

BAB 6

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan yang dilakukan di bab sebelumnya, maka didapatkan beberapa kesimpulan antara lain sebagai berikut :

a Usaha ini belum layak dijalankan karena tidak memiliki izin PIRT dari Dinas Kesehatan dan SPPL dari Dinas Lingkungan Hidup. Namun jika izin PIRT sudah didapatkan maka usaha ini layak untuk dijalankan dalam segala aspek yang dianalisis.

b Ketidaklayakan terjadi pada aspek teknis terkait kebutuhan tenaga kerja, aspek legalitas terkait izin PIRT, dan aspek lingkungan terkait dengan SPPL. Upaya perbaikan untuk memenuhi standar kelayakan untuk aspek teknis adalah menambah sesuai dengan kebutuhan tenaga kerja yakni menjadi 3 orang. Untuk izin PIRT, pemilik sebaiknya segera memenuhi standar kelayakan pada unsur pengolahan makanan, pencatatan produksi, dan suplai air yang baik. Pengolahan makanan dapat di atasi dengan menyediakan peralatan kebersihan diri, untuk pencatatan produksi pemilik menyediakan sebuah buku yang digunakan sebagai dokumen pencatatan, dan suplai air yang baik cukup dengan mengganti air sumur yang digunakan dengan air bersih seperti air *Reverse Osmosis* (RO). Untuk pengurusan SPPL dapat segera datang ke Dinas Lingkungan Hidup Sleman untuk mengurusnya karena syarat perizinan yang dibutuhkan sudah dimiliki semua.

c Berdasarkan hasil analisis aspek finansial, Jumlah produksi pada usaha ini memiliki titik impas yakni 7.533 bungkus per tahun dan titik impas pendapatan Rp 75.325.258 per tahun. Selain itu terdapat parameter sensitif yang dapat mempengaruhi usaha ini yakni jumlah produksi yang turun 13% atau output produksi selama sebulan sekitar 653 bungkus.

6.2 Saran

Saran yang diberikan untuk penelitian selanjutnya adalah dilakukan analisis kelayakan usaha berdasarkan aspek manajerial jika usaha ini semakin berkembang dan menjadi usaha yang lebih besar, sehingga dibutuhkan analisis manajerial dalam suatu organisasi perusahaan.

Saran juga diberikan untuk pemilik usaha ini, yaitu pemilik usaha harus memikirkan strategi-strategi dalam mengatasi parameter yang sensitif, seperti penurunan jumlah produksi dapat disebabkan karena keterbatasan tenaga kerja maupun kapasitas alat yang digunakan yang dapat berubah dikemudian hari. Hal tersebut dapat diatasi dengan penambahan tenaga kerja dan penambahan atau penggantian peralatan yang digunakan.



DAFTAR PUSTAKA

- Bank Indonesia. (2017). BI Rate. Diakses pada tanggal 06 Februari 2018 pukul 20.00 WIB dari <http://www.bi.go.id>
- Bank Indonesia. (2017). Tingkat Inflasi. Diakses pada tanggal 06 Februari 2018 pukul 20.02 WIB dari <http://www.bi.go.id>
- Dinas Kesehatan Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta. (2017). Persyaratan dan Pengajuan Perizinan Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT)
- Gammanpila, M., & Singappuli, M. (2012). Economic Viability of Asian Sea Bass (*Lates calcarifer*) and Tilapia (*oreochromis niloticus*) Small Scale Aquaculture System In Sri Lanka. *Sri Lanka Journal Aquatic Science* , 47-57.
- Kasmir & Jakfar. (2012). *Studi Kelayakan Bisnis*. Jakarta: Prenada Media.
- Kadir W, A. (2007). Analisis Kelayakan Finansial Usaha Pengolahan Nira Lontar Menjadi Produk Nata . *Jurnal Penelitian Sosial dan Ekonomi Kehutanan*, 341-355.
- Kangotra, A. (2013). Economic Viability Of Button Mushroom Cultivation In Himachal Pradesh, India. *Agricultural Research Communication Center* , 134-139.
- Khotimah, H., & Sutiono. (2014). Analisis Kelayakan Finansial Usaha Budidaya Bambu. *Jurnal Ilmu Kehutanan* , 14-24.
- Kim, S., W.I.Ko, & Lee, Y. H. (2013). Economic Viability Of Metallica Sodium – Cooled Fast Reactor Fuel In Korea. *Science and Technology of Nuclear Installations* , 305-353.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2009). *Manajemen Pemasaran I* (Ed.13), Terjemahan Bob Sabran, MM. Jakarta: Erlangga.
- Kusuma, P. T. (2012). Analisis Kelayakan Finansial Pengembangan Usaha Kecil Menengah (UKM) Nata De Coco Di Sumedang, Jawa Barat. *Jurnal Inovasi dan Kewirausahaan* , 1, 113-120.
- Nurhayati, N., Hubeis, M., & Raharja, S. (2012). Kelayakan dan Strategi Pengembangan Usaha Industri Kecil Tahu di Kabupaten Kuningan, Jawa Barat. *Manajemen IKM* , 111-121.
- Pahlevi, R., Zakaria, W., & Kalsum, U. (2014). Analisis Kelayakan Usaha Agroindustri Kopi Luwak di Kecamatan Balik Bukit Kabupaten Lampung Barat . *Jurnal JIIA Agribisnis*, 48-55.

- PLN Indonesia. (2017). Tarif Dasar Listrik PLN November 2017. Diakses pada tanggal 16 November 2017 pukul 12.00 WIB dari <http://www.listrik.org>
- Pujawan, I. N. (2003). *Ekonomi Teknik* (Ed.1). Surabaya: Guna Widya.
- Rangkuti, F. (2006). *Teknik Mengukur dan Strategi Meningkatkan Kepuasan Pelanggan*. Jakarta: Penerbit PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Rymabai, D., Signh, R., Feroze, S., & R.Bardoloh. (2012). Benefit - Cost Ratio Analysis of Pineapple Orchard in Meghalaya. *Indian Journal Of Hill Farming* , 9-12.
- Salam, T., Muis, M., & Rumengan, A. E. (2006). Analisis Finansial Usaha Peternakan Ayam Broiler Pola Kemitraan. *Jurnal Agrisistem* , 2, 32 -39.
- Soeharto I. 2002. *Studi Kelayakan Proyek Industri*. Jakarta:Penerbit Erlangga.
- Sofyan , I. (2003). *Studi Kelayakan Bisnis* . Bandar Lampung : Graha Ilmu .
- Solomon, L. (2013). Special Feasibility Study Report On Snail Farming In Bori, River State, Nigeria. *American Journal of Research Communication* , 138-163.
- Tompkins, James A., White, John A., Bozer, Yavuz A., Frazelle, Edward H., Tanchocho, J. M. A., Trevino, Jaime. (2001). *Facilities Planning Second Edition*. Singapura : John Wiley & Sons, Inc
- Umar , H. (2009). *Studi Kelayakan Bisnis Edisi 3* . Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama .
- Winantara, I. M., Bakar, A., & Puspitaningsih, R. (2014). Analisis Kelayakan Usaha Kopi Luwak di Bali. *Jurnal Online Institut Teknologi Nasional* , 2, 118 - 129.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Kuisoner

KUESIONER PENELITIAN TUGAS AKHIR

Kepada responden yang terhormat,

Saya Mario Prasetyo Utomo (130607439), mahasiswa dari program studi Teknik Industri di Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Dalam rangka penelitian tugas akhir yang berjudul Analisis Kelayakan Usaha Minuman Seduhan Berbahan Tanaman Kelor kepada Saudara/i dimohon kesediaannya untuk mengisi kuesioner ini yang diperlukan untuk penelitian mahasiswa.

Hasil dari kuesioner ini akan digunakan sebagai data untuk mengetahui minat pasar dari seduhan berbahan dasar daun kelor. Atas ketersediaan Saudara/i, peneliti mengucapkan terima kasih.

Petunjuk pengisian

Bagian 1 : Identitas Responden

Isilah sesuai dengan identitas anda.

Tanggal pengisian :

Usia : tahun

Jenis kelamin : Laki – laki / Perempuan (*)

(*) Coret yang tidak perlu

Bagian 2 : Pertanyaan

Untuk PERTANYAAN PILIHAN :Pilihlah jawaban yang menurut anda paling tepat dengan cara menyilang (X).

Untuk PERTANYAAN URAIAN : Isi sesuai dengan pendapat anda.

1. Apakah anda mengetahui tanaman kelor ?
 - a. Ya
 - b. Tidak
2. Apa yang anda ketahui tentang tanaman kelor ? **(Bisa pilih lebih dari 1 jawaban)**
 - a. Sayuran
 - b. Tanaman obat
 - c. Keduanya
3. Apakah anda mengetahui manfaat daun kelor ?
 - a. Ya
 - b. Tidak
4. Apa manfaat daun kelor yang anda ketahui ? **(Jika jawaban pertanyaan nomor 3 adalah TIDAK, maka dikosongkan)**

.....
5. Apakah anda mengetahui produk minuman seduhan yang berasal dari tanaman?
 - a. Ya
 - b. Tidak
6. Apakah anda pernah mengonsumsi minuman seduhan yang berasal dari tanaman?
 - a. Ya
 - b. Tidak
7. Apa alasan anda mengonsumsi minuman seduhan tersebut?
 - a. Hobi
 - b. Pengobatan
 - c. Coba – coba
8. Bentuk produk seduhan seperti apa yang lebih anda minati ?
 - a. Celup
 - b. Seduh
9. Berdasarkan minuman seduhan yang anda pernah coba konsumsi, apa bahan baku yang digunakan? **(Bisa pilih lebih dari 1 jawaban)**
 - a. Rosella
 - b. Jahe
 - c. Kelor
 - d. Lainnya :

10. Apakah anda pernah mengonsumsi seduhan yang terbuat dari daun kelor ?

- a. Pernah b. Belum pernah

11. Mengapa anda mengonsumsi seduhan daun kelor?

- a. Hobi
b. Pengobatan
c. Coba – coba

12. Seberapa sering anda mengonsumsi seduhan bahan baku daun kelor per hari?

- a. 1 kali
b. 2 – 3 kali
c. > 3 kali

13. Apakah anda tertarik untuk membeli seduhan daun kelor untuk konsumsi di rumah jika produk banyak dijual ke masyarakat?

- a. Ya b. Tidak

Berikut beberapa merek seduhan kelor yang beredar di pasaran :

No.	Merek	Isi	Harga (Rp)	Gambar
1.	Kencono Sari	40 gram	12.700	

No.	Merek	Isi	Harga (Rp)	Gambar
2.	Sido Makmur	45 gram	7.000	
3.	Kelorina	50 gram	12.500	

Berdasarkan beberapa merek seduhan kelor di atas :



14. Berapa harga yang pantas menurut anda untuk untuk satu bungkus seduhan dengan kapasitas yang anda pilih di pertanyaan sebelumnya ?
- a. < Rp 8.000 b. Rp 8.000 – 12.000 c. > Rp 12.000

Lampiran 2. Transkrip Wawancara

Narasumber (Bapak Nugraha)	Penulis (Mario)
Apa yang menjadi latar belakang Bapak mendirikan usaha seduhan kelor ini?	Saya melihat di sini kelor hanya dimanfaatkan jadi sayuran saja mas, padahal tanaman kelor di sini banyak dibudidayakan. Lalu saya berpikir untuk membuat produk baru yang menggunakan kelor dan produk itu disukai orang - orang.
Kapan Bapak memulai usaha seduhan kelor ini?	Awal tahun 2015 mas. Awalnya saya iseng karena tiap hari saya jaga warung makan saja, akhirnya saya buat seduhan itu.
Apakah Bapak memiliki masalah dalam usaha seduhan kelor ini?	Ada mas. Saat ini produksi saya maksimal 100 bungkus per bulan dan jumlah tersebut kurang untuk memenuhi permintaan dari teman – teman saya. Kesulitan saya terdapat pada waktu pengeringan itu yang lama karena tergantung panas matahari. Jadi untuk pengeringan itu bisa memakan waktu sampai 12 jam, itu saat musim kemarau. Saat musim hujan bisa sampai 2 hari untuk keringkan daun. Nah karena jumlah produksi saya yang sedikit saya membatasi permintaan dari teman saya.
Apakah Bapak sudah memiliki rencana untuk mengatasi permasalahan itu ?	Sudah mas. Saya sudah beli oven untuk mengeringkan daun. Kalau pakai oven, waktu pengeringan hanya 3 jam saja dan kapasitas produksi saya bisa bertambah jadi 4 – 5 kg daun kelor sekali proses per harinya. Jadi rencananya saya produksi 4 kg per hari itu bisa dapat 30 bungkus, jadi selama 25 hari kerja bisa dapat 750 bungkus tiap bulannya.
Berapa pesanan seduhan kelor tiap bulannya pak?	Wah kalo jumlah tidak pasti mas, tapi tiap bulan pasti selalu ada yang pesan. Biasanya teman saya di Magelang dan Jakarta itu tiap bulan bisa pesan minimum 2 lusin. Mereka beli tidak hanya untuk konsumsi sendiri saja, tapi mereka jual lagi di tempatnya. Untuk di Lego Roso per bulannya butuh 10 bungkus per minggu, 6 bungkus untuk orang di tetangga mas tiap minggunya. Kalo di total minimum bisa 520 bungkus dan maksimum bisa 1.000 bungkuslah mas per bulannya.

Narasumber (Bapak Nugraha)	Penulis (Mario)
Seduhan kelor ini dipasarkan ke mana saja pak?	Saat ini hanya di Lego Roso dan teman saya saja mas. Lagi pula saya juga belum punya izin produk, jadi belum bisa dipasarkan secara luas.
Apakah Bapak memiliki catatan untuk pesanan per bulannya ?	Tidak mas, jadi tiap ada orang pesan saya catatan saya cuma di hp saja.
Berapa harga per bungkus seduhan kelor milik bapak ini?	Satu bungkus isi 40 gram saya jual Rp 10.000 mas.
Bagaimana bapak memasarkan produk seduhan kelor ini ?	Saya tawarkan ke teman – teman komunitas tani saya lewat <i>whatsapp</i> . Terus jika ada pertemuan di rumah, saya tawarkan seduhan kelor buat diminum. Sisanya saya jadikan menu di Lego Roso.
Berapa jumlah konsumen yang pasti selalu membeli seduhan kelor tiap bulannya?	Jumlahnya bisa 20 orang mas, tapi terkadang bisa lebih. Tapi 20 orang itu pasti selalu beli.
Berapa tenaga kerja yang Bapak gunakan untuk memproduksi usaha seduhan kelor ini ?	Cuma saya sendiri mas. Untuk saat ini saya sanggup membuatnya sendiri, lagi pula prosesnya hanya tinggal dipisahkan dari batangnya, dicuci, terus di keringkan pakai oven saja.
Saya menghitung kebutuhan tenaga kerja bapak berdasarkan jumlah hasil produksi dan waktu produksinya, dari perhitungan tersebut saya mendapatkan jumlah 23 orang. Bagaimana tanggapan bapak?	Kalo 23 orang kebanyakan mas, modal saya aja kecil jadi mana cukup untuk bayar gajinya. Jika pun nanti saya memang butuh tenaga kerja paling hanya 3 orang saja. Asumsi saya butuh 3 orang itu dari proses pemisahan daun dan batang, 1 orang mungkin hanya sanggup 1,5 kg terus kebutuhan saya tiap hari 4 kg jadi ya 3 orang sudah cukup untuk membantu saya. Misahin daun dengan batangnya itu capek mas, kalo gak teliti bisa aja batang – batang kecil itu ikut atau daun kelor yang warnanya kuning juga ikut.
Apakah Bapak sudah memiliki perizinan untuk usaha bapak ini?	Belum mas, kan awalnya saya hanya iseng aja buat seduhan ini tapi karena banyak orang yang pesen baru saya seriusin buat seduhan kelor ini. Tapi saat ini saat ini saya sedang urus izin PIRT ke Dinas Kesehatan, hanya tinggal
Apa saja yang menjadi perhatian dalam mendapatkan izin PIRT pak?	Uji lab untuk produk sama tempat produksi mas.

