

BAB IV

ANALISIS DATA

4.1 Profil Perusahaan

Dafons Kitchen merupakan salah satu usaha makanan katering yang menyediakan menu makan sehat bagi kebutuhan konsumen saat ini. Dafons Kitchen berlokasi di Perumahan Permata Keluarga yang ada di Kabupaten Pati. Usaha makanan Dafons Kitchen mengangkat konsep *healthy food* dengan melakukan pengantaran / delivery order hingga sampai ke tangan pembeli.

Dafons Kitchen diharapkan dapat membantu banyak orang untuk lebih mengonsumsi makanan yang sehat dan bergizi yang berguna bagi kesehatan tubuh dalam jangka panjang. Makanan yang disajikan telah mengandung takaran yang pas dalam hal karbohidrat maupun protein hewani dan nabati serta kandungan vitamin. Konsumen yang dituju yaitu orang yang memiliki kebutuhan untuk pola makan yang sehat dan bagi yang memiliki keinginan untuk menurunkan berat badan agar lebih ideal. Menu makanan yang disajikan tidak menggunakan bahan pengawet, pewarna makanan, bahan berlemak, bahkan minyak goreng yang akan membawa dampak buruk bagi kesehatan dalam jangka panjang.

Menu yang disediakan oleh Dafons Kitchen akan beragam setiap harinya dengan menyajikan kualitas dan cita rasa yang baik sehingga konsumen akan merasa puas. Selain itu, menu yang tersedia dapat dikonsumsi oleh semua kalangan usia dari kecil hingga dewasa, bahkan bagi mereka yang memiliki riwayat penyakit bawaan.

Visi dari Dafons Kitchen adalah menjadi bisnis kuliner berkonsep *healthy food* yang berkualitas dan terjangkau serta memberikan pelayanan yang baik. Sedangkan misi dari Dafons Kitchen yaitu menjadi bagian dari gaya hidup sehat para pelanggan dalam hal makanan.



Gambar 4.1 Logo Dafons Kitchen

4.2 Karakteristik Subjek

Subjek dalam penelitian ini yaitu pemilik dari usaha kuliner Dafons Kitchen yaitu Gloria Gracia Christiana yang berusia 25 tahun dan sedang menempuh pendidikan di perguruan tinggi. Dafons Kitchen akan memulai operasi bisnisnya di Kabupaten Pati pada tahun 2022.

4.3 Analisis Data

4.3.1 Aspek Pemasaran

Dalam aspek pemasaran, terdapat beberapa kriteria yang dapat dianalisis, antara lain *segmenting*, *targeting*, dan *positioning*.

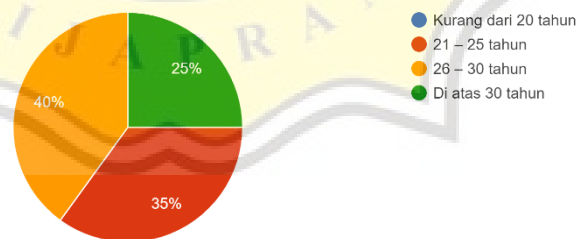
Segmenting

Assauri (dalam Pomantow et al., 2019)) menyatakan bahwa segmentasi pasar adalah salah satu cara untuk membedakan konsumen di pasar menurut golongan tertentu, seperti pembeli, kebutuhan para pemakai, motif, perilaku, kebiasaan, cara penggunaan, serta tujuan pembelian produk yang bersangkutan.

1. Segmentasi Demografis

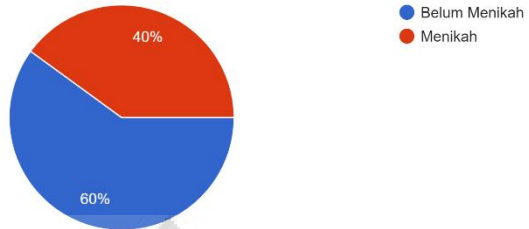
Segmentasi demografis meliputi beberapa hal seperti usia, jenis kelamin, status perkawinan, penghasilan, pekerjaan, serta pendidikan yang dijadikan sebagai dasar dalam hal segmentasi pasar (Erlangga & Amidi, 2019). Berdasarkan hasil mengenai segmentasi, konsumen dari Dafons Kitchen mayoritas berusia di antara 26 – 30 tahun yang berstatus belum menikah, dengan tingkat pendidikan terakhir Sarjana, pekerjaan mayoritas yaitu karyawan dan wiraswasta, serta penghasilan per bulan lebih dari Rp 3.000.000,-.

2. Usia
20 responses



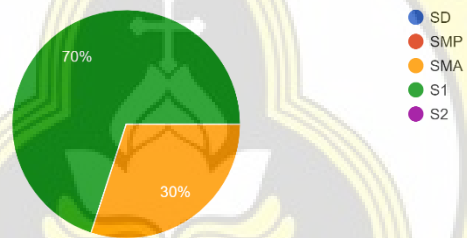
Gambar 4.2 Data Responden berdasarkan Usia

3. Status
20 responses



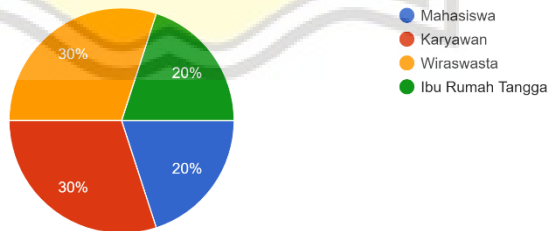
Gambar 4.3 Data Responden berdasarkan Status

4. Tingkat Pendidikan Terakhir
20 responses



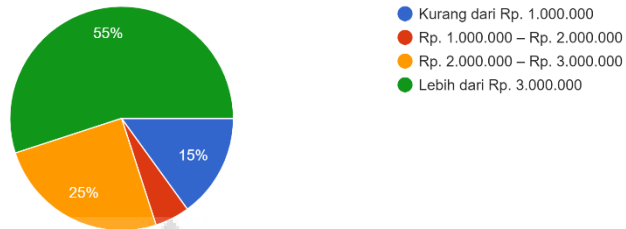
Gambar 4.4 Data Responden berdasarkan Pendidikan Terakhir

5. Pekerjaan :
20 responses



Gambar 4.5 Data Responden berdasarkan Pekerjaan

6. Penghasilan per bulan
20 responses

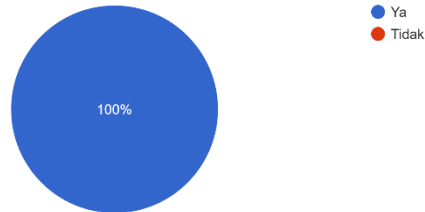


Gambar 4.6 Data Responden berdasarkan Penghasilan per Bulan

2. Segmentasi Psikografis (Perilaku)

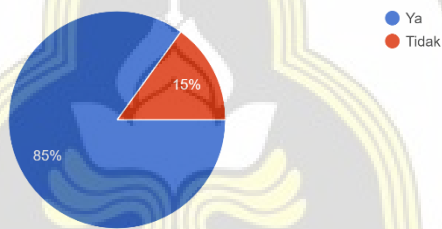
Segmentasi psikografis membagi konsumen menjadi beberapa kelompok dengan berdasarkan gaya hidup, kepribadian, dan sikap masing-masing. Segmentasi psikografis dari bisnis kuliner Dafons Kitchen yaitu orang-orang dengan gaya hidup yang dinamis, sehat, dan menyukai kuliner unik sebagai bagian dari gaya hidup. Sebagian besar konsumen telah mengetahui dan bahkan menyukai makanan sehat, untuk frekuensi pembelian paling banyak sebesar satu kali per bulan, dan tertarik untuk mencoba makanan sehat dengan menu yang beragam karena gizi dalam kandungan makanan sehat sangat penting.

1. Apakah Anda mengetahui makanan sehat (healthy catering) ?
20 responses



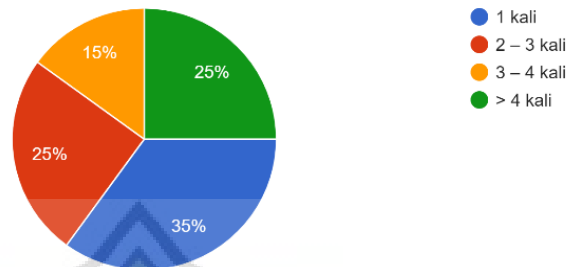
Tanggapan responden mengetahui makanan sehat menjawab ya sebesar 100%.

2. Apakah Anda menyukai makanan sehat (healthy catering) ?
20 responses



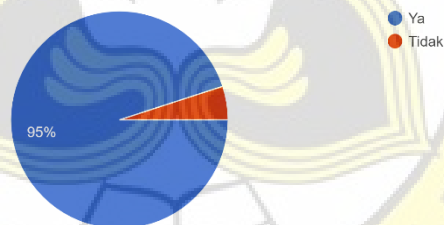
Tanggapan responden apakah menyukai makanan sehat menjawab ya sebesar 85% dan tidak sebesar 15%.

3. Berapa kali anda membeli makanan sehat (healthy catering) dalam satu bulan terakhir ?
20 responses



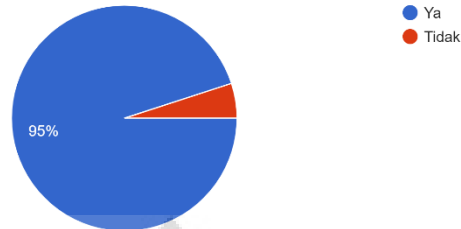
Responden yang membeli makanan sehat dalam 1 bulan terakhir adalah 35% sebanyak 1 kali, 25% sebanyak 2-3 kali. 15% sebanyak 3-4 kali, 25% sebanyak lebih dari 4 kali.

4. Apakah anda tertarik apabila terdapat makanan sehat (healthy catering) dengan menu yang beragam ?
20 responses



Responden yang tertarik pada makanan sehat sebanyak 95% dan sisanya 5% tidak tertarik pada makanan sehat.

6. Menurut Anda, apakah gizi yang terdapat dalam 1 makanan sehat (healthy catering) penting ?
20 responses



Gambar 4.7 Data Responden berdasarkan Segmentasi Psikografis

Sebanyak 95% responden menyatakan bahwa gizi merupakan hal penting dalam makanan sehat dan sisanya sebanyak 5% menyatakan tidak penting.

Targeting

Targeting merupakan suatu proses dalam memilih beberapa segmen pasar dari hasil segmentasi. Dalam hal ini, target pasar yang dituju oleh Dafons Kitchen yaitu semua kalangan konsumen dari bawah hingga atas karena harga yang ditawarkan sangat terjangkau. Penjualan makanan kuliner sehat dari Dafons Kitchen difokuskan melalui *online*, oleh sebab itu diharapkan dapat menjangkau konsumen dengan target lebih luas.

Positioning

Positioning merupakan cara yang dilakukan terkait dengan pemosisian produk saat ini di pasar sekaligus terkait dengan pesaing yang telah ada sebelumnya.

1. Strategi *positioning* yang dilakukan oleh Dafons Kitchen yaitu menyajikan kuliner sehat dengan mengedepankan rasa yang enak, berkualitas, dan menyehatkan. Selain itu,.
2. Bahan yang disajikan oleh Dafons Kitchen menggunakan bahan yang sehat, higienis, dan *fresh* sehingga kuliner yang dihidangkan juga dapat memiliki kualitas yang terbaik.
3. Kegiatan pemasaran dan penjualan dilakukan oleh Dafons Kitchen yaitu secara *online* untuk mempermudah para pelanggan dalam melakukan pemesanan, selain itu jangkauan pelanggan juga lebih luas.

Bauran Pemasaran

Bauran pemasaran terdiri dari *product, price, place, promotion, physical evidence, people* dan *process* menurut Kotler & Keller (dalam Rafliatha et al., 2021).

Product

Produk merupakan sesuatu yang memiliki kegunaan dalam memenuhi kebutuhan dan selanjutnya ditawarkan ke pasar, produk meliputi

barang dalam bentuk fisik, jasa, pertukaran informasi, atau ide-ide yang dapat dimanfaatkan oleh para konsumen.

Dafons Kitchen memiliki beberapa produk kuliner sehat yang siap ditawarkan kepada para konsumen. Menu yang disediakan oleh Dafons Kitchen antara lain Nasi Kongbap Ikan Bakar, Spaghetti Ayam Pedas, Nasi Merah Pecel Tempe Telor, Nasi Merah Balut Sawi Putih Kukus, dan Kentang Kukus Ayam Betutu. Bahan-bahan yang digunakan memiliki kualitas yang bagus dan terpercaya sehingga hidangan yang dihasilkan juga baik.



Gambar 4.8 Nasi Kongbap Ikan Bakar



Gambar 4.9 Spaghetti Ayam Pedas



Gambar 4.10 Nasi Merah Pecel Tempe Telor



Gambar 4.11 Nasi Merah Ayam Balut Sawi Putih Kukus



Gambar 4.12 Kentang Kukus Ayam Betutu

Price

Menurut Kotler dan Keller (2016), harga merupakan bentuk wujud yang dapat digunakan oleh para konsumen untuk melakukan pembayaran atas suatu produk sebagai nilai tukar dengan berdasarkan manfaat atas penggunaan barang atau jasa yang bersangkutan. Harga kuliner yang ditawarkan oleh Dafons Kitchen yaitu dengan harga Rp 30.000,- per makanan.

Place

Menurut Lupiyoadi (dalam Rafliatha et al., 2021), lokasi atau tempat adalah aspek yang berhubungan dengan kegiatan operasional yang dilakukan oleh suatu usaha. Lokasi merupakan faktor yang harus dipertimbangkan dalam kegiatan pemasaran dan penjualan produk, oleh sebab itu perusahaan harus memilih lokasi yang strategis sehingga dapat menjangkau konsumen dengan mudah.

Lokasi yang akan dijadikan tempat usaha yaitu berada di Permata Keluarga Residence, Kota Pati. Place juga termasuk saluran distribusi dari Dafons Kitchen kepada pelanggannya. Pengiriman makanan dari Dafons Kitchen kepada pelanggannya dilakukan dengan menggunakan sepeda motor oleh driver yang berjumlah 1 orang dari Dafons Kitchen dan diantarkan secara langsung ke rumah pelanggan. Selain itu saluran distribusi dilakukan dengan pengiriman atau delivery kepada konsumen tepat waktu

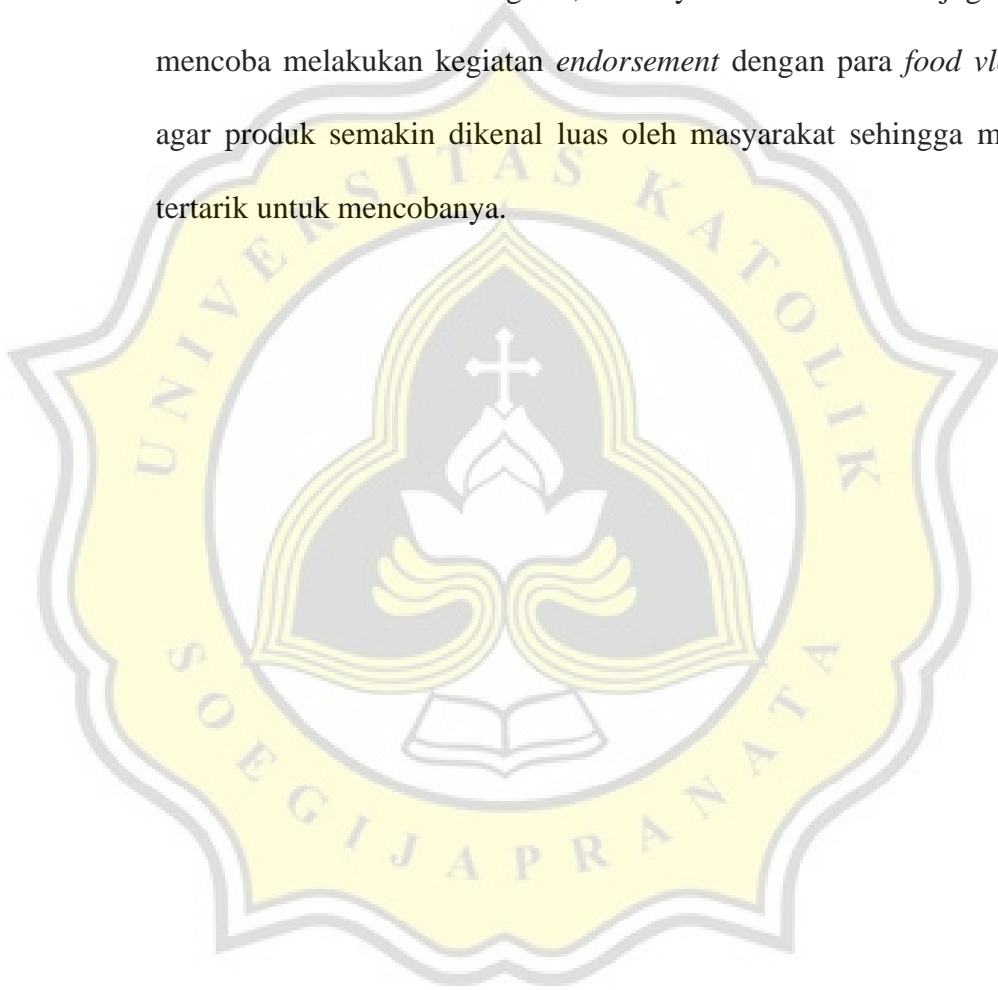
Promotion

Menurut Tjiptono (dalam Rafliatha et al., 2021), promosi merupakan salah satu dari elemen dalam bauran pemasaran yang bertujuan untuk memberikan informasi, mengingatkan, atau membujuk konsumen mengenai suatu merek atau produk yang ditawarkan, promosi yang dilakukan oleh Dafons Kitchen terdiri dari :

1. Media Sosial

Salah satu bentuk kegiatan promosi yang akan dilakukan oleh Dafons Kitchen adalah dengan memanfaatkan perkembangan digital, yaitu media sosial. Melalui beberapa *platform* media sosial yang ada di masyarakat saat ini, maka usaha kuliner sehat ini akan menggunakan salah satu media sosial yang paling sering digunakan oleh banyak orang, yaitu Instagram. Melalui Instagram, maka Dafons Kitchen akan memperkenalkan beberapa produk makanan sehat agar calon konsumen

dapat melihat berbagai pilihan menu yang tersedia. Di samping itu, pada halaman Instagram akan disediakan *contact person* bagi konsumen yang berniat untuk melakukan pemesanan atau bertanya mengenai produk makanan yang ditawarkan. Dalam rangka mendukung pemasaran melalui media sosial Instagram, nantinya Dafons Kitchen juga akan mencoba melakukan kegiatan *endorsement* dengan para *food vlogger* agar produk semakin dