

BAB IV

ANALISIS DAN PEMBAHASAN

4.1 Profil Perusahaan

Pizza Dante merupakan salah satu toko yang menjual makanan pizza di Semarang. Pizza Dante didirikan sejak tahun 2014 oleh suami istri yang bernama Bapak Luhur Nugroho (34 tahun) dan dibantu oleh istri yang bernama Ibu Diah Ayu (33 tahun). Usaha pizza Dante didirikan berawal dari hobi memasak dari pemilik usaha ini, yakni Bapak Luhur Nugroho selain mempunyai usaha kedai pizza Dante, beliau juga merupakan karyawan di sebuah bank, Selama Bapak Luhur bekerja, istri yang memasak atau menjual Pizza Dante dan dibantu satu karyawan. Bapak Luhur belajar membuat Pizza berawal dari melihat resep – resep yang ada di internet, selain itu Bapak Luhur juga belajar membuat pizza dan membuat resep, dari teman yang bekerja di Italia. Dengan begitu Bapak Luhur dapat mengetahui resep – resep untuk membuat atau memasak pizza. Pizza Dante buka pada jam 09.00 – 18.00.



Gambar 4.1

Lokasi Usaha Pizza Dante



Gambar 4.2

Produk Pizza Dante

Berikut ini adalah daftar harga Pizza Dante

Tabel 4.1

Daftar Harga Pizza Di Kedai Pizza Dante

Menu Pizza	Harga
Green Chicken	Rp 30.000,00 (Personal)
	Rp 50.000,00 (Deluxe)
Supreme	Rp 25.000,00 (Personal)
	Rp 45.000,00 (Deluxe)
Sosmoza	Rp 25.000,00 (Personal)
	Rp 45.000,00 (Deluxe)
Curry Crab	Rp 30.000,00 (Personal)
	Rp 60.000,00 (Deluxe)
Sweetchococheese	Rp 25.000,00 (Personal)
	Rp 45.000,00 (Deluxe)
Meatballs BBQ	Rp 35.000,00 (Personal)
	Rp 60.000,00 (Deluxe)
Maccorn	Rp 38.000,00 (Personal)
	Rp 60.000,00 (Deluxe)
Sweet Pie	Rp 25.000,00 (Personal)
	Rp 45.000,00 (Deluxe)
Sweet Fruity	Rp 25.000,00 (Personal)
	Rp 60.000,00 (Deluxe)
Chicken Alfredo	Rp 25.000,00 (Personal)
	Rp 60.000,00 (Deluxe)
Black Sweet	Rp 38.000,00 (Personal)
	Rp 60.000,00 (Deluxe)
Sweet Pizza Dante	Rp 30.000,00 (Personal)
	Rp 50.000,00 (Deluxe)
Noodle Sambal Matah Pizza	Rp 50.000,00 (Deluxe Only)
Cheesy Supreme	Rp 35.000,00 (Personal)
	Rp 60.000,00 (Deluxe)

Sumber : Data primer diolah (2020)

4.2 Karakteristik Subjek

Subyek dalam penelitian yaitu pemilik dari usaha Pizza Dante. Pemilik Pizza Dante tersebut ialah Bp. Luhur. Pemilik usaha ini berumur 33 tahun. Pemilik ini mempunyai 1 anak dengan usia 4 tahun. Pizza Dante ini mulai beroperasi di Semarang pada tahun 2014.

Bp. Luhur ini dikenal sebagai sosok yang mempunyai disiplin dan bekerja keras. Bp. Luhur ini mempunyai semangat yang tinggi dalam berwirausaha, terutama saat beliau merintis usaha Pizza ini.

4.3 Analisis Data

4.3.1 Aspek Pemasaran

Dalam aspek pemasaran, yang dianalisis adalah *Segmenting*, *Targeting* dan *Positioning*.

4.3.1.1 Segmentasi Pasar

1) Segmentasi Geografis

Pizza Dante berfokus kepada konsumen yang sibuk dengan pekerjaan yang tidak mempunyai waktu lebih untuk sekedar makan. Konsumen dengan tipe seperti ini adalah konsumen yang berada di daerah perkotaan. Seperti kota Semarang lah tujuan dari Pizza Dante menjual produknya.

2) Segmentasi Demografi

Dalam hal segmentasi demografis, Pizza Dante membagi segmen ke dalam beberapa bagian.

a. Berdasarkan kelompok usia

Pizza Dante Semarang berfokus pada konsumen yang memiliki usia mulai dari 18 tahun ke atas.

b. Berdasarkan jenis kelamin

Dengan melihat konsumen yang datang, Pizza Dante tidak membatasi penjualannya kepada orang dengan jenis kelamin tertentu.

c. Berdasarkan jenis pekerjaan konsumen

Berdasarkan jenis pekerjaan, konsumen yang datang ke Pizza Dante ialah pelajar, mahasiswa hingga karyawan. Namun Pizza Dante berfokus pada mahasiswa.

d. Berdasarkan tingkat pendapatan

Dalam hal pendapatan, Pizza Dante melayani konsumen yang mempunyai tingkat pendapatan lebih dari Rp 1.500.000,-

3) Segmentasi Psikografis/Perilaku

Pizza Dante membagi menyediakan produk kepada konsumen yang menyukai makanan Western dan tidak mempunyai waktu banyak untuk makan tapi juga berminat untuk memakan produk sejenis pizza.