Narasumber (Bapak Nugraha)	Penulis (Mario)
Lalu sudah sejauh mana progres Bapak dalam mengurus perizinan tersebut ?	Persyaratan untuk tempat produksi sudah aman mas dari Dinas Kesehatan, soalnya tempat saya ini kan tidak ada hewan peliharaan. Cuma saat ini saya masih mengurus uji Lab di puskesmas. Saya sudah 2 kali mengajukan sampel, namun keduanya masih gagal karena ada bakteri <i>e-coli</i> , tapi saya sudah mengatasi dengan air RO untuk mengurangi bakteri tersebut.
Menurut Bapak apa penyebab adanya bakteri <i>e-coli</i> pada seduhan milik Bapak?	Saya duga dari air tanah mas, soalnya dulu saya sering pakai pupuk kandang buat kebun saya. Sumur saya dengan tempat pembuatan pupuk tersebut dekat jadi saya duga dari sana sumur saya tercemar.
Jika perizinan sudah didapatkan apa rencana bapak selanjutnya?	Mungkin saya mulai jual di toko – toko mas, ya bisa saja toko oleh – oleh. Untuk saya jual ke supermarket besar mungkin belum karena modal saya masih belum cukup untuk main di sana.
Berapa kebutuhan daun kelor tiap hari untuk produksi ?	Satu hari saya bisa butuh 4 kg, dari 4 kg itu saya bisa dapat 30 bungkus.
Bagaimana Bapak bisa menentukan 30 bungkus tersebut pak?	4 kg daun kelor basah yang dimasukan ke oven buat dikeringkan terus setelah selesai saya timbang jadi sekitar 1,5 kg daun kelor kering. Nah satu bungkus itu isinya 40 gram, jadi tinggal saya bagi saja maka dapat 30 bungkus.
Apa dasar bapak bisa menentukan kebutuhan daun kelor per hari sebesar 4 kg ?	Itu kapasitas minimal oven saya mas, kalo saya buat di bawah 4 kg kurang efisien.
Dari mana Bapak mendapatkan bahan baku kelor ?	Saya dapat dari petani sekitar sini mas. Saya sudah kerja sama dengan mereka untuk menyediakan daun kelor.
Bapak sendiri juga memiliki kebun kelor, apakah bapak juga menggunakan kelor hasil kebun sendiri untuk bahan baku?	Iya saya gunakan cuma hasilnya hanya 2 kg saja. Namun saya lebih sering beli karena daun kelor dari kebun saya perlu tunggu 2 bulan untuk panen jadi belum bisa diandalkan.
Berapa biaya yang bapak keluarkan untuk membeli daun kelor tiap pesan?	Saya sudah kerja sama dengan petani, saya sudah menetapkan harga Rp 40.000 tiap kg.

Narasumber (Bapak Nugraha)	Penulis (Mario)
Berapa produsen yang bapak gunakan untuk menyediakan daun kelor?	Saya punya 4 teman yang siap menyediakan kebutuhan daun kelor, namun saat ini saya hanya gunakan satu orang saja karena ia sanggup menyediakan kebutuhan daun kelor saya tiap hari.
Berapa total biaya yang Bapak keluarkan untuk produksi tiap bulannya ?	Daun kelor yang saya beli bisa sampai 100 kg nah itu bisa habis Rp 4 juta, terus beli air RO Rp 24.000 dan itu butuh 2 galon, sama tabung gas Rp 17.000 dan butuh 2 tabung. Ya itu tinggal di total aja sih mas.
Berapa total biaya yang Bapak keluarkan untuk investasi pengembangan usaha sekarang ini?	Untuk beli 1 oven itu habis Rp 4 juta dan beli 1 sealer sekitar Rp 125 ribu. Total saya habis Rp 4.125.000 mas.
Selain biaya investasi dan membeli kebutuhan bahan baku, bapak mengeluarkan biaya untuk apa lagi dalam proses produksinya?	Untuk pupuk saya habis Rp 15.000 tiap bulannya mas, lalu untuk perawatan mungkin Rp 200.000 untuk betulin rumah, terus servis peralatan oven saya dengar dari teman paling habis Rp 150.000. Untuk beli pulsa ya habis Rp 50.000 tiap bulannya.
Berapa luas tempat produksi yang bapak gunakan?	Untuk tempat oven itu sekitar 25 m ² , terus kalo tanahnya 100 m ² .
Besaran penyusutan dan umur ekonomis sudah diatur oleh pemerintah melalui Peraturan Menteri Keuangan Republik Indonesia No.96/PMK.03/2009 tentang Jenis – Jenis Harta yang Termasuk Dalam Kelompok Harta Berwujud Bukan Bangunan Untuk Keperluan Penyusutan, apakah bapak tidak menggunakan peraturan tersebut?	Tidak mas, usaha saya ini modalnya kecil. Kalo mengikuti peraturan itu saya tidak sanggup untuk mengganti peralatan sesuai dengan tahun yang ditetapkan di situ. Peralatan akan saya tetap gunakan selama peralatan tersebut bisa digunakan. Jika sudah rusak baru saya ganti.
Jadi menurut Bapak, Berapa umur ekonomis untuk oven, sealer, timbangan, dan peralatan dapur?	Ya kalo oven 10 tahun sudah cukup lama mas, kalo sealer ya 8 tahun, peralatan dapur 5 tahun mas.
Apa yang menjadi pertimbangan Bapak dalam menentukan 5, 8, dan 10 tahun tersebut pak ?	Ya kalo peralatan dapur bisa 5 tahun soalnya dipakai buat masak juga jadi ga yakin bisa awetlah mas, kalo 10 tahun untuk oven karena terbuat dari alumunium kan jadi sudah pasti tahan lama terus juga ini saya rawat biar awet soalnya kalo mau ganti harganya juga mahal. Kalo sealer itu peralatan listrik jadi 8 tahun kalo pemakaian sehari – hari sudah lama menurut saya mas, soalnya bisa aja rusak tiba – tiba kan.karena konslet

Narasumber (Bapak Nugraha)	Penulis (Mario)
Berapa daya listrik untuk oven, <i>sealer</i> , dan lampu yang Bapak gunakan?	Oven sama sealer itu dayanya 100 watt, kalo lampu hanya 5 watt saja mas.
Berapa lama bapak menggunakan oven, <i>sealer</i> , dan lampunya itu?	Kalo oven 3 jam per hari, sealer 1,5 jam cukuplah, sama lampu ya saat sudah malam saja.

Lampiran 3. Biaya Depresiasi

DEPRESIASI PERALATAN														
NO	NAMA ALAT	JUMLAH	SATUAN	HARGA PER SATUAN TAHUN 2015	TOTAL HARGA BELI TAHUN 2015	UMUR EKONOMIS (tahun)	NILAI SISA TAHUN 2020	NILAI DEPRESIASI DARI TAHUN 2016-2020	HARGA BELI TAHUN 2020	NILAI SISA TAHUN 2025	NILAI DEPRESIASI DARI TAHUN 2021-2025	HARGA BELI TAHUN 2025	NILAI SISA TAHUN 2030	NILAI DEPRESIASI DARI TAHUN 2026-2030
2	Loyang	5	unit	Rp 20.000	Rp 100.000	5	Rp 30.000	Rp 14.000	Rp 125.000	Rp 37.500	Rp 17.500	Rp 137.500	Rp 41.250	Rp 19.250
3	Pisau	2	unit	Rp 10.000	Rp 20.000	5	Rp 6.000	Rp 2.800	Rp 30.000	Rp 9.000	Rp 4.200	Rp 33.000	Rp 9.900	Rp 4.620
4	Timbangan	1	unit	Rp 100.000	Rp 100.000	5	Rp 30.000	Rp 14.000	Rp 137.500	Rp 41.250	Rp 19.250	Rp 151.250	Rp 45.375	Rp 21.175
5	Baskom	2	unit	Rp 10.000	Rp 20.000	5	Rp 6.000	Rp 2.800	Rp 30.000	Rp 9.000	Rp 4.200	Rp 33.000	Rp 9.900	Rp 4.620
NO	NAMA ALAT	JUMLAH	SATUAN	HARGA PER SATUAN DI TAHUN 2017	TOTAL HARGA BELI TAHUN 2017	UMUR EKONOMIS (tahun)	NILAI SISA TAHUN 2027	NILAI DEPRESIASI DARI TAHUN 2018-2027	HARGA BELI TAHUN 2027	NILAI SISA TAHUN 2037	NILAI DEPRESIASI DARI TAHUN 2028-2037			
1	Oven Blower	1	unit	Rp 4.000.000	Rp 4.000.000	10	Rp 1.200.000	Rp 280.000	Rp 5.600.000	Rp 1.680.000	Rp 392.000			
NO	NAMA ALAT	JUMLAH	SATUAN	HARGA PER SATUAN DI TAHUN 2017	TOTAL HARGA BELI TAHUN 2017	UMUR EKONOMIS (tahun)	NILAI SISA TAHUN 2025	NILAI DEPRESIASI DARI TAHUN 2018-2025	HARGA BELI TAHUN 2025	NILAI SISA TAHUN 2033	NILAI DEPRESIASI DARI TAHUN 2025-2033			
1	Sealer	1	unit	Rp 125.000	Rp 125.000	8	Rp 37.500	Rp 10.938	Rp 175.000	Rp 52.500	Rp 15.313			

Lampiran 4. Proyeksi Laba Bersih

PROYEKSI LABA BERSIH											
No	Uraian	Tahun ke									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Pendapatan	Rp 90.000.000	Rp 90.000.000	Rp 90.000.000	Rp 90.000.000	Rp 90.000.000	Rp 90.000.000	Rp 90.000.000	Rp 90.000.000	Rp 90.000.000	Rp 90.000.000
2	Biaya Operasi	Rp 84.141.501	Rp 84.141.501	Rp 84.141.501	Rp 84.141.501	Rp 84.141.501	Rp 84.141.501	Rp 84.141.501	Rp 84.141.501	Rp 84.141.501	Rp 84.141.501
3	Biaya Depresiasi										
	Oven Blower	Rp 280.000	Rp 280.000	Rp 280.000	Rp 280.000	Rp 280.000	Rp 280.000	Rp 280.000	Rp 280.000	Rp 280.000	Rp 280.000
	Loyang	Rp 14.000	Rp 14.000	Rp 14.000	Rp 17.500	Rp 17.500	Rp 17.500	Rp 17.500	Rp 17.500	Rp 19.250	Rp 19.250
	Sealer	Rp 10.938	Rp 10.938	Rp 10.938	Rp 10.938	Rp 10.938	Rp 10.938	Rp 10.938	Rp 10.938	Rp 15.313	Rp 15.313
	Timbangan	Rp 14.000	Rp 14.000	Rp 14.000	Rp 19.250	Rp 19.250	Rp 19.250	Rp 14.000	Rp 14.000	Rp 21.175	Rp 21.175
	Pisau	Rp 2.800	Rp 2.800	Rp 2.800	Rp 4.200	Rp 4.200	Rp 4.200	Rp 4.200	Rp 4.200	Rp 4.620	Rp 4.620
	Baskom	Rp 2.800	Rp 2.800	Rp 2.800	Rp 4.200	Rp 4.200	Rp 4.200	Rp 4.200	Rp 4.200	Rp 4.620	Rp 4.620
	Total Depresiasi	Rp 324.538	Rp 324.538	Rp 324.538	Rp 336.088	Rp 336.088	Rp 336.088	Rp 330.838	Rp 330.838	Rp 344.978	Rp 344.978
4	Total Biaya Operasi	Rp 84.466.038	Rp 84.466.039	Rp 84.466.039	Rp 84.477.589	Rp 84.477.589	Rp 84.477.589	Rp 84.472.339	Rp 84.472.339	Rp 84.486.479	Rp 84.486.479
5	Labar Kotor	Rp 5.533.962	Rp 5.533.962	Rp 5.533.962	Rp 5.522.412	Rp 5.522.412	Rp 5.522.412	Rp 5.527.662	Rp 5.527.662	Rp 5.513.522	Rp 5.513.522
6	Pajak Penghasilan	Rp 75.000	Rp 55.340	Rp 55.340	Rp 55.224	Rp 55.224	Rp 55.224	Rp 55.277	Rp 55.277	Rp 55.135	Rp 55.135
7	Labar Bersih	Rp 5.458.962	Rp 5.478.622	Rp 5.478.622	Rp 5.467.187	Rp 5.467.187	Rp 5.467.187	Rp 5.472.385	Rp 5.472.385	Rp 5.458.386	Rp 5.458.386

Lampiran 5. Cash Flow

Cash Flow Investasi												
No	Uraian	Tahun										
		0 (2017)	1 (2018)	2 (2019)	3 (2020)	4 (2021)	5 (2022)	6 (2023)	7 (2024)	8 (2025)	9 (2026)	10 (2027)
1	Cash Inflow											
	Pendapatan Operasi	Rp -	Rp 90.000.000	Rp 90.000.000	Rp 90.000.000	Rp 90.000.000	Rp 90.000.000	Rp 90.000.000	Rp 90.000.000	Rp 90.000.000	Rp 90.000.000	Rp 90.000.000
	Nilai Sisa											
	Oven Blower											Rp 1.200.000
	Loyang				Rp 30.000					Rp 37.500		
	Sealer									Rp 37.500		
	Timbangan				Rp 30.000					Rp 41.250		
	Pisau				Rp 6.000					Rp 9.000		
	Baskom				Rp 6.000					Rp 9.000		
	Total Nilai Sisa				Rp 72.000					Rp 134.250		Rp 1.200.000
2	Total Cash inflow	Rp -	Rp 90.000.000	Rp 90.000.000	Rp 90.072.000	Rp 90.000.000	Rp 90.000.000	Rp 90.000.000	Rp 90.000.000	Rp 90.134.250	Rp 90.000.000	Rp 91.200.000
3	Cash Outflow											
	Investasi Awal	Rp 4.125.000										
	Biaya Operasi		Rp 84.141.501	Rp 84.141.501	Rp 84.141.501	Rp 84.141.501	Rp 84.141.501	Rp 84.141.501	Rp 84.141.501	Rp 84.141.501	Rp 84.141.501	Rp 84.141.501
	Pajak		Rp 75.000	Rp 75.000	Rp 75.000	Rp 75.000	Rp 75.000	Rp 75.000	Rp 75.000	Rp 75.000	Rp 75.000	Rp 75.000
	Biaya Reinvestasi											
	Oven Blower											
	Loyang					Rp 125.000					Rp 137.500	
	Sealer										Rp 175.000	
	Timbangan					Rp 137.500					Rp 45.375	
	Pisau					Rp 30.000					Rp 9.900	
	Baskom					Rp 30.000					Rp 9.900	
	Total Biaya Reinvestasi					Rp 322.500					Rp 377.675	
4	Total Cash Outflow	Rp 4.125.000	Rp 84.216.501	Rp 84.216.501	Rp 84.216.501	Rp 84.539.001	Rp 84.216.501	Rp 84.216.501	Rp 84.216.501	Rp 84.216.501	Rp 84.594.176	Rp 84.216.501
5	Net Cash Flow (NCF)	-Rp 4.125.000	Rp 5.783.499	Rp 5.783.499	Rp 5.855.499	Rp 5.460.999	Rp 5.783.499	Rp 5.783.499	Rp 5.783.499	Rp 5.917.749	Rp 5.405.824	Rp 6.983.499
6	Cummulative NCF	-Rp 4.125.000	Rp 1.658.499	Rp 7.441.999	Rp 13.297.498	Rp 5.460.999	Rp 11.244.499	Rp 17.027.998	Rp 22.811.498	Rp 5.917.749	Rp 11.323.574	Rp 6.983.499

Lampiran 6. NPV

NPV											
TINGKAT SUKU BUNGA	ALIRAN KAS										
	TAHUN										
RATE	INVESTASI	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
		2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027
4,25%	Rp 4.125.000	Rp 5.547.721	Rp 5.321.555	Rp 5.168.158	Rp 4.623.468	Rp 4.696.890	Rp 4.505.410	Rp 4.321.736	Rp 4.241.779	Rp 3.716.870	Rp 4.605.878
NCF		Rp 5.783.499	Rp 5.783.499	Rp 5.855.499	Rp 5.460.999	Rp 5.783.499	Rp 5.783.499	Rp 5.783.499	Rp 5.917.749	Rp 5.405.824	Rp 6.983.499
NET PRESENT VALUE		Rp 42.624.466									
Status		Menguntungkan									

Lampiran 7. Internal Rate of Return (IRR)

IRR											
INVESTASI	ALIRAN KAS MASUK										TINGKAT SUKU BUNGA
	TAHUN KE-1	TAHUN KE-2	TAHUN KE-3	TAHUN KE-4	TAHUN KE-5	TAHUN KE-6	TAHUN KE-7	TAHUN KE-8	TAHUN KE-9	TAHUN KE-10	
VALUE	INCOME 1	INCOME 2	INCOME 3	INCOME 4	INCOME 5	INCOME 6	INCOME 7	INCOME 8	INCOME 9	INCOME 10	RATE
-4.125.000	5.783.499	5.783.499	5.855.499	5.460.999	5.783.499	5.783.499	5.783.499	5.917.749	5.405.824	6.983.499	4,25%
INTERNAL RATE OF RETURN (IRR)		140,04%									
KESIMPULAN	INVESTASI MENGUNTUNGAN										

Lampiran 8. Payback Period (PP)

Payback Period											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
NCF		Rp 5.783.499	Rp 5.783.499	Rp 5.855.499	Rp 5.460.999	Rp 5.783.499	Rp 5.783.499	Rp 5.783.499	Rp 5.917.749	Rp 5.405.824	Rp 6.983.499
		Rp 1.658.499	Rp 7.441.999	Rp 13.297.498	Rp 5.460.999	Rp 11.244.499	Rp 17.027.998	Rp 22.811.498	Rp 5.917.749	Rp 11.323.574	Rp 6.983.499
Investasi	Rp 4.125.000										
Payback Period		1,43									

Lampiran 9. Profitability Index (PI)

Profitability Index	
Investasi	Rp 4.125.000
Kas Bersih	Rp 42.624.466
PI	9,33
Kesimpulan	INVESTASI LAYAK

Lampiran 10. Penetapan Penyesuaian Tarif Tenaga Listrik

**PENETAPAN
PENYESUAIAN TARIF TENAGA LISTRIK (TARIFF ADJUSTMENT)**

BULAN JULI - SEPTEMBER 2017

NO.	GOL. TARIF	BATAS DAYA	REGULER		PRA BAYAR (Rp/kWh)
			BIAYA BEBAN (Rp/kVA/bulan)	BIAYA PEMAKAIAN (Rp/kWh) DAN BIAYA kVArh (Rp/kVArh)	
1.	R-1/TR	900 VA-RTM	*)	1.352,00	1.352,00
2.	R-1/TR	1.300 VA	*)	1.467,28	1.467,28
3.	R-1/TR	2.200 VA	*)	1.467,28	1.467,28
4.	R-2/TR	3.500 VA s.d. 5.500 VA	*)	1.467,28	1.467,28
5.	R-3/TR	6.600 VA ke atas	*)	1.467,28	1.467,28
6.	B-2/TR	6.600 VA s.d. 200 kVA	*)	1.467,28	1.467,28
7.	B-3/TM	di atas 200 kVA	**)	Blok WBP = $K \times 1.035,78$ Blok LWBP = 1.035,78 kVArh = 1.114,74 ****)	-
8.	I-3/TM	di atas 200 kVA	**)	Blok WBP = $K \times 1.035,78$ Blok LWBP = 1.035,78 kVArh = 1.114,74 ****)	-
9.	I-4/TT	30.000 kVA ke atas	***)	Blok WBP dan Blok LWBP = 996,74 kVArh = 996,74 ****)	-
10.	P-1/TR	6.600 VA s.d. 200 kVA	*)	1.467,28	1.467,28
11.	P-2/TM	di atas 200 kVA	**)	Blok WBP = $K \times 1.035,78$ Blok LWBP = 1.035,78 kVArh = 1.114,74 ****)	-
12.	P-3/TR		*)	1.467,28	1.467,28
13.	L/TR, TM, TT		-	1.644,52	-

Catatan :

*) Diterapkan Rekening Minimum (RM):
RM1 = 40 (Jam Nyala) x Daya tersambung (kVA) x Biaya Pemakaian.

***) Diterapkan Rekening Minimum (RM):
RM2 = 40 (Jam Nyala) x Daya tersambung (kVA) x Biaya Pemakaian LWBP.
Jam nyala : kWh per bulan dibagi dengan kVA tersambung.

****) Diterapkan Rekening Minimum (RM):
RM3 = 40 (Jam Nyala) x Daya tersambung (kVA) x Biaya Pemakaian WBP dan LWBP.
Jam nyala : kWh per bulan dibagi dengan kVA tersambung.

*****) Biaya kelebihan pemakaian daya reaktif (kVArh) dikenakan dalam hal faktor daya rata-rata setiap bulan kurang dari 0,85 (delapan puluh lima per seratus).

K : Faktor perbandingan antara harga WBP dan LWBP sesuai dengan karakteristik beban sistem kelistrikan setempat ($1,4 \leq K \leq 2$), ditetapkan oleh Direksi Perusahaan Perseroan (Persero) PT Perusahaan Listrik Negara.

WBP : Waktu Beban Puncak.
LWBP : Luar Waktu Beban Puncak.

Lampiran 11. Klasifikasi, Penggolongan, dan Ketentuan Nilai Jual Bangunan Kelompok A menurut www.pajak.go.id

Klasifikasi, Penggolongan, dan Ketentuan Nilai Jual Bangunan Kelompok A

Kelas Penggolongan, Nilai Jual Permukaan Bumi (Tanah) Nilai Jual (Rp/M²)

1	2	3
1	> 1.034.000 s/d 1.366.000	1.200.000
2	> 902.000 s/d 1.034.000	968.000
3	> 744.000 s/d 902.000	823.000
4	> 656.000 s/d 744.000	700.000
5	> 534.000 s/d 656.000	595.000
6	> 476.000 s/d 534.000	505.000
7	> 382.000 s/d 476.000	429.000
8	> 348.000 s/d 382.000	365.000
9	> 272.000 s/d 348.000	310.000
10	> 256.000 s/d 272.000	264.000
11	> 194.000 s/d 256.000	225.000
12	> 188.000 s/d 194.000	191.000
13	> 136.000 s/d 188.000	162.000
14	> 128.000 s/d 136.000	132.000
15	> 104.000 s/d 128.000	116.000
16	> 92.000 s/d 104.000	98.000
17	> 74.000 s/d 92.000	83.000
18	> 68.000 s/d 74.000	71.000
19	> 52.000 s/d 68.000	60.000
20	> 52.000	50.000

Lampiran 12. Klasifikasi, Penggolongan, dan Ketentuan Nilai Jual Bangunan Kelompok A menurut www.pajak.go.id

Klasifikasi, Penggolongan, dan Ketentuan Nilai Jual Bumi Kelompok A

Kelas Penggolongan, Nilai Jual Permukaan Bumi (Tanah) Nilai Jual (Rp/M²)

1	2	3
1	> 3.000.000 s/d 3.200.000	3.100.000
2	> 2.850.000 s/d 3.000.000	2.925.000
3	> 2.708.000 s/d 2.850.000	2.779.000
4	> 2.573.000 s/d 2.708.000	2.640.000
5	> 2.444.000 s/d 2.573.000	2.508.000
6	> 2.261.000 s/d 2.444.000	2.352.000
7	> 2.091.000 s/d 2.261.000	2.176.000
8	> 1.934.000 s/d 2.091.000	2.013.000
9	> 1.789.000 s/d 1.934.000	1.862.000
10	> 1.655.000 s/d 1.789.000	1.722.000
11	> 1.490.000 s/d 1.655.000	1.573.000
12	> 1.341.000 s/d 1.490.000	1.416.000
13	> 1.207.000 s/d 1.341.000	1.274.000
14	> 1.086.000 s/d 1.207.000	1.147.000
15	> 977.000 s/d 1.086.000	1.032.000
16	> 855.000 s/d 977.000	916.000
17	> 748.000 s/d 855.000	802.000
18	> 655.000 s/d 748.000	702.000
19	> 573.000 s/d 655.000	614.000
20	> 501.000 s/d 573.000	537.000
21	> 426.000 s/d 501.000	464.000
22	> 362.000 s/d 426.000	394.000
23	> 308.000 s/d 362.000	335.000
24	> 262.000 s/d 308.000	285.000
25	> 223.000 s/d 262.000	243.000
26	> 223.000 s/d 262.000	243.000
27	> 178.000 s/d 223.000	200.000
28	> 142.000 s/d 178.000	160.000
29	> 142.000 s/d 142.000	128.000
30	> 91.000 s/d 114.000	103.000

