

**Analisis Kelayakan Bisnis Rumah Makan Bocah Mangun Winarto**

**Di Kabupaten Klaten**

**Skripsi**

**Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan Mencapai Derajat**

**Sarjana Akuntansi (S1)**

**Pada Program Studi Akuntansi**

**Fakultas Bisnis dan Ekonomika Universitas Atma Jaya Yogyakarta**

**Disusun oleh:**



**Yesaya Alfa Karunia**

**NPM: 15 04 21870**

**FAKULTAS BISNIS DAN EKONOMIKA**

**UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA**

**2020**

**SKRIPSI**

**Analisis Kelayakan Bisnis Rumah Makan Bocah Mangun Winarto**

**Di Kabupaten Klaten**

**LEMBAR PERSETUJUAN**

**Disusun Oleh:**

**Yesaya Alfa Karunia**

**NPM: 15 04 21870**

**Telah dibaca dan disetujui oleh:**

**Dosen Pembimbing**



**Sang Ayu Putu Piastini G., SE., Ak., M.Acc.**

**Juni 2020**



**UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA**  
Fakultas Bisnis dan Ekonomika

**SURAT KETERANGAN**

**No. 625/J/I**

Berdasarkan dari Ujian Pendadaran yang diselenggarakan pada hari Jumat, 7 Agustus 2020 dengan susunan pengujian sebagai berikut:

- |   |               |
|---|---------------|
| 1. Endang Raino W, SE., M.Si.               | Ketua Penguji |
| 2. Drs. Agus Budi R, M.Si., Akt., CA.       | Anggota       |
| 3. Sang Ayu Putu PG, SE., M.Acc., Akt., CA. | Anggota       |

Tim Penguji Pendadaran Program Studi Akuntansi Fakultas Bisnis dan Ekonomika Universitas Atma Jaya Yogyakarta telah memutuskan bahwa:

Nama : Yesaya Alfa Karunia

NPM 150421870

Dinyatakan

Lulus Dengan Revisi

Pada saat ini skripsi Yesaya Alfa Karunia telah selesai direvisi dan revisian tersebut telah diperiksa dan disetujui oleh semua anggota panitia pengujian.

Surat Keterangan ini dibuat agar dapat digunakan untuk keperluan Yudisium kelulusan Sarjana Akuntansi Fakultas Bisnis dan Ekonomika UAJY.

Dekan,

Drs. Budi Suprpto, MBA., Ph.D

## **LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini dengan sesungguhnya menyatakan bahwa skripsi dengan judul:

**Analisis Kelayakan Bisnis Rumah Makan Bocah Mangun Winarto  
di Kabupaten Klaten**

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa skripsi ini benar-benar hasil karya saya sendiri. Pernyataan, ide, maupun kutipan baik langsung maupun tidak langsung yang bersumber dari tulisan atau ide orang lain dinyatakan secara tertulis dalam skripsi ini dalam catatan perut dan daftar pustaka.

Apabila dikemudian hari terbukti bahwa saya melakukan plagiarasi sebagian atau seluruhnya dari skripsi ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik sesuai dengan peraturan yang berlaku di Universitas Atma Jaya Yogyakarta.

Klaten, Juni 2020

Yang menyatakan



Yesaya Alfa Karunia

## KATA PENGANTAR

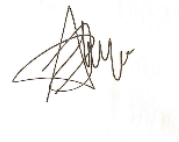
Puji syukur kepada Tuhan Yesus Kristus atas segala kasih dan anugrah-Nya sehingga skripsi yang berjudul “Analisis Kelayakan Bisnis Rumah Makan Bocah Mangun Winarto di Kabupaten Klaten” dapat peneliti selesaikan.

Penulisan skripsi ini tidak akan selesai tanpa kritik, saran dan dukungan serta bimbingan dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini peneliti ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Tuhan Yesus
2. Dosen pembimbing Ibu Sang Ayu Putu Piastini G., SE., Ak., M.Acc. yang telah memberikan arahan dan masukan dalam penulisan skripsi ini.
3. Papa, mama, adik, dan keluarga.
4. Rara yang selalu mencintaiku lewat maki makianya sehingga membuat saya lebih bekerja keras untuk segera menyelesaikan skripsi.
5. Bapak Muryantoro beserta keluarga yang telah mengizinkan saya untuk menggunakan Rumah Makan BMW sebagai objek penelitian saya, dan bantuan yang diberikan kepada saya selama proses pengerjaan skripsi.
6. SAMPOERNA MILD 2015 (Gala, Jek jek, Aldy, Dika, Jati, Ivan, Klepon, Nowo, Ragil, Yoel, Hari, Radit, Gilang, Titus, Rudi dan Erick) yang selalu mendukung saya.
7. Anggota keluarga TB (Pongge, Edek, Jemblo, Wisnong, Erel, Yuda, Codot, Gagap, Botol, Bena) yang sudah membuat saya lebih termotivasi untuk segera meninggalkan jenjang kuliah.

Berbagai pihak yang tidak dapat peneliti sebutkan satu per satu yang telah mendukung dan membantu penyusunan skripsi ini. Peneliti menyadari bahwa masih adanya kekurangan dan keterbatasan penyusunan pada skripsi ini. Oleh karena itu, segala kritik dan saran yang membangun akan peneliti terima dengan senang hati. Akhir kata, peneliti berharap skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Klaten, Juni 2020



Peneliti



**MOTTO DAN PERSEMBAHAN**

*“Melangkah adalah separuh jadi”*

*“Just do it”*



## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
MOTTO.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR BAGAN.....	xiii
ABSTRAK.....	xiv
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Batasan Masalah.....	3
1.4 Tujuan Penelitian.....	4
1.5 Manfaat Penelitian.....	4
1.6 Metode Penelitian	
1.6.1 Objek Penelitian.....	4
1.6.2 Data yang Dibutuhkan.....	4
1.6.3 Metode Pengumpulan Data.....	5
1.6.4 Rencana Analisis Data.....	5
1.7 Sistematika Penulisan.....	6
<b>BAB II LANDASAN TEORI</b>	
2.1 Pengertian Investasi.....	9
2.2 Proses Investasi.....	9
2.3 Pengertian Studi Kelayakan.....	12
2.4 Manfaat Studi Kelayakan.....	12
2.5 Aspek-aspek Studi Kelayakan Bisnis.....	13



2.6 Penilaian Kelayakan Investasi.....	22
--	----

### **BAB III GAMBARAN UMUM Rumah Makan Bocah Mangun Winarto**

3.1 Perkembangan Rumah Makan.....	26
3.2 Rumah Makan Bocah Mangun Winarto.....	27
3.2.1 Visi dan Misi.....	28
3.2.2 Produksi.....	28
3.2.3 Kapasitas Produksi.....	29
3.2.4 Persaingan dan Kekuatan <i>Supplier</i> .....	30
3.2.5 Pendekatan Proyek Bisnis.....	31
3.2.6 Sumber Daya Manusia.....	32
3.2.7 Tata Letak.....	34

### **BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN**

4.1 Nilai Investasi yang Diperlukan.....	37
4.2 Menentukan Biaya Modal.....	40
4.3 Estimasi Arus Kas Masuk.....	41
4.3.1 Estimasi Penjualan.....	41
4.3.2 Estimasi Pendapatan.....	45
4.4.6 Estimasi Kas Keluar.....	46
4.4.1 Estimasi Biaya Bahan Baku.....	46
4.4.2 Biaya Tenaga Kerja.....	74
4.4.3 Biaya Listrik.....	76
4.4.4 Biaya Internet.....	77
4.4.5 Biaya Kebersihan.....	78
4.4.6 Biaya Perawatan.....	78
4.4.7 Biaya Bahan Selain Bahan Baku.....	79
4.4.8 Biaya Barang Habis Pakai.....	80
4.4.9 Biaya Peralatan.....	80
4.5 Aliran Kas Bersih.....	82
4.5.1 Menilai Kelayakan Bisnis dari Aspek Keuangan dengan menggunakan <i>Metode Net Present Value (NPV)</i> .....	83

**BAB V KESIMPULAN DAN SARAN**

5.1 Kesimpulan.....81

5.2 Saran.....81

**DAFTAR PUSTAKA.....82**

**LAMPIRAN.....83**



**DAFTAR GAMBAR**

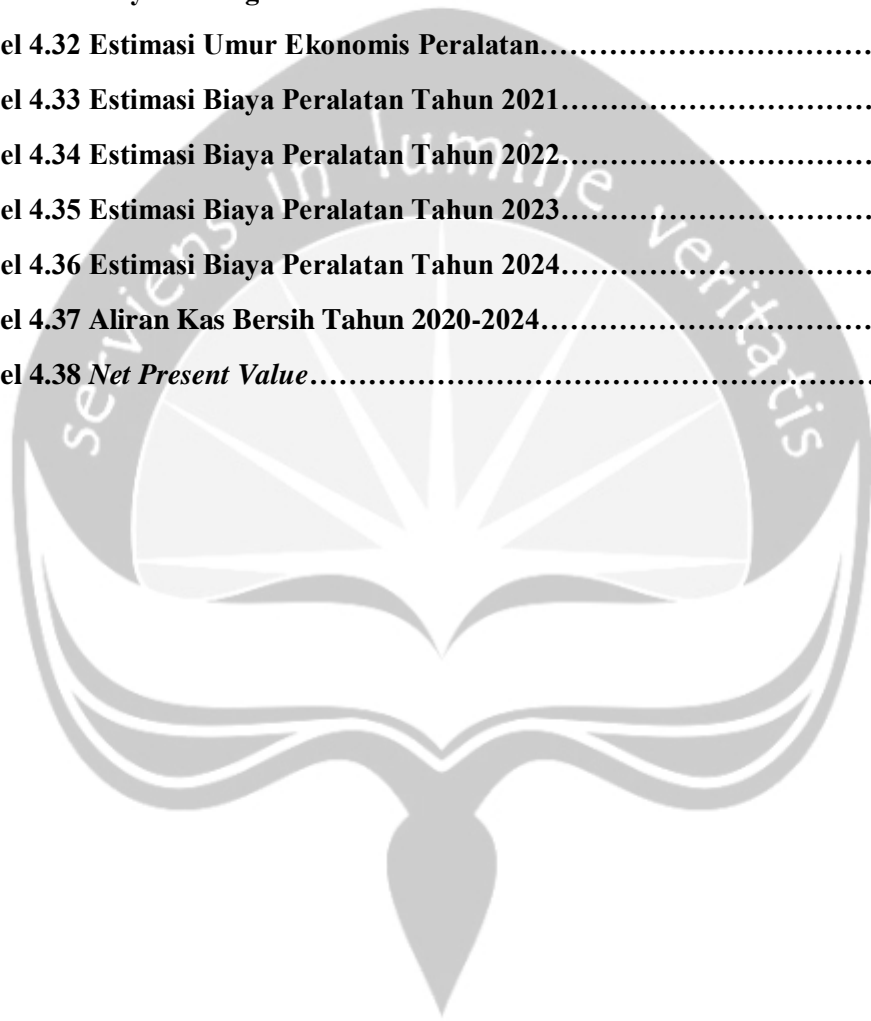
<b>Gambar 3.1</b>	<b>Tata Letak Rumah Makan BMW.....</b>	<b>34</b>
<b>Gambar 3.2</b>	<b>Tata Letak lantai 1 Rumah Makan BMW.....</b>	<b>35</b>
<b>Gambar 3.3</b>	<b>Tata Letak lantai 2 Rumah Makan BMW.....</b>	<b>36</b>



## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kriteria NPV.....	25
Tabel 3.1 Tabel Daftar Makanan.....	29
Tabel 3.2 Tabel Daftar Minuman.....	29
Tabel 4.1 Rincian Estimasi Awal Warung BMW.....	37
Tabel 4.2 Rata-rata Tingkat Inflasi 2015-2020.....	40
Tabel 4.3 Biaya Modal.....	40
Tabel 4.4 Estimasi Penjualan Per Tahun.....	41
Tabel 4.5 Estimasi Harga Penjualan.....	43
Tabel 4.6 Estimasi Pendapatan 2020-2024.....	44
Tabel 4.7 Analisis Harga Satuan Bahan Baku Tahun 2020.....	47
Tabel 4.8 Analisis Biaya Bahan Baku 2020.....	49
Tabel 4.9 Analisis Biaya Bahan Baku 2021.....	53
Tabel 4.10 Analisis Biaya Bahan Baku 2022.....	56
Tabel 4.11 Analisis Biaya Bahan Baku 2023.....	62
Tabel 4.12 Analisis Biaya Bahan Baku 2024.....	66
Tabel 4.13 Analisis Biaya Bahan Penolong 2020.....	71
Tabel 4.14 Analisis Biaya Bahan Penolong 2021.....	71
Tabel 4.15 Analisis Biaya Bahan Penolong 2022.....	72
Tabel 4.16 Analisis Biaya Bahan Penolong 2023.....	73
Tabel 4.17 Analisis Biaya Bahan Penolong 2024.....	74
Tabel 4.18 Total Biaya Bahan Baku.....	74
Tabel 4.19 Rata Rata Kenaikan UMR Kabupaten Klaten.....	75
Tabel 4.20 Biaya Tenaga Kerja 2020.....	75
Tabel 4.21 Biaya Tenaga Kerja 2021.....	75
Tabel 4.22 Biaya Tenaga Kerja 2022.....	75
Tabel 4.23 Biaya Tenaga Kerja 2023.....	76
Tabel 4.24 Biaya Tenaga Kerja 2024.....	76
Tabel 4.25 Rata-rata Kenaikan Tarif Dasar Listrik.....	77

<b>Tabel 4.26 Estimasi Pemakaian Listrik.....</b>	<b>77</b>
<b>Tabel 4.27 Estimasi Biaya Internet.....</b>	<b>78</b>
<b>Tabel 4.28 Estimasi Biaya Kebersihan.....</b>	<b>78</b>
<b>Tabel 4.29 Estimasi Biaya Perawatan.....</b>	<b>78</b>
<b>Tabel 4.30 Estimasi Biaya Bahan selain Bahan Baku.....</b>	<b>79</b>
<b>Tabel 4.31 Biaya Barang Habis Pakai.....</b>	<b>80</b>
<b>Tabel 4.32 Estimasi Umur Ekonomis Peralatan.....</b>	<b>81</b>
<b>Tabel 4.33 Estimasi Biaya Peralatan Tahun 2021.....</b>	<b>81</b>
<b>Tabel 4.34 Estimasi Biaya Peralatan Tahun 2022.....</b>	<b>81</b>
<b>Tabel 4.35 Estimasi Biaya Peralatan Tahun 2023.....</b>	<b>82</b>
<b>Tabel 4.36 Estimasi Biaya Peralatan Tahun 2024.....</b>	<b>82</b>
<b>Tabel 4.37 Aliran Kas Bersih Tahun 2020-2024.....</b>	<b>83</b>
<b>Tabel 4.38 <i>Net Present Value</i>.....</b>	<b>84</b>



## DAFTAR BAGAN

<b>Bagan 3.1 Bentuk Organisasi Rumah Makan BMW.....</b>	<b>32</b>
---	-----------



**Analisis Kelayakan Bisnis pada Rumah Makan Bocah Mangun Winarto  
Di Kabupaten Klaten**

**Disusun Oleh: Yesaya Alfa Karunia**

**NPM: 15 04 21870**

**Dosen Pembimbing Sang Ayu Putu Piastini G., SE., Ak., M.Acc**

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kelayakan pembangunan Rumah Makan Bocah Mangun Winarto di Kabupaten Klaten. Alat yang digunakan untuk mengevaluasi kelayakan rencana investasi pembangunan Rumah Makan Bocah Mangun Winarto di Kabupaten Klaten, dalam penelitian ini menggunakan: (1) Menentukan nilai investasi awal yang diperlukan, (2) Menentukan biaya modal dengan menghitung dan mempertimbangkan tingkat inflasi, (3) Menganalisis Arus Kas Masuk, (4) Menganalisis Arus Kas Keluar, (5) Menghitung Aliran Kas Bersih, (6) Menilai kelayakan bisnis dari aspek keuangan dengan menggunakan metode *Net Present Value*.

Berdasarkan analisis deskriptif yang dilakukan, penelitian ini memberikan bukti perhitungan biaya bahwa pembukaan Rumah Makan Bocah Mangun Winarto layak dijalankan.