4.3.1.2 Targeting

Target pasar yang dituju oleh Pizza Dante ialah konsumen yang berjenis kelamin pria dan wanita, berusia 18 tahun ke atas, tinggal di Kota Semarang, mempunyai profesi sebagai pelajar, mahasiswa dan karyawan serta memiliki pendapatan lebih dari Rp 500.000,00. Pizza Dante berfokus pada konsumen yang menyukai makanan Western dan tidak mempunyai

waktu banyak untuk makan tapi juga berminat untuk memakan produk sejenis pizza.

4.3.1.3 Positioning

Positioning dilakukan dengan mencari persaingan *brand* yang sudah ada sebelumnya. Caranya adalah kita menjelaskan posisi produk kepada konsumen. Apa beda produk kita dibandingkan kompetitor dan apa saja keunggulannya.

Tabel 4.1

Tabel Perbandingan Keunggulan Kompetitif

Nama Kafe	Keunggulan Kompetitif
Pizza Dante	<ol style="list-style-type: none"> 1. Penyajian cepat, dengan minimal pengerjaan 15 menit 2. Bisa dipesan secara online, baik melalui kurir, Gojek atau Grab. 3. Makanan tanpa bahan pengawet 4. Menu lebih beragam
Win Pizza	<ol style="list-style-type: none"> 1. Harga produk terjangkau 2. Lokasi strategis

Sumber : Data primer diolah (2020)

Jika dibandingkan dengan pesaing sejenis yaitu Win Pizza, masih ada beberapa keunggulan yang dimiliki oleh pesaing. Seperti Win Pizza unggul dalam hal harga yang terjangkau dan unggul dalam hal lokasi yang strategis. Tetapi keunggulan kompetitif yang ada pada Pizza Dante yang juga tidak dimiliki oleh pesaing lain adalah penyajian makanan cepat dengan rata-rata waktu 15 menit. Pizza Dante juga dapat dipesan secara online Gojek atau Grab. Namun yang membedakan dengan pesaing adalah Pizza Dante mempunyai kurir sendiri untuk mengantarkan pesanan konsumen. Serta makanan yang dibuat Pizza Dante tanpa bahan pengawet, makanan yang dibuat Pizza Dante hanya bisa bertahan maksimal 3 hari jika ditaruh di luar kulkas. Meski begitu makanan tanpa bahan pengawet lebih

menyehatkan tubuh. Serta menu Pizza Dante lebih beragam daripada Win Pizza. Win Pizza hanya mempunyai 7 jenis menu pizza, berbeda dengan Pizza Dante yang menawarkan 14 jenis menu makanan. Keunggulan kompetitif yang ada pantas diwujudkan dan dikomunikasikan kepada pelanggan dan masyarakat luas untuk membentuk suatu posisi pasar yang berbeda daripada pesaing.

4.3.1.4 Bauran Pemasaran

Bauran pemasaran dalam hal ini terdiri dari *product*, *price*, *place*, dan *promotion*

Product

Produk yang dijual di pizza Dante antara lain Green Chicken, Supreme, Sosmoza, Curry Crab, Sweetchococheese, Sweetchococheese, Meatballs BBQ, Maccorn, Sweet Pie, Sweet Fruity, Chicken Alfredo, Black Sweet, Sweet Pizza Dante. Noodle Sambal Matah Pizza, Cheesy, Supreme. Menu pizza favorit yang paling sering dipesan oleh pelanggan antara lain Cheezy Supreme, Chicken Alfredo, Supreme. Menu makanan disiapkan oleh Pizza Dante untuk pelanggan berkisar kurang lebih 15 menit.

Price

Untuk harga, produk Pizza Dante berkisar antara Rp 25.000 hingga Rp 60.000.

Harga dari masing-masing produk adalah sebagai berikut :

Tabel 4.2
Harga Produk Pizza Dante

Menu Pizza	Harga
Green Chicken	Rp 30.000,00 (Personal)
	Rp 50.000,00 (Deluxe)

Supreme	Rp 25.000,00 (Personal)
	Rp 45.000,00 (Deluxe)
Sosmoza	Rp 25.000,00 (Personal)
	Rp 45.000,00 (Deluxe)
Curry Crab	Rp 30.000,00 (Personal)
	Rp 60.000,00 (Deluxe)
Sweetchococheese	Rp 25.000,00 (Personal)
	Rp 45.000,00 (Deluxe)
Meatballs BBQ	Rp 35.000,00 (Personal)
	Rp 60.000,00 (Deluxe)
Maccorn	Rp 38.000,00 (Personal)
	Rp 60.000,00 (Deluxe)
Sweet Pie	Rp 25.000,00 (Personal)
	Rp 45.000,00 (Deluxe)
Sweet Fruity	Rp 25.000,00 (Personal)
	Rp 60.000,00 (Deluxe)
Chicken Alfredo	Rp 25.000,00 (Personal)
	Rp 60.000,00 (Deluxe)
Black Sweet	Rp 38.000,00 (Personal)
	Rp 60.000,00 (Deluxe)
Sweet Pizza Dante	Rp 30.000,00 (Personal)
	Rp 50.000,00 (Deluxe)
Noodle Sambal Matah Pizza	Rp 50.000,00 (Deluxe Only)
Cheesy Supreme	Rp 35.000,00 (Personal)
	Rp 60.000,00 (Deluxe)

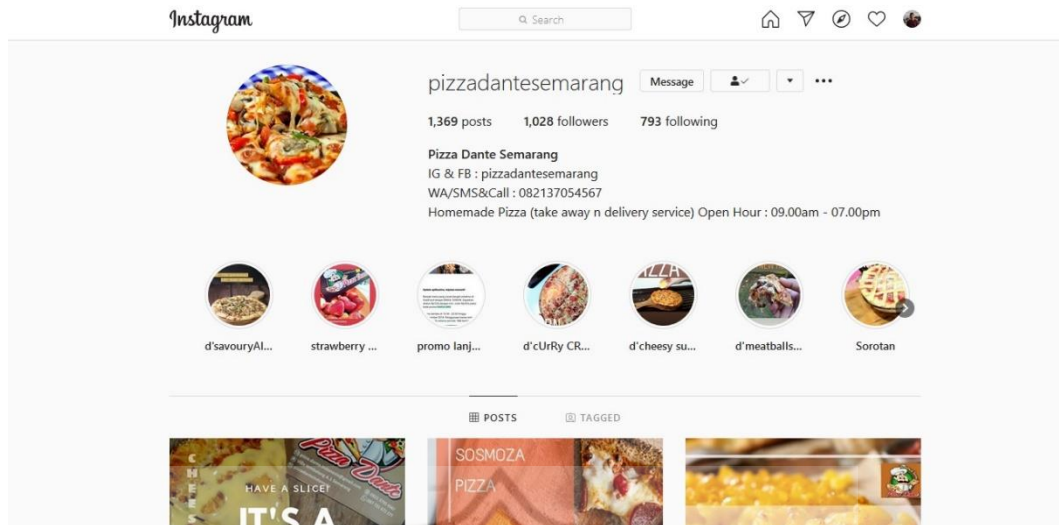
Sumber : Data primer diolah (2020)

Place

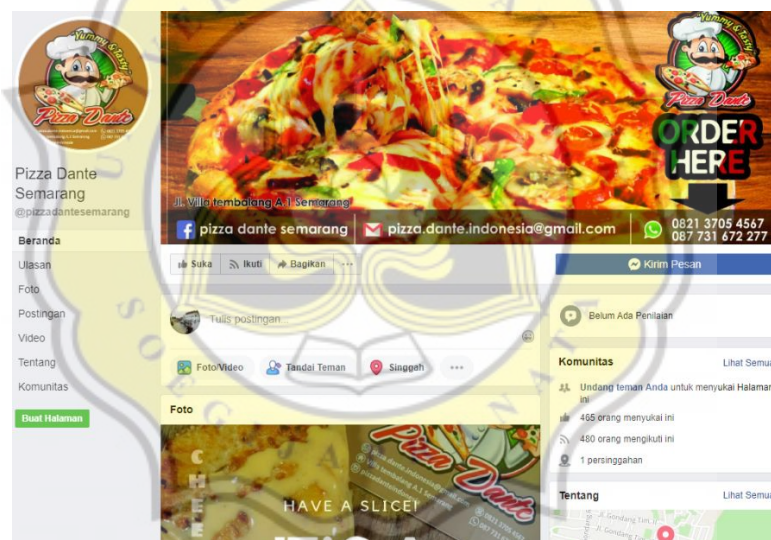
Lokasi Pizza Dante berada di Jalan Bulusan Selatan Raya Villa Tembalang Blok A No.1, Kelurahan Bulusan, Kecamatan Tembalang, Bulusan, Kec. Tembalang, Kota Semarang.

Promotion

Promosi yang dilakukan melalui media sosial baik Instagram dan Facebook.



Gambar 4.3 Instagram Pizza Dante



Gambar 4.4 Facebook Pizza Dante

Melalui media sosial, Pizza Dante memberikan informasi promosi, baik dalam hal potongan harga berupa kode promo atau voucher untuk pembelian selanjutnya. Misalnya pembeli tinggal mengetikkan kode promo saat membeli secara online. Atau mengupload foto saat membeli Pizza Dante dan memberikan testimoni mengenai produk yang dibeli kemudian pembeli akan mendapatkan voucher di pembelian berikutnya.



Gambar 4.5
Testimoni Konsumen

Pengembangan Usaha Yang Dilakukan

Pengembangan usaha aspek pemasaran dalam Pizza Dante adalah penambahan menu. Menurut konsumen, menu di Pizza Dante perlu ditambahkan. Agar konsumen tidak mudah bosan dengan menu pizza yang ada. Beberapa konsumen terkadang ingin menikmati menu selain pizza, tetapi masih makanan dengan tema Western. Menu yang ditambahkan pemilik ke dalam usahanya adalah Macaroni Schotel dan Beef Lasagna.

Dalam menambahkan menu ini akan dibuat resep khusus yang tentunya pelanggan akan menyukai. Makanan yang ada akan disajikan dengan berkualitas, penyajian bersih dan tampilan menarik.



Gambar 4.6

Macaroni Schotel



Gambar 4.7

Beef Lasagna

4.3.2 Aspek Operasi

4.3.2.1 Desain Kemasan

Untuk kemasan Pizza Dante menggunakan bahan yang ramah lingkungan. Kemasan menggunakan bahan karton yaitu jenis kertas yang berbentuk persegi. Dalam kemasan Pizza Dante menggunakan fungsi kardus agar memudahkan dalam membungkus pizza. Dengan menggunakan kardus pizza (karton box pizza) memiliki kemasan yang menarik, rapi dan elegan. Selain itu juga terdapat cap atau logo yang memiliki design bagus dan rapi.

Dalam hal desain, Pizza Dante juga menunjukkan ramah lingkungan. Dimana dalam pembungkusnya terdapat logo ramah lingkungan seperti *foodgrade*, *ecofriendly*, *recycleable*. *Foodgrade* artinya kemasan Pizza Dante diciptakan tanpa adanya racun dan tidak membahayakan. *Eco-friendly* berarti kemasannya tidak mencemari lingkungan dan aman bagi lingkungan. *Recycleable* artinya kemasannya menggunakan bahan baku yang bisa didaur ulang dengan mudah.



Gambar 4.8
Foodgrade



Gambar 4.9
Ecofriendly

4.3.2.2 Proses produksi

Proses produksi merupakan proses pengolahan pizza dari bahan mentah hingga Pizza jadi. Berikut ini adalah bahan dan proses produksi

Pizza :

Cara membuat saus Pizza :

3 sendok makan tepung terigu yang berprotein sedang siung bawang bombay dicincang halus

25 gram keju diparut

250 ml susu cair

2 sendok makan margarin

sendok teh garam

sendok teh merica bubuk

sendok teh pala bubuk

Bahan Untuk Roti :

2 sendok teh garam

600 gram tepung terigu

20 gram gula pasir

400 ml air es

50 gram minyak goreng

2 sendok teh ragi instan

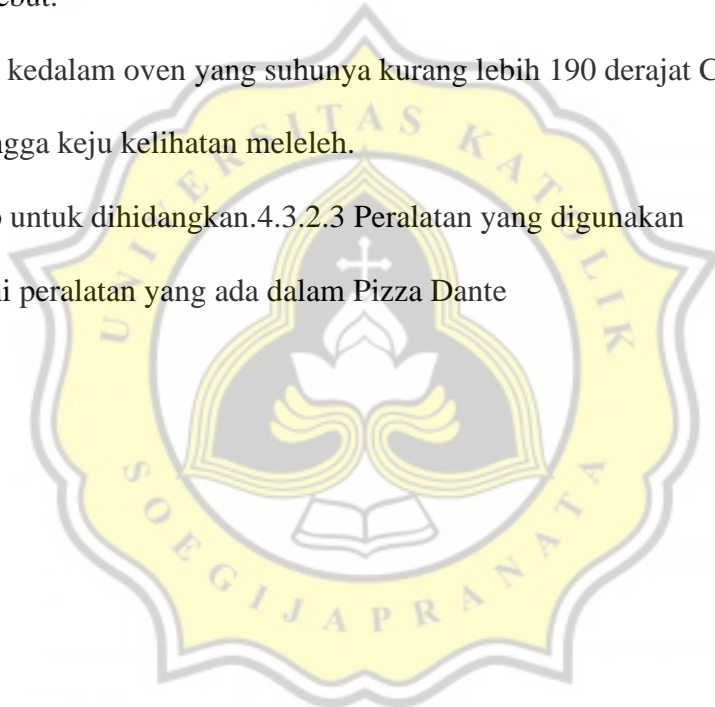
Cara Memasak :

1. Nyalakan kompor lalu panaskan margarin di atas wajan, kemudian masukan bawang Bombay lalu tumis hingga keluar aroma yang harum
2. Tambahkan tepung terigu lalu aduk hingga adonan saus menggumpal.
3. Sambil diaduk, kemudian tambahkan 250 ml susu cair sedikit demi sedikit sampai adonan saus menjadi licin
4. Tambahkan bahan merica bubuk, garam, pala bubuk, serta keju parut, sambil diaduk hingga adonan saus meletup- letup.

Cara Membuat Roti Pizza :

1. Campurkan bahan 600 gramtepung terigu, ragi instan dan gula pasir diaduk hingga rata.
2. Tuangkan air es yang telah disiapkan sebelumnya sedikit demi sedikit.
3. Uleni hingga adonan menjadi tidak lengket ditangan.
4. Tambahkan bahan garam dan minyak goreng.
5. Uleni kembali adonan hingga elastis, kemudian diamkan adonan selama 30 menit.
6. Selanjutnya Kempeskan adonan roti, lalu timbang adonan masing masing sekitar 10 gram.
7. Bentuk adonan menjadi bulatan-bulatan dan diamkan adonan selama 10 menit, kemudian giling adonan pizza agar berbentuk bundar dan pipih.

8. Siapkan loyang lalu oleskan margarin di loyang kemudian tuangkan adonan ke dalam loyang.
 9. Tusuk - tusuk permukaan adonan kulit roti pizza dengan menggunakan garpu.
 10. Oleskan bahan saus yang telah dimasak sebelumnya ke permukaan kulit pizza.
 11. Giling bentuk bulat pipih lalu letakkan pada loyang yang telah diolesi margarin.
 12. Taburkan Keju, sosis dan tumisan ayam yang telah dicincang diatas permukaan pizza tersebut.
 13. Panggang kedalam oven yang suhunya kurang lebih 190 derajat Celcius selama 7 menit, hingga keju kelihatan meleleh.
 14. Pizza siap untuk dihidangkan.
- 4.3.2.3 Peralatan yang digunakan
- Berikut ini peralatan yang ada dalam Pizza Dante



Tabel 4.3

Peralatan Pizza Dante

Peralatan	Satuan	Harga per Unit
Mesin Oven Pizza	2	Rp 10.250.000
Round Couter	10	Rp 30.000
Pisau Dapur	5	Rp 50.000
Kulkas	1	Rp 3.000.000
Alat Masak	2	Rp 80.000
Kompor	1	Rp 320.000
Rak Dapur	1	Rp 740.000
Printer struk	1	Rp 315.000
AC	2	Rp 1.800.000
Meja kursi	20	Rp 140.000
Modem wifi	1	Rp 400.000
Sendok, garpu dan pisau	20	Rp 25.000
Dispenser	1	Rp 760.000
Juicer	1	Rp 480.000
Wajan stainless	2	Rp 60.000
Panci	2	Rp 35.000
Kukusan	1	Rp 423.000

Sumber : Data primer diolah (2020)

4.3.2.4 Penambahan Fasilitas

Penambahan fasilitas adalah rencana fasilitas baru yang ditambahkan ke dalam usaha Pizza Dante. Penambahan fasilitas tersebut meliputi fasilitas restoran dan penambahan interior yang sesuai dengan produk dan layanan.

Penambahan fasilitas restoran meliputi meja dan kursi, AC dan wifi. Penambahan meja kursi berdasarkan kapasitas dan target penjualan. Dimana target penjualan 50 konsumen per harinya. Meja dan kursi dalam Pizza Dante yang awalnya berjumlah 3, akan ditambah sebanyak 20 kursi dan 10 meja. Hal ini

bertujuan agar pengunjung tidak mengantre lama saat datang ke resto dan bisa menampung lebih banyak orang. Untuk fasilitas AC, ditambahkan sebesar 2 unit. Jika sebelumnya belum ada AC, maka pemilik akan menambahkan AC ke dalam resto agar pelanggan merasa nyaman saat berkunjung. Selain penambahan AC dan meja kursi, akan ditambahkan fasilitas Wifi. Di jaman modern sekarang, hampir semua cafe dan restoran memiliki fasilitas Wifi. Diharapkan dengan fasilitas tersebut, pelanggan merasa senang karena dapat menikmati akses Wifi gratis tanpa batas.

Pembenahan interior. Dalam segi interior, Pizza Dante menempatkan beberapa aksesoris yang berbentuk pizza pada meja display pizza. Misalkan dipasang mengenai sejarah makanan pizza, dummy makanan pizza foto-foto pizza Dante. Sudut ruangan dalam hal ini adalah pada pojok dari ruangan – ruangan yang ada. Sedangkan untuk estetika pada tata letak Pizza Dante lebih kepada penataan tempat duduk, sofa dan kursi.

4.3.2.5 Pembentukan Tata Letak Ruang

Mengenai pembentukan tata letak ruang, mainan atau perosotan anak – anak dipindahkan jadi satu dengan mainan anak yang lain atau dapat dikatakan memiliki satu ruang sendiri. Dengan begitu meja dan kursi dapat ditambah agar memberikan kenyamanan konsumen.



4.3.3 Aspek Sumber Daya Manusia

4.3.3.1 Job Description

Di Pizza Dante dilakukan analisis pekerjaan mengacu pada konsep Pizza Dante, dimana terdapat deskripsi pekerjaan yang harus diuraikan untuk berjalannya usaha Pizza Dante. Deskripsi pekerjaan tersebut adalah :

a. Manajer

- i. Bertanggung jawab terhadap kelangsungan usaha Pizza Dante.
- ii. Bertanggung jawab untuk mengatur dan mengarahkan pegawai saat melakukan pekerjaan dan melayani konsumen.
- iii. Bertanggung jawab untuk dapat melakukan tanggung jawab koki atau pelayan jika ada yang tidak masuk kerja ataupun pada saat pesanan sedang banyak.
- iv. Bertanggung jawab untuk melayani konsumen saat melakukan pembayaran.
- v. Bertanggung jawab untuk mengatur keuangan Pizza Dante naik pemasukan ataupun pengeluaran yang berhubungan dengan usaha Pizza Dante.
- vi. Mempunyai tanggung jawab membuat laporan keuangan Pizza Dante.
- vii. Bertanggung jawab menilai kinerja karyawan.

b. Koki

- i. Bertanggung jawab untuk melayani konsumen saat melakukan pembayaran.

- ii. Bertanggung jawab melayani konsumen.
- iii. Bertanggung jawab untuk memasak hingga menyediakan makanan dan minuman yang dipesan konsumen.

c. Kurir

- i. Bertanggung jawab untuk melayani konsumen saat melakukan melakukan pesanan via telepon.
- ii. Bertanggung jawab mengantarkan pesanan konsumen.

4.3.3.2

1) Manajer

- i. Pendidikan minimal S1 semua jurusan
- ii. Pengalaman bekerja minimal 1 tahun
- iii. Mengerti dan bisa membuat laporan keuangan
- iii. Mampu bekerjasama dalam tim dan berkomunikasi dengan baik.

2) Koki

- i. Pendidikan minimal SMA atau sederajat
- ii. Mempunyai pengalaman minimal 1 tahun sebagai juru masak
- iii. Mampu bekerjasama dalam tim dan berkomunikasi dengan baik.

3) Kurir

- i. Pendidikan minimal SMA atau sederajat
- ii. Mempunyai SIM C
- iii. Mampu bekerjasama dalam tim dan berkomunikasi dengan baik.
- iv. Mempunyai kendaraan sendiri

4.3.3.2 Perekrutan

Tahap pertama, mengidentifikasi jabatan yang kurang dan berapa jumlah tenaga yang diperlukan. Perekrutan di Pizza Dante dilakukan pada jabatan waitress atau pelayan, karena selama ini koki dan pemilik merangkap menjadi waitress. Sehingga terjadi ketidakefektifan dalam melakukan pekerjaan masing-masing. Terlebih jika pada saat pesanan ramai, dikhawatirkan jika terjadi hal ini secara terus menerus maka konsumen lama menunggu dan tidak puas dengan Pizza Dante. Oleh sebab itu diperlukan penambahan tenaga kerja di bagian pelayan dengan jumlah 2 orang.

Tahap kedua, menentukan deskripsi dan spesifikasi pekerjaan. Deskripsi pekerjaan waitress adalah bertanggung jawab mencatat pesanan konsumen dan melayani konsumen.

Tahap ketiga, meminta bantuan dari teman maupun saudara yang memiliki kenalan mau bekerja sebagai waitress. Selain itu juga rekrutmen dilakukan melalui media sosial baik Instagram dan Facebook. Perekrutan yang dilakukan Pizza Dante dengan tujuan mengisi pekerjaan yang ada pada Pizza Dante adalah diawali dengan penyebaran informasi tentang lowongan pekerjaan melalui mulut ke mulut dan media sosial (facebook dan instagram). Cara tersebut dilakukan karena efektif dan tidak menghabiskan dana.

4.4.3.3 Seleksi

Dalam proses seleksi, perusahaan memilih satu dari beberapa kandidat yang sesuai dengan kriteria pekerjaan. Setelah bertemu dan melakukan wawancara, maka pemilik menentukan 2 dari kandidat yang melamar pekerjaan.

Setelah dipilih 2 karyawan yang pasti, kemudian pemilik mempersiapkan perjanjian kerja yaitu kontrak kerja antara karyawan dan perusahaan, memperkenalkan secara lebih mendalam tentang peraturan dan kondisi kerja di perusahaan di Pizza Dante, dan memastikan kapan kandidat akan mulai bekerja

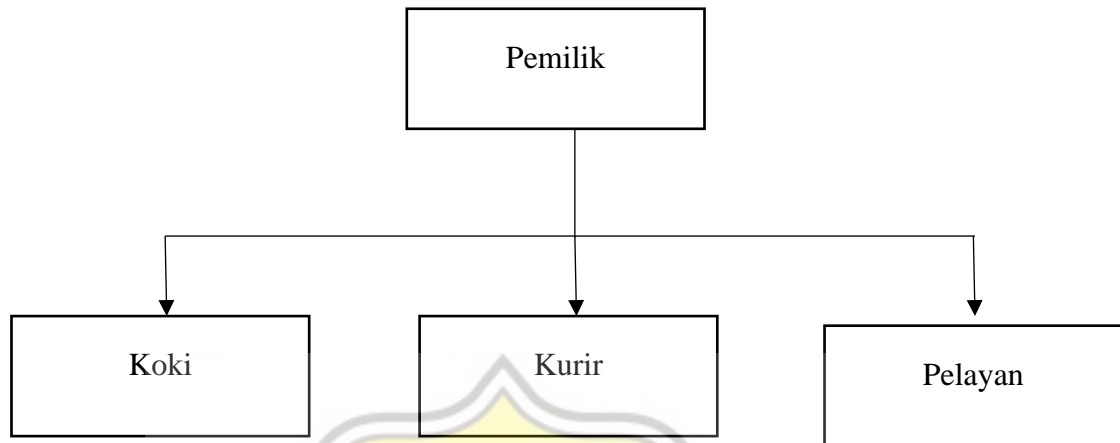
4.4.3.4 Pelatihan

Setelah kandidat untuk bagian waitress tadi diterima, maka tahap selanjutnya adalah dilakukan pelatihan. Pelatihan akan dilakukan selama 1 minggu, agar karyawan baru melihat bagaimana karyawan baru bisa menyesuaikan dengan sistem Pizza Dante.

Pelatihan dilakukan secara on the job training yaitu dilakukan sekaligus dengan bekerja secara langsung. Pendampingan juga dilakukan selama proses pelatihan, sehingga pemilik bisa turut serta langsung ikut mendampingi.

Pelatihan yang dilakukan antara lain seperti pengenalan budaya kerja, deskripsi pekerjaan mengenai tugas yang mereka akan terima. Misalnya bagaimana menyambut konsumen saat baru datang, melayani konsumen saat datang langsung dan melalui telepon. Menanyakan pesanan konsumen dan mengulang pesanan konsumen. Hingga menyajikan pesanan di atas meja.

Struktur Organisasi Pizza Dante



Gambar 4.10
Struktur Organisasi Pizza Dante

4.3.4 Aspek Keuangan

4.3.4.1 Strategi Harga

Pengembangan usaha yang dilakukan dalam aspek keuangan adalah pengurangan harga. Pengurangan harga yang dilakukan sebesar Rp 5.000 dari harga yang dijual. Sesuai dengan wawancara pemilik bahwa harga Pokok produksi dalam Pizza Dante adalah sebesar 50% dari harga jual. Berikut perinciannya

Tabel 4.2
Harga Pizza Dante

Menu Pizza	Harga Lama	Harga Baru	Harga Pokok Produksi (50%)
Green Chicken	Rp 30.000,00 (Personal)	25.000	12.500
	Rp 50.000,00 (Deluxe)	45.000	22.500
Supreme	Rp 25.000,00 (Personal)	20.000	10.000
	Rp 45.000,00 (Deluxe)	40.000	20.000
Sosmoza	Rp 25.000,00 (Personal)	20.000	10.000
	Rp 45.000,00 (Deluxe)	40.000	20.000
Curry Crab	Rp 30.000,00 (Personal)	25.000	12.500
	Rp 60.000,00 (Deluxe)	55.000	27.500
Sweetchococheese	Rp 25.000,00 (Personal)	20.000	10.000
	Rp 45.000,00 (Deluxe)	40.000	20.000
Meatballs BBQ	Rp 35.000,00 (Personal)	30.000	15.000
	Rp 60.000,00 (Deluxe)	55.000	27.500
Maccorn	Rp 38.000,00 (Personal)	35.000	17.500
	Rp 60.000,00 (Deluxe)	55.000	27.500
Sweet Pie	Rp 25.000,00 (Personal)	20.000	10.000
	Rp 45.000,00 (Deluxe)	40.000	20.000
Sweet Fruity	Rp 25.000,00 (Personal)	20.000	10.000
	Rp 60.000,00 (Deluxe)	55.000	27.500
Chicken Alfredo	Rp 25.000,00 (Personal)	20.000	10.000
	Rp 60.000,00 (Deluxe)	55.000	27.500
Black Sweet	Rp 38.000,00 (Personal)	30.000	15.000
	Rp 60.000,00 (Deluxe)	55.000	27.500
Sweet Pizza Dante	Rp 30.000,00 (Personal)	25.000	12.500
	Rp 50.000,00 (Deluxe)	45.000	22.500

Noodle Sambal Matah Pizza	Rp 50.000,00 (Deluxe Only)	45.000	22.500
Cheesy Supreme	Rp 35.000,00 (Personal)	30.000	15.000
	Rp 60.000,00 (Deluxe)	55.000	27.500
		1.000.000	500.000

Dalam meramalkan penjualan, penulis menggunakan metode Least Square. Metode Peramalan Kuadrat Terkecil (Least Square) Metode peramalan (forecasting) kuadrat terkecil atau yang biasa disebut sebagai metode least square adalah metode peramalan yang menggunakan persamaan linear untuk menemukan garis paling sesuai untuk kumpulan data lampau guna meramalkan data di masa depan. Berikut ini adalah peramalan penjualan untuk Pizza Dante

Tabel 4.3

Peramalan Penjualan Menggunakan Metode Least Square

Tahun	Penjualan (Y)	Prediksi (X)	X ²	XY
1	392.470.000	(2)	4	(784.940.000)
2	400.670.000	(1)	1	(400.670.000)
3	410.180.000	-	-	-
4	432.090.000	1	1	432.090.000
5	444.419.000	2	4	888.838.000
Jumlah	2.079.829.000	-	10	135.318.000

Maka ramalan penjualan untuk bulan di tahun berikutnya adalah :

$$a = 415.965.800$$

$$b = 13.531.800$$

$$Y = a + b x$$

$$Y = 415.965.800 + 13.531.800 x$$

2021	Y =	415.965.800	+	13.531.800	3	=	456.561.200
2022	Y =	415.965.800	+	13.531.800	4	=	470.093.000
2023	Y =	415.965.800	+	13.531.800	5	=	483.624.800
2024	Y =	415.965.800	+	13.531.800	6	=	497.156.600
2025	Y =	415.965.800	+	13.531.800	7	=	510.688.400

Dengan menggunakan data di atas kita meramalkan arus kas dan menghitung kelayakan usaha sebagai berikut

Untuk mengetahui layak atau tidaknya dengan pengurangan harga di atas, maka kita perlu menganalisis menggunakan analisis NPV, IRR dan Payback sebagai berikut :

4.3.4.1 Net Present Value

Net Present Value adalah selisih antara *present value* pemasukan kas dengan *present value* pengeluaran kas

Net Present Value				
Periode	Arus Kas	Discount faktor	Discounted Cash Flow	
		6,0%		
Investasi Awal	(50.000.000)		(50.000.000)	
Cash Flow Tahun 1	18.951.600	1,060	17.878.868	
Cash Flow Tahun 2	28.053.700	1,124	24.967.693	
Cash Flow Tahun 3	43.107.260	1,191	36.193.687	
Cash Flow Tahun 4	64.030.836	1,262	50.718.419	
Cash Flow Tahun 5	90.734.840	1,338	67.802.350	
		Total	147.561.018	LAYAK

http://www.bi.go.id/id/moneter/operasi/lelang-sbi/Pages/SBISBIS_21102016.aspx

Dari hasil perhitungan di excel dapat dilihat bahwa nilai NPV bertanda positif sehingga dapat dikatakan bahwa investasi yang dilakukan untuk jangka waktu penilaian selama 5 tahun adalah layak untuk dilakukan

4.3.4.2 Internal Rate Return

IRR adalah nilai discount rate yang membuat NPV dari proyek sama dengan nol. Dimana *discount rate* yang dipakai adalah untuk mencari present value dari benefit yang diperoleh

Internal Rate Return

Periode	Arus Kas	Discount faktor 8%	Discounted Cash Flow
Investasi Awal	(50.000.000)		(50.000.000)
Cash Flow Tahun 1	18.951.600	1,080	17.547.778
Cash Flow Tahun 2	28.053.700	1,166	24.051.526
Cash Flow Tahun 3	43.107.260	1,260	34.219.933
Cash Flow Tahun 4	64.030.836	1,360	47.064.576
Cash Flow Tahun 5	90.734.840	1,469	61.752.607
		Total	134.636.420

Perhitungan Interpolasi

Selisih Bunga	Selisih PV	Selisih PV dengan investasi awal
6%	197.561.018	197.561.018
8%	184.636.420	50.000.000
2,0%	12.924.598	147.561.018
IRR =	28,8%	

Usulan proyek investasi tersebut sebaiknya diterima, karena $IRR > 6\%$

4.3.4.3 Payback Period

Payback Period adalah jangka waktu kembalinya investasi yang telah dikeluarkan, melalui keuntungan yang diperoleh dari suatu proyek yang telah direncanakan

Payback Period

Periode	Arus Kas	Arus Kas Kumulatif
Investasi Awal	(50.000.000)	
Cash Flow Tahun 1	18.951.600	(31.048.400)
Cash Flow Tahun 2	28.053.700	(2.994.700)
Cash Flow Tahun 3	43.107.260	40.112.560
Cash Flow Tahun 4	64.030.836	104.143.396
Cash Flow Tahun 5	90.734.840	194.878.236

$$2 + \frac{2.994.700}{43.107.260}$$

$$2 + 0,069 \times 12 \text{ bulan}$$

$$2 + 0,83 \text{ bulan (Payback period 2 tahun 1 bulan)}$$

Payback period perusahaan Pizza Dante adalah 2 tahun 1 bulan. Artinya perusahaan Pizza Dante menerima pengembalian investasi selama 2 tahun 8 bulan. Karena payback period kurang dari 5 tahun, maka jangka waktu pengembalian investasi dikatakan layak. Karena NPV dan IRR menghasilkan angka yang positif dan payback period kurang dari 5 tahun maka usaha ini layak dilakukan.