku melalui dokumentasi yang berhubungan langsung pada judul penelitian.

Jenis dan Sumber Data

Jenis dan sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah:

Data Primer, Yaitu data yang diperoleh dengan cara mengadakan penelitian langsung ke lapangan atau ke perusahaan-perusahaan pesaing dari Rumah Makan Nusantaraku. Data tersebut diperoleh dari tanya-jawab dengan pihak-pihak yang terkait dengan judul penelitian.

Data sekunder, Yaitu data yang diperoleh dengan cara mempelajari literatur-literatur yang mendukung teori yang relevan dengan masalah yang sedang diteliti.

Metode Analisis

Analisis Kuantitatif. Dalam penelitian ini digunakan alat analisis kriteria investasi untuk menentukan kelayakan rencana usaha, *Pay Back Period* (PBP) untuk mengetahui jangka waktu kembalinya investasi dan *Break Even Point* (BEP) untuk mengetahui jangka waktu terjadinya titik pulang pokok. Untuk kriteria investasi digunakan 3 kriteria yang dianggap dapat mewakili yaitu *Net Present Value* (NPV), *Benefit Cost Ratio* (Net B/C) dan *Internal Rate Of Return* (IRR).Benefit

Kriteria Investasi

Net Present Value (NPV), dapat dirumuskan :

$$NPV = \sum_{t=0}^{t=n} \frac{\text{Benefit Tahun pertama} - \text{Cost Tahun pertama}}{(1 + \text{Tingkat Bunga})^t}$$

$$\text{Net benefit} = \text{Benefit} - \text{Cost}$$

$$NPV = \sum_{t=0}^{t=n} (\text{Net Benefit})(\text{Discount Factor})$$

sumber: Abdul Choliq, , (1999; 33)

Keterangan : Discount Factor : $\left(\frac{1}{(1+i)^t} \right)$

Kriteria Kelayakan : Jika NPV > 0 maka rencana proyek atau usaha dinyatakan layak untuk dilaksanakan. Jika NPV < 0 maka rencana Proyek atau usaha dinyatakan tidak layak untuk dilaksanakan.

Net Benefit Ratio (Net B/C), dapat dihitung dengan rumus:

$$Net\ B/C = \frac{\sum(Net\ benefit\ Positif)(DF)}{\sum(Net\ Benefit\ Negatif)(DF)}$$

$$Net\ B/C = \frac{\sum NPV\ Positif}{\sum NPV\ Negatif}$$

Kriteria Kalayakan : Jika Net B/C > 1 maka rencana proyek atau usaha dinyatakan layak untuk dilaksanakan. Jika Net B/C < 1 maka rencana Proyek atau usaha dinyatakan tidak layak untuk dilaksanakan Abdul Choliq, (1999; 35)

$$PBP = TP - 1 + \frac{Net\ Benefit\ Kumulatif\ pada\ TP - 1}{Net\ Benefit\ pada\ saat\ T} \times 12\ bulan$$

(sumber : Abdul Choliq, 1999 : 56-58)

Keterangan : TP : Tahun terjadinya *Pay Back Period*, TP-1 : Tahun sebelum *Pay Back Period*, Net Benefit Kumulatif pada TP-1 : Net Benefit Kumulatif pada saat sebelum tahun *Pay Back Period* dan Net Benefit Kumulatif pada saat T : Net Benefit Kumulatif pada saat tahun *Pay Back Period*

Metode Net benefit , rata-rata tiap tahun dengan menggunakan rumus:

$$Net\ Benefit\ rata - rata\ tiap\ tahun = \frac{Jumlah\ Net\ Benefit}{Jumlah\ tahun}$$

Sumber : Abdul Choliq, (1999; 56-58)

Analisis Break Event Point Period (BEPP), menggunakan rumus :

Internal Rate Of Return (IRR), Rumus Interpolasi:

$$IRR = i_1 + \frac{NPV\ Positif}{NPV\ Positif - NPV\ Negatif} (i_2 - i_1)$$

sumber : Abdul Choliq, 1999; 38)

Keterangan : i_1 = Tingkat suku bunga (DF) yang menghasilkan NPV positif i_2 = Tingkat suku bunga (DF) yang menghasilkan NPV negative Kriteria kelayakan: Jika IRR > Tingkat bunga yang berlaku, maka rencana proyek atau usaha dinyatakan layak untuk dilaksanakan. Jika IRR < Tingkat suku bunga yang berlaku, maka rencana proyek atau usaha dinyatakan tidak layak untuk dilaksanakan.

Analisis Pay Back Period (PBP)

Ada dua macam menghitung *Pay Back Period* yaitu :

Metode Net Benefit Cumulative, dengan menggunakan rumus :

$$PBP = \frac{Jumlah\ Investasi}{Net\ Benefit\ rata - rata\ tiap\ tahun}$$

sumber : Abdul Choliq, (1999; 56-58)

Untuk mencari net benefit rata-rata tiap tahun menggunakan rumus:

$$BEPP = T_B - 1 + \frac{\sum \text{Cost kumulatif sebelum BEP} - \sum \text{Benefit kumulatif Sebelum BEP}}{\text{Benefit pada saat BEP berada}} \times 12$$

Sumber : Yacob Ibrahim, (2009; 155)

Keterangan : TB-1 = Tahun sebelum terdapatnya *Break Event Point Period*.

Analisis Kualitatif. adalah metode yang dilakukan untuk menganalisis data dengan menggunakan penalaran dengan berpedoman pada pendekatan teoritis. Kalaupun ada data berupa angka-angka sifat analisisnya hanya terbatas pada pemberian informasi, menilai, atau mengevaluasi data angka tersebut, kemudian melakukan pendekatan teoritis dengan menganalisis dari aspek-aspek studi kelayakan bisnis yang meliputi : aspek teknis, aspek pasar dan pemasaran, aspek pemerintah dan birokrasi, aspek yuridis, aspek manajemen, aspek finansial, aspek ekonomis dan aspek lingkungan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis Kuantitatif

Metode kuantitatif yang digunakan adalah analisis finansial yang terdiri dari kriteria investasi yaitu *Net Present Value* (NPV), *Net Benefit Cost Ratio* (Net B/C), *Internal Rate Of Return* (IRR), lalu *Pay Back Period* (PBP) dan *Break Even Point Period* (BEPP). Perkiraan cost akan dijelaskan pada Tabel 4. dan perkiraan benefit akan dijelaskan pada Tabel 5.

Tabel 4. Perkiraan Cost Rencana Usaha Rumah Makan Nusantaraku Selama 7 Tahun

Tahun ke	Cost Investasi (Rp)	Cost Operasional (Rp)	Total Cost (Rp)
0	886.944.500,00	-	886.944.500,00
1		582.481.325,4	582.481.325,4
2		611.605.392,00	611.605.392,00
3		642.185.662,00	642.185.662,00
4		674.294.945,1	674.294.945,1
5		708.009.692,4	708.009.692,4
6		743.410.177,00	743.410.177,00
7		780.580.686,00	780.580.686,00
8		819.609.720,3	819.609.720,3
9		860.590.206,3	860.590.206,3
10		903.619.717,00	903.619.717,00

Sumber : Data diolah (2016)

Berdasarkan Tabel 4. dijelaskan bahwa cost operasional akan mengalami kenaikan rata-rata 5% setiap tahunnya, sehingga cost operasional dari tahun ke tahun akan mengalami kenaikan.

Berdasarkan Tabel 5 dijelaskan bahwa benefit rumah makan diperkirakan meningkat 5% pada tahun ke 2 (dua) dan ke 3 (tiga) , 10% pada tahun ke 4 (empat), ke 5 (lima) dan ke 6 (enam), 15% pada tahun ke 7 (tujuh), ke 8 (delapan), ke 9 (sembilan) dan ke 10 (sepuluh).

Tabel 5 Perkiraan Benefit Rencana Usaha

Tahun ke	Jumlah peningkatan (%)	Jumlah Benefit
1	-	883.912.500,00
2	5	928.108.125,00
3	5	974.513.531,3
4	10	1.071.964.884,4
5	10	1.179.161.373,00
6	10	1.297.077.510,3
7	15	1.491.639.137,00
8	15	1.715.385.008,00
9	15	1.972.692.759,13
10	15	2.568.596.673,00
	(ditambah nilai sisa)	(2.268.596.673,00 + 300.000.000,00)

Sumber : Data Diolah (2016)

Untuk lebih memperjelas data-data mengenai perkiraan cost dan perkiraan benefit di atas, maka disajikan data-data tersebut dalam Tabel 6 sebagai berikut :

Tabel 6 Perkiraan Benefit dan Cost Rumah Makan Nusantaraku

Tahun ke	Benefit	Cost
0	-	886.944.500
1	883.912.500,00	582.481.325
2	928.108.125,00	611.605.392
3	974.513.531,3	642.185.662
4	1.071.964.884	674.294.945
5	1.179.161.373	708.009.692
6	1.297.077.510,3	743.410.177
7	1.491.639.137	780.580.686
8	1.715.385.008	819.609.720
9	1.972.692.759	860.590.206,3
10	2.568.596.673	903.619.717

Sumber : Data Diolah (2016)

Selanjutnya dibuat perhitungan kriteria investasi yang terdiri dari *Net Present Value*, *Net Benefit Cost ratio*, dan *Internal Rate of Return*.

Net Present Value (NPV), *Net Present Value* dapat diperoleh dengan cara Benefit dikurangi Cost sehingga menghasilkan net benefit, selanjutnya net benefit dikalikan dengan *discount factor* maka diperoleh *Net Present Value*. Berikut ini adalah perhitungan untuk mencari *Net Present Value* :

$$NPV = \sum_{t=0}^{t=n} \frac{\text{Benefit Tahun pertama} - \text{Cost Tahun pertama}}{(1 + \text{Tingkat Bunga})^t}$$

$$\text{Net benefit} = \text{Benefit} - \text{Cost}$$

$$NPV = \sum_{t=0}^{t=n} (\text{Net Benefit})(\text{Discount Factor})$$

Net Benefit pada tahun ke 0 = Benefit tahun ke 0 - Cost pada tahun ke 0 = 0 - 886.944.500,00. Net Benefit pada tahun ke 0 = -886.944.500,00. Jadi net benefit pada tahun ke 0 adalah - 886.944.500,00, selanjutnya dikalikan dengan *discount factor*.

$$NPV = \sum_{t=0}^{t=n} (-886.944.500,00) \left(\frac{1}{(1 + 12\%)^0} \right)$$

$$NPV = \sum_{t=0}^{t=n} (-886.944.500,00)(1)$$

$$NPV = -886.944.500,00$$

Net Benefit pada tahun ke 1 = Benefit tahun ke 1 - Cost pada tahun ke 1 = 883.912.500,00 - 582.481.325,4 Net Benefit pada tahun ke 1 = 301.431.175,00 Jadi net benefit pada tahun ke 1 adalah 301.431.175,00, selanjutnya dikalikan dengan *discount factor*.

$$NPV = \sum_{t=0}^{t=n} (301.431.175,00) \left(\frac{1}{(1 + 12\%)^1} \right)$$

$$NPV = \sum_{t=0}^{t=n} (301.431.175,00)(0,893)$$

$$NPV = 269.178.039,00$$

Setelah melakukan perhitungan maka diperoleh jumlah net present value sebesar 2.292.757.321,00 hal ini menunjukkan NPV > 0 (nol). Kriteria Penilaian pada *net present value* menjelaskan bahwa Jika NPV > 0 maka rencana proyek atau usaha dinyatakan layak untuk dilaksanakan, jika NPV < 0 maka rencana Proyek atau usaha dinyatakan

tidak layak untuk dilaksanakan. Berarti rencana usaha Rumah Makan Nusantaraku layak untuk dilaksanakan. Selanjutnya dibuat perhitungan kriteria investasi pada Tabel 7 untuk lebih memperjelas perhitungan kriteria investasi dalam menghitung *net present value*.

Tabel 7. Perhitungan Kriteria (Untuk menghitung Net present Value)

Tahun	Benefit	Cost	Net Benefit	Discount Factor 12%	Net Present Value
(1)	(2)	(3)	(4) = (2 - 3)	(5)	(6) = (4 x 5)
0	-	886.944.500,00	-886.944.500,00	1,00	-886.944.500,00 } NPV negative
1	883.912.500,00	582.481.325,4	301.431.175,00	0,893	269.178.039,00
2	928.108.125,00	611.605.392,00	316.502.733,00	0,797	252.252.678,2
3	974.513.531,3	642.185.662,00	332.327.869,3	0,712	236.617.443,00
4	1.071.964.884,4	674.294.945,1	397.669.939,3	0,636	252.918.081,4
5	1.179.161.373,00	708.009.692,4	471.151.681,00	0,567	267.143.003,00
6	1.297.077.510,3	743.410.177,00	553.667.333,3	0,507	280.709.338,00
7	1.491.639.137,00	780.580.686,00	711.058.451,00	0,452	321.398.420,00
8	1.715.385.008,00	819.609.720,3	895.775.288,00	0,404	361.893.216,2
9	1.972.692.759,13	860.590.206,3	1.112.102.553,00	0,361	401.469.022,00
10	2.568.596.673,00	903.619.717,00	1.664.976.956,00	0,322	536.122.580,00
Σ					2.292.757.321,00

Sumber : Data Diolah (2016)

Berdasarkan Tabel 7. dengan tingkat suku bunga sebesar 12%, diketahui *Net present value* positif sebesar 3.179.701.821,00 dan *net present value* negatif sebesar 886.944.500,00. Selanjutnya hasil dari *net present value* positif dan *net present value* negatif dihitung dengan rumus sebagai berikut :

$$Net\ B/C = \frac{\sum(Net\ benefit\ Positif)(DF)}{\sum(Net\ Benefit\ Negatif)(DF)}$$

$$Net\ B/C = \frac{\sum NPV\ Positif}{\sum NPV\ Negatif}$$

$$Net\ B/C = \frac{3.179.701.821,00}{-886.944.500,00}$$

$$Net\ B/C = 3,585$$

Berdasarkan perhitungan diatas dapat diketahui besarnya Net B/C = 3,585. Kriteria Kelayakan pada *net benefit cost ratio* menjelaskan bahwa Jika Net B/C > 1 maka rencana proyek atau usaha dinyatakan layak untuk dilaksanakan. Jika Net B/C < 1 maka rencana Proyek atau usaha dinyatakan tidak layak untuk dilaksanakan. berarti Net B/C > 1 maka rencana mendirikan usaha rumah makan dinyatakan layak untuk dilaksanakan. Berarti rencana usaha Rumah Makan Nusantaraku layak untuk dilaksanakan.

Internal Rate Of Return, Dalam mencari *Internal Rate Of Return* ada beberapa prosedur atau langkah-langkah yang harus di

lakukan, yaitu : (1) Menyiapkan data Benefit dan Cost (Tabel 8 Perhitungan Kriteria Investasi untuk menghitung *Net present Value*). (2) Menghitung *Net present Value* pada tingkat bunga yang berlaku yaitu 12%, diperoleh *Net present Value* sebesar 2.292.757.321,00. Untuk mencari *Internal Rate Of Return* dibutuhkan *Net present Value* = 0 atau *Net present Value* yang mendekati 0, maka dilanjutkan langkah berikutnya. (3) Menghitung *Net present Value* pada berbagai tingkat bunga (i) dengan melakukan uji coba sampai mendapatkan *Net present Value* positif yang mendekati 0 dan *Net present Value* negatif yang mendekati 0. Uji coba yang dilakukan yaitu menggunakan i = 20 %, 30%, 38%, 44% dan 45%. Perhitungan Uji coba dalam

mencari *net present value* yang mendekati 0 dapat dilihat pada lampiran B Perhitungan *Internal Rate Of Return* (uji coba untuk mencari *Net Present Value* yang mendekati 0). (4) Setelah dilakukan beberapa perhitungan uji coba diperoleh *net present value* positif yang mendekati 0 = 6.650.969,00 pada $i_1 = 44\%$ dan *net present value* negatif yang mendekati 0 = - 18.936.325,00 pada $i_2 = 45\%$. Jadi besarnya *Internal Rate Of Return* adalah antara 44% dan 45%. (5) Menghitung *Internal Rate Of Return* dengan rumus Interpolasi antara $i_1 = 44\%$ yang menghasilkan *net present value* positif sebesar 6.650.969,00 yang mendekati 0 dan $i_2 = 45\%$ yang menghasilkan *net present value* negatif sebesar 18.936.325,00 yang mendekati 0. Rumus Interpolasi :

$$IRR = i_1 + \frac{NPV \text{ Positif}}{NPV \text{ Positif} - NPV \text{ Negatif}} (i_2 - i_1)$$

$$\begin{aligned} IRR &= 44\% + \frac{6.650.969,00}{6.650.969,00 - (-18.936.325,00)} (45\% - 44\%) \\ &= 44\% + \frac{6.650.969,00}{25.587.294,00} \times 1\% \\ &= 44\% + 0,26\% \\ &= 44,26\% \end{aligned}$$

Berdasarkan perhitungan diatas diketahui besarnya *Internal Rate Of Return* yaitu sebesar 44,26 %. Sedangkan tingkat bunga yang berlaku sebesar 12%. Berarti $IRR >$ dari tingkat bunga yang berlaku (12%). Kriteria kelayakan pada *Internal Rate Of Return* yaitu Jika $IRR >$ Tingkat bunga yang berlaku, maka rencana proyek atau usaha dinyatakan layak untuk dilaksanakan. Jika $IRR <$ Tingkat suku bunga yang berlaku, maka rencana proyek atau usaha dinyatakan tidak layak untuk dilaksanakan. Hal ini berarti rencana usaha rumah makan layak untuk dilaksanakan. Selanjutnya untuk lebih memperjelas perhitungan *Internal Rate Of Return* , dibuat perhitungan Kriteria

Investasi untuk menghitung *Internal Rate Of Return* pada Tabel 8.

Tabel 8. Perhitungan Kriteria Investasi (Untuk menghitung Internal Rate Of Return)

Tahun	Benefit	Cost	Net Benefit	i_2		i_1		Discount Factor (44%)	Net Present Value
				Discount Factor (12%)	Net Present Value	Discount Factor (45%)	Net Present Value		
(1)	(2)	(3)	(4) = (2-3)	(5)	(6) = (4x5)	(7)	(8) = (4x7)	(9)	(10) = (4x9)
0	-	886.944.500,00	-886.944.500,00	1,00	-886.944.500,00	1,00	-886.944.500,00	1,00	-886.944.500,00
1	883.912.500,00	582.481.325,4	301.431.175,00	0,893	269.178.039,00	0,690	207.987.511,00	0,694	209.193.236,00
2	928.108.125,00	611.605.392,00	316.502.733,00	0,797	252.252.678,2	0,476	150.655.301,00	0,482	152.554.317,3
3	974.513.531,3	642.185.662,00	332.327.869,3	0,712	236.617.443,00	0,328	109.003.541,1	0,335	111.329.836,2
4	1.071.964.884,4	674.294.945,1	397.669.939,3	0,636	252.918.081,4	0,226	89.880.186,3	0,233	92.657.096,00
5	1.179.161.373,00	708.009.692,4	471.151.681,00	0,567	267.143.003,00	0,156	73.499.662,2	0,162	76.326.572,3
6	1.297.077.510,3	743.410.177,00	553.667.333,3	0,507	280.709.338,00	0,108	59.796.072,00	0,112	62.010.741,3
7	1.491.639.137,00	780.580.686,00	711.058.451,00	0,452	321.398.420,00	0,074	52.618.325,4	0,078	55.462.559,2
8	1.715.385.008,00	819.609.720,3	895.775.288,00	0,404	361.893.216,2	0,051	45.684.540,00	0,054	48.371.866,00
9	1.972.692.759,13	860.590.206,3	1.112.102.553,00	0,361	401.469.022,00	0,035	38.923.589,4	0,038	42.259.897,014
10	2.568.596.673,00	903.619.717,00	1.664.976.956,00	0,322	536.122.580,00	0,024	39.959.447,00	0,026	43.429.348,00
Σ					2.292.757.321,00		-18.936.325,00		6.650.969,00

Sumber : Data Diolah (2016)

Setelah dilakukan perhitungan kriteria investasi yaitu *net present value*, *net benefit cost ratio* dan *internal rate of return* untuk menguji kelayakan usaha rumah makan ini, berikutnya dilakukan perhitungan analisis *pay back period* dan analisis *break event point period* untuk lebih meyakinkan kelayakan usaha Rumah Makan Nusantaraku.