**Kata Kunci : Perhitungan biaya Rumah Makan Bocah Mangun Winarto, dan *Net Present Value*.**

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1 Latar Belakang Masalah**

Perekonomian Indonesia yang berkembang dengan pesat menimbulkan pola perilaku yang baru dalam masyarakat, salah satunya adalah gaya hidup yang lebih konsumtif dan berakibat pada naiknya upah minimum pekerja di Indonesia. Hal ini juga diperkuat dengan data yang menunjukkan perkembangan penduduk dengan indikator ekonomi menengah yang lebih tinggi dibandingkan pada sektor lainnya.

Dalam revolusi industri 4.0 disebutkan oleh Menteri Perencanaan Pembangunan Nasional (PPN) / Kepala Bappenas, Suharso Monoarfa ada lima bidang industri yang bisa menjadi pemain utama di pasar dalam negeri. Kelima bidang itu antara lain, industri otomotif, kimia, elektronik, makanan dan minuman serta tekstil dan busana. Bisnis makanan dan minuman yang ada di Indonesia memegang tingkat pertumbuhan yang paling tinggi daripada sektor lainnya dikarenakan faktor modal dan konsumen yang banyak.

Industri makanan dan minuman termasuk di dalam ekonomi kreatif kini semakin berkembang. Pemerintah merealisasikan rencana pengembangan ekonomi kreatif yaitu melalui Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 6 Tahun 2015 Tentang Badan Ekonomi Kreatif (BEKRAF). Badan ini bertanggung jawab terhadap perkembangan ekonomi kreatif di Indonesia. BEKRAF bertugas membantu presiden dalam merumuskan, menetapkan, mengoordinasikan dan



sinkronisasi kebijakan di bidang ekonomi kreatif. (<http://www.bekraf.go.id/profil>). Dalam BEKRAF, terdapat 16 sub sektor dimana salah satu sub sektornya adalah sub sektor kuliner. Kontribusi subsektor kuliner khususnya di Jawa Tengah mencapai nilai 862.413 atau dalam persentase senilai 61,16%. Hal ini menunjukkan bahwa industri kuliner mempunyai potensi yang sangat kuat untuk berkembang.

Terdapat juga ancaman akan berkembangnya industri kuliner di Indonesia. Hal ini dikarena banyak orang yang tertarik untuk mendirikan sebuah usaha kuliner tanpa mempersiapkan dengan baik segala sesuatunya. Jangan sampai menjadi bisnis yang didirikan karena melihat kesuksesan bisnis serupa. Oleh karena itu, perlu di rencanakan dengan matang sebelum diambil keputusan untuk mendirikan sebuah usaha dengan melihat risiko dan ancaman yang ada.

Investasi berkaitan dengan proses perencanaan, penetapan tujuan dan prioritas, mengatur pendanaan, dan menggunakan kriteria-kriteria tertentu untuk memilih aset jangka panjang (Hansen Mowen, 2017;832). Investasi memiliki arti yang sangat penting bagi perusahaan karena jika salah dalam melakukan perkiraan kebutuhan, misalnya *over investment* akan timbul beban-beban yang seharusnya tidak perlu dan jika *under investment* perusahaan akan kekurangan kapasitas produksi (Halim, 2003;126). Diperlukan pertimbangan yang baik sebelum investasi tersebut dilaksanakan (Mulyadi, 2001;284).

Untuk membuat keputusan investasi modal, pelaku bisnis harus mampu memperkirakan jumlah dan waktu dari arus kas, menilai risiko dari investasi dan mempertimbangkan pengaruh dari proyek terhadap laba perusahaan. Studi

kelayakan bisnis merupakan penelitian terhadap rencana bisnis yang tidak hanya menganalisis layak atau tidaknya bisnis dibangun, tetapi juga saat bisnis itu dijalankan untuk pencapaian yang maksimal dan untuk waktu yang tidak ditentukan. Studi kelayakan bisnis adalah suatu kegiatan yang mempelajari secara mendalam tentang suatu usaha atau bisnis yang akan dijalankan, dalam rangka menentukan layak atau tidak usaha tersebut dijalankan (Kasmir dan Jakfar, 2012:7).

Model keputusan investasi modal dasar dapat dibagi menjadi dua kelompok utama yaitu model non-diskonto (mengabaikan nilai waktu dari uang) dan model diskonto (memperhitungkan nilai waktu dari uang). Dalam model non-diskonto terdapat dua model yaitu periode pengembalian modal (*Payback Period*) dan tingkat imbal hasil akuntansi (*Accounting Rate of Return*), sedangkan pada model diskonto terdapat dua model diskonto yaitu nilai sekarang bersih (*Net Present Value*) dan tingkat imbal hasil (*Internal Rate of Return*).

Dari uraian diatas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian pada Rumah Makan BMW yang akan didirikan di kabupaten Klaten. Modal awal rumah makan BMW adalah Rp 715.149.000. Untuk mengelola modal tersebut diperlukan analisis kelayakan bisnis agar usaha dapat dijalankan sesuai dengan rencana. Oleh karena itu, penulis membuat penelitian dengan judul **“Analisis Kelayakan Bisnis Rumah Makan Bocah Mangun Winarto di kabupaten Klaten”**.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, maka rumusan masalah penelitian ini adalah apakah bisnis Rumah Makan BMW di Kabupaten Klaten layak dijalankan?

## **1.3 Batasan Masalah**

Batasan masalah dalam penelitian adalah penggunaan *Net Present Value* pada metode penilaian investasi dalam aspek keuangan.

## **1.4 Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui layak atau tidak bisnis Rumah Makan BMW di Kabupaten Klaten dijalankan.

## **1.5 Manfaat Penelitian**

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi, masukan dan bahan pertimbangan dalam memulai usaha Rumah Makan BMW sehingga pelaku bisnis dapat mengetahui bisnis tersebut layak atau tidak.

## **1.6 Metode Penelitian**

### **1.6.1 Objek Penelitian**

Penelitian ini menggunakan objek Rumah Makan Bocah Mangun Winarto yang berada di Tegalsari, Trunuh, Kecamatan Klaten Selatan, Klaten, Jawa Tengah.

### **1.6.2 Data yang Dibutuhkan**

Data-data yang dibutuhkan pada penelitian ini antara lain:

- a. Data rencana investasi awal
- b. Data tingkat inflasi 5 tahun terakhir (diambil dari Bank Indonesia)
- c. Data estimasi penjualan
- d. Estimasi harga jual
- e. Data estimasi bahan baku
- f. Estimasi biaya tenaga kerja
- g. Data biaya listrik
- h. Data biaya internet
- i. Data biaya lain-lain

### **1.6.3 Metode Pengumpulan Data**

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

#### **1. Pengamatan atau observasi**

Pengamatan atau observasi dilakukan dengan cara melihat langsung dan mengamati keadaan sesungguhnya mengenai obyek yang akan diteliti dengan tujuan untuk mendapat gambaran yang lebih luas mengenai obyek yang akan diteliti.

#### **2. Wawancara**

Wawancara dilakukan untuk memperoleh data atau keterangan yang diperlukan dalam penelitian. Wawancara ini dilakukan dengan salah satu pemilik.

### 3. Metode Dokumentasi

Data yang diperlukan dalam penelitian ini adalah data biaya-biaya, data estimasi penjualan dan data estimasi bahan baku. Data ini diperoleh dari dokumen yang dimiliki oleh pemilik.

#### 1.6.4 Rencana Analisis Data

Analisis yang dilakukan dalam penelitian ini meliputi tahap-tahap sebagai berikut:

1. Menentukan nilai investasi yang diperlukan untuk mendirikan
2. Menentukan biaya modal dengan menghitung dan mempertimbangkan tingkat inflasi
3. Menganalisis estimasi penjualan dalam unit dan harga penjualan
4. Menganalisis estimasi pendapatan setiap tahunnya
5. Menganalisis estimasi bahan baku yang dibutuhkan dalam setiap menu
6. Menganalisis Biaya Tenaga Kerja
7. Mengestimasi Biaya Listrik
8. Menentukan biaya Internet
9. Menganalisis Biaya Kebersihan

10. Menganalisis Biaya Perawatan
11. Menganalisis Biaya Bahan selain Bahan Baku
12. Menganalisis Biaya Barang Habis Pakai
13. Mengalisis Biaya Peralatan
14. Menganalisis aliran kas masuk selama 5 tahun kedepan
15. Menilai kelayakan bisnis dari aspek keuangan dengan menggunakan metode *Net Present Value*.

### **1.7 Sistematika Penulisan**

#### **BAB I : PENDAHULUAN**

BAB I menjelaskan latar belakang masalah, rumusan masalah, batasan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, metode penelitian, dan sistematika penulisan.

#### **BAB II : LANDASAN TEORI**

BAB II menguraikan studi kelayakan bisnis dan aspek-aspek dalam studi kelayakan bisnis yang akan digunakan dalam penelitian.

#### **BAB III : GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN**

BAB III berisi tentang sejarah perusahaan, lokasi geografis perusahaan, visi dan misi perusahaan, struktur organisasi

perusahaan, *job description*, aktivitas bisnis, data pelanggan dan beberapa aspek lainnya.

#### BAB IV : ANALISIS DATA

BAB IV membahas tentang analisis deskriptif studi kelayakan bisnis berdasarkan aspek keuangan dengan menggunakan metode *Net Present Value* (NPV).

#### BAB V : KESIMPULAN DAN SARAN

BAB V berisi tentang deskripsi kesimpulan dan saran dari keseluruhan materi yang diharapkan dapat berguna bagi perusahaan dan pembaca.



## **BAB II**

### **LANDASAN TEORI**

#### **2.1 Pengertian Investasi**

Investasi yaitu sumber-sumber yang dikaitkan dalam jangka panjang dengan tujuan untuk menghasilkan laba di masa yang akan datang. Misalnya dalam penambahan suatu aset, dana yang ditanamkan akan terikat pada jangka waktu yang panjang dan akan mengalami perputaran dana (Mulyadi, 2001).

Investasi pada hakekatnya merupakan penempatan sejumlah dana pada saat ini dengan harapan memperoleh keuntungan di masa mendatang (Halim, 2003). Pada umumnya investasi dibedakan menjadi dua, yaitu: investasi pada *financial assets* dan investasi pada *real aset*. Kedua investasi tersebut memiliki perbedaan, yaitu investasi pada *financial assets* dilakukan di pasar uang, misalnya berupa *commercial paper*, sertifikat deposito, surat berharga pasar uang, dan lainnya. Investasi pada *financial assets* bisa juga dilakukan di pasar modal, misalnya berupa saham, obligasi, waran, opsi, dan lainnya. Sedangkan investasi pada *real assets* dilakukan dalam bentuk pembelian aset produktif, pendirian pabrik, pembukaan pertambangan, dan lainnya.

#### **2.2 Proses Investasi**

Proses investasi akan menunjukkan bagaimana seharusnya investor membuat keputusan investasi pada efek-efek yang bisa dipasarkan dan kapan harus dipasarkan (Halim, 2003) adalah proses investasi:



## 1. Menentukan Tujuan Investasi

Dalam tahap ini, ada tiga hal yang perlu dipertimbangkan oleh investor, yaitu: a) tingkat pengembalian yang diharapkan (*expected rate of return*), b) tingkat risiko (*rate of risk*), c) ketersediaan jumlah dana yang diinvestasikan. Apabila tiga hal tersebut sudah terpenuhi dan sudah tersedianya dana yang mencukupi untuk melakukan investasi, maka investor menginginkan penghasilan yang maksimal dengan risiko tertentu. Umumnya hubungan antara *risk* dan *return* bersifat linear, artinya semakin besar *rate of risk*, maka semakin besar pula *expected rate of return*.

## 2. Melakukan Analisis

Pada tahap ini investor menganalisis efek dari sebuah investasi, hal ini bertujuan untuk mengidentifikasi efek yang salah harga (*mispriced*), apakah harganya terlalu tinggi atau terlalu rendah. Pada tahap ini ada dua pendekatan, yaitu:

### a. Pendekatan fundamental

Pendekatan fundamental didasarkan pada informasi-informasi yang diterbitkan oleh emiten maupun oleh administrator bursa efek. Analisis ini dimulai dari siklus usaha perusahaan secara umum, selanjutnya ke sektor industrinya, akhirnya dilakukan evaluasi terhadap kinerjanya dan saham yang diterbitkan.

### b. Pendekatan teknikal

Pendekatan teknikal didasarkan pada data (perubahan) harga saham di masa lalu sebagai upaya untuk memperkirakan harga saham di

masa mendatang. Oleh karena itu, analisis teknikal mendasarkan pada premis bahwa harga saham tergantung pada *supply* dan *demand* saham itu sendiri.

### 3. Melakukan Pembentukan Portofolio

Pada tahap ini investor melakukan identifikasi terhadap efek-efek mana yang akan dipilih dan berapa proporsi dana yang akan diinvestasikan pada masing-masing efek tersebut. Efek yang dipilih dalam rangka pembentukan portofolio adalah efek-efek mempunyai koefisien korelasi negatif (mempunyai hubungan berlawanan) dan yang dapat memperkecil risiko.

### 4. Melakukan Evaluasi Kinerja Portofolio

Pada tahap ini akan dilakukan evaluasi atas kinerja portofolio yang telah dibentuk, baik terhadap tingkat keuntungan yang diharapkan maupun terhadap tingkat risiko yang ditanggung. Tolak ukur yang digunakan, yaitu: pertama *measurement* adalah penilaian kinerja portofolio atas dasar *assets* yang telah ditanamkan dalam portofolio tersebut. Kedua *comparison* adalah penilaian atas dasar perbandingan atas dua set portofolio yang memiliki risiko yang sama.

### 5. Melakukan Revisi Kinerja Portofolio

Tahap ini merupakan tindak lanjut dari tahap evaluasi kinerja portofolio. Dari hasil evaluasi ini akan dilanjutkan revisi (perubahan) terhadap efek-efek yang membentuk portofolio tersebut jika dirasa bahwa

komposisi portofolio yang sudah dibentuk tidak sesuai dengan tujuan investasi, misalnya *rate of return*-nya lebih rendah dari yang disyaratkan

### **2.3 Pengertian Studi Kelayakan**

Studi kelayakan merupakan sebuah studi untuk mengkaji secara komprehensif dan mendalam terhadap sebuah usaha, apakah usaha tersebut layak atau tidak untuk dijalankan. Layak atau tidaknya sebuah usaha merujuk pada hasil perbandingan semua faktor ekonomi yang akan dialokasikan ke dalam sebuah usaha atau bisnis baru dengan pengembaliannya akan diperoleh dalam jangka waktu tertentu (Suwinto, 2011).

### **2.4 Manfaat Studi Kelayakan**

Studi kelayakan mempunyai manfaat bagi beberapa pihak yang terkait dengan usaha tersebut. Berikut manfaat studi kelayakan (Suwinto, 2011):

- a. Bagi investor memanfaatkan studi kelayakan bisnis untuk melihat beberapa modal yang harus ditanamkan dan berapa potensi dari pada usaha yang dijalankan, dan investor juga akan melihat berapa pengembalian dari investasi yang ditanamkan. Selain itu investor juga akan melihat apakah pendapatan yang dihasilkan sebanding dengan risiko yang ada.
- b. Bagi kreditor sebagai pihak penyokong dana dan pihak eksternal memanfaatkan studi kelayakan bisnis untuk melihat risiko dana yang dipinjamkan dan juga kemampuan pengendalian dana pinjaman untuk jangka waktu berapa lama.

- c. Bagi pihak manajemen sebagai pihak yang akan menjalankan usaha di mana pihak manajemen perlu melakukan perencanaan sumber daya yang diperlukan, waktu pelaksanaannya, hasil yang ingin dicapai, dampak terhadap lingkungan sekitar baik secara langsung maupun secara tidak langsung dan juga risiko-risiko yang akan timbul.
- d. Bagi pihak regulator yang berkepentingan terhadap bentuk usaha yang dijalankan, industri yang akan dijalankan, dan dampak terhadap masyarakat maupun perekonomian nasional.

## **2. 5 Aspek-aspek Studi Kelayakan Bisnis**

Adapula aspek-aspek yang perlu diperhatikan sebelum melakukan studi kelayakan bisnis (Suwinto, 2011), yaitu:

### **1. Aspek Industri**

Pada aspek industri, perlu menganalisa terhadap struktur industri yang akan kita masuki, seperti persaingan yang telah ada, bagaimana kekuatan dan penawaran para pembeli, barang substitusi yang ada, bagaimana kekuatan *supplier* bahan baku yang kita perlukan, juga bagaimana dengan kemampuan pesaing untuk masuk ke dalam industri tersebut. Hal tersebut sangat penting untuk kita cermati, karena jika industri yang sudah terlalu tinggi persaingannya kita tidak akan mudah masuk. Penentuan strategi usaha dan bisnis model menjadi penting, karena hal ini akan menentukan semua aspek studi kelayakan usaha selanjutnya, jika salah dalam mengambil keputusan maka akan terjebak dengan analisis yang keliru. Berikut ini analisis industri (Suwinto, 2011):

a) Persaingan Industri

Setelah menentukan industri apa yang akan dimasuki, maka tahap selanjutnya yaitu yang perlu dilakukan yaitu meneliti bagaimana kompetisi dalam industri, berapa banyak pesaing dan bagaimana para penghuni di industri tersebut saling berkompetisi. Analisis ini tidak hanya melihat pada saat ini, melainkan juga pada data historis, apakah trennya membaik terus atau justru melemah.

b) Kekuatan dan Penawaran Pembeli

Setelah struktur persaingannya diketahui maka tahap selanjutnya yaitu menganalisis bagaimana kekuatan dan penawaran pembeli. Jika pembeli mempunyai kekuatan yang menentukan pilihan dan industri yang sangat kompetitif dan efisien, dimana diferensiasi produk sangat kecil perbedaannya dan pembeli dapat dengan mudah menggantikan *supplier* dari yang satu dengan yang lainnya, maka perusahaan baru yang akan masuk perlu mempertimbangkan dengan sangat matang.

c) Bentuk Barang Substitusi

Di samping persaingan industri dan kekuatan pembeli, maka selanjutnya adalah barang substitusi yang ada untuk produk yang akan ditawarkan dan bagaimana strategi dan kompetisi dari barang substitusi yang ada termasuk bauran pemasarannya,

d) Kekuatan *Supplier*

Pemasok atau *supplier* adalah perusahaan yang menyediakan bahan baku, tenaga kerja, keuangan dan sumber informasi kepada perusahaan lain.

Pemasok mempunyai peranan penting bagi kelancaran bisnis sehingga dalam memilih pemasok juga dapat meningkatkan keunggulan dalam bersaing.

e) Kemampuan Pesaing Baru untuk Masuk

Pesaing merupakan perusahaan dalam industri yang sama dan dengan persamaan produk, baik berupa barang ataupun jasa yang dijual kepada pelanggan. Pesaing sangat berpengaruh terhadap keberhasilan bisnis. Perusahaan harus memiliki keunggulan untuk bersaing sehingga dapat memenangkan persaingan. Oleh karena itu, analisis terhadap kelebihan dan kelemahan pesaing dibandingkan dengan perusahaan sangat penting dalam menentukan strategi bisnis baik jangka pendek, menengah dan jangka panjang.

2. Aspek Pasar

Pasar adalah tempat berkumpulnya para penjual yang menawarkan barang atau jasa mereka kepada para pembeli yang memiliki keinginan dan kemampuan untuk memiliki barang atau jasa tersebut. Sehingga terjadi kesepakatan transaksi antara penjual dan pembeli. Berikut ini merupakan analisa aspek pasar (Suwinto, 2011):

a. Permintaan dan Penawaran

Permintaan merupakan perkiraan akan kebutuhan konsumen yang bisa dipenuhi dengan produk atau jasa. Jika produk atau jasa tersebut diluncurkan, konsumen diharapkan akan melakukan pembelian. Dalam hal ini keputusan pembelian dihubungkan dengan faktor kualitas, harga dan

pandangan nilai produk kepada konsumen. Sedangkan penawaran merupakan jumlah produk atau jasa yang akan ditawarkan kepada pasar berdasarkan kemampuan produk atau jasa yang dijual. Permintaan dan penawaran produk akan ditentukan oleh hal-hal berikut:

- 1) Nilai produk yang diberikan kepada konsumen
- 2) Harga yang dikenakan kepada konsumen
- 3) Harga produk sejenis maupun produk substitusi
- 4) Kualitas produk yang ditawarkan

b. Bentuk Pasar

Kategori pasar dibagi menjadi dua kategori yaitu kategori pasar produsen dan pasar konsumen. Pasar produsen dikategorikan sebagai berikut:

- 1) Pasar persaingan sempurna, yaitu pasar dengan jumlah produsen tidak terbatas dan adanya kebebasan dalam menentukan penjualan produk.
- 2) Pasar monopoli, yaitu pasar di mana produsen hanyalah satu pihak, dan produsen ini bisa menjadi satu-satunya karena kemampuan akan menguasai teknologi tertentu, adanya proteksi peraturan pemerintah, penguasaan akan sumber daya alam tertentu.
- 3) Pasar oligopoli, yaitu pasar yang jumlah produsennya lebih dari satu akan tetapi terbatas.
- 4) Pasar persaingan monopolistik, yaitu jenis pasar di mana produsen bebas untuk keluar masuk dan tidak memiliki produk homogen, akan tetapi produknya dikuasai oleh beberapa perusahaan besar.

Dari segi konsumen, pasar digolongkan sebagai berikut:

- 1) Pasar konsumen, yaitu merupakan pasar pemakai atau penikmat akhir dari sebuah produk atau jasa langsung sehingga pembeli tidak perlu melakukan proses lagi.
- 2) Pasar industri, yaitu pasar di mana produk atau jasa yang dibeli akan diolah kembali untuk dijadikan bahan dasar, dan hasil yang dikelola baru akan dijual lagi ke pasar konsumen maupun penjual.
- 3) Pasar penjual kembali, yaitu pasar yang di mana para pembelinya akan melakukan penjualan kembali terhadap produk yang dibeli. Nilai tambah yang diberikan adalah nilai tambah yang berasal dari pemindahan barang atau transportasi.
- 4) Pasar pemerintah, yaitu pemerintah merupakan salah satu pasar tunggal terbesar, sehingga pasar ini juga memiliki karakteristik tersendiri. Pengeluaran pemerintah ditetapkan secara jelas dan dicantumkan dalam APBN.

### 3. Aspek Pemasaran

Pemasaran merupakan sistem keseluruhan dari kegiatan usaha yang ditujukan untuk merencanakan (*product*), menentukan tingkat harga (*price*), mempromosikan agar produk dikenal konsumen (*promotion*), dan mendistribusikan barang atau jasa ke tempat konsumen (*place*) sesuai dengan kebutuhan dan keinginan konsumen. Tujuan pemasaran adalah agar barang dan jasa yang dihasilkan dapat dikenali oleh konsumen, sehingga produk tersebut diminati oleh konsumen.

### 4. Aspek Lingkungan



Lingkungan tempat usaha harus dianalisis dengan cermat. Di satu sisi dapat menjadi peluang dari bisnis yang akan dijalankan, namun di sisi lain lingkungan yang tidak tepat justru menjadi ancaman bagi perkembangan bisnis. Suatu bisnis dapat menimbulkan berbagai aktivitas sehingga menimbulkan dampak bagi lingkungan di sekitar lokasi bisnis. Perubahan kehidupan masyarakat sebagai akibat dari adanya aktivitas bisnis dapat berupa semakin ramainya keadaan di sekitar lokasi bisnis, juga perubahan gaya hidup. Aspek lingkungan yang harus diperhatikan adalah aspek lingkungan hidup. Aspek lingkungan hidup sangat penting terutama bagi perusahaan. Pada saat ini, perusahaan-perusahaan diwajibkan untuk memperhatikan lingkungan seperti pembuangan limbah, penggunaan bahan yang tidak bisa melebur seperti plastik.

#### 5. Aspek Sumber Daya Manusia

Dalam setiap pelaksanaan ide usaha, kita pasti memerlukan adanya aspek sumber daya manusia yang akan menjalankan usaha atau ide. Pada proses perencanaan sumber daya manusia, perlu menganalisa beberapa hal berikut (Suwinto, 2011):

##### a) Desain Pekerjaan

Setelah organisasi ditentukan, maka langkah selanjutnya yaitu menentukan desain pekerjaan apa saja yang diperlukan untuk menjalankan organisasi. Perusahaan yang bergerak di bidang jasa, akan sangat berbeda dengan perusahaan di bidang manufaktur.

b) Deskripsi Pekerjaan

Deskripsi pekerjaan wajib untuk dilakukan mengingat fungsi dari setiap departemen harus jelas agar tidak terjadi tumpang tindih dalam melakukan kegiatan pekerjaan dan menghindari adanya pengulangan pekerjaan yang sama oleh bagian yang berbeda.

c) *Job value*

*Job value* memiliki tujuan dalam penentuan akan nilai jabatan dengan kapasitas dan kapabilitas atas orang yang kita perlukan. Nilai jabatannya akan dihubungkan dengan penghasilan yang akan diterima dengan tunjangan-tunjangan yang akan diterima, termasuk juga dengan jenjang karirnya.

d) Kapasitas Sumber Daya Manusia

Kapasitas akan menentukan produktivitas dan profitabilitas perusahaan, kapasitas yang sesuai dengan kemampuan produksi perusahaan sangat penting untuk diperhatikan.

e) Rekrutmen

Pencarian sumber daya manusia juga sangat penting untuk dilakukan karena tahap ini merupakan tahapan pertama dalam pengenalan usaha. Sumber daya manusia yang tepat akan membuat organisasi atau perusahaan akan berkembang semakin baik.

f) *Productivity*

Setelah seseorang bergabung dalam organisasi, maka produktivitasnya menjadi perhatian kita, karena kontribusi positif daripada setiap individu akan menghasilkan organisasi yang positif dan bertumbuh.

g) *Training and Development*

Sejalan dengan tuntutan lingkungan dan perkembangan teknologi, maka setiap sumber daya semestinya diberikan pelatihan dan pengembangan yang sesuai dengan tuntutan zaman dan pekerjaannya. Pelatihan dan pengembangan juga akan membawa apresiasi kepada sumber daya manusia karena merasa dihargai dan dikembangkan oleh perusahaan. Pelatihan dapat diberikan dalam bentuk *soft skill* dan *hard skill*. *Soft skill* adalah pelatihan untuk memperkaya pengetahuan karyawan akan hal-hal yang berhubungan dengan personal karyawan. Sedangkan *hard skill* adalah pelatihan yang berhubungan langsung dengan pekerjaan agar bisa bekerja lebih baik dari waktu ke waktu.

h) *Performance Appraisal*

Setelah satu tahun bekerja maka karyawan akan mengalami masa-masa konsultasi dengan mendapatkan umpan balik dan kinerja yang dicapai selama masa waktu tertentu. Dalam penilaian karyawan ini, yang dinilai tidak semata-mata pencapaian hasil yang kuantitatif tapi juga faktor-faktor *process* dan kualitatif lainnya.

6. Aspek Manajemen

Manajemen merupakan proses perencanaan, pengorganisasian, pengawasan, pengarahan usaha-usaha para anggota organisasi dan penggunaan sumber daya

organisasi lainnya agar mencapai tujuan organisasi yang telah ditetapkan.

Fungsi-fungsi manajemen terbagi menjadi 4 (Suwinto, 2011), yaitu:

1. Perencanaan (*planning*), yaitu proses menentukan arah yang akan ditempuh dan kegiatan-kegiatan yang diperlukan untuk mencapai tujuan yang telah ditetapkan.
2. Pengorganisasian (*organizing*), merupakan proses pengelompokan kegiatan atau pekerjaan kedalam bidang-bidang yang sudah ditentukan.
3. Pelaksanaan (*actuating*), merupakan proses menjalankan suatu kegiatan atau pekerjaan dalam organisasi.
4. Pengawasan (*controlling*), merupakan proses untuk mengukur dan menilai pelaksanaan tugas apakah telah sesuai dengan rencana awal.

#### 7. Aspek Hukum

Aspek hukum merupakan aspek yang terpenting dalam legalitas, setiap usaha wajib memiliki legalitas, jika tidak memiliki maka akan dianggap ilegal atau usaha gelap dan akan dikenakan sanksi jika terbukti (Suwinto, 2011;140). Pada dasarnya setiap usaha harus memiliki izin usaha seperti:

- a) Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP)
- b) Tanda Daftar Perusahaan
- c) Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP)

#### 8. Aspek Keuangan

Pada aspek keuangan, suatu ide bisnis dapat dinyatakan layak jika sumber dana untuk membiayai ide bisnis tersebut tersedia serta bisnis mampu memberikan tingkat pengembalian yang menguntungkan dengan berdasarkan asumsi-

asumsi yang logis. Aspek keuangan akan menentukan layak atau tidak layak sebuah usaha atau bisnis dijalankan setelah menelaah semua faktor produksi dijalankan. Antara *input* (alokasi sumber daya yang diinvestasikan) dengan *output* (hasil penjualan barang dan jasa yang dihasilkan) maka selisihnya adalah keuntungan atau hasil pengembalian investasi. Jika keuntungan pengembalian hasil lebih besar atau sama dari pada yang diharapkan, maka usaha atau bisnisnya bisa dijalankan. Jika ternyata di bawah daripada hasil yang diinginkan, maka usaha atau bisnis tersebut ditunda atau dibatalkan atau dinyatakan tidak layak.

#### 9. Aspek Produksi

Pada aspek ini, akan ditentukan sistem produksi maupun sumber-sumber daya yang perlu diinvestasikan seperti badan dasar maupun bahan penunjang lainnya. Pada aspek produksi juga akan ditentukan teknologi apa yang akan digunakan untuk menilai layak atau tidaknya sebuah produk atau jasa yang akan dihasilkan.

### 2.6 Penilaian Kelayakan Investasi

Model keputusan investasi modal pasar dapat diklasifikasikan menjadi dua model kategori utama, yaitu model diskonto (*discounting models*), dan model nondiskonto (*nondiscounting models*). Model nondiskonto mengabaikan nilai waktu uang (*time value of money*), sementara model diskonto mempertimbangkan nilai waktu uang secara eksplisit (Hansen Mowen, 2009;132).

#### a. Pengembalian Investasi (*Payback Period*)

*Payback period* adalah waktu yang dibutuhkan oleh suatu perusahaan untuk memperoleh investasi awalnya kembali. Jika jumlah arus kas yang diterima perusahaan tidak tetap, maka periode pengembalian dihitung dengan menambahkan arus kas tahunan sampai waktu ketika investasi awal diperoleh kembali. *Payback period* ini merupakan salah satu dari metode nondiskonto.

$$\text{Payback period} = \text{Investasi mula-mula} / \text{Arus kas tahunan}$$

Kriteria kelayakan:

1. Proyeksi dinyatakan layak jika *payback period* lebih pendek dibandingkan periode *payback* maksimum.
  2. Proyek dinyatakan tidak layak jika *payback period* lebih panjang dibandingkan periode *payback* maksimum.
- b. Tingkat Pengembalian Akuntansi (*Accounting Rate of Return*)

Tingkat pengembalian akuntansi merupakan model nondiskonto kedua yang digunakan secara umum. Tingkat pengembalian akuntansi (*accounting rate of return*) mengukur pengembalian atas suatu proyek dalam kerangka laba, bukan dari arus kas proyek.

$$\text{Accounting Rate of Return} = \text{Laba rata-rata} / \text{Investasi awal atau investasi rata-rata}$$

Keterangan :

- Laba rata-rata = penjumlahan laba bersih per tahun

- Investasi rata-rata =  $(I+S) / 2$
- I = Investasi awal
- S = Nilai sisa

c. Nilai Sekarang Bersih (*Net Present Value* )

Metode nilai sekarang bersih merupakan selisih antara nilai sekarang dari arus kas masuk dan arus kas keluar yang berhubungan dengan suatu proyek.

$$\begin{aligned}
 \text{Rumus NPV} &= \sum_{t=0}^n \frac{CF_t}{(1+i)^t} - I \\
 &= \sum [CF_t df_t] - I \\
 &= P - I
 \end{aligned}$$

Keterangan :

- $I$  = Nilai sekarang dari biaya proyek (biasanya pembiayaan awal)
- $CF_t$  = Arus kas masuk yang diterima dalam periode t, dengan t=1 ..n
- $n$  = Umur manfaat proyek
- $i$  = Tingkat pengembalian yang diminta
- $t$  = Periode waktu
- $P$  = Nilai sekarang dari arus kas masuk proyek di masa depan
- $df_t$  =  $1/(1+i)^t$ , faktor diskonto

Nilai sekarang bersih (NPV) mengukur profitabilitas suatu investasi. Jika suatu proyek memiliki NPV positif, berarti ada peningkatan kekayaan. Dalam menggunakan metode NPV, tingkat pengembalian yang diminta

