

ANALISIS KELAYAKAN PEMBUKAAN CABANG RUMAH MAKAN NASI GANDUL PAK MEMET DI KOTA SEMARANG

¹Desi Ratnasari, ²Endang Chumaidiyah

^{1,2}Program Studi Teknik Industri, Fakultas Rekayasa Industri, Telkom University

¹desi.mulyanto@gmail.com, ²endangchumaidiyah@yahoo.co.id

Abstrak—Rumah Makan Nasi Gandul Pak Memet adalah warung makan berlokasi di Jl. Dr.Cipto No.12A, Kebon Agung, Semarang. Walaupun warung makan Pak Memet ini berbentuk warung kaki lima, namun usaha yang telah dirintis semenjak 1990 telah memiliki pendapatan mencapai 4 juta/hari dengan menjual 230 porsi nasi gandum. Konsumen utama Rumah Makan Nasi Gandul Pak Memet adalah masyarakat sekitar lokasi warung makan, dikarenakan pendapatan dari tahun 2011 sampai 2013 yang meningkat dan pertumbuhan pasar usaha kuliner di Kota Semarang maka pemilik ingin memperluas pasar sasaran dan meningkatkan pendapatan pertahunnya dengan membuka cabang baru untuk pasar di daerah lain di Kota Semarang. Setelah dilakukan pengumpulan data dan perhitungan dengan faktor rating, terpilihlah wilayah yang akan menjadi lokasi pembukaan cabang baru Rumah Makan Nasi Gandul Pak Memet yaitu di wilayah kecamatan Semarang Selatan. Selanjutnya dari hasil survei dan pengumpulan data kuesioner didapatkan persentase dari pasar potensial sebesar 86,7%, pasar tersedia sebesar 68,6% dari pasar potensial dan pasar sasaran sebesar 5% dari pasar tersedia dikarenakan mempertimbangkan factor pesaing dan kemampuan kapasitas produksi dari pemilik usaha. Adapun pengeluaran yang ada di dalam aspek *financial*, seperti kebutuhan dana investasi, perkiraan pendapatan, biaya operasional, *income state*, *cashflow* dan *balance sheet* yang digunakan menghitung investasi, seperti *Pay Back Period* (PBP), *Net Present Value* (NPV) dan *Internal Rate of Return* (IRR) dengan masa periode yang ditetapkan untuk proyeksi keuangan adalah 5 tahun. Perhitungan *Pay Back Period* (PBP), *Net Present Value* (NPV) dan *Internal Rate of Return* (IRR) dilakukan untuk mengetahui kelayakan dari tingkat nilai investasi. Hasil perhitungan nilai tingkat investasi yaitu : NPV = Rp 224.318.823,-, IRR = 27.83% dan PBP = 2.69 tahun. Lokasi cabang baru Rumah Makan Nasi Gandul Pak Memet dinyatakan layak karena nilai IRR yang diperoleh lebih besar dari nilai MARR, NPV bernilai positif dan PBP kurang dari usia investasi.

Kata kunci—Analisis Kelayakan, NPV, IRR, PBP, Rumah Makan Nasi Gandul Pak Memet

I. PENDAHULUAN

Kota Semarang merupakan salah satu kota di Indonesia yang dikenal memiliki beraneka ragam tempat makan yang memiliki cita rasa khas dibanding kota-kota lain di Indonesia. Seiring berkembangnya kota Semarang, perkembangan usaha di bidang rumah makan di kota Semarang juga mengalami peningkatan, hal ini dapat dilihat dari data PDRB (Produk Domestik Regional Bruto) dalam usaha di bidang

rumah makan di kota Semarang tahun 2008 sebesar Rp583.188.000.000 dan meningkat hingga tahun 2012 mencapai Rp 738.344.000.000 [1]. Meningkatnya usaha rumah makan di kota Semarang juga dipengaruhi oleh pola konsumsi masyarakat Semarang yang memilih untuk membeli makanan dan minuman jadi yaitu sebesar 18% dari total penghasilannya [2]. Berbagai macam jenis rumah makan pun kian menjamur di kota ini, mulai dari masakan tradisional dengan cita rasa nusantara, masakan asia ataupun barat dan berbagai *franchise* yang terkenal lainnya. Jumlah rumah makan masakan tradisional menduduki posisi teratas dengan jumlah 114 dibanding rumah makan masakan modern ataupun restoran *franchise* [3]. Hal ini dapat diartikan bahwa makanan masakan tradisional lebih diminati, ditandai dengan banyaknya restoran masakan tradisional yang ada di Kota Semarang. Salah satu warung makan masakan tradisional yang terkenal di kota Semarang adalah warung makan Nasi Gandul Pak Memet yang berlokasi di Jl. Dr. Cipto No.12A, Kebon Agung, Semarang. Walaupun warung makan Pak Memet ini berbentuk warung kaki lima, namun usaha yang telah dirintis semenjak 1990 telah memiliki pendapatan kotor mencapai 4 juta/hari dengan menjual 230 porsi nasi gandum. Nasi Gandul merupakan nasi putih hangat yang disajikan bersama lauk dari daging sapi, bisa daging, lidah, jeroan, paru dengan kuah campuran kaldu dan santan berwarna kecoklatan, keruh dan encer yang disajikan dengan piring beralaskan daun pisang. Sebagai pelengkap ialah jeruk nipis, tempe yang digoreng garing serta sambal.

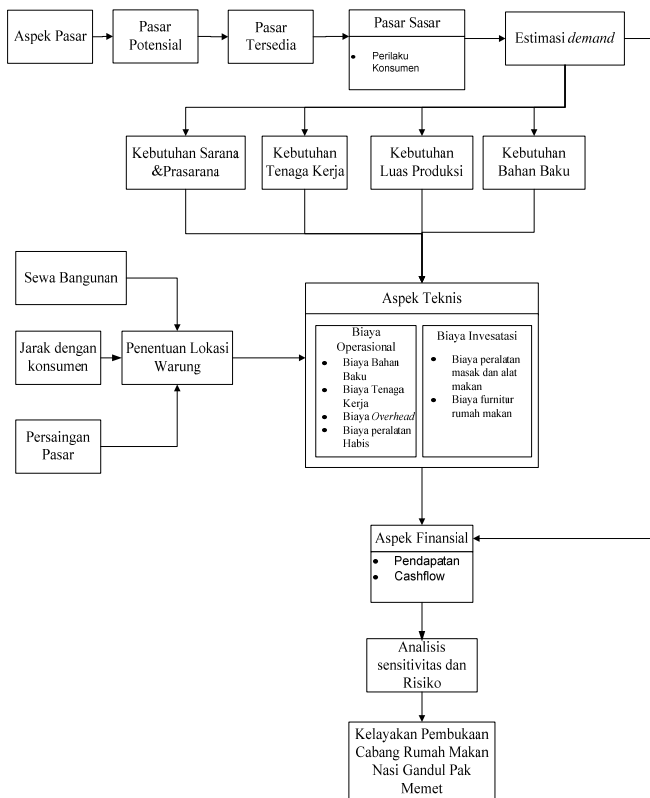
Melihat perkembangan bisnis di bidang rumah makan tradisional yang semakin meningkat dan pendapatan 3 (tiga) tahun terakhir mengalami peningkatan, pemilik rumah makan nasi gandum Pak Memet berencana untuk mengembangkan bisnisnya dengan membuka cabang di kota Semarang.

Dalam pembukaan cabang rumah makannya, pemilik usaha sebaiknya memperhatikan dalam penentuan lokasi berdirinya cabang rumah makan nasi gandum ini, banyak faktor yang perlu dipertimbangkan seperti situasi persaingan, faktor lokasi dapat menjadi faktor-faktor kritis yang sangat penting [4] oleh karena itu, untuk memilih lokasi cabang Rumah Makan Nasi Gandul Pak Memet sebaiknya perlu diperhatikan jumlah penduduk di suatu daerah tersebut karena target pasar rumah makan merupakan warga sekitar warung dan sebagian besar konsumen lebih memilih untuk membeli makanan di dekat tempat tinggalnya [5]. Selain itu dengan lokasi yang berdekatan dengan pesaing bisnis, perbisnisan dapat

melakukan strategi kompetisi total baik dalam kepemimpinan harga atau produk lain yang diberikan [6].

Melihat peluang bisnis di bidang makanan tradisional di kota Semarang dan pendapatan yang semakin meningkat dari tahun ke tahun serta melihat berbagai kendala di bisnis makanan tradisional seperti ketatnya persaingan dan fluktuatifnya harga daging sapi sebagai bahan baku utama Nasi Gandul, diperlukan analisis kelayakan bisnis untuk mengetahui apakah pembukaan Cabang Rumah Makan Nasi Gandul Pak Memet ini memiliki prospek yang baik secara aspek pasar, aspek teknis, dan aspek finansialnya sehingga dapat dijadikan informasi yang dapat membantu dalam pengambilan keputusan investasi.

II. METODE PENELITIAN



Gambar 1 Model konseptual

Pada Gambar 1 terlihat bahwa analisis kelayakan yang dilakukan dalam penelitian ini meliputi analisis aspek pasar, aspek teknis dan aspek finansial. Ketiga aspek tersebut saling berhubungan satu dengan yang lain. Hubungan aspek pasar, aspek teknis dan aspek finansial dapat menghasilkan kesimpulan mengenai kelayakan investasi yang secara umum dilihat dari segi finansial.