Analisis Pay Back Period (PBP). Dalam perhitungannya analisis *Pay Back Period*

$$PBP = TP - 1 + \frac{\text{Net Benefit Kumulatif pada } TP - 1}{\text{Net Benefit pada saat } T} \times 12 \text{ bulan}$$

Keterangan : TP : Tahun terjadinya *Pay Back Period*, TP-1 : Tahun sebelum *Pay Back Period*, NBK pada TP-1 : Net Benefit Kumulatif pada saat sebelum *Pay Back Period*, NBK pada saat T : Net Benefit Kumulatif pada saat tahun *Pay Back Period*. Metode *Net benefit* rata-rata tiap tahun dengan menggunakan rumus :

memiliki 2 metode yaitu metode net benefit kumulatif dan net benefit rata-rata tiap tahun, untuk mencari *net benefit* kumulatif, terlebih dahulu menghitung besarnya *net benefit* dengan cara menghitung selisih antara *benefit* dan *cost*, lalu menjumlahkan *net benefit* pada tiap tahun. Rumus yang digunakan untuk mencari *Pay Back Period* dengan metode *net benefit* kumulatif sebagai berikut :

$$PBP = \frac{\text{Jumlah Investasi}}{\text{Net Benefit rata-rata tiap tahun}}$$

$$\text{Net Benefit rata-rata tiap tahun} = \frac{\text{Jumlah Net Benefit}}{\text{Jumlah tahun}}$$

Untuk lebih memperjelas perhitungan, Berikut ini dibuat data perhitungan *pay back period* pada Tabel 9.

Tabel 9. *Pay Back Period* Rencana Pendirian Usaha Rumah Makan Nusantaraku

Tahun	Benefit	Cost	Net Benefit	Net Benefit Kumulatif
0	-	886.944.500,00	-886.944.500,00	-886.944.500,00
1	883.912.500,00	582.481.325,4	301.431.175,00	-585.513.325,00
2 TP-1	928.108.125,00	611.605.392,00	316.502.733,00	-269.010.592,00 NBK pada TP-1
3 TP	974.513.531,3	642.185.662,00	332.327.869,3 NB pada saat T	63.317.277,3 PBP
4	1.071.964.884,4	674.294.945,1	397.669.939,3	460.987.217,00
5	1.179.161.373,00	708.009.692,4	471.151.681,00	932.138.898,00
6	1.297.077.510,3	743.410.177,00	553.667.333,3	1.485.806.231,00
7	1.491.639.137,00	780.580.686,00	711.058.451,00	2.196.864.682,00
8	1.715.385.008,00	819.609.720,3	895.775.288,00	3.092.639.940,00
9	1.972.692.759,13	860.590.206,3	1.112.102.553,00	4.204.742.523,00
10	2.568.596.673,00	903.619.717,00	1.664.976.956,00	5.869.719.479,00
Σ	14.083.051.501,13	8.213.331.961,00	5.869.719.479,00	

Sumber : Data Diolah (2016)

Berdasarkan data pada Tabel 9 dapat diketahui bahwa pada tahun ke-2 (dua) *net benefit kumulatif* masih negatif, sehingga masih belum terjadi *pay back period*. Tahun ke-2 (dua) adalah tahun sebelum terjadinya *pay back period*, dan *net benefit kumulatif*

pada tahun ke-2(dua) adalah *net benefit kumulatif* sebelum terjadinya *pay back period* karena pada tahun ke-3 (tiga) *net benefit kumulatif* telah positif yang berarti telah terjadi *pay back period*. Tetapi dengan ini masih belum dapat diketahui secara tepat

jangka waktu terjadinya *pay back period*.
maka dibuat perhitungan metode *net benefit*
Metode *Net Benefit* kumulatif :

kumulatif dan *net benefit* rata-rata tiap tahun
sebagai berikut :

$$PBP = TP - 1 + \frac{\text{Net Benefit Kumulatif pada } TP - 1}{\text{Net Benefit pada saat } T} \times 12 \text{ bulan}$$

$$PBP = 2 + \frac{269.010.592,00}{332.327.869,3} \times 12 \text{ bulan}$$

$$PBP = 2 + 9,714$$

$$PBP = 2 + 9 \text{ bulan } (0,714 \times 30 \text{ hari})$$

$$PBP = 2 \text{ tahun } + 9 \text{ bulan } + 21 \text{ hari}$$

Metode *Net Benefit* rata-rata tiap tahun :

$$PBP = \frac{\text{Jumlah Investasi}}{\text{Net Benefit rata - rata tiap tahun}}$$

Untuk mencari *Net Benefit* rata-rata tiap tahun menggunakan rumus :

$$\text{Net Benefit rata - rata tiap tahun} = \frac{\text{Jumlah Net Benefit}}{\text{Jumlah tahun}}$$

$$\text{Net Benefit rata - rata tiap tahun} = \frac{5.869.719.479,00}{11} = 533.610.862,00$$

$$PBP = \frac{886.944.500,00}{533.610.862,00} \times 1 \text{ tahun}$$

$$PBP = 1,662 \text{ tahun} = 1 \text{ tahun } + (0,662 \times 12 \text{ bulan})$$

$$= 1 \text{ tahun } + 7,944 \text{ bulan } (0,944 \times 30 \text{ hari})$$

$$= 1 \text{ tahun } + 7 \text{ bulan } + 28 \text{ hari}$$

Dari perhitungan diatas diketahui waktu yang dibutuhkan proyek ini untuk mengembalikan modal keseluruhan adalah selama 2 tahun 9 bulan 21 hari dengan metode *net benefit* kumulatif dan selama 1 tahun 7 bulan 28 hari dengan menggunakan *net benefit* rata-rata tiap tahun. Hal ini berarti waktu yang dibutuhkan untuk mengembalikan modal lebih cepat dari pada umur proyek yang umurnya 10 tahun dan masa pinjaman bank yaitu 3 tahun. Dengan demikian dapat lebih memberi keyakinan

bahwa rencana Rumah Makan Nusantaraku layak untuk dilaksanakan.

Analisis Break Event Point Period (BEPP).

Perhitungan pada analisis *Break Event Point Period* memerlukan beberapa data yaitu data tahun, *benefit*, *cost*, *benefit kumulatif* dan *cost kumulatif*. *Benefit* kumulatif diperoleh dengan menjumlahkan *benefit* pada tiap tahun, *cost* kumulatif diperoleh dengan menghitung dengan menjumlahkan *cost* pada tiap tahun. Rumus untuk mencari *Break Event Point Period* sebagai berikut :

$$BEPP = T_B - 1 + \frac{\sum \text{Cost kumulatif sebelum BEP} - \sum \text{Benefit kumulatif Sebelum BEP}}{\text{Benefit pada saat BEP berada}} \times 12$$

TB-1 = Tahun sebelum terdapatnya *Break Event Point Period*. Sedangkan untuk lebih memperjelas perhitungan *Break Event Point Period* dapat dilihat pada Tabel 10.

Tabel 10. *Break Event Point Period* (Bepp) Rencana Usaha Rumah Makan Nusantaraku

Tahun	Benefit	Cost	Benefit kumulatif	Cost kumulatif	
0	-	886.944.500,00	-	886.944.500,00	} Cost > Benefit
1	883.912.500,00	582.481.325,4	883.912.500,00	1.469.425.825,4	
2 TB-1	928.108.125,00	611.605.392,00	1.812.020.625,00	2.081.031.217,4	
3 TB	974.513.531,3	642.185.662,00	2.786.534.156,3	2.723.216.879,4	} Benefit > Cost = BEPP
4	1.071.964.884,4	674.294.945,1	3.858.499.041,00	3.397.511.825,00	
5	1.179.161.373,00	708.009.692,4	5.037.660.414,00	4.105.521.454,00	
6	1.297.077.510,3	743.410.177,00	6.334.737.924,00	4.848.931.631,00	
7	1.491.639.137,00	780.580.686,00	7.826.377.061,00	5.629.512.317,00	
8	1.715.385.008,00	819.609.720,3	9.541.762.069,00	6.449.122.037,2	
9	1.972.692.759,13	860.590.206,3	11.514.454.828,13	7.309.712.244,00	
10	2.568.596.673,00	903.619.717,00	14.083.051.501,13	8.213.331.961,00	
Σ	14.083.051.501,13	8.213.331.961,00			

Sumber : Data Diolah (2016)

Berdasarkan Tabel 10. dapat diketahui bahwa dari tahun ke-0 (nol) sampai dengan tahun ke-2 (dua), *cost* lebih besar daripada *benefit*, tahun ke-2 (dua) adalah tahun sebelum terjadinya *break event point period* karena pada tahun ke-3 (tiga) diketahui

benefit telah lebih besar daripada *cost* yang berarti telah terjadi *break event point period*. Untuk mengetahui secara tepat kapan jangka waktu terjadinya *break even point period* maka dibuat perhitungan sebagai berikut :

$$BEPP = T_B - 1 + \frac{\sum \text{Cost kumulatif sebelum BEP} - \sum \text{Benefit kumulatif Sebelum BEP}}{\text{Benefit pada saat BEP berada}} \times 12$$

$$BEPP = 2 + \frac{2.081.031.217,4 - 1.812.020.625,00}{974.513.531,3} \times 12$$

$$BEPP = 2 + \frac{269.010.592,4}{974.513.531,3} \times 12$$

$$BEPP = 2 + 0,28 \text{ bulan (0,28 x 30 hari) } \quad BEPP = 2 \text{ tahun 8 hari}$$

Berdasarkan perhitungan diatas diketahui waktu yang dibutuhkan rumah makan untuk dapat memperoleh keuntungan bersih adalah pada saat BEPP terjadi yaitu dalam waktu 2 tahun 8 hari. Waktu yang dibutuhkan untuk

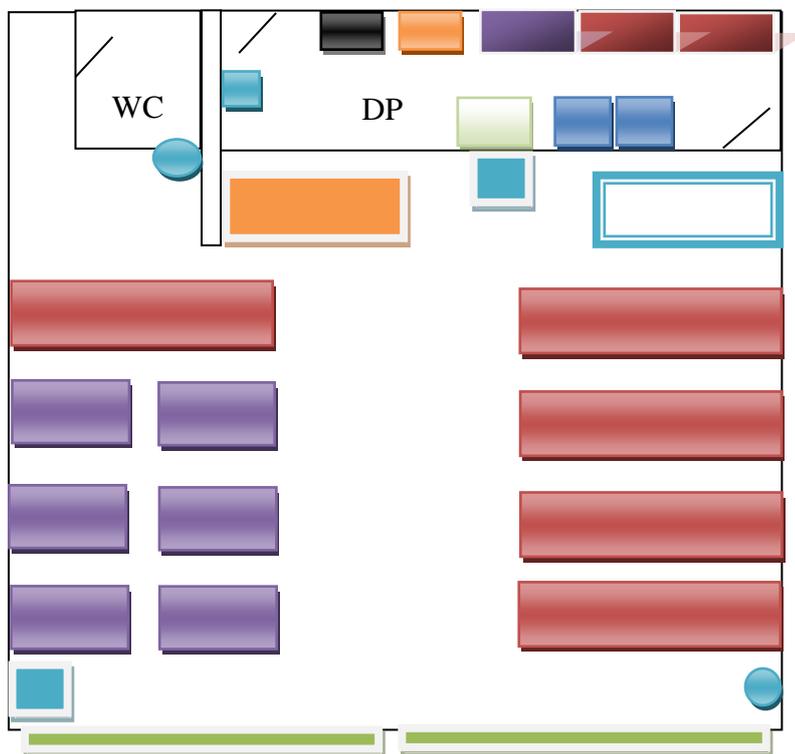
mendapatkan keuntungan relative lebih cepat dibandingkan dengan umur proyek dan juga masa pinjaman bank (3 tahun).

Analisis Kualitatif

Aspek Teknis, Usaha ini direncanakan berlokasi di jalan seputih raman kota gajah Lampung Tengah. Lokasi ini merupakan lokasi yang dekat dengan bahan baku karena ada 2 pasar yang sangat dekat dengan lokasi tersebut, selain itu juga ramai karena dilewati oleh angkutan umum seperti bus, lokasi ini juga mudah dijangkau sehingga menunjang masyarakat dapat dengan mudah berkunjung.

Bangunan yang akan dipakai adalah bangunan berbentuk ruko (rumah toko), tempat parker yang disediakan cukup luas yaitu 8m x 10m atau 80m² bisa menampung

sekitar 2 sampai 3 mobil. Bangunan ruko yang di beli sebanyak 2 unit, luas 1 bangunan ruko tersebut adalah 5m x 12m, ruko yang digunakan sebanyak 2 unit jadi luas seluruh bangunan yaitu 10m x 12m atau 120m². Desain bangunan akan dibuat dengan nuansa tradisional pedesaan dipadukan dengan kesan modern. Rumah makan ini memiliki jumlah meja sebanyak 11 unit, 6 meja berisi 4 kursi dan 5 meja berisi 6 kursi yang berarti dapat menampung 54 pelannggan. Umur ekonomis bangunan diperkirakan 10 (sepuluh) tahun. Adapun rancangan layout rumah makan ini dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2 Rancangan Layout Rumah Makan Nusantaraku

Keterangan :

DP : Dapur

Wc : Water Closed/ Toilet

 : Wastafel

 : Kitchensink

 : Kompore Gas High

- dan Low Pressure
-  : Gas Charcoal Grill
 -  : Work Table
 -  : Rak Piring 3 Pintu
 -  : Lemari Dapur
 -  : Showcase
 -  : Meja Pelayan
 -  : Kulkas
 -  : Meja Kasir
 -  : Meja Berisi 4 Kursi
 -  : Meja Berisi 6 Kursi
 -  : Pintu Utama Ruko

Peralatan, Perlengkapan, dan Fasilitas, alat pada usaha ini merupakan sarana untuk membantu proses produksi atau memasak. peralatan yang digunakan diantaranya yaitu kompor gas high pressure dan low pressure, kompor gas high pressure dan lain-lain digunakan agar proses memasak khususnya untuk memasak bahan baku daging dapat matang dengan sempurna dan cepat.

Aspek Pasar dan Pemasaran, Pasar yang dituju sudah disegmentasikan dari beberapa faktor antara lain: dari aspek Geografis Rumah Makan Nusantaraku memilih konsumen yang berada di sekitar Lampung Tengah khususnya Kota Gajah, lalu dari aspek Psikografis atau segmen status sosial, pasar yang dituju dapat berasal dari semua kalangan baik kalangan bawah, menengah maupun atas dikarenakan harga yang ditawarkan terjangkau. Strategi pemasaran yang dipakai Rumah Makan Nusantaraku adalah 4P (*product, price, place/distribusi, promotion*). Dengan strategi 4P ini penulis akan membuat rencana pemasaran yang akan dilaksanakan rumah makan ini. Untuk lebih jelas daftar produk makanan dan minuman Rumah Makan Nusantaraku dapat dilihat pada Tabel 11.

Tabel 11. Daftar Rencana Harga Menu

No.	Menu	Harga (Rp)
Aneka Makanan :		
1	Nasi Putih	3000,00
2	Nasi Goreng	10.000,00
3	Nasi Goreng Spesial	15.000,00
4	Ayam Bakar	12.000,00
5	Ayam Goreng	12.000,00
6	Ayam Penyet	12.000,00
7	Gurame Goreng	45.000,00
8	Gurame Asam Pedas	45.000,00
9	Pindang Patin	17.000,00
10	Pindang Baung	22.000,00
11	Udang Goreng	30.000,00
12	Udang Asam Pedas	30.000,00
13	Cumi Goreng	25.000,00
14	Cumi Asam Pedas	25.000,00
15	Pecel Lelel	13.000,00
16	Kangkung polos	8000,00
17	Kangkung Ikan Asin	10.000,00
18	Tauge Ikan Asin	10.000,00
19	Caisim Polos	8000,00
20	Caisim Udang	15.000,00
21	Tahu/Tempe Goreng	5000,00
22	Sayur Asem	5000,00
Aneka Minuman :		
1	Es Teh Manis	1000,00
2	Es Teh Tawar	1000,00
3	Es Kacang Merah	7000,00
4	Es Jeruk	5000,00
5	Es Cincau	7000,00
6	Es Kelapa Muda	8000,00
7	Teh Manis Panas	2000,00
8	Kopi Panas	4000,00
9	Kopi Susu	7000,00
10	Kopi Jahe	7000,00
11	Wedang Jahe	5000,00
12	Jus Alpokat	8000,00
13	Jus Jambu Biji	8000,00
14	Jus Mangga	8000,00
15	Jus Melon	8000,00
16	Teh Botol sosro	5000,00
17	Fretea	5000,00
18	Minute Maid Pulpy	6000,00
19	Big Cola	3000,00

Sumber : Data Diolah (2016)

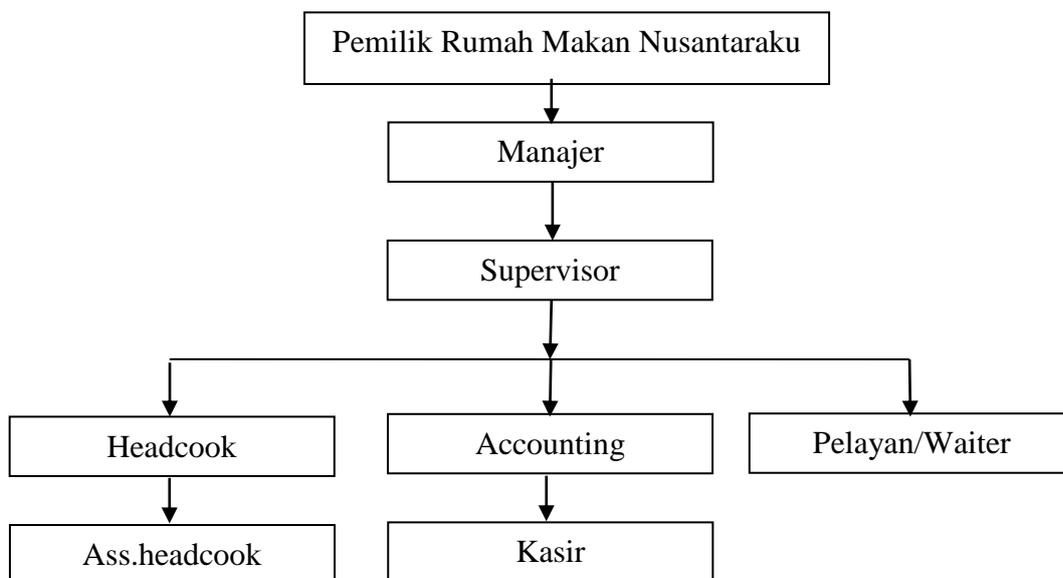
Place/ Distribution, Distribusi yang dipakai adalah metode sederhana yaitu pembeli datang langsung ke Rumah Makan Nusantaraku. *Promotion*, Kegiatan promosi yang akan dilakukan rumah makan ini yaitu dengan periklanan melalui media cetak yaitu iklan display atau iklan kolom yang dimuat di koran Tribun Lampung, melalui brosur-brosur, Lalu melalui media elektronik yaitu melalui Internet dengan menggunakan social media instagram, line dan facebook sehingga pelanggan dapat dengan mudah mengetahui rumah makan ini.

Aspek Pemerintah dan Birokrasi, Untuk mendirikan atau melaksanakan rencana usaha harus mendapat izin dari pemerintah. Berdasarkan jenis usaha, Rumah Makan Nusantaraku harus memiliki beberapa macam jenis surat izin yaitu Surat izin gangguan (HO), Surat Ijin Tempat Usaha (SITU), Surat Keterangan Usaha (SKU), Surat Ijin Usaha Perdagangan (SIUP), dan didaftarkan di Tanda Daftar Perusahaan (TDP).

Aspek Yuridis, Bentuk badan usaha ini adalah perusahaan perseorangan, dengan me-

lengkapi bukti diri / identitas serta NPWP pemilik dan Tanda Daftar Perusahaan. Jenis-jenis izin usaha yang diperlukan antara lain Surat izin gangguan (HO), Surat Ijin Tempat Usaha (SITU), Surat Keterangan Usaha (SKU), dan Surat Ijin Usaha Perdagangan (SIUP). Pada aspek ini juga memeriksa kelengkapan dan keabsahan dari surat-surat izin yang bersangkutan dengan usaha ini seperti Surat Izin Kesehatan (SIK) dan juga surat bukti kepemilikan.

Aspek Manajemen, dalam perencanaan usaha rumah makan ini , perekrutan karyawan dilakukan oleh pemilik rumah makan dibantu oleh manajer yang telah ditetapkan terlebih dahulu. Beberapa bidang pembagian tugas tersebut meliputi : Manajer 1 orang, Headcook1 orang, Ass. headcook 1 orang, Supervisor 1 orang, Accounting 1 orang, Kasir 2 orang, Pelayan 2 orang. Setelah merencanakan pembagian tugas yang jelas lalu dibuat rancangan struktur organisasi dari rumah makan ini. Rancangan struktur Organisasi rumah makan ini dapat dilihat Gambar 4.



Gambar 3. Rancangan Struktur Organisasi Rumah Makan Nusantaraku

Aspek Ekonomi, usaha ini mensejahterakan masyarakat dengan membuka lapangan pekerjaan, menciptakan peluang pendapatan bagi pihak lain yang berkaitan dengan proyek baik langsung maupun tidak langsung diantaranya jasa parkir, para pedagang bahan baku sayuran, daging dan sebagainya dipasar, juga dapat membuat usaha mikro dapat tumbuh di sekitar rumah makan, serta memberikan manfaat bagi pemerintah melalui pajak yang dikenakan pada perusahaan sehingga dapat menunjang pembangunan daerah Lampung Tengah menjadi lebih baik.

Aspek Lingkungan, Analisis Mengenai Dampak Lingkungan (AMDAL) sangat diperlukan untuk membantu menganalisis dampak dari usaha ini terhadap lingkungan hidup dan cara pencegahannya jika usaha rumah makan ini dapat mencemarkan lingkungan. Pada rumah makan ini hal yang harus diperhatikan dalam menjaga lingkungan hidup yaitu pembuangan limbah proses memasak, limbah pada rumah makan yaitu berupa kulit wortel dan timun, potongan-potongan sayuran yang tidak dipakai salah satunya akar kangkung, daun sayuran yang tua atau layu, plastik, tisu, sisa makan pelanggan seperti tulang-tulang ikan atau ayam dan sebagainya. Selain itu ada juga limbah rumah makan yang berupa lemak, diantaranya minyak, isi perut ikan atau ayam, jika tidak di kelola dengan baik limbah-limbah ini dapat mencemarkan lingkungan hidup disekitar rumah makan.

KESIMPULAN

Berdasarkan analisis yang telah dilakukan maka hasil dari penelitian ini yaitu: (1) Kriteria Investasi, berdasarkan jumlah *Net Present Value* (NPV) 2.292.757.321,00 ini menunjukkan $NPV > 0$ (nol), berarti rencana usaha Rumah Makan NUSANTARAKU layak untuk dilaksanakan. Sedangkan berdasarkan *Net Benefit Cost Ratio* (Net B/C)

sebesar 3,585 ini menunjukkan bahwa $Net\ B/C > 1$ maka rencana mendirikan usaha rumah makan dinyatakan layak untuk dilaksanakan, dan berdasarkan *Internal Rate Of Return* (IRR) sebesar 44,26%. Sedangkan tingkat bunga yang berlaku sebesar 12%. Berarti $IRR >$ dari tingkat bunga yang berlaku (12%) sehingga rencana usaha rumah makan layak untuk dilaksanakan. *Pay Back Period* (PBP) berdasarkan analisis *Pay Back Period* diketahui bahwa waktu yang dibutuhkan oleh proyek untuk dapat mengembalikan modal keseluruhan adalah selama 2 tahun 9 bulan 21 hari. Hal ini menunjukkan bahwa waktu yang dibutuhkan untuk mengembalikan modal lebih cepat dibandingkan umur proyek yang umurnya 10 tahun dan masa pinjaman bank yaitu 3 tahun. Maka dapat disimpulkan bahwa rencana usaha Rumah Makan Nusantaraku layak untuk dilaksanakan. *Break Even Point Period* (BEPP), berdasarkan analisis *Break Even Point Period* dapat diketahui bahwa waktu yang dibutuhkan rumah makan untuk dapat mendapat keuntungan bersih adalah selama 2 tahun 8 hari. Waktu yang dibutuhkan untuk mendapatkan keuntungan relatif lebih cepat dibandingkan dengan umur proyek yaitu 10 tahun dan masa pinjaman bank yaitu 3 tahun. Hal ini berarti bahwa rencana usaha Rumah Makan Nusantaraku layak untuk dilaksanakan. (2) Berdasarkan Metode analisis kualitatif, yaitu berdasarkan aspek teknis, aspek pasar dan pemasaran, aspek organisasi dan yuridis, aspek manajemen, aspek ekonomis dan aspek lingkungan bahwa rencana usaha Rumah Makan Nusantaraku layak untuk dilaksanakan. Secara keseluruhan berdasarkan hasil analisis secara kuantitatif maupun kualitatif penulis member kesimpulan bahwa rencana usaha Rumah Makan Nusantaraku layak dilaksanakan.

DAFTAR PUSTAKA

- Alex S. Nitisemo, dan M. Umar Burhan. 1995. *Wawasan dan Studi Kelayakan dan Proyek*. Jakarta: Penerbit Bumi Aksara
- Choliq, Abdul. 1999. *Evaluasi Proyek*, Edisi Revisi. Dalam Sapmaya. W, Andala Rama. P, Windy. 2012. *Analisis Studi Kelayakan Bisnis Guest House Family Di Bandar Lampung :Jurnal Manajemen Bisnis (Vol.3 No.1)*, (hal. 82) . Universitas Bandar Lampung.
- Choliq, Abdul. 1999. *Evaluasi Proyek*. Dalam Miesen. 2011. *Analisis Studi Kelayakan Pengembangan Usaha Pada PD.Bintang Jaya Di Bandar Lampung : Skripsi (Hal. 18-19, 21)*. Universitas Bandar Lampung.
- Husein, Umar. 2003. *Studi kelayakan Bisnis, Edisi 3 revisi*. Jakarta: PT SUN.
- Iban Safyan. 2002. *Studi Kelayakan Bisnis*. Yogyakarta: Penerbit Graha Ilmu
- Kasmir dan Jafar 2003. *Studi Kelayakan Bisnis*. Jakarta: Kencana Perenda Media Group
- Kasmir, dan Jafkar. 2009. *Studi Kelayakan Bisnis*. Edisi kedua. Dalam Sapmaya. W, Andala Rama. P, Windy. 2012. *Analisis Studi Kelayakan Bisnis Guest House Family Di Bandar Lampung :Jurnal Manajemen Bisnis (Vol.3 No.1)*, (hal. 82,) . Universitas Bandar Lampung.
- Suad Husnan, dan Suwarsono. 1999. *Studi Kelayakan Proyek*. UPP AMPYKPN Yogyakarta
- Yacob. H.M. Ibrahim. 2009. *Studi Kelayakan Bisnis*. Edisi Revisi. Jakarta; Rineka Cipta.
- Yacob. H.M. Ibrahim. 2003. *Studi Kelayakan Bisnis*. Dalam Miesen. 2011. *Analisis Studi kelayakan Pengembangan Usaha Pada PD.Bintang Jaya Di Bandar Lampung : Skripsi (Hal.33)*. Universitas Bandar Lampung

PEDOMAN PENULISAN ARTIKEL JURNAL

UMUM

Artikel berupa kajian bidang Manajemen dan Bisnis baik artikel hasil penelitian maupun artikel konseptual yang belum pernah dipublikasikan atau tidak sedang dikirim ke jurnal lain. Naskah dikirim sebanyak dua eksemplar dan file naskah dalam DVD dengan microsoft office word 93-2007 disertai biodata penulis dalam lembar terpisah. Kepastian pemuatan akan diberitahu secara tertulis.

SISTEMATIKA PENULISAN

Artikel hasil penelitian terdiri atas: judul, nama dan alamat lembaga penulis, abstrak, kata kunci, pendahuluan, metode penelitian, hasil dan pembahasan, kesimpulan dan daftar pustaka. **Artikel konseptual** terdiri atas: judul, nama dan alamat lembaga penulis, abstrak, kata kunci, pendahuluan, pembahasan, kesimpulan dan daftar pustaka.

Judul tidak boleh melebihi 14 kata (bahasa Indonesia) dan 12 kata (bahasa Inggris).

Nama Penulis ditulis lengkap tanpa gelar akademik disertai nama institusi tempat bekerja dan alamatnya.

Abstrak ditulis dalam bahasa Indonesia dan Inggris (cetak miring) kurang lebih 200 kata dalam satu paragraf yang berisi masalah dan permasalahan, tujuan penelitian, metode penelitian, hasil dan kesimpulan.

Kata Kunci mencerminkan konsep pokok artikel, jumlah antara 3-6 kata dalam bahasa Inggris.

Pendahuluan artikel hasil penelitian berisi: latar belakang, masalah, permasalahan, tujuan, kajian teoritis/kerangka pemikiran dan hipotesis. Artikel konseptual berisi: hal menarik yang menjadi acuan (konteks) permasalahan, diakhiri rumusan singkat hal pokok yang akan di bahas dan tujuan pembahasan.

Metode Penelitian berisi: desain penelitian, sasaran penelitian (populasi, sampel dan teknik sampling), sumber data, teknik pengumpulan data dan metode dan teknik analisis yang ditulis dengan format esei .

Hasil dan Pembahasan artikel hasil penelitian berisi: jawaban pertanyaan penelitian, proses mendapatkan, menginterpretasikan temuan, mengaitkan temuan dengan pengetahuan, memunculkan serta memodifikasi teori. Artikel konseptual berisi: kupasan, analisis, argumentasi, komparasi, keputusan serta pendirian atau sikap penulis tentang masalah yang dibahas.

Kesimpulan artikel hasil penelitian berisi: ringkasan dan pengembangan pokok-pokok pikiran berdasar temuan, pengembangan teori dan penelitian lanjutan. Artikel konseptual berisi: penegasan atas masalah yang telah dibahas sebelumnya dan beberapa alternatif penyelesaian.

Daftar Pustaka. Semua rujukan dimuat dalam daftar pustaka dan ditempatkan pada halaman terakhir menyatu dengan tubuh artikel.

FORMAT PENULISAN

Artikel diketik pada kertas A4 dengan spasi tunggal (1 spasi), tipe huruf *times new roman* 12, margin tepi atas kertas 1,4", tepi bawah 1,2", tepi kiri 1", dan tepi kanan 1", panjang artikel 15-25 halaman, ditulis dalam bahasa Indonesia atau bahasa Inggris yang baik dan benar serta disajikan secara naratif dan tidak bersifat numerik.

Judul artikel ditulis dengan huruf *times new roman* 14 dengan huruf kapital, bold, diletakkan di tengah. **Judul bab**, huruf kapital ukuran 12, bold, diletakkan di tengah. Sub judul, huruf besar kecil, bold, diletakkan di tepi kiri. Sub-sub judul dengan huruf besar kecil cetak miring, bold, diletakkan di tepi kiri.

Daftar Pustaka disusun berdasarkan urutan abjad nama akhir. Jika nama lebih dari satu kata maka diawali dengan nama akhir koma diikuti nama awal. Contoh penulisan daftar pustaka:

Artikel dalam Buku:

Hasibuan, Malayu . 1997. *Manajemen Sumberdaya Manusia*. Jakarta: CV Haji Masagung

Artikel dalam Buku Kumpulan Artikel:

Noviyani, Putri. 2002. Pengaruh Pengalaman dan Pelatihan terhadap Pengetahuan Auditor tentang Kekeliruan. *Simposium Nasional Akuntansi 5* (hlm.76-92). Semarang: IAI.

Artikel dalam Jurnal:

Wijayanto, Bayu. 2003. Efek Gangguan Permintaan dan Penawaran terhadap Fluktuasi Inflasi di Indonesia. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis*. Vol.9 No.2 (September), hlm. 169-181.

Artikel dalam Majalah atau Koran:

Oktavia, Tiur S dan Santi, Joice T. 3 Juli, 2007. Bisnis Perbankan: Masyarakat Perlu Melek Investasi. *Kompas*, hlm. 21.

Artikel dalam Majalah/Koran Tanpa Penulis:

Lampung Post. 2007, 29 September. *Akses Modal Terbatas, UKM Gulung Tikar*. hlm. 21.

Dokumen Tanpa Pengarang dan Lembaga:

Undang-undang Republik Indonesia No.2 Tahun 1989 tentang Sistem Pendidikan Nasional. 1990. Jakarta:PT Armas Duta.

Dokumen atas Nama Lembaga:

Ikatan Akuntan Indonesia. 2002. *Standar Profesional Akuntan Publik*. Jakarta: Salemba Empat.

Karya Terjemahan:

Porter, Michael E. 1993. *Teknik Menganalisis Industri dan Bersaing*. Terjemahan oleh Agus Maulana. Jakarta: Erlangga.

Skripsi, Tesis atau Disertasi:

Alghifari, Abizar. 2008. *Analisis Kualitas Produk terhadap Kepuasan Konsumen CV.Retina Printing di Bandar Lampung*. Skripsi tidak diterbitkan. Bandar Lampung: FE-UBL.

Makalah Seminar, Penataran, atau Lokakarya:

Kadir, Samsir. 1996. *Mentalitas dan Etos Kerja*. Paper Seminar Nasional Strategi Meningkatkan Kualitas Sumber Daya Manusia. Universitas Gadjah Mada Yogyakarta, 16-17 Juni.

Internet Karya Individual:

Purwanto, Andi T. 2004. *Manajemen Lingkungan: Dulu, Sekarang, dan Masa Depan*. (Online), (<http://andietri.tripod.com/index.htm>, diakses 14 Februari 2007).

Internet Artikel dari Jurnal

Kumaidi. 1998. Pengukuran Awal Belajar dan Pengembangan Tes. *Jurnal Ilmu Pendidikan*. Jilid 5 No.4. (Online), (<http://www.malang.ac.id>, diakses 20 Januari 2000).

Penyajian Tabel

Nomor tabel menggunakan angka arab, Nomor dan judul tabel ditempatkan di atas tabel dari tepi kiri tidak diakhiri titik. Judul lebih dari satu baris diberi jarak satu spasi. Tabel tidak menggunakan garis vertikal. Teks sebelum dan sesudah tabel diberi jarak 2 sd 3 spasi. Jika lebih dari satu halaman, bagian kepala tabel diulang pada halaman berikutnya.

Penyajian Gambar

Nomor gambar menggunakan angka arab. Nomor dan Judul ditempatkan di bawah gambar secara senter. Sumber kutipan ditulis di dalam kurung diletakkan di bawah gambar. Teks sebelum dan sesudah gambar diberi jarak 2 sd 3 spasi.

ISSN 2087-0701



9 772087 070108