(*required rate of return*) adalah tingkat pengembalian minimum yang diterima. Hal itu disebut juga tingkat diskonto, tingkat rintangan, atau tingkat batas

**Tabel 2. 1**  
**Net Present Value (NPV)**

<b>Bila</b>	<b>Berarti</b>	<b>Maka</b>
NPV > 0	Investasi yang dilakukan menguntungkan bagi perusahaan	Investasi dapat diterima
NPV < 0	Investasi yang dilakukan menghasilkan investasi lebih kecil dari tingkat pengembalian yang diminta	Investasi ditolak
NPV = 0	Investasi yang dilakukan akan menghasilkan jumlah yang tepat sama dengan tingkat pengembalian yang diminta.	Investasi dapat diterima



Jeruk Minum	Kilogram	Rp 17.000
Gula Pasir	Kilogram	Rp 11.000
Air	Liter	Rp 1.000
Tepung Terigu	Kilogram	Rp 9.000
Tepung Maizena	Kilogram	Rp 10.000
Jamur Kancing	Kilogram	Rp 24.000
Wortel	Kilogram	Rp 4.000
Kentang	Kilogram	Rp 5.000
Beras	Kilogram	Rp 12.000
Kuah Shabu	Liter	Rp 7.000
Isian Shabu	Porsi	Rp 12.000
Tuna	Kilogram	Rp 55.000
Buncis	Kilogram	Rp 12.000
Cumi	Kilogram	Rp 55.000
Udang	Kilogram	Rp 50.000
Soda	Botol	Rp 2.500
Sirup	Liter	Rp 15.000
Kelapa Muda	Biji	Rp 7.000

Tabel-tabel analisis biaya bahan baku setiap tahunnya dianalisis dengan cara yang sama. Penjualan setiap tahunnya didapatkan dari Tabel 4.4 sedangkan harga satuan setiap bahan baku didapat dari Tabel 4.7, untuk kolom Biaya Per Tahun (Dalam Rupiah) didapat dengan mengkalikan SOP/tahun dengan Harga (Dalam Rupiah). Berikut merupakan analisis Biaya Bahan Baku Rumah makan BMW tahun 2020 sampai dengan 2024:

**Tabel 4.8**  
**Analisis Biaya Bahan Baku Tahun 2020**

Penjualan Tahun 2020 (Unit)	Menu	SOP/hari	SOP/Tahun	Satuan	Harga per Satuan (Rupiah)	Biaya Per Tahun (Rupiah)
2170	<b>Chicken Crispy</b>					
	Daging Ayam	0,1	217	Kilogram	Rp 28.000	Rp 6.076.000
	wortel	0,25	543	Kilogram	Rp 4.000	Rp 2.170.000

	kentang	0,25	543	Kilogram	Rp 5.000	Rp 2.712.500
3100	<b>Double Chicken Crispy</b>					
	Daging Ayam	0,2	620	Kilogram	Rp 28.000	Rp 17.360.000
	wortel	0,25	775	Kilogram	Rp 4.000	Rp 3.100.000
	kentang	0,25	775	Kilogram	Rp 5.000	Rp 3.875.000
930	<b>Chicken Mushroom</b>					
	Daging Ayam	0,1	93	Kilogram	Rp 28.000	Rp 2.604.000
	Wortel	0,025	23	Kilogram	Rp 4.000	Rp 93.000
	Kentang	0,025	23	Kilogram	Rp 5.000	Rp 116.250
	Jamur	0,005	5	Kilogram	Rp 24.000	Rp 111.600
1550	<b>Sirloin Crispy</b>					
	Daging sapi sirloin	0,07	109	Kilogram	Rp 90.000	Rp 9.765.000
	Wortel	0,025	39	Kilogram	Rp 4.000	Rp 155.000
	Kentang	0,025	39	Kilogram	Rp 5.000	Rp 193.750
1860	<b>Double Sirloin Crispy</b>					
	Daging sirloin	0,14	260	Kilogram	Rp 90.000	Rp 23.436.000
	Wortel	0,025	47	Kilogram	Rp 4.000	Rp 186.000
	Kentang	0,025	47	Kilogram	Rp 5.000	Rp 232.500
1240	<b>Tenderloin Black Papper</b>					
	Daging sapi tenderloin	0,13	161	Kilogram	Rp 80.000	Rp 12.896.000
	Wortel	0,025	31	Kilogram	Rp 4.000	Rp 124.000
	Kentang	0,025	31	Kilogram	Rp 5.000	Rp 155.000
930	<b>Steak Iga</b>					
	Iga sapi	0,1	93	Kilogram	Rp 95.000	Rp 8.835.000
	Wortel	0,025	23	Kilogram	Rp 4.000	Rp 93.000
	Kentang	0,025	23	Kilogram	Rp 5.000	Rp 116.250
1550	<b>Fried Fries</b>					
	Kentang	0,2	310	Kilogram	Rp 5.000	Rp 1.550.000
1240	<b>Spahetti</b>					
	Mie spageti	0,1	124	Kilogram	Rp 26.000	Rp 3.224.000

	Saus spageti	0,05	62	Kilogram	Rp 36.000	Rp 2.232.000
3100	<b>Penyet Ayam</b>					
	Ayam potong	0,083	257	Kilogram	Rp 28.000	Rp 7.204.400
	Nasi	0,05	155	Kilogram	Rp 12.000	Rp 1.860.000
	Lalapan dan sambal	1	1000	Porsi	Rp 1.000	Rp 1.000.000
2480	<b>Penyet Bebek</b>					
	Daging bebek	0,083	206	Kilogram	Rp 42.000	Rp 8.645.280
	Nasi	0,05	124	Kilogram	Rp 12.000	Rp 1.488.000
	Lalapan dan sambal	1	1000	Porsi	Rp 1.000	Rp 1.000.000
1860	<b>Penyet Nila</b>					
	Nila	0,16	298	Kilogram	Rp 28.000	Rp 8.332.800
	Nasi	0,05	93	Kilogram	Rp 12.000	Rp 1.116.000
	Lalapan dan sambal	1	1000	Porsi	Rp 1.000	Rp 1.000.000
1860	<b>Penyet Lele</b>					
	Lele	0,125	233	Kilogram	Rp 20.000	Rp 4.650.000
	Nasi	0,05	93	Kilogram	Rp 12.000	Rp 1.116.000
	Lalapan dan sambal	1	1000	Porsi	Rp 1.000	Rp 1.000.000
2480	<b>Ca Kangkung</b>					
	Kangkung	1	2480	Ikat	Rp 2.000	Rp 4.960.000
1550	<b>Ca Jamur</b>					
	jamur kuping	0,1	155	Kilogram	Rp 6.000	Rp 930.000
4650	<b>Shabu BMW</b>					
	Isian Shabu	1	4650	Porsi	Rp 12.000	Rp 55.800.000
	Kuah Shabu	1	4650	Liter	Rp 7.000	Rp 32.550.000
2170	<b>Mie Jawa Goreng</b>					
	bakmie	0,3	651	Kilogram	Rp 17.000	Rp 11.067.000
	sawi	0,5	1085	Ikat	Rp 2.000	Rp 2.170.000
	Ayam	0,03	65	Kilogram	Rp 28.000	Rp 1.822.800

3100	<b>Mie Jawa Godog</b>					
	bakmie	0,3	930	Kilogram	Rp 17.000	Rp 15.810.000
	Sayuran	0,5	1550	Ikat	Rp 2.000	Rp 3.100.000
	Ayam	0,3	930	Kilogram	Rp 28.000	Rp 26.040.000
1550	<b>Coklat Float</b>					
	Bubuk coklat	1	2387	Sachet	Rp 3.000	Rp 7.161.000
	Es krim	0,1	239	Liter	Rp 20.000	Rp 4.774.000
	Air	0,5	1194	Liter	Rp 1.000	Rp 1.193.500
2170	<b>Vanila Float</b>					
	Bubuk vanila	1	3410	Sachet	Rp 3.000	Rp 10.230.000
	Es krim	0,1	341	Liter	Rp 20.000	Rp 6.820.000
	Air	0,5	1705	Liter	Rp 1.000	Rp 1.705.000
930	<b>Cola Float</b>					
	Cola	0,5	512	Liter	Rp 7.000	Rp 3.580.500
	Es krim	0,1	102	Liter	Rp 20.000	Rp 2.046.000
2480	<b>Lemon Squash</b>					
	Sari Lemon	0,05	124	Liter	Rp 35.000	Rp 4.340.000
	Soda	0,5	1240	Liter	Rp 3.000	Rp 3.720.000
	Gula pasir	0,02	50	Kilogram	Rp 13.000	Rp 644.800
2170	<b>Juice Alpukat</b>					
	Alpukat	0,25	543	Kilogram	Rp 15.000	Rp 8.137.500
	Air	0,5	1085	Liter	Rp 1.000	Rp 1.085.000
	Susu	0,05	109	Kaleng	Rp 9.500	Rp 1.030.750
1550	<b>Juice Sirsak</b>					
	Sirsak	0,15	233	Kilogram	Rp 20.000	Rp 4.650.000
	Air	0,5	775	Liter	Rp 1.000	Rp 775.000
	Gula Pasir	0,05	78	Kilogram	Rp 13.000	Rp 1.007.500
1550	<b>Juice Jambu</b>					
	Jambu	0,2	310	Kilogram	Rp 9.000	Rp 2.790.000
	Air	0,5	775	Liter	Rp 1.000	Rp 775.000
	Gula Pasir	0,05	78	Kilogram	Rp 13.000	Rp 1.007.500
1550	<b>Cola</b>					
	Cola	0,5	775	Liter	Rp 7.000	Rp 5.425.000

6200	<b>Teh</b>					
	Teh	0,15	930	Bungkus	Rp 6.000	Rp 5.580.000
	Gula Pasir	0,05	310	Kilogram	Rp 13.000	Rp 4.030.000
4650	<b>Jeruk</b>					
	jeruk	0,1	465	Kilogram	Rp 17.000	Rp 7.905.000
	Gula pasir	0,05	233	Kilogram	Rp 13.000	Rp 3.022.500
930	<b>Air Mineral</b>					
	Air mineral	1	930	Buah	Rp 2.000	Rp 1.860.000
1550	<b>Susu Jahe</b>					
	Susu	0,05	136	Kaleng	Rp 9.500	Rp 1.295.800
	Jahe	0,02	55	Kilogram	Rp 55.000	Rp 3.000.800
	Air	0,4	1091	Liter	Rp 1.000	Rp 1.091.200
	Gula pasir	0,02	55	Kilogram	Rp 13.000	Rp 709.280
930	<b>Kopi Susu</b>					
	Kopi	1	930	Sachet	Rp 1.500	Rp 1.395.000
	Susu	0,07	65	Kaleng	Rp 9.500	Rp 618.450
	Air	0,4	372	Liter	Rp 1.000	Rp 372.000
	Gula Pasir	0,25	233	Kilogram	Rp 13.000	Rp 3.022.500
2170	<b>Wedang Rempah BMW</b>					
	Jahe	0,015	33	Kilogram	Rp 40.000	Rp 1.302.000
	Temulawak	0,01	22	Kilogram	Rp 15.000	Rp 325.500
	Serai	0,01	22	Kilogram	Rp 24.000	Rp 520.800
	Kencur	0,01	22	Kilogram	Rp 18.000	Rp 390.600
	Gula Aren	0,05	109	Kilogram	Rp 25.000	Rp 2.712.500
1550	<b>Wedang Sido Mulyo</b>					
	Jeruk nipis	0,05	78	Kilogram	Rp 10.000	Rp 775.000
	Jahe	0,01	16	Kilogram	Rp 55.000	Rp 852.500
	Kencur	0,01	16	Kilogram	Rp 18.000	Rp 279.000
	Gula batu	0,1	155	Kilogram	Rp 17.000	Rp 2.635.000
<b>TOTAL BIAYA BAHAN BAKU 2020</b>						Rp 410.667.610

**Tabel 4.9.**  
**Analisis Biaya Bahan Baku Tahun 2021**

<b>Penjualan Tahun 2021 (Unit)</b>	<b>Menu</b>	<b>SOP/hari</b>	<b>SOP/Tahun</b>	<b>Satuan</b>	<b>Harga per Satuan (Rupiah)</b>	<b>Biaya Per Tahun (Rupiah)</b>
2387	<b>Chicken Crispy</b>					
	Daging Ayam	0,1	239	Kilogram	Rp 30.800	Rp 7.351.960
	wortel	0,25	597	Kilogram	Rp 4.400	Rp 2.625.700
	kentang	0,25	597	Kilogram	Rp 5.500	Rp 3.282.125
3410	<b>Double Chicken Crispy</b>					
	Daging Ayam	0,2	682	Kilogram	Rp 30.800	Rp 21.005.600
	wortel	0,25	853	Kilogram	Rp 4.400	Rp 3.751.000
	kentang	0,25	853	Kilogram	Rp 5.500	Rp 4.688.750
1705	<b>Sirloin Crispy</b>					
	Daging sapi sirloin	0,07	119	Kilogram	Rp 99.000	Rp 11.815.650
	Wortel	0,025	43	Kilogram	Rp 4.400	Rp 187.550
	Kentang	0,025	43	Kilogram	Rp 5.500	Rp 234.438
2046	<b>Double Sirloin Crispy</b>					
	Daging sirloin	0,14	286	Kilogram	Rp 99.000	Rp 28.357.560
	Wortel	0,025	51	Kilogram	Rp 4.400	Rp 225.060
	Kentang	0,025	51	Kilogram	Rp 5.500	Rp 281.325
1364	<b>Tenderloin Black Papper</b>					
	Daging sapi tenderloin	0,13	177	Kilogram	Rp 88.000	Rp 15.604.160
	Wortel	0,025	34	Kilogram	Rp 4.400	Rp 150.040
	Kentang	0,025	34	Kilogram	Rp 5.500	Rp 187.550
1023	<b>Steak Iga</b>					
	Iga sapi	0,1	102	Kilogram	Rp 104.500	Rp 10.690.350
	Wortel	0,025	26	Kilogram	Rp 4.400	Rp 112.530
	Kentang	0,025	26	Kilogram	Rp 5.500	Rp 140.663
1705	<b>Fried Fries</b>					
	Kentang	0,2	341	Kilogram	Rp 5.500	Rp 1.875.500

1364	<b>Spahetti</b>					
	Mie spageti	0,1	136	Kilogram	Rp 28.600	Rp 3.901.040
	Saus spageti	0,05	68	Kilogram	Rp 39.600	Rp 2.700.720
3410	<b>Penyet Ayam</b>					
	Ayam potong	0,083	283	Kilogram	Rp 30.800	Rp 8.717.324
	Nasi	0,05	171	Kilogram	Rp 13.200	Rp 2.250.600
	Lalapan dan sambal	1	3410	Porsi	Rp 1.100	Rp 3.751.000
2728	<b>Penyet Bebek</b>					
	Daging bebek	0,083	226	Kilogram	Rp 46.200	Rp 10.460.789
	Nasi	0,05	136	Kilogram	Rp 13.200	Rp 1.800.480
	Lalapan dan sambal	1	2728	Porsi	Rp 1.100	Rp 3.000.800
2046	<b>Penyet Nila</b>					
	Nila	0,16	327	Kilogram	Rp 30.800	Rp 10.082.688
	Nasi	0,05	102	Kilogram	Rp 13.200	Rp 1.350.360
	Lalapan dan sambal	1	2046	Porsi	Rp 1.100	Rp 2.250.600
2046	<b>Penyet Lele</b>					
	Lele	0,125	256	Kilogram	Rp 22.000	Rp 5.626.500
	Nasi	0,05	102	Kilogram	Rp 13.200	Rp 1.350.360
	Lalapan dan sambal	1	2046	Porsi	Rp 1.100	Rp 2.250.600
2728	<b>Ca Kangkung</b>					
	Kangkung	1	2728	Ikat	Rp 2.200	Rp 6.001.600
1705	<b>Ca Jamur</b>					
	jamur kuping	0,1	171	Kilogram	Rp 6.600	Rp 1.125.300
5115	<b>Shabu BMW</b>					
	Isian Shabu	1	5115	Porsi	Rp 13.200	Rp 67.518.000
	Kuah Shabu	1	5115	Liter	Rp 7.700	Rp 39.385.500
2387	<b>Mie Jawa Goreng</b>					
	bakmie	0,3	716	Kilogram	Rp 18.700	Rp 13.391.070

	sawi	0,5	1194	Ikat	Rp 2.200	Rp 2.625.700
	Ayam	0,03	72	Kilogram	Rp 30.800	Rp 2.205.588
3410	<b>Mie Jawa Godog</b>					
	bakmie	0,3	1023	Kilogram	Rp 18.700	Rp 19.130.100
	Sayuran	0,5	1705	Ikat	Rp 2.200	Rp 3.751.000
	Ayam	0,3	1023	Kilogram	Rp 30.800	Rp 31.508.400
1705	<b>Coklat Float</b>					
	Bubuk coklat	1	1705	Sachet	Rp 3.300	Rp 5.626.500
	Es krim	0,1	171	Liter	Rp 22.000	Rp 3.751.000
	Air	0,5	853	Liter	Rp 1.100	Rp 937.750
2387	<b>Vanila Float</b>					
	Bubuk vanila	1	2387	Sachet	Rp 3.300	Rp 7.877.100
	Es krim	0,1	239	Liter	Rp 22.000	Rp 5.251.400
	Air	0,5	1194	Liter	Rp 1.100	Rp 1.312.850
1023	<b>Cola Float</b>					
	Cola	0,5	512	Liter	Rp 7.700	Rp 3.938.550
	Es krim	0,1	102	Liter	Rp 22.000	Rp 2.250.600
2728	<b>Lemon Squash</b>					
	Sari Lemon	0,05	136	Liter	Rp 38.500	Rp 5.251.400
	Soda	0,5	1364	Liter	Rp 3.300	Rp 4.501.200
	Gula pasir	0,02	55	Kilogram	Rp 14.300	Rp 780.208
2387	<b>Juice Alpukat</b>					
	Alpukat	0,25	597	Kilogram	Rp 16.500	Rp 9.846.375
	Air	0,5	1194	Liter	Rp 1.100	Rp 1.312.850
	Susu	0,05	119	Kaleng	Rp 10.450	Rp 1.247.208
1705	<b>Juice Sirsak</b>					
	Sirsak	0,15	256	Kilogram	Rp 22.000	Rp 5.626.500
	Air	0,5	853	Liter	Rp 1.100	Rp 937.750
	Gula Pasir	0,05	85	Kilogram	Rp 14.300	Rp 1.219.075
1705	<b>Juice Jambu</b>					
	Jambu	0,2	341	Kilogram	Rp 9.900	Rp 3.375.900
	Air	0,5	853	Liter	Rp 1.100	Rp 937.750
	Gula Pasir	0,05	85	Kilogram	Rp 14.300	Rp 1.219.075



1705	<b>Cola</b>					
	Cola	0,5	853	Liter	Rp 7.700	Rp 6.564.250
6820	<b>Teh</b>					
	Teh	0,15	1023	Bungkus	Rp 6.600	Rp 6.751.800
	Gula Pasir	0,05	341	Kilogram	Rp 14.300	Rp 4.876.300
5115	<b>Jeruk</b>					
	jeruk	0,1	512	Kilogram	Rp 18.700	Rp 9.565.050
	Gula pasir	0,05	256	Kilogram	Rp 14.300	Rp 3.657.225
1023	<b>Air Mineral</b>					
	Air mineral	1	1840	Buah	Rp 2.200	Rp 4.048.000
1705	<b>Susu Jahe</b>					
	Susu	0,05	85	Kaleng	Rp 10.450	Rp 890.863
	Jahe	0,02	34	Kilogram	Rp 60.500	Rp 2.063.050
	Air	0,4	682	Liter	Rp 1.100	Rp 750.200
	Gula pasir	0,02	34	Kilogram	Rp 14.300	Rp 487.630
1023	<b>Kopi Susu</b>					
	Kopi	1	1023	Sachet	Rp 1.650	Rp 1.687.950
	Susu	0,07	72	Kaleng	Rp 10.450	Rp 748.325
	Air	0,4	409	Liter	Rp 1.100	Rp 450.120
	Gula Pasir	0,25	256	Kilogram	Rp 14.300	Rp 3.657.225
2387	<b>Wedang Rempah BMW</b>					
	Jahe	0,015	36	Kilogram	Rp 44.000	Rp 1.575.420
	Temulawak	0,01	24	Kilogram	Rp 16.500	Rp 393.855
	Serai	0,01	24	Kilogram	Rp 26.400	Rp 630.168
	Kencur	0,01	24	Kilogram	Rp 19.800	Rp 472.626
	Gula Aren	0,05	119	Kilogram	Rp 27.500	Rp 3.282.125
1705	<b>Wedang Sido Mulyo</b>					
	Jeruk nipis	0,05	85	Kilogram	Rp 11.000	Rp 937.750
	Jahe	0,01	17	Kilogram	Rp 60.500	Rp 1.031.525
	Kencur	0,01	17	Kilogram	Rp 19.800	Rp 337.590
	Gula batu	0,1	171	Kilogram	Rp 18.700	Rp 3.188.350

1550	<b>Soda Gembira</b>					
	Soda	1	1550	Botol	Rp 2.500	Rp 3.875.000
	Sirup	0,1	155	Liter	Rp 15.000	Rp 2.325.000
	Susu	0,1	155	Liter	Rp 10.400	Rp 1.612.000
930	<b>Kelapa Muda</b>					
	Kelapa Muda	1	930	Buah	Rp 7.000	Rp 6.510.000
1550	<b>Sup Iga</b>					
	Iga	0,2	310	Kilogram	Rp 105.000	Rp 32.550.000
	Sayuran	1	1550	Ikut	Rp 2.200	Rp 3.410.000
1860	<b>Sup Ikan</b>					
	Nila	0,2	372	Kilogram	Rp 28.000	Rp 10.416.000
	Sayuran	1	1860	Ikut	Rp 2.200	Rp 4.092.000
<b>TOTAL BIAYA BAHAN BAKU 2022</b>						Rp 548.742.065

**Tabel 4.10**  
**Analisis Biaya Bahan Baku Tahun 2022**

Penjualan Tahun 2022 (Unit)	Menu	SOP/hari	SOP/Tahun	Satuan	Harga per Satuan (Rupiah)	Biaya Per Tahun (Rupiah)
2626	<b>Chicken Crispy</b>					
	Daging Ayam	0,1	263	Kilogram	Rp 33.880	Rp 8.895.872
	wortel	0,25	656	Kilogram	Rp 4.840	Rp 3.177.097
	kentang	0,25	656	Kilogram	Rp 6.050	Rp 3.971.371
					Rp -	
3751	<b>Double Chicken Crispy</b>				Rp -	
	Daging Ayam	0,2	750	Kilogram	Rp 33.880	Rp 25.416.776
	wortel	0,25	938	Kilogram	Rp 4.840	Rp 4.538.710
	kentang	0,25	938	Kilogram	Rp 6.050	Rp 5.673.388
1876	<b>Sirloin Crispy</b>					
	Daging sapi sirloin	0,07	131	Kilogram	Rp 108.900	Rp 14.296.937
	Wortel	0,025	47	Kilogram	Rp 4.840	Rp 226.936
	Kentang	0,025	47	Kilogram	Rp 6.050	Rp 283.669

2251	<b>Double Sirloin Crispy</b>					
	Daging sirloin	0,14	315	Kilogram	Rp 108.900	Rp 34.312.648
	Wortel	0,025	56	Kilogram	Rp 4.840	Rp 272.323
	Kentang	0,025	56	Kilogram	Rp 6.050	Rp 340.403
1500	<b>Tenderloin Black Papper</b>					
	Daging sapi tenderloin	0,13	195	Kilogram	Rp 96.800	Rp 18.881.034
	Wortel	0,025	38	Kilogram	Rp 4.840	Rp 181.548
	Kentang	0,025	38	Kilogram	Rp 6.050	Rp 226.936
1125	<b>Steak Iga</b>					
	Iga sapi	0,1	113	Kilogram	Rp 114.950	Rp 12.935.324
	Wortel	0,025	28	Kilogram	Rp 4.840	Rp 136.161
	Kentang	0,025	28	Kilogram	Rp 6.050	Rp 170.202
1876	<b>Fried Fries</b>					
	Kentang	0,2	375	Kilogram	Rp 6.050	Rp 2.269.355
1500	<b>Spahetti</b>					
	Mie spageti	0,1	150	Kilogram	Rp 31.460	Rp 4.720.258
	Saus spageti	0,05	75	Kilogram	Rp 43.560	Rp 3.267.871
3751	<b>Penyet Ayam</b>					
	Ayam potong	0,083	311	Kilogram	Rp 33.880	Rp 10.547.962
	Nasi	0,05	188	Kilogram	Rp 14.520	Rp 2.723.226
	Lalapan dan sambal	1	3751	Porsi	Rp 1.210	Rp 4.538.710
3001	<b>Penyet Bebek</b>					
	Daging bebek	0,083	249	Kilogram	Rp 50.820	Rp 12.657.554
	Nasi	0,05	150	Kilogram	Rp 14.520	Rp 2.178.581
	Lalapan dan sambal	1	3001	Porsi	Rp 1.210	Rp 3.630.968
2251	<b>Penyet Nila</b>					
	Nila	0,16	360	Kilogram	Rp 33.880	Rp 12.200.052
	Nasi	0,05	113	Kilogram	Rp 14.520	Rp 1.633.936
	Lalapan dan sambal	1	2251	Porsi	Rp 1.210	Rp 2.723.226

2251	<b>Penyet Lele</b>					
	Lele	0,125	281	Kilogram	Rp 24.200	Rp 6.808.065
	Nasi	0,05	113	Kilogram	Rp 14.520	Rp 1.633.936
	Lalapan dan sambal	1	2251	Porsi	Rp 1.210	Rp 2.723.226
3001	<b>Ca Kangkung</b>					
	Kangkung	1	2778	Ikat	Rp 2.420	Rp 6.722.760
5627	<b>Shabu BMW</b>					
	Isian Shabu	1	5627	Porsi	Rp 14.520	Rp 81.696.780
	Kuah Shabu	1	5627	Liter	Rp 8.470	Rp 47.656.455
2626	<b>Mie Jawa Goreng</b>					
	bakmie	0,3	788	Kilogram	Rp 20.570	Rp 16.203.195
	sawi	0,5	1313	Ikat	Rp 2.420	Rp 3.177.097
	Ayam	0,03	79	Kilogram	Rp 33.880	Rp 2.668.761
3751	<b>Mie Jawa Godog</b>					
	bakmie	0,3	1125	Kilogram	Rp 20.570	Rp 23.147.421
	Sayuran	0,5	1876	Ikat	Rp 2.420	Rp 4.538.710
	Ayam	0,3	1125	Kilogram	Rp 33.880	Rp 38.125.164
1876	<b>Coklat Float</b>					
	Bubuk coklat	1	1876	Sachet	Rp 3.630	Rp 6.808.065
	Es krim	0,1	188	Liter	Rp 24.200	Rp 4.538.710
	Air	0,5	938	Liter	Rp 1.210	Rp 1.134.678
2626	<b>Vanila Float</b>					
	Bubuk vanila	1	2626	Sachet	Rp 3.630	Rp 9.531.291
	Es krim	0,1	263	Liter	Rp 24.200	Rp 6.354.194
	Air	0,5	1313	Liter	Rp 1.210	Rp 1.588.549
1125	<b>Cola Float</b>					
	Cola	0,5	563	Liter	Rp 8.470	Rp 4.765.646
	Es krim	0,1	113	Liter	Rp 24.200	Rp 2.723.226
3001	<b>Lemon Squash</b>					
	Sari Lemon	0,05	150	Liter	Rp 42.350	Rp 6.354.194
	Soda	0,5	1500	Liter	Rp 3.630	Rp 5.446.452

	Gula pasir	0,02	60	Kilogram	Rp 15.730	Rp 944.052
2626	<b>Juice Alpukat</b>					
	Alpukat	0,25	656	Kilogram	Rp 18.150	Rp 11.914.114
	Air	0,5	1313	Liter	Rp 1.210	Rp 1.588.549
	Susu	0,05	131	Kaleng	Rp 11.495	Rp 1.509.121
1876	<b>Juice Sirsak</b>					
	Sirsak	0,15	281	Kilogram	Rp 24.200	Rp 6.808.065
	Air	0,5	938	Liter	Rp 1.210	Rp 1.134.678
	Gula Pasir	0,05	94	Kilogram	Rp 15.730	Rp 1.475.081
1876	<b>Juice Jambu</b>					
	Jambu	0,2	375	Kilogram	Rp 10.890	Rp 4.084.839
	Air	0,5	938	Liter	Rp 1.210	Rp 1.134.678
	Gula Pasir	0,05	94	Kilogram	Rp 15.730	Rp 1.475.081
1876	<b>Cola</b>					
	Cola	0,5	938	Liter	Rp 8.470	Rp 7.942.743
7502	<b>Teh</b>					
	Teh	0,15	1125	Bungkus	Rp 7.260	Rp 8.169.678
	Gula Pasir	0,05	375	Kilogram	Rp 15.730	Rp 5.900.323
5627	<b>Jeruk</b>					
	jeruk	0,1	563	Kilogram	Rp 20.570	Rp 11.573.711
	Gula pasir	0,05	281	Kilogram	Rp 15.730	Rp 4.425.242
1125	<b>Air Mineral</b>					
	Air mineral	1	1984	Buah	Rp 2.420	Rp 4.801.280
1876	<b>Susu Jahe</b>					
	Susu	0,05	94	Kaleng	Rp 11.495	Rp 1.077.944
	Jahe	0,02	38	Kilogram	Rp 66.550	Rp 2.496.291
	Air	0,4	750	Liter	Rp 1.210	Rp 907.742
	Gula pasir	0,02	38	Kilogram	Rp 15.730	Rp 590.032
2626	<b>Wedang Rempah BMW</b>					
	Jahe	0,015	39	Kilogram	Rp 48.400	Rp 1.906.258
	Temulawak	0,01	26	Kilogram	Rp 18.150	Rp 476.565

	Serai	0,01	26	Kilogram	Rp 29.040	Rp 762.503
	Kencur	0,01	26	Kilogram	Rp 21.780	Rp 571.877
	Gula Aren	0,05	131	Kilogram	Rp 30.250	Rp 3.971.371
1705	<b>Soda Gembira</b>					
	Soda	1	1705	Botol	Rp 2.500	Rp 4.262.500
	Sirup	0,1	155	Liter	Rp 15.000	Rp 2.325.000
	Susu	0,1	155	Liter	Rp 10.400	Rp 1.612.000
1023	<b>Kelapa Muda</b>					
	Kelapa Muda	1	1023	Buah	Rp 7.000	Rp 7.161.000
1550	<b>Steak Udang</b>					
	Udang	0,2	310	Kilogram	Rp 50.000	Rp 15.500.000
	wortel	0,25	388	Kilogram	Rp 4.840	Rp 1.875.500
	kentang	0,25	388	Kilogram	Rp 6.050	Rp 2.344.375
1550	<b>Steak Cumi</b>					
	Cumi	0,2	310	Kilogram	Rp 55.000	Rp 17.050.000
	wortel	0,25	388	Kilogram	Rp 4.840	Rp 1.875.500
	kentang	0,25	388	Kilogram	Rp 6.050	Rp 2.344.375
1705	<b>Sup Iga</b>					
	Iga	0,2	341	Kilogram	Rp 114.950	Rp 39.197.950
	Sayuran	1	1705	Ikat	Rp 2.200	Rp 3.751.000
2046	<b>Sup Ikan</b>					
	Nila	0,2	409,2	Kilogram	Rp 33.840	Rp 13.847.328
	Sayuran	1	2046	Ikat	Rp 2.200	Rp 4.501.200
2170	<b>Tumis Buncis</b>					
	Buncis	0,4	868	Kilogram	Rp 12.000	Rp 10.416.000
<b>TOTAL BIAYA BAHAN BAKU 2023</b>						Rp 697.081.148

**Tabel 4.11**  
**Analisis Biaya Bahan Baku Tahun 2023**

Penjualan Tahun 2023 (Unit)	Menu	SOP/hari	SOP/Tahun	Satuan	Harga per Satuan (Rupiah)	Biaya Per Tahun (Rupiah)

2888	<b>Chicken Crispy</b>					
	Daging Ayam	0,1	289	Kilogram	Rp 37.268	Rp 10.764.005
	wortel	0,25	722	Kilogram	Rp 5.324	Rp 3.844.287
	kentang	0,25	722	Kilogram	Rp 6.655	Rp 4.805.359
2063	<b>Sirloin Crispy</b>					
	Daging sapi sirloin	0,07	144	Kilogram	Rp 119.790	Rp 17.299.293
	Wortel	0,025	52	Kilogram	Rp 5.324	Rp 274.592
	Kentang	0,025	52	Kilogram	Rp 6.655	Rp 343.240
1650	<b>Tenderloin Black Papper</b>					
	Daging sapi tenderloin	0,13	215	Kilogram	Rp 106.480	Rp 22.846.051
	Wortel	0,025	41	Kilogram	Rp 5.324	Rp 219.674
	Kentang	0,025	41	Kilogram	Rp 6.655	Rp 274.592
1238	<b>Steak Iga</b>					
	Iga sapi	0,1	124	Kilogram	Rp 126.445	Rp 15.651.741
	Wortel	0,025	31	Kilogram	Rp 5.324	Rp 164.755
	Kentang	0,025	31	Kilogram	Rp 6.655	Rp 205.944
2063	<b>Fried Fries</b>					
	Kentang	0,2	413	Kilogram	Rp 6.655	Rp 2.745.920
1650	<b>Spahetti</b>					
	Mie spageti	0,1	165	Kilogram	Rp 34.606	Rp 5.711.513
	Saus spageti	0,05	83	Kilogram	Rp 47.916	Rp 3.954.124
4126	<b>Penyet Ayam</b>					
	Ayam potong	0,083	342	Kilogram	Rp 37.268	Rp 12.763.034
	Nasi	0,05	206	Kilogram	Rp 15.972	Rp 3.295.103
	Lalapan dan sambal	1	4126	Porsi	Rp 1.331	Rp 5.491.839
3301	<b>Penyet Bebek</b>					
	Daging bebek	0,083	274	Kilogram	Rp 55.902	Rp 15.315.641
	Nasi	0,05	165	Kilogram	Rp 15.972	Rp 2.636.083
	Lalapan dan sambal	1	3301	Porsi	Rp 1.331	Rp 4.393.471
2476	<b>Penyet Nila</b>					

	Nila	0,16	396	Kilogram	Rp 37.268	Rp 14.762.064
	Nasi	0,05	124	Kilogram	Rp 15.972	Rp 1.977.062
	Lalapan dan sambal	1	2476	Porsi	Rp 1.331	Rp 3.295.103
2476	<b>Penyet Lele</b>					
	Lele	0,125	309	Kilogram	Rp 26.620	Rp 8.237.759
	Nasi	0,05	124	Kilogram	Rp 15.972	Rp 1.977.062
	Lalapan dan sambal	1	2476	Porsi	Rp 1.331	Rp 3.295.103
3301	<b>Ca Kangkung</b>					
	Kangkung	1	3301	Ikat	Rp 2.662	Rp 8.786.943
6189	<b>Shabu BMW</b>					
	Isian Shabu	1	6189	Porsi	Rp 15.972	Rp 98.853.104
	Kuah Shabu	1	6189	Liter	Rp 9.317	Rp 57.664.311
2888	<b>Mie Jawa Goreng</b>					
	bakmie	0,3	866	Kilogram	Rp 22.627	Rp 19.605.866
	sawi	0,5	1444	Ikat	Rp 2.662	Rp 3.844.287
	Ayam	0,03	87	Kilogram	Rp 37.268	Rp 3.229.201
4126	<b>Mie Jawa Godog</b>					
	bakmie	0,3	1238	Kilogram	Rp 22.627	Rp 28.008.379
	Sayuran	0,5	2063	Ikat	Rp 2.662	Rp 5.491.839
	Ayam	0,3	1238	Kilogram	Rp 37.268	Rp 46.131.448
2063	<b>Coklat Float</b>					
	Bubuk coklat	1	2063	Sachet	Rp 3.993	Rp 8.237.759
	Es krim	0,1	206	Liter	Rp 26.620	Rp 5.491.839
	Air	0,5	1032	Liter	Rp 1.331	Rp 1.372.960
2888	<b>Vanila Float</b>					
	Bubuk vanila	1	2888	Sachet	Rp 3.993	Rp 11.532.862
	Es krim	0,1	289	Liter	Rp 26.620	Rp 7.688.575
	Air	0,5	1444	Liter	Rp 1.331	Rp 1.922.144
1238	<b>Cola Float</b>					
	Cola	0,5	619	Liter	Rp 9.317	Rp 5.766.431



	Es krim	0,1	124	Liter	Rp 26.620	Rp 3.295.103
3301	<b>Lemon Squash</b>					
	Sari Lemon	0,05	165	Liter	Rp 46.585	Rp 7.688.575
	Soda	0,5	1650	Liter	Rp 3.993	Rp 6.590.207
	Gula pasir	0,02	66	Kilogram	Rp 17.303	Rp 1.142.303
2888	<b>Juice Alpukat</b>					
	Alpukat	0,25	722	Kilogram	Rp 19.965	Rp 14.416.078
	Air	0,5	1444	Liter	Rp 1.331	Rp 1.922.144
	Susu	0,05	144	Kaleng	Rp 12.645	Rp 1.826.037
2063	<b>Juice Sirsak</b>					
	Sirsak	0,15	309	Kilogram	Rp 26.620	Rp 8.237.759
	Air	0,5	1032	Liter	Rp 1.331	Rp 1.372.960
	Gula Pasir	0,05	103	Kilogram	Rp 17.303	Rp 1.784.848
2063	<b>Juice Jambu</b>					
	Jambu	0,2	413	Kilogram	Rp 11.979	Rp 4.942.655
	Air	0,5	1032	Liter	Rp 1.331	Rp 1.372.960
	Gula Pasir	0,05	103	Kilogram	Rp 17.303	Rp 1.784.848
2063	<b>Cola</b>					
	Cola	0,5	1032	Liter	Rp 9.317	Rp 9.610.718
8252	<b>Teh</b>					
	Teh	0,15	1238	Bungkus	Rp 7.986	Rp 9.885.310
	Gula Pasir	0,05	413	Kilogram	Rp 17.303	Rp 7.139.391
6189	<b>Jeruk</b>					
	jeruk	0,1	619	Kilogram	Rp 22.627	Rp 14.004.190
	Gula pasir	0,05	309	Kilogram	Rp 17.303	Rp 5.354.543
1238	<b>Air Mineral</b>					
	Air mineral	1	2183	Buah	Rp 2.662	Rp 5.811.146
2063	<b>Susu Jahe</b>					
	Susu	0,05	103	Kaleng	Rp 12.645	Rp 1.304.312
	Jahe	0,02	41	Kilogram	Rp 73.205	Rp 3.020.512
	Air	0,4	825	Liter	Rp 1.331	Rp 1.098.368
	Gula pasir	0,02	41	Kilogram	Rp 17.303	Rp 713.939

2888	<b>Wedang Rempah BMW</b>					
	Jahe	0,015	43	Kilogram	Rp 53.240	Rp 2.306.572
	Temulawak	0,01	29	Kilogram	Rp 19.965	Rp 576.643
	Serai	0,01	29	Kilogram	Rp 31.944	Rp 922.629
	Kencur	0,01	29	Kilogram	Rp 23.958	Rp 691.972
	Gula Aren	0,05	144	Kilogram	Rp 33.275	Rp 4.805.359
2063	<b>Wedang Sido Mulyo</b>					
	Jeruk nipis	0,05	103	Kilogram	Rp -	Rp -
	Jahe	0,01	21	Kilogram	Rp -	Rp -
	Kencur	0,01	21	Kilogram	Rp -	Rp -
	Gula batu	0,1	206	Kilogram	Rp -	Rp -
1876	<b>Soda Gembira</b>					
	Soda	1	1876	Botol	Rp 2.500	Rp 4.690.000
	Sirup	0,1	188	Liter	Rp 15.000	Rp 2.813.250
	Susu	0,1	188	Liter	Rp 10.400	Rp 1.950.520
1125	<b>Kelapa Muda</b>					
	Kelapa Muda	1	1125	Buah	Rp 7.000	Rp 7.875.000
1705	<b>Steak Udang</b>					
	Udang	0,2	341	Kilogram	Rp 50.000	Rp 17.050.000
	wortel	0,25	426	Kilogram	Rp 4.840	Rp 2.063.050
	kentang	0,25	426	Kilogram	Rp 6.050	Rp 2.578.813
2046	<b>Steak Cumi</b>					
	Cumi	0,2	409	Kilogram	Rp 55.000	Rp 22.506.000
	wortel	0,25	512	Kilogram	Rp 4.840	Rp 2.475.660
	kentang	0,25	512	Kilogram	Rp 6.050	Rp 3.094.575
1876	<b>Sup Iga</b>					
	Iga	0,2	375	Kilogram	Rp 114.950	Rp 43.129.240
	Sayuran	1	1876	Ikat	Rp 2.200	Rp 4.127.200
2251	<b>Sup Ikan</b>					
	Nila	0,2	450,2	Kilogram	Rp 33.840	Rp 15.234.768
	Sayuran	1	2251	Ikat	Rp 2.200	Rp 4.952.200

2387	<b>Tumis Buncis</b>					
	Buncis	0,4	954,8	Kilogram	Rp 12.000	Rp 11.457.600
<b>TOTAL BIAYA BAHAN BAKU 2024</b>						Rp 749.792.315

**Tabel 4.12**  
**Analisis Biaya Bahan Baku Tahun 2024**

<b>Penjualan Tahun 2024 (Unit)</b>	<b>Menu</b>	<b>SOP/hari</b>	<b>SOP/Tahun</b>	<b>Satuan</b>	<b>Harga per Satuan (Rupiah)</b>	<b>Biaya Per Tahun (Rupiah)</b>
3177	<b>Chicken Crispy</b>					
	Daging Ayam	0,1	318	Kilogram	Rp 40.995	Rp 13.024.446
	wortel	0,25	794	Kilogram	Rp 5.856	Rp 4.651.588
	kentang	0,25	794	Kilogram	Rp 7.321	Rp 5.814.485
4539	<b>Double Chicken Crispy</b>					
	Daging Ayam	0,2	908	Kilogram	Rp -	Rp -
	wortel	0,25	1135	Kilogram	Rp -	Rp -
	kentang	0,25	1135	Kilogram	Rp -	Rp -
1362	<b>Chicken Mushroom</b>					
	Daging Ayam	0,1	136	Kilogram	Rp -	Rp -
	Wortel	0,025	34	Kilogram	Rp -	Rp -
	Kentang	0,025	34	Kilogram	Rp -	Rp -
	Jamur	0,005	7	Kilogram	Rp -	Rp -
2269	<b>Sirloin Crispy</b>					
	Daging sapi sirloin	0,07	159	Kilogram	Rp 131.769	Rp 20.932.145
	Wortel	0,025	57	Kilogram	Rp 5.856	Rp 332.256
	Kentang	0,025	57	Kilogram	Rp 7.321	Rp 415.320
2723	<b>Double Sirloin Crispy</b>					
	Daging sirloin	0,14	381	Kilogram	Rp -	Rp -
	Wortel	0,025	68	Kilogram	Rp -	Rp -
	Kentang	0,025	68	Kilogram	Rp -	Rp -

1815	<b>Tenderloin Black Papper</b>					
	Daging sapi tenderloin	0,13	236	Kilogram	Rp 117.128	Rp 27.643.721
	Wortel	0,025	45	Kilogram	Rp 5.856	Rp 265.805
	Kentang	0,025	45	Kilogram	Rp 7.321	Rp 332.256
1362	<b>Steak Iga</b>					
	Iga sapi	0,1	136	Kilogram	Rp 139.090	Rp 18.938.607
	Wortel	0,025	34	Kilogram	Rp 5.856	Rp 199.354
	Kentang	0,025	34	Kilogram	Rp 7.321	Rp 249.192
2269	<b>Fried Fries</b>					
	Kentang	0,2	454	Kilogram	Rp 7.321	Rp 3.322.563
4539	<b>Penyet Ayam</b>					
	Ayam potong	0,083	377	Kilogram	Rp 40.995	Rp 15.443.271
	Nasi	0,05	227	Kilogram	Rp 17.569	Rp 3.987.075
	Lalapan dan sambal	1	4539	Porsi	Rp 1.464	Rp 6.645.125
3631	<b>Penyet Bebek</b>					
	Daging bebek	0,083	301	Kilogram	Rp 61.492	Rp 18.531.925
	Nasi	0,05	182	Kilogram	Rp 17.569	Rp 3.189.660
	Lalapan dan sambal	1	3631	Porsi	Rp 1.464	Rp 5.316.100
2723	<b>Penyet Nila</b>					
	Nila	0,16	436	Kilogram	Rp 40.995	Rp 17.862.097
	Nasi	0,05	136	Kilogram	Rp 17.569	Rp 2.392.245
	Lalapan dan sambal	1	2723	Porsi	Rp 1.464	Rp 3.987.075
2723	<b>Penyet Lele</b>					
	Lele	0,125	340	Kilogram	Rp 29.282	Rp 9.967.688
	Nasi	0,05	136	Kilogram	Rp 17.569	Rp 2.392.245
	Lalapan dan sambal	1	2723	Porsi	Rp 1.464	Rp 3.987.075
3631	<b>Ca Kangkung</b>					
	Kangkung	1	3631	Ikut	Rp 2.928	Rp 10.632.200
6808	<b>Shabu BMW</b>					

	Isian Shabu	1	6808	Porsi	Rp 17.569	Rp 119.612.256
	Kuah Shabu	1	6808	Liter	Rp 10.249	Rp 69.773.816
3177	<b>Mie Jawa Goreng</b>					
	bakmie	0,3	953	Kilogram	Rp 24.890	Rp 23.723.097
	sawi	0,5	1589	Ikat	Rp 2.928	Rp 4.651.588
	Ayam	0,03	95	Kilogram	Rp 40.995	Rp 3.907.334
4539	<b>Mie Jawa Godog</b>					
	bakmie	0,3	1362	Kilogram	Rp 24.890	Rp 33.890.139
	Sayuran	0,5	2269	Ikat	Rp 2.928	Rp 6.645.125
	Ayam	0,3	1362	Kilogram	Rp 40.995	Rp 55.819.053
2269	<b>Coklat Float</b>					
	Bubuk coklat	1	2269	Sachet	Rp 4.392	Rp 9.967.688
	Es krim	0,1	227	Liter	Rp 29.282	Rp 6.645.125
	Air	0,5	1135	Liter	Rp 1.464	Rp 1.661.281
3177	<b>Vanila Float</b>					
	Bubuk vanila	1	3177	Sachet	Rp 4.392	Rp 13.954.763
	Es krim	0,1	318	Liter	Rp 29.282	Rp 9.303.175
	Air	0,5	1589	Liter	Rp 1.464	Rp 2.325.794
3177	<b>Juice Alpukat</b>					
	Alpukat	0,25	794	Kilogram	Rp 21.962	Rp 17.443.454
	Air	0,5	1589	Liter	Rp 1.464	Rp 2.325.794
	Susu	0,05	159	Kaleng	Rp 13.909	Rp 2.209.504
2269	<b>Juice Sirsak</b>					
	Sirsak	0,15	340	Kilogram	Rp 29.282	Rp 9.967.688
	Air	0,5	1135	Liter	Rp 1.464	Rp 1.661.281
	Gula Pasir	0,05	113	Kilogram	Rp 19.033	Rp 2.159.666
2269	<b>Juice Jambu</b>					
	Jambu	0,2	454	Kilogram	Rp 13.177	Rp 5.980.613
	Air	0,5	1135	Liter	Rp 1.464	Rp 1.661.281
	Gula Pasir	0,05	113	Kilogram	Rp 19.033	Rp 2.159.666
2269	<b>Cola</b>					
	Cola	0,5	1135	Liter	Rp 10.249	Rp 11.628.969

9077	<b>Teh</b>					
	Teh	0,15	1362	Bungkus	Rp 8.785	Rp 11.961.226
	Gula Pasir	0,05	454	Kilogram	Rp 19.033	Rp 8.638.663
6808	<b>Jeruk</b>					
	jeruk	0,1	681	Kilogram	Rp 24.890	Rp 16.945.070
	Gula pasir	0,05	340	Kilogram	Rp 19.033	Rp 6.478.997
1362	<b>Air Mineral</b>					
	Air mineral	1	1362	Buah	Rp 2.928	Rp 3.987.075
2269	<b>Susu Jahe</b>					
	Susu	0,05	113	Kaleng	Rp 13.909	Rp 1.578.217
	Jahe	0,02	45	Kilogram	Rp 80.526	Rp 3.654.819
	Air	0,4	908	Liter	Rp 1.464	Rp 1.329.025
	Gula pasir	0,02	45	Kilogram	Rp 19.033	Rp 863.866
1362	<b>Kopi Susu</b>					
	Kopi	1	1362	Sachet	Rp -	Rp -
	Susu	0,07	95	Kaleng	Rp -	Rp -
	Air	0,4	545	Liter	Rp -	Rp -
	Gula Pasir	0,25	340	Kilogram	Rp -	Rp -
3177	<b>Wedang Rempah BMW</b>					
	Jahe	0,015	48	Kilogram	Rp 58.564	Rp 2.790.953
	Temulawak	0,01	32	Kilogram	Rp 21.962	Rp 697.738
	Serai	0,01	32	Kilogram	Rp 35.138	Rp 1.116.381
	Kencur	0,01	32	Kilogram	Rp 26.354	Rp 837.286
	Gula Aren	0,05	159	Kilogram	Rp 36.603	Rp 5.814.485
2269	<b>Wedang Sido Mulyo</b>					
	Jeruk nipis	0,05	113	Kilogram	Rp -	Rp -
	Jahe	0,01	23	Kilogram	Rp -	Rp -
	Kencur	0,01	23	Kilogram	Rp -	Rp -
	Gula batu	0,1	227	Kilogram	Rp -	Rp -
2063	<b>Soda Gembira</b>					
	Soda	1	2063	Botol	Rp 2.500	Rp 5.157.500
	Sirup	0,1	206	Liter	Rp 15.000	Rp 3.094.500

	Susu	0,1	206	Liter	Rp 10.400	Rp 2.145.520
1238	<b>Kelapa Muda</b>					
	Kelapa Muda	1	1238	Buah	Rp 7.000	Rp 8.666.000
1876	<b>Steak Udang</b>					
	Udang	0,2	375	Kilogram	Rp 50.000	Rp 18.760.000
	wortel	0,25	469	Kilogram	Rp 4.840	Rp 2.269.960
	kentang	0,25	469	Kilogram	Rp 6.050	Rp 2.837.450
2251	<b>Steak Cumi</b>					
	Cumi	0,2	450	Kilogram	Rp 55.000	Rp 24.761.000
	wortel	0,25	563	Kilogram	Rp 4.840	Rp 2.723.710
	kentang	0,25	563	Kilogram	Rp 6.050	Rp 3.404.638
2063	<b>Sup Iga</b>					
	Iga	0,2	413	Kilogram	Rp 114.950	Rp 47.428.370
	Sayuran	1	2063	Ikat	Rp 2.200	Rp 4.538.600
2476	<b>Sup Ikan</b>					
	Nila	0,2	495,2	Kilogram	Rp 33.840	Rp 16.757.568
	Sayuran	1	2476	Ikat	Rp 2.200	Rp 5.447.200
2626	<b>Tumis Buncis</b>					
	Buncis	0,4	1050,4	Kilogram	Rp 12.000	Rp 12.604.800
<b>TOTAL BIAYA BAHAN BAKU 2025</b>						Rp 846.824.287

Disamping bahan baku yang telah diuraikan diatas terdapat juga bahan penolong yang juga menjadi bagian dari makanan atau minuman, penulis memisahkan karena pemakaian bahan baku penolong dalam setiap menu cenderung sedikit. Harga yang tercantum merupakan harga rata-rata selama tiga bulan berdasarkan survei terhadap beberapa pedagang. Berikut adalah estimasi biaya bahan baku penolong:

**Tabel 4.13****Analisis Biaya Bahan Penolong Tahun 2020**

Bahan	Harga/Kg	Estimasi Pemakaian/ Bulan	Biaya Per Bulan (Rupiah)	Biaya Per Tahun (Rupiah)
Bawang Putih	Rp60.000	10	Rp600.000	Rp7.200.000
Bawang Merah	Rp40.000	3	Rp120.000	Rp1.440.000
Cabai Rawit	Rp40.000	10	Rp400.000	Rp4.800.000
Cabai Keriting	Rp32.000	5	Rp160.000	Rp1.920.000
Kecap	Rp45.000	5	Rp225,00	Rp2.700.000
Tomat	Rp12.000	10	Rp120,00	Rp1.440.000
Garam	Rp14.000	4	Rp56.000	Rp672.000
Ketumbar	Rp17.000	2	Rp34.000	Rp408.000
Merica	Rp90.000	2	Rp180.000	Rp2.160.000
Saos Tomat	Rp36.000	5	Rp180.000	Rp2.160.000
Gula Pasir	Rp11.000	10	Rp110.000	Rp1.320.000
Tepung Bumbu	Rp15.000	30	Rp450.000	Rp5.400.000
Tepung Maizena	Rp10.000	5	Rp50.000	Rp600.000
Minyak Goreng	Rp11.000	40	Rp440.000	Rp5.280.000
Es Batu	Rp7.000	50	Rp350.000	Rp4.200.000
Saos Pedas	Rp40.000	6	Rp240,00	Rp2,880,000
<b>TOTAL BIAYA 2020</b>				<b>Rp44.580.000</b>

**Tabel 4.14****Analisis Biaya Bahan Penolong Tahun 2021**

Bahan	Harga/Kg	Estimasi Pemakaian/ Bulan	Biaya Per Bulan (Rupiah)	Biaya Per Tahun (Rupiah)
Bawang Putih	Rp66.000	11	Rp726.000	Rp8.712.000
Bawang Merah	Rp44.000	3,3	Rp145.200	Rp1.742.400
Cabai Rawit	Rp44.000	11	Rp484.000	Rp5.808.000
Cabai Keriting	Rp35.200	5,5	Rp193.600	Rp2.323.200
Kecap	Rp49.500	5,5	Rp272.250	Rp3.267.000
Tomat	Rp13.200	11	Rp145.200	Rp1.742.400



Garam	Rp15.400	4,4	Rp67.760	Rp813.120
Ketumbar	Rp18.700	2,2	Rp41.140	Rp493.680
Merica	Rp99.000	2,2	Rp217.800	Rp2.613.600
Saos Tomat	Rp39.600	5,5	Rp217.800	Rp2.613.600
Gula Pasir	Rp12.100	11	Rp133.100	Rp1.597.200
Tepung Bumbu	Rp16.500	33	Rp544.500	Rp6.534.000
Tepung Maizena	Rp11.000	5,5	Rp60.500	Rp726.000
Minyak Goreng	Rp12.100	44	Rp532.400	Rp6.388.800
Es Batu	Rp7.700	55	Rp423.500	Rp5.082.000
Saos Pedas	Rp44.000	6,6	Rp290.400	Rp3.484.800
<b>TOTAL BIAYA 2021</b>				Rp53.941.800

**Tabel 4.15**

**Analisis Biaya Bahan Penolong Tahun 2022**

Bahan	Harga/Kg	Estimasi Pemakaian/ Bulan	Biaya Per Bulan (Rupiah)	Biaya Per Tahun (Rupiah)
Bawang Putih	Rp72.600	12,1	Rp878.460	Rp10.541.520
Bawang Merah	Rp48.400	3,63	Rp175.692	Rp2.108.304
Cabai Rawit	Rp48.400	12,1	Rp585.640	Rp7.027.680
Cabai Keriting	Rp38.720	6,05	Rp234.256	Rp2.811.072
Kecap	Rp54.450	6,05	Rp329.423	Rp3.953.070
Tomat	Rp14.520	12,1	Rp175.692	Rp2.108.304
Garam	Rp16.940	4,84	Rp81.990	Rp983.875
Ketumbar	Rp20.570	2,42	Rp49.779	Rp597.353
Merica	Rp108.900	2,42	Rp263.538	Rp3.162.456
Saos Tomat	Rp43.560	6,05	Rp263.538	Rp3.162.456
Gula Pasir	Rp13.310	12,1	Rp161.051	Rp1.932.612
Tepung Bumbu	Rp18.150	36,3	Rp658.845	Rp7.906.140

Tepung Maizena	Rp12.100	6,05	Rp73.205	Rp878.460
Minyak Goreng	Rp13.310	48,4	Rp644.204	Rp7.730.448
Es Batu	Rp8.470	60,5	Rp512.435	Rp6.149.220
Saos Pedas	Rp48.400	7,26	Rp351.384	Rp4.216.608
<b>TOTAL BIAYA 2022</b>				Rp65.269.578

**Tabel 4.16**

**Analisis Biaya Bahan Penolong Tahun 2023**

Bahan	Harga/Kg	Estimasi Pemakaian/ Bulan	Biaya Per Bulan (Rupiah)	Biaya Per Tahun (Rupiah)
Bawang Putih	Rp79.860	13,31	Rp1.062.937	Rp12.755.239
Bawang Merah	Rp53.240	3,993	Rp212.587	Rp2.551.048
Cabai Rawit	Rp53.240	13,31	Rp708.624	Rp8.503.493
Cabai Keriting	Rp42.592	6,655	Rp283.450	Rp3.401.397
Kecap	Rp59.895	6,655	Rp398.601	Rp4.783.215
Tomat	Rp15.972	13,31	Rp212.587	Rp2.551.048
Garam	Rp18.634	5,324	Rp99.207	Rp1.190.489
Ketumbar	Rp22.627	2,662	Rp60.233	Rp722.797
Merica	Rp119.790	2,662	Rp318.881	Rp3.826.572
Saos Tomat	Rp47.916	6,655	Rp318.881	Rp3.826.572
Gula Pasir	Rp14.641	13,31	Rp194.872	Rp2.338.461
Tepung Bumbu	Rp19.965	39,93	Rp797.202	Rp9.566.429
Tepung Maizena	Rp13.310	6,655	Rp88.578	Rp1.062.937
Minyak Goreng	Rp14.641	53,24	Rp779.487	Rp9.353.842
Es Batu	Rp9.317	66,55	Rp620.046	Rp7.440.556
Saos Pedas	Rp53.240	7,986	Rp425.175	Rp5.102.096
<b>TOTAL BIAYA 2023</b>				Rp78.976.189

**Tabel 4.17****Analisis Biaya Bahan Penolong Tahun 2024**

Bahan	Harga/Kg	Estimasi Pemakaian/ Bulan	Biaya Per Bulan (Rupiah)	Biaya Per Tahun (Rupiah)
Bawang Putih	Rp87.846	Rp1.169.230	Rp1.286.153	Rp15.433.839
Bawang Merah	Rp58.564	Rp233.846	Rp257.231	Rp3.086.768
Cabai Rawit	Rp58.564	Rp779.487	Rp857.436	Rp10.289.226
Cabai Keriting	Rp46.851	Rp311.795	Rp342.974	Rp4.115.691
Kecap	Rp65.885	Rp438.461	Rp482.307	Rp5.787.690
Tomat	Rp17.569	Rp233.846	Rp257.231	Rp3.086.768
Garam	Rp20.497	Rp109.128	Rp120.041	Rp1.440.492
Ketumbar	Rp24.890	Rp66.256	Rp72.882	Rp874.584
Merica	Rp131.769	Rp350.769	Rp385.846	Rp4.630.152
Saos Tomat	Rp52.708	Rp350.769	Rp385.846	Rp4.630.152
Gula Pasir	Rp16.105	Rp214.359	Rp235.795	Rp2.829.537
Tepung Bumbu	Rp21.962	Rp876.923	Rp964.615	Rp11.575.380
Tepung Maizena	Rp14.641	Rp97.436	Rp107.179	Rp1.286.153
Minyak Goreng	Rp16.105	Rp857.436	Rp943.179	Rp11.318.149
Es Batu	Rp10.249	Rp682.051	Rp750.256	Rp9.003.073
Saos Pedas	Rp58.564	Rp467.692	Rp514.461	Rp6.173.536
<b>TOTAL BIAYA 2024</b>				<b>Rp95.561.189</b>

**Tabel 4.18****Total Biaya Bahan Baku**

TAHUN	BAHAN BAKU		BAHAN BAKU PENOLONG		TOTAL
2020	Rp	410.667.610	Rp	44.580.000	Rp 455.247.610
2021	Rp	548.742.065	Rp	53.941.000	Rp 602.683.065
2022	Rp	697.081.148	Rp	65.269.578	Rp 762.350.726
2023	Rp	749.792.315	Rp	78.976.189	Rp 828.768.504
2024	Rp	846.824.287	Rp	95.561.189	Rp 942.385.476

**4.4.2 Biaya Tenaga Kerja**

Dalam menjalankan kegiatan bisnis, pemilik usaha Rumah Makan BMW akan memperkerjakan sembilan karyawan dengan masing masing tugas. THR yang

akan diterima setiap tahunnya sebesar gaji per bulan. Estimasi kenaikan gaji satu tahun sekali ditentukan berdasarkan tingkat kenaikan UMR provinsi setiap tahunnya

**Tabel 4.19**  
**Rata-rata kenaikan UMR Kabupaten Klaten**

Tahun	Tingkat UMR	Kenaikan
2016	Rp 1.400.000,00	0,098
2017	Rp 1.528.500,00	0,084
2018	Rp 1.661.632,00	0,080
2019	Rp 1.795.061,00	0,074
2020	Rp 1.947.821,00	0,078
Rata-rata Kenaikan		0,083

**Tabel 4.20**  
**Biaya Tenaga Kerja 2020**

KETERANGAN	KARYAWAN	GAJI	THR	GAJI 2020
Biaya Gaji Koki	3	Rp 2.200.000,00	Rp 1.000.000,00	Rp 82.200.000,00
Biaya Gaji Karyawan	5	Rp 1.650.000,00	Rp 1.000.000,00	Rp 104.000.000,00
Biaya Gaji Kasir	1	Rp 2.000.000,00	Rp 1.000.000,00	Rp 25.000.000,00
TOTAL				Rp 211.200.000,00

**Tabel 4.21**  
**Biaya Tenaga Kerja 2021**

KETERANGAN	KARYAWAN	GAJI	THR	GAJI 2020
Biaya Gaji Koki	3	Rp 2.376.000,00	Rp 1.050.000,00	Rp 88.686.000,00
Biaya Gaji Karyawan	5	Rp 1.782.000,00	Rp 1.050.000,00	Rp 112.170.000,00
Biaya Gaji Kasir	1	Rp 2.160.000,00	Rp 1.050.000,00	Rp 26.970.000,00
TOTAL				Rp 227.826.000,00

**Tabel 4.22**  
**Biaya Tenaga Kerja 2022**

KETERANGAN	KARYAWAN	GAJI	THR	GAJI 2020
Biaya Gaji Koki	3	Rp 2.566.080,00	Rp 1.100.000,00	Rp 95.678.880,00
Biaya Gaji Karyawan	5	Rp 1.924.560,00	Rp 1.100.000,00	Rp 120.973.600,00
Biaya Gaji Kasir	1	Rp 2.332.800,00	Rp 1.100.000,00	Rp 29.093.600,00
TOTAL				Rp 245.746.080,00

**Tabel 4.23**  
**Biaya Tenaga Kerja 2023**

KETERANGAN	KARYAWAN	GAJI	THR	GAJI 2020
Biaya Gaji Koki	3	Rp 2.771.366	Rp 1.150.000	Rp 103.219.190
Biaya Gaji Karyawan	5	Rp 2.078.525	Rp 1.150.000	Rp 130.461.488
Biaya Gaji Kasir	1	Rp 2.519.424	Rp 1.150.000	Rp 31.383.088
TOTAL				Rp 265.063.766

**Tabel 4.24**  
**Biaya Tenaga Kerja 2024**

KETERANGAN	KARYAWAN	GAJI	THR	GAJI 2020
Biaya Gaji Koki	3	Rp 2.993.076	Rp 1.200.000	Rp 111.350.726
Biaya Gaji Karyawan	5	Rp 2.244.807	Rp 1.200.000	Rp 140.688.407
Biaya Gaji Kasir	1	Rp 2.720.978	Rp 1.200.000	Rp 33.851.735
TOTAL				Rp 285.890.868

#### 4.4.3 Biaya Listrik

Biaya Listrik pada Rumah Makan BMW diestimasi melalui survei pada toko elektronik dan wawancara pemilik. Pencarian Tarif Dasar Listrik tahun 2015-2019 pada *website listrik.org*. menunjukkan Estimasi Pemakaian Listrik dalam Kilo Watt per Hours (KWH) yang kemudian menjadi biaya listrik per tahun dengan mengkalikan Tarif Dasar Listrik (TDL) tahun 2019 pada menunjukkan TDL 5 tahun terakhir yang kemudian didapatkan rata-rata kenaikan biaya listrik untuk dijadikan estimasi kenaikan biaya listrik 5 tahun berikutnya. Berikut Tabel Rata-rata Kenaikan Tarif Dasar Listrik dan Tabel Estimasi Pemakaian Listrik:

**Tabel 4.25**  
**Rata-rata Kenaikan Tarif Dasar Listrik**

Tahun	TDL	Persentase Kenaikan
2015	1352	
2016	1352	0%
2017	1468	8%

2018	1468	0%
2019	1468	0%
<b>Rata-rata Tingkat Kenaikan TDL</b>		2%

**Tabel 4.26**  
**Estimasi Pemakaian Listrik**

<b>Keterangan</b>	<b>Voltage</b>	<b>Watt</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Hours</b>	<b>KWH</b>
Kulkas	220	140	1	24	3,36
Perangkat Kasir	220	70	1	10	0,7
Kipas Angin	220	115	6	10	6,9
Audio	240	135	1	10	1,35
Lampu	220	20	28	12	6,72
Lampu	220	65	6	12	4,68
Biaya Listrik/hari					34.806
Biaya Listrik Tahun 2020					Rp 10.789.860
Biaya Listrik Tahun 2021					Rp 11.005.657
Biaya Listrik Tahun 2022					Rp 11.225.770
Biaya Listrik Tahun 2023					Rp 11.450.286
Biaya Listrik Tahun 2024					Rp 11.679.291

Tabel 4.13 estimasi pemakaian listrik didapatkan melalui survei terhadap pemilik warung makan dan estimasi pemakaian berdasarkan jam kerja yang ada, biaya listrik per tahun dikalikan sesuai estimasi hari kerja sesungguhnya yaitu 310 hari.

#### **4.4.4 Biaya Internet**

Rumah Makan BMW dilengkapi dengan Wifi sebagai salah satu fasilitas yang disediakan pemilik dan sebagai salah satu daya tarik rumah makan BMW. Pemilik mengestimasi adanya kenaikan biaya internet setiap dua tahun sebesar Rp 50.000,- sekali dikarenakan adanya penambahan fasilitas internet.

**Tabel 4.27**  
**Estimasi Biaya Internet (Dalam Rupiah)**

<b>Tahun</b>	<b>Biaya Internet per Bulan</b>	<b>Biaya Internet per Tahun</b>
2020	Rp 300.000,-	Rp 3.600.000,-
2021	Rp 300.000,-	Rp 3.600.000,-
2022	Rp 350.000,-	Rp 4.200.000,-
2023	Rp 350.000,-	Rp 4.200.000,-
2024	Rp 400.000,-	Rp 4.800.000,-

#### **4.4.5 Biaya Kebersihan**

Pada Tabel 4.28 menyajikan perhitungan biaya yang dibutuhkan untuk kebersihan Rumah Makan BMW yang berupa biaya pengambilan sampah. Estimasi biaya kebersihan akan naik Rp. 10.000 setiap tahunnya.

**Tabel 4.28**  
**Estimasi Biaya Kebersihan (Dalam Rupiah)**

<b>Tahun</b>	<b>Biaya Kebersihan per Bulan</b>	<b>Biaya Kebersihan per Tahun</b>
2020	Rp 200.000,-	Rp. 2.400.000,-
2021	Rp 220.000,-	Rp 2.640.000,-
2022	Rp 240.000,-	Rp 2.880.000,-
2023	Rp 260.000,-	Rp 3.120.000,-
2024	Rp 280.000,-	Rp 3.360.000,-

#### **4.4.6 Estimasi Biaya Perawatan**

Berikut Tabel 4.29 merupakan estimasi biaya perawatan Rumah Makan BMW. Biaya tersebut termasuk biaya pergantian peralatan, biaya pengecatan ulang bangunan, dan biaya perawatan bangunan yang lain.

**Tabel 4.29**  
**Estimasi Biaya Perawatan (Dalam Rupiah)**

<b>Tahun</b>	<b>Biaya Perawatan</b>
2020	Rp 10.000.000,-

2021	Rp 11.000.000,-
2022	Rp 12.000.000,-
2023	Rp 13.000.000,-
2024	Rp 14.000.000,-

#### 4.4.7 Biaya Bahan Selain Bahan Baku

Biaya Bahan Selain Bahan Baku merupakan biaya bahan yang tidak berpengaruh pada pembuatan produk. Merupakan bahan yang berada di meja, bisa digunakan ataupun tidak tergantung selera pelanggan. Estimasi biaya bahan selain bahan baku didapatkan melalui hasil wawancara pemilik usaha sejenis yang berada di sekitar rumah makan BMW dan wawancara dengan pemilik toko bahan baku. Biaya selain bahan baku diperkirakan mengalami kenaikan sebesar 5% setiap tahunnya karena faktor inflasi. Berikut Tabel Estimasi Biaya Bahan Selain Bahan Baku:

**Tabel 4.30**  
**Estimasi Biaya Bahan Selain Bahan Baku**

Keterangan	Per Bulan	Harga	Biaya Per Bulan (Dalam Rupiah)
Lada bubuk	3 Kilogram	50.000	150.000
Saos Tomat	15 Liter	15.000	225.000
Saos Sambal	15 Liter	22.000	330.000
Total Biaya Bahan selain Bahan Baku per Bulan			705.000
<b>Total Biaya Bahan selain Bahan Baku Tahun 2020</b>			<b>8.460.000</b>
<b>Total Biaya Bahan selain Bahan Baku Tahun 2021</b>			<b>8.883.000</b>
<b>Total Biaya Bahan selain Bahan Baku Tahun 2022</b>			<b>9.327.150</b>
<b>Total Biaya Bahan selain Bahan Baku Tahun 2023</b>			<b>9.793.508</b>
<b>Total Biaya Bahan selain Bahan Baku Tahun 2024</b>			<b>10.283.183</b>



#### 4.4.8 Menganalisis Biaya Barang Habis Pakai

Dalam proses berjalanya usaha rumah makan BMW, terdapat biaya-biaya yang bukan biaya bahan baku dan operasional tetapi berkontribusi terhadap terbentuknya suatu produk dan nilai harganya tergolong rendah. Biaya barang habis pakai diestimasi mengalami kenaikan sebesar 5% setiap tahunnya dengan mempertimbangkan faktor inflasi. Berikut Tabel Biaya Barang Habis Pakai:

**Tabel 4.31**  
**Biaya Barang Habis Pakai**

<b>Keterangan</b>	<b>Jumlah/Bulan</b>	<b>Harga Satuan</b>	<b>Biaya/Bulan</b>	<b>Biaya/Tahun</b>
Gas portable	60	15.000	900.000	10.800.000
Sedotan plastik	3000	50	150.000	1.800.000
Tisu	50	3500	175.000	2.100.000
Kertas Minyak	3000	80	240.000	2.880.000
<b>Estimasi Total Biaya Barang Habis Pakai 2020</b>				<b>17.580.000</b>
<b>Estimasi Total Biaya Barang Habis Pakai 2021</b>				<b>18.459.000</b>
<b>Estimasi Total Biaya Barang Habis Pakai 2022</b>				<b>19.381.950</b>
<b>Estimasi Total Biaya Barang Habis Pakai 2023</b>				<b>20.351.048</b>
<b>Estimasi Total Biaya Barang Habis Pakai 2024</b>				<b>21.368.600</b>

#### 4.4.9 Biaya Peralatan

Dalam beroperasinya rumah makan BMW tidak mungkin peralatan yang dibeli pada tahun pertama akan terus digunakan untuk tahun tahun selanjutnya, maka pemilik akan melakukan pergantian peralatan makan sesuai dengan estimasi umur ekonomis masing masing item dan juga memperhitungkan pertambahan jumlahnya pada masing masing pergantian karena semakin banyaknya penjualan rumah makan BMW. Berikut adalah estimasi biaya peralatan tahun 2021-2024:

**Tabel 4.32**  
**Estimasi Umur Ekonomis Peralatan**

<b>PERALATAN</b>	<b>UMUR EKONOMIS (Dalam Tahun)</b>
Piring sebanyak	3
Sendok makan	2
Garpu makan	2
Pisau makan	1
Hot Plate	3
Panci Shabu	2
Sendok kuah shabu	1
Sendok minum	2
Kompore kecil	3
Gelas minuman dingin	3
Gelas minuman panas	3
Mangkok kecil	2
Piring rotan	2
Piring kecil	2

**Tabel 4.33**  
**Estimasi Biaya Peralatan Tahun 2021**

<b>PERALATAN</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>HARGA/UNIT</b>	<b>TOTAL</b>
Pisau Makan	120	Rp 4.500	Rp 540.000
Sendok Kuah Shabu	20	Rp 7.500	Rp 150.000
<b>JUMLAH</b>			Rp 690.000

**Tabel 4.34**  
**Estimasi Biaya Peralatan Tahun 2022**

<b>PERALATAN</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>HARGA/UNIT</b>	<b>TOTAL</b>
Pisau Makan	130	Rp 4.500	Rp 585.000
Sendok Kuah Shabu	22	Rp 7.500	Rp 165.000
Sendok Makan	180	Rp 10.000	Rp 1.800.000
Garpu Makan	180	Rp 10.000	Rp 1.800.000
Panci Shabu	10	Rp 27.500	Rp 275.000
Kompore Kecil	10	Rp 130.000	Rp 1.300.000
Mangkok Kecil	110	Rp 11.000	Rp 1.210.000
Piring Rotan	170	Rp 4.000	Rp 680.000
Piring Kecil	60	Rp 7.000	Rp 420.000
<b>JUMLAH</b>			Rp 8.235.000

**Tabel 4.35**  
**Estimasi Biaya Peralatan Tahun 2023**

<b>PERALATAN</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>HARGA/UNIT</b>	<b>TOTAL</b>
Pisau Makan	130	Rp 5.000	Rp 650.000
Sendok Kuah Shabu	22	Rp 8.000	Rp 176.000
Hot Plate	125	Rp 60.000	Rp 7.500.000
Gelas Minum Dingin	180	Rp 20.000	Rp 3.600.000
Gelas Minum Panas	100	Rp 15.000	Rp 1.500.000
Piring	65	Rp 25.000	Rp 1.625.000
<b>JUMLAH</b>			Rp 15.051.000

**Tabel 4.36**  
**Estimasi Biaya Peralatan Tahun 2024**

<b>PERALATAN</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>HARGA/UNIT</b>	<b>TOTAL</b>
Pisau Makan	130	Rp 4.500	Rp 585.000
Sendok Kuah Shabu	24	Rp 7.500	Rp 180.000
Sendok Makan	190	Rp 11.000	Rp 2.090.000
Garpu Makan	190	Rp 11.000	Rp 2.090.000
Panci Shabu	10	Rp 29.000	Rp 290.000
Kompot Kecil	12	Rp 140.000	Rp 1.680.000
Mangkok Kecil	110	Rp 12.000	Rp 1.320.000
Piring Rotan	185	Rp 4.500	Rp 832.500
Piring Kecil	65	Rp 7.500	Rp 487.500
<b>JUMLAH</b>			Rp 9.555.000

#### **4.5 Aliran Kas Bersih**

Aliran Kas Masuk didapat berdasarkan Tabel Investasi Awal, Tabel Estimasi Pendapatan, dan Tabel Estimasi Biaya-biaya yang Dikeluarkan. Berikut adalah estimasi aliran kas masuk dan aliran kas keluar tahun 2020 sampai dengan 2024:

**Tabel 4.37**  
**Aliran Kas Bersih Tahun 2020-2024 (Dalam Rupiah)**

<b>Keterangan</b>	<b>2020</b>	<b>2021</b>	<b>2022</b>	<b>2023</b>	<b>2024</b>
<b>ARUS KAS MASUK</b>					
Pendapatan	Rp 836.380.000	Rp 1.117.819.700	Rp 1.415.332.156	Rp 1.495.898.856	Rp 1.717.670.374
<b>ARUS KAS KELUAR</b>					
Total Biaya Bahan Baku	Rp 455.247.610	Rp 602.683.065	Rp 762.350.726	Rp 828.768.504	Rp 942.385.476
Biaya Tenaga Kerja	Rp 211.200.000	Rp 227.826.000	Rp 245.746.080	Rp 265.063.766	Rp 285.890.868
Biaya Listrik	Rp 10.789.860	Rp 11.005.657	Rp 11.225.770	Rp 11.450.286	Rp 11.679.291
Biaya Internet	Rp 3.600.000	Rp 3.600.000	Rp 4.200.000	Rp 4.200.000	Rp 4.800.000
Biaya Kebersihan	Rp 2.400.000	Rp 2.640.000	Rp 2.880.000	Rp 3.120.000	Rp 3.360.000
Biaya Perawatan	Rp 10.000.000	Rp 11.000.000	Rp 12.000.000	Rp 13.000.000	Rp 14.000.000
Biaya Selain Bahan Baku	Rp 8.460.000	Rp 8.883.000	Rp 9.327.150	Rp 9.793.508	Rp 10.283.183
Biaya Barang Habis Pakai	Rp 17.580.000	Rp 18.459.000	Rp 19.381.950	Rp 20.351.048	Rp 21.368.600
Biaya Peralatan		Rp 690.000	Rp 8.235.000	Rp 15.051.000	Rp 9.555.000
<b>TOTAL BIAYA</b>	<b>Rp 719.277.470</b>	<b>Rp 886.786.723</b>	<b>Rp 1.075.346.677</b>	<b>Rp 1.170.798.112</b>	<b>Rp 1.303.322.418</b>
<b>ALIRAN KAS BERSIH</b>	Rp 117.102.530	Rp 231.032.978	Rp 339.985.479	Rp 325.100.745	Rp 414.347.956

#### 4.5.1 Menilai Kelayakan Bisnis dari Aspek Keuangan dengan Menggunakan

##### Metode *Net Present Value* (NPV)

Berdasarkan perhitungan biaya modal sebagai tingkat pengembalian yang diharapkan (Tabel 4.3) *discount rate* adalah sebesar 13.9% (14%). Maka *Net Present Value* Warung makan BMW adalah sebagai berikut:

**Tabel 4.38**  
***Net Present Value (Dalam Rupiah)***

Tahun	Kas Masuk Bersih	DF 14%	Nilai Sekarang
1	117.102.530	0,8772	102.722.339
2	231.032.978	0,7695	177.779.876
3	339.985.479	0,6749	229.456.200
4	325.100.745	0,5921	192.492.151
5	414.347.956	0,5194	215.212.328
Total PV Kas Bersih			917.662.895
Investasi Awal			783.450.000
NPV			134.212.895

Dengan hasil tersebut dan berdasarkan kriteria dari metode *Net Present Value* (NPV), maka dapat diketahui bahwa investasi yang dilakukan oleh pelaku usaha dapat memberi manfaat ekonomi. Oleh sebab itu, Rumah Makan BMW dianggap sangat layak untuk dilaksanakan

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil dari analisis data yang telah dilakukan dengan metode NPV selama 5 tahun kedepan dengan total PV kas bersih sebesar Rp 917.662.895 lebih besar dari investasi awal yaitu Rp 783.450.000. NPV dinyatakan layak dengan nominal sebesar Rp 134.212.895. Dapat disimpulkan bahwa investasi yang dilakukan dapat memberikan manfaat bagi pelaku usaha dan usaha dapat dijalankan.

#### **5.2 Saran**

Berdasarkan kesimpulan di atas, maka peneliti menyarankan kepada pelaku usaha untuk melakukan dan melanjutkan usaha Rumah Makan BMW karena dapat memberi keuntungan bagi pelaku usaha.

## DAFTAR PUSTAKA

Halim, Abdul. (2003). *Analisis Investasi*. Salemba Empat : Jakarta.

Hansen, D. R., dan Mowen, M. M. (2009). *Akuntansi Manajerial*. Jakarta: Salemba Empat.

Hansen, D. R., dan Mowen, M. M. (2017). *Dasar-dasar Akuntansi Manajerial*. Edisi 5. Terjemahan Catur Sasongko dan Tim Editor. Jakarta : Salemba Empat.

Johan, Suwinto. (2011). *Studi Kelayakan Bisnis*. Edisi pertama. Graha Ilmu : Yogyakarta.

Kasmir, Jakfar. (2012). *Studi Kelayakan Bisnis*. Edisi Revisi. Jakarta : Kencana

Mulyadi. (2001). *Akuntansi Manajemen*. Salemba Empat : Jakarta.

### Referensi Website

<http://www.bekraf.go.id/profil>

<https://www.bi.go.id/id/moneter/inflasi/data/Default.aspx>

## LAMPIRAN