Analisis aspek pasar bertujuan untuk mengetahui jumlah calon konsumen Nasi Gandul Pak Memet, sehingga dapat digunakan untuk mengestimasi *demand* yang harus dipenuhi Nasi Gandul Pak Memet nantinya. Aspek pasar sangat penting

karena dalam aspek ini akan dilihat bagaimana potensi pasar yang ada untuk produk yang ditawarkan dan seberapa besar *market share* yang ditentukan oleh perilaku konsumen dan strategi pemasaran yang tepat untuk menarik target *market share* yang telah dituju untuk mendapatkan keuntungan yang maksimal. Dari *market share* yang telah kita tentukan kita dapat mengestimasi *demand*. Data estimasi *demand* yang berasal dari aspek pasar ini dijadikan pendoman dalam menentukan bahan baku, jumlah sarana dan prasarana yang dibutuhkan sesuai kapasitas masing-masing peralatan, jumlah tenaga kerja dan kebutuhan lahan untuk merencanakan layout warung makan. Dalam aspek ini juga akan dibahas terkait dengan lokasi pendirian rumah makan yang akan dipilih. Hasil dari aspek teknis ini akan menghasilkan biaya investasi dan biaya operasional yang dijadikan sebagai modal yang harus dikeluarkan untuk mendirikan cabang Rumah Makan Nasi Gandul Pak Memet.

Dari hasil analisis aspek pasar dan aspek teknis akan dilanjutkan dalam analisis aspek finansial. Analisis aspek ini meliputi analisis dana yang diinvestasikan, pendapatan, biaya operasional serta perhitungan parameter untuk menilai tingkat investasi. Penelitian dalam aspek ini dilakukan untuk mengidentifikasi biaya-biaya operasional yang akan dikeluarkan dan seberapa besar biaya investasi yang dibutuhkan untuk mendirikan pembukaan cabang rumah makan ini. Selanjutnya penelitian ini akan menghitung seberapa besar pendapatan yang akan diterima berdasarkan perkalian antara estimasi *demand* dengan harga jual produk. Dari hasil estimasi penjualan kemudian dibuat Laporan Laba Rugi kemudian *cash flow* dan neraca keuangan serta menghitung kriteria kelayakan keuangan/finansial akan dilihat dari nilai PBP, NPV, dan IRR.

Setelah melakukan analisis dari ketiga aspek diatas, maka dilakukan analisis risiko dan analisis sensitivitas dari variabel-variabel yang dianggap dapat mempengaruhi tingkat perubahan investasi. Kemudian, akan diperoleh informasi mengenai layak tidaknya produk baru dan pendirian rumah makan Nasi Gandul Pak Memet.

III. HASIL DAN ANALISIS

A. Pengolahan Data Aspek Pasar

Pada penelitian ini populasi penelitian adalah penduduk yang berada di Kota Semarang. Jumlah sampel di ambil dari tiap kecamatan yang ada di Kota Semarang berdasarkan proporsi yang telah ditentukan. Pada penelitian ini ditentukan sampel berjumlah 272 orang, hal ini berdasarkan yang menentukan jika populasi lebih dari 100.000 maka jumlah sample minimal adalah 272 responden [7]. Penyebaran kuesioner dilakukan dengan menggunakan teknik probabilitas sampling dengan metode *proportionate stratified random sampling*. Metode ini digunakan untuk populasi yang memiliki anggota / unsur tidak yang homogen dan berstrata secara proporsional yaitu berdasarkan proporsi jumlah penduduk tiap kecamatan.

TABEL I
SAMPel POPULASI

No.	Kecamatan	Jumlah Penduduk	Proporsi	Jumlah Sampel
1	Mijen	56.570	4%	10
2	Gunung Pati	75.027	5%	14
3	Bayumanik	128.225	9%	23
4	Gajah Mungkur	63.430	4%	12
5	Semarang Selatan	82.931	6%	15
6	Candisari	79.902	5%	15
7	Tembalang	142.941	10%	26
8	Semarang Timur	78.889	5%	14
9	Semarang Tengah	71.674	5%	13
10	Semarang Barat	158.981	11%	29
11	Tugu	30.904	2%	6
12	Ngalian	118.482	8%	22
13	Genuk	22.903	2%	4
14	Semarang Utara	127.921	9%	23
15	Pedurungan	174.133	12%	32
16	Gayamsari	73.025	5%	13

Setelah kuesioner disebar kemudian dilakukan uji validitas dan uji reliabilitas pada 272 data dan hanya pada variabel perilaku konsumen. Uji Validitas bertujuan untuk melihat apakah instrumen (alat ukur) yang digunakan valid atau memang sesuai dengan variabel yang diukur. Instrumen yang valid berarti alat ukur yang digunakan untuk mendapatkan data (mengukur) itu valid. Valid berarti instrumen tersebut dapat digunakan untuk mengukur apa yang seharusnya diukur. Suatu pertanyaan dikatakan valid jika memiliki koefisien validitas lebih dari 0,3 [8]. Dari uji validitas yang dilakukan diperoleh hasil bahwa penelitian telah *valid*. Sedangkan Uji reliabilitas digunakan untuk mengetahui konsistensi alat ukur, apakah alat pengukur yang digunakan dapat diandalkan dan tetap konsisten jika pengukuran tersebut diulang [9]. Uji reliabilitas dilakukan pada 272 data kuesioner dan hanya pada variabel perilaku konsumen supaya dapat mengetahui apakah pemilihan sampel sesuai variable yang hendak diukur. Suatu pertanyaan dikatakan reliabel jika memiliki nilai koefisien reliabilitas lebih dari 0,6 [10].

- **Pasar Potensial**

Dari hasil kuesioner di dapat pasar potensial ditentukan berdasarkan *variable* keminatan responden terhadap Nasi Gandul Pak Memet. Dari total 272 responden, 236 atau 86.7% dari keseluruhan respon menyatakan berminat terhadap produk dari Rumah Makan Nasi Gandul Pak Memet. Dari data kuesioner tersebut dapat disimpulkan sebanyak 234 orang (86.7%) responden adalah pasar potensial produk dari Rumah Makan Nasi Gandul Pak Memet.

- **Pasar Tersedia**

Pasar tersedia yaitu responden yang memiliki minat dan kemampuan untuk membeli Nasi Gandul Pak Memet. Sebanyak 162 responden menyatakan mampu untuk membeli Nasi Gandul Pak Memet dari 236 responden yang berminat terhadap nasi gandul Pak Memet. Sehingga pasar tersedia dari Cabang Rumah Makan Nasi Gandul Pak Memet sebesar 68.6%.

- **Pasar Sasaran**

Pasar sasaran adalah bagian dari pasar tersedia yang akan dimasuki dengan pertimbangan pemilik usaha. Besarnya pasar sasaran akan ditentukan oleh pihak pemilik usaha dengan mempertimbangkan permintaan pasar, kemampuan perusahaan dan *competitor*. Dengan berdasarkan jumlah *competitor* yang ada di kecamatan Semarang Selatan sebanyak 497 (BPS Kota Semarang, 2012), maka perusahaan membidik 5% dari total pasar tersedia sebagai pasar sasaran dari Cabang Rumah Makan Nasi Gandul Pak Memet.

TABEL II
TABEL PERAMALAN PENDUDUK

Kenaikan Penduduk Semarang 1.4% (BPS)				
Tahun	2012	2013	2014	2015
Jumlah Penduduk	1.424.398	1.444.623	1.465.135	1.485.938

Dalam pengolahan data pasar Tabel II, akan dilakukan perhitungan untuk memperkirakan jumlah pelanggan produk dari Rumah Makan Nasi Gandul Pak Memet dalam jangka waktu 5 tahun ke depan. Jumlah *demand* didapatkan dengan memproyeksikan kenaikan jumlah pelanggan/penduduk di Kota Semarang selama 5 tahun ke depan yaitu sebesar 1,4% pertahun menurut BPS Kota Semarang Tahun 2012. Berdasarkan hasil pengolahan data yang telah dilakukan, didapatkan hasil pada Tabel III.

TABEL III
PROYEKSI ESTIMASI DEMAND DALAM 5 TAHUN

Tahun	Jumlah Penduduk (orang)	Pasar Potensial 86.7% (orang)	Pasar Tersedia 68.6% (orang)	Pasar Sasar 5 % (orang)
2015	1.485.938	1.289.270	885.008	44.250
2016	1.506.741	1.307.320	897.398	44.870
2017	1.527.835	1.325.622	909.962	45.498
2018	1.549.225	1.344.181	922.701	46.135
2019	1.570.914	1.363.000	935.619	46.781

Hasil estimasi *demand* (unit) per hari akan digunakan acuan dalam melakukan perencanaan produksi per hari yang akan dijelaskan dalam aspek teknis. Untuk mengetahui *demand* (unit) pertahun kita tinggal mengalikan jumlah *demand* per hari dikalikan dengan jumlah hari kerja dalam satu tahun yaitu sebesar 360 hari karena dalam satu bulan ada 30 hari kerja dan dalam satu tahun ada 12 bulan.

B. Pengolahan Data Aspek Teknis

Aspek teknis merupakan rangkaian dari analisis aspek lainnya. Aspek teknis merupakan suatu aspek yang terkait dengan proses pembangunan proyek secara teknis pengoperasiannya serta menghasilkan informasi berupa identifikasi produk, perencanaan kebutuhan bahan baku, kebutuhan tenaga kerja, kebutuhan sarana dan prasarana, lokasi proyek yang didasarkan pada *demand* yang didapat pada aspek pasar.

- **Kebutuhan Bahan Baku dalam 5 Tahun**
Kebutuhan bahan baku harian didapat dari membagi demand harian dengan kebutuhan bahan baku perporsinya. Tabel IV mengenai kebutuhan bahan baku dalam 5 tahun :

TABEL IV
TABEL KEBUTUHAN BAKU TOTAL DALAM 5 TAHUN

Bahan Baku	Satuan	Tahun 2015	Tahun 2016	Tahun 2017	Tahun 2018	Tahun 2019
<i>Demand</i> /hari	Porsi	584	593	601	609	618
Daging sapi	Kg	47	48	49	49	50
Beras	Kg	30	30	31	31	31
Telur	Buah	176	178	181	183	186
Tempe	Buah	292	297	301	305	309
Bumbu	Kg	15	15	16	16	16

- **Kebutuhan Tenaga Kerja dalam 5 Tahun**
Kebutuhan tenaga kerja pada Tabel VI didapat dari jumlah waktu baku total pada Tabel V dibagi dengan jumlah jam kerja per harinya.

TABEL V
TABEL WAKTU BAKU TOTAL PER HARI

Aktivitas	Waktu Baku Total Per Hari (menit)				
	2015	2016	2017	2018	2019
Masak nasi	400	480	480	480	480
Masak daging	960	960	960	960	960
Masak kuah gandum	120	120	120	120	120
Merebus telur	240	240	240	240	240
Menggoreng	130	135	135	135	135

TABEL VI
TABEL KEBUTUHAN JUMLAH TENAGA KERJA DALAM 5 TAHUN

Lokasi	Aktivitas	Jumlah Tenaga Kerja Per Hari				
		2015	2016	2017	2018	2019
Dapur Produksi	Masak nasi	1	1	1	1	1
	Masak daging	2	2	2	2	2
	Masak kuah gandum	1	1	1	1	1
	Merebus telur	1	1	1	1	1
	Menggoreng	1	1	1	1	1
Warung Makan	Pramusaji	4	4	4	4	4
	Kasir	1	1	1	1	1
	<i>Cleaning service</i>	1	1	1	1	1

- **Kebutuhan Sarana dan Prasarana**
Kebutuhan peralatan yang digunakan untuk memasak disesuaikan dengan jumlah *demand* dan jumlah tenaga kerja. Setiap peralatan masak seperti kualii daging, kuah, telur, wajan dioperasikan oleh satu karyawan sedangkan untuk menanak nasi satu operator membutuhkan dua kualii karena aktivitas menanak nasi membutuhkan dua kualii. Tabel VII merupakan perencanaan kebutuhan sarana dan prasarana yang dibutuhkan.
- **Lokasi Rumah Makan**
Adapun yang menjadi pertimbangan dalam pemilihan lokasi Cabang Rumah Makan Nasi Gandul Pak Memet diantara daerah di kota Semarang yang menjadi kawasan perdagangan dan jasa di kota Semarang yaitu wilayah

disekitar jantung kota semarang yaitu kawasan simpang lima. Dari 16 kecamatan di Kota Semarang dipilih kecamatan-kecamatan yang paling dekat dengan pusat kota.

Berdasarkan tabel jarak kecamatan dengan simpang lima, dari 16 kecamatan diambil lima kecamatan yang memiliki jarak paling dekat dengan pusat kota Semarang, yaitu Kecamatan Gayamsari, Semarang Utara, Semarang Tengah, Semarang Timur, dan Semarang Selatan. Namun, untuk melakukan perluasan *pasar* dan merambah segmen yang lebih luas maka kecamatan Semarang Timur dihilangkan dari pilihan karena lokasi Nasi Gandul Pak Memet di Jl. Dr Cipto No.12A berada di kecamatan Semarang Timur. Sehingga terpilihlah Kecamatan Gayamsari, Semarang Utara, Semarang Tengah, dan Semarang Selatan sebagai wilayah yang dipilih untuk dilakukan faktor rating untuk menentukan lokasi Cabang Rumah Makan Nasi Gandul Pak Memet. Dari hasil perhitungan faktor rating dengan memperhatikan kriteria pada Tabel VIII terpilih adalah Kecamatan Semarang Selatan. Adapun perhitungan faktor rating dapat dilihat pada Tabel IX dan Tabel X.

TABEL VII
TABEL KEBUTUHAN SARANA DAN PRASARANA

Peralatan	Kapasitas peralatan/ unit	2015	2016	2017	2018	2019
Kualii nasi	15	2	2	2	2	2
Kualii daging	30	2	2	2	2	2
Kualii kuah	30	1	1	1	1	1
Kualii telur	100	1	1	1	1	1
wajan tempe	20	1	1	1	1	1
wajan perkedel	30	1	1	1	1	1
Kompore	-	8	8	8	8	8
Freezer daging	50	1	1	1	1	1
Pisau		10	10	10	10	10
Spatula		2	2	2	2	2
Peniris		2	2	2	2	2
Lemari es	-	2	2	2	2	2
Kursi	-	28	28	28	28	28
Meja	-	7	7	7	7	7
Piring	-	112	112	112	112	112
Sendok	-	112	112	112	112	112
Garpu	-	112	112	112	112	112
Gelas	-	112	112	112	112	112
Rak Piring	-	1	1	1	1	1
Mesin kasir	-	1	1	1	1	1

TABEL VIII
PEMBOBOTAN FAKTOR RATING

No.	Kriteria	Wt
1	Jumlah Penduduk	0.2
2	Jumlah pemukiman warga	0.17
3	Harga sewa bangunan	0.15
4	Ketersediaan Infrastruktur	0.3
5	Kompetitor	0.18

TABEL IX
PERHITUNGAN FAKTOR RATING

Kriteria	Wt	Semarang Utara		Semarang Selatan	
		Norm	Wt	Norm	Wt
Jumlah Penduduk	0.2	1	0.2	0.64	0.13
Jumlah pemukiman warga	0.17	1	0.17	0.79	0.13
Harga sewa bangunan	0.15	0.76	0.11	0.58	0.09
Ketersediaan Infrastruktur	0.3	0.26	0.08	1	0.3
Kompetitor	0.18	0.58	0.1	0.16	0.03
Jumlah			0.67		0.68

TABEL X
TABEL PERHITUNGAN FAKTOR RATING (LANJUTAN)

Kriteria	Wt	Semarang Tengah		Gayamsari	
		Norm	Wt	Norm	Wt
Jumlah Penduduk	0.2	0.56	0.11	0.57	0.11
Jumlah pemukiman warga	0.17	0.71	0.12	1	0.17
Harga sewa bangunan	0.15	0.65	0.097	0.46	0.07
Ketersediaan Infrastruktur	0.3	0.62	0.18	0.15	0.04
Kompetitor	0.18	0.16	0.03	1	0.18
Jumlah			0.54		0.67

Dari hasil perhitungan faktor rating didapat bahwa Kecamatan Semarang Selatan terpilih sebagai lokasi akan diridiknya Cabang Rumah Makan Nasi Gandul Pak Memet.

C. Pengolahan Data Aspek Finansial

Analisa aspek finansial dapat diketahui posisi keuangan perusahaan dalam 5 tahun ke depan sehingga dapat dilakukan perbaikan jika terdapat ketidaksesuaian dari sisi keuangan.

- **Harga Jual**

Harga jual yang ditetapkan untuk menu makanan yang ada di Rumah Makan Nasi Gandul Pak Memet sebesar Rp 13.000,00 sesuai dengan yang ditetapkan perusahaan. Diasumsikan harga jual produk makanan mengalami kenaikan 7.67% berdasarkan inflasi makanan jadi dari bulan Mei 2013

sampai Mei 2014, harga jual produk ditingkatkan untuk mengantisipasi biaya operasional sehingga pemilik usaha tidak mengalami kerugian bila terjadi kenaikan harga bahan baku.

- **Estimasi Pendapatan**

Estimasi Pendapatan adalah perkiraan pemasukan kas yang akan diperoleh oleh pihak Rumah Makan Nasi Gandul Pak Memet. Estimasi pendapatan didapatkan dari penjualan produk Rumah Makan Nasi Gandul Pak Memet yaitu Nasi Gandul, gado-gado dan gorengan. Total penjualan produk diperoleh dengan mengalikan jumlah penjualan produk-produk Rumah Makan Nasi Gandul Pak Memet ditahun pertama dikalikan harga satuan tiap produknya. Untuk tahun – tahun berikutnya peningkatan *demand* diasumsikan berdasarkan kenaikan jumlah penduduk pertahunnya sebesar 1,4% dan peningkatan harga jual sebesar 7.67% berdasarkan inflasi tahunan makanan jadi. Estimasi pendapatan pada tahun pertama sebesar Rp 2.367.000.000,00 dan akhir tahun 2019 sebesar Rp3.363.981.373,00 dengan pendapatan terbesar dari nasi gandul.

- **Laporan Rugi Laba**

Laporan rugi laba digunakan untuk mengetahui apakah suatu perusahaan memperoleh keuntungan atau malah mengalami kerugian serta mengetahui seberapa besar nominal keuntungan ataupun kerugian yang dialami. Laporan rugi laba didapat dari pengurangan antara pendapatan dengan biaya operasional, depresiasi, bunga pinjaman, dan pajak. Estimasi keuntungan bersih pada tahun pertama adalah Rp 83.908.710 ,00, profil meningkat pada tahun kedua namun mengalami penurunan pada tahun ke tiga dan kembali meningkat di tahun ke empat dan tahun kelima. Laba yang diharapkan pada akhir tahun 2019 sebesar Rp 189.644.440,00.

- **Cash Inflow**

Nilai estimasi net inflow didapatkan dari selisih antara cash inflow dengan cash outflow. Net inflow pada tahun 2014 sebesar Rp 188.658.333,00 dan Rp 182.560.661,00 pada tahun akhir tahun 2019.

- **Analisis NPV (Net Present Value)**

Net Present Value merupakan selisih penerimaan dengan arus kas keluar dengan nilai uang saat ini dari biaya periode waktu investasi yang berjalan yaitu 5 tahun, diperoleh NPV adalah 224,318,823. Dengan nilai NPV di akhir tahun investasi > 0 maka dari segi investasi, pembukaan cabang Rumah Makan Nasi Gandul Pak Memet ini layak untuk dijalankan.

- **Analisis IRR (Internal Return Rate)**

IRR merupakan salah satu indikator kelayakan suatu proyek atau bisnis yang menunjukkan tingkat pengembalian modal. IRR digunakan untuk mencari tingkat bunga yang menyamakan nilai sekarang dari arus kas yang diharapkan di masa mendatang atau penerimaan kas dengan pengeluaran investasi awal. Tingkat IRR yang dicapai untuk periode investasi 5 tahun adalah 27.83%. Dimana angka IRR ini lebih besar jika dibandingkan dengan MARR (*Minimum Atractive Rate of Return*) yaitu tingkat pengembalian minimum yang diinginkan oleh pemilik Rumah Makan Nasi Gandul Pak Memet yaitu 14%. Dikarenakan nilai IRR lebih besar daripada

nilai MARR maka pembukaan cabang Rumah Makan Nasi Gandul Pak Memet ini dapat dikatakan layak.

- **Analisis Payback Period**

Analisis *payback period* digunakan untuk menentukan periode atau waktu yang dibutuhkan untuk pengembalian modal atau investasi awal. Dengan menggunakan estimasi *cashflow* didapat *payback period* selama 2.69 tahun sejak bisnis ini dijalankan, artinya *payback period* kurang dari umur investasi 5 tahun maka investasi ini dikatakan layak.

D. Analisis Sensitivitas

- **Sensitivitas Harga Jual**

Dilakukan perhitungan untuk melihat seberapa besar sensitivitas terhadap penurunan harga jual terhadap penilaian kelayakan investasi, berikut adalah sensitivitas perubahan penjualan sebesar 3%, 4%, 5%, 6%, dipenurunan penjualan sebesar 4% nilai IRR < MARR dan pada penurunan 6% penjualan investasi menjadi tidak layak karena NPV bernilai negative dan PBP lebih dari dari umur investasi. Hal ini berarti penjualan berpengaruh terhadap nilai investasi.

- **Sensitivitas Penurunan demand**

Perubahan yang terjadi setelah dilakukan perhitungan sensitivitas terhadap penurunan *demand*. berikut adalah sensitivitas perubahan *demand* sebesar 38%, 37%, 34%, 30%, dipenurunan harga jual sebesar 38% investasi menjadi tidak layak karena NPV bernilai negative, IRR < MARR dan PBP lebih dari dari umur investasi.

- **Sensitivitas Kenaikan Biaya Bahan Baku**

Perhitungan sensitivitas yang dilakukan pada kenaikan biaya bahan baku, biaya bahan baku dinaikan sebesar 5% nilai IRR lebih besar MARR dan bila dinaikkan sebesar 7%, NPV bernilai negatif dan PBP lebih besar dari umur investasi. Ini menunjukkan bahwa variabel biaya bahan baku berpengaruh terhadap nilai investasi.

- **Sensitivitas Kenaikan Biaya Overhead**

Perhitungan sensitivitas yang dilakukan pada kenaikan biaya *overhead*, dapat dilihat pada saat biaya *overhead* dinaikan sebesar 78% nilai IRR lebih besar MARR, NPV bernilai negatif dan PBP lebih besar dari umur investasi. Ini menunjukkan bahwa variabel biaya *overhead* tidak berpengaruh terhadap nilai investasi.

- **Sensitivitas Kenaikan Biaya Tenaga Kerja**

Perhitungan sensitivitas yang dilakukan pada kenaikan biaya tenaga kerja baik tenaga kerja produksi maupun non produksi, dapat dilihat pada saat biaya tenaga kerja dinaikan sebesar 75% nilai IRR lebih besar MARR, NPV bernilai negatif dan PBP lebih besar dari umur investasi. Ini menunjukkan bahwa variabel biaya tenaga kerja tidak berpengaruh terhadap nilai investasi.

E. Analisis Risiko

Penelitian yang dilakukan dari 17 perusahaan makanan dan minuman di Indonesia di dapatkan bahwa rata-rata risiko bisnis dan risiko keuangan sebesar 5.17% dan 1.63% [11], selain itu ada peningkatan pesaing sebesar 5.85% menurut GAPMMI, kenaikan bahan baku sebesar 5 % menurut Kemandang dan risiko pasar sebesar 13.66% sehingga di dapat

rata-rata risiko yang dihadapi oleh perusahaan sebesar 6.26%. Dari presentase risiko tadi kemudian dilakukan pengukuran risiko dilakukan dengan *Discount Rate Method*.

Dari faktor risiko sebesar 6.26% maka NPV rate menjadi 20.26 %, maka nilai NPV-nya menjadi Rp 157.254.594,00 dan PBP 3.012 tahun lebih kecil dari umur investasi maka investasi dikatakan layak. Menurut ketentuan bahwa investasi dikatakan layak apabila nilai NPV Rate (MARR) < IRR, NPV > 0 dan nilai PBP < umur investasi, maka investasi pembukaan cabang baru Rumah Makan Nasi Gandul Pak Memet dikatakan layak untuk dijalankan.

IV. KESIMPULAN DAN SARAN

Hasil dari penelitian Analisis Kelayakan Investasi Pembukaan Cabang Rumah Makan Nasi Gandul Pak Memet di Kota Semarang ini ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Aspek Pasar

Dari aspek pasar berdasarkan hasil kuesioner di dapat pasar sasaran sebesar 44.250 pelanggan dan *demand* per hari sebanyak 487 porsi di tahun 2015, mengalami peningkatan sebesar 1.4% pada tahun berikutnya berdasarkan peningkatan jumlah penduduk.

2. Aspek Teknis

Aspek teknis dari pembukaan cabang Rumah Makan Nasi Gandul Pak Memet sudah dianggap layak karena sarana dan prasarana, tenaga kerja dan kebutuhan lainnya mendukung pemenuhan kapasitas produksi sesuai *demand*

3. Aspek Finansial

Dalam penelitian ini, aspek financial yang dihitung berupa kebutuhan dana investasi, perkiraan pendapatan, biaya operasional, *income state*, *cashflow* dan *balance sheet* untuk menilai tingkat investasi seperti PBP, NPV, IRR. Periode dalam pembuatan proyeksi keuangan ditetapkan selama 5 tahun. Adapun hasil perhitungan untuk menilai tingkat investasi adalah sebagai berikut:

- NPV : Rp 224.318.823,00 dikatakan layak karena NPV bernilai positif
- IRR : 27.83% dikatakan layak karena lebih dari MARR sebesar 14%
- PBP : 2.69 Tahun dikatakan layak karena kurang dari nilai jangka waktu investasi sebesar 5 tahun

4. Analisis Sensitivitas dan Risiko

- Berdasarkan hasil analisis sensitivitas terhadap perubahan penurunan penjualan dan *demand*, kenaikan biaya bahan baku, biaya *overhead*, biaya tenaga kerja terhadap penilaian kelayakan investasi (NPV, IRR, PBP). Terbukti variabel yang sangat berpengaruh adalah penurunan jumlah penjualan hingga 6% menyebabkan nilai NPV < 0 yaitu Rp (580.654,05) sehingga investasi ini menjadi tidak layak.
- Berdasarkan hasil analisis risiko investasi pembukaan cabang Rumah Makan Nasi Gandul Pak Memet, didapatkan bahwa risiko sebesar 6.26% maka NPV rate menjadi 20.26%, sehingga nilai NPV-nya menjadi Rp

157.254.594,00 dengan IRR sebesar 27.83% dan PBP 3.012 tahun, maka pembukaan cabang Nasi Gandul Pak Memet di kecamatan Semarang Selatan dikatakan layak dijalankan.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] <http://semarangkota.bps.go.id/ebook/pdrblapus2012/index.html> - Diakses Februari 2014
- [2] <http://bappeda.semarangkota.go.id/v2/wpcontent/uploads/2013/08/zGINI2011.pdf> - Diakses Februari 2014
- [3] <http://www.Seputarsemarang.com> - Diakses Februari 2014
- [4] Handoko,H. 2000. *Dasar-dasar Manajemen Produksi dan Operasi*. Yogyakarta : BPFE.
- [5] Zuliarni, S.Analisis Faktor Pertimbangan Pebisnis Restoran Kelas Kecil Di Lingkungan Kampus Universitas Riau Dalam Pemilihan Lokasi Usaha. *Jurnal Aplikasi Bisnis, Vol. 3 No. 2, April 2013*.
- [6] Alcácer, Juan. 2003. *Location choices across the value chain: How activity and capability influence agglomeration and competition effects*. New York : Stern School of Business New York University.
- [7] Sugiyono. 2012. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Cetakan ke 17 (tujuh belas) Bandung: CV Alfabeta.
- [8] Kaplan, Robert M., Dennis P. Saccuzzo. (2005). *Psychological Testing: Principles, Applications, and issues. (7th edition)*. California: Wadsworth Publishing Company
- [9] Priyatno, Duwi. 2010. *Paham Analisa Statistik Data dengan SPSS*. Cetakan Pertama. Yogyakarta : Mediakom.
- [10] Malhotra,2006. *Marketing Research*. Prentice Hall
- [11] Zainuddin. Pengaruh Risiko Bisnis Dan Risiko Keuangan terhadap Tingkat Keuntungan Perusahaan Makanan dan Minuman di Indonesia. *Jurnal Akuntansi ISSN 2302-0164 Pascasarjana Universitas Syiah Kuala 10 Pages pp. 63- 72 Volume 3, No. 1, Februari 2014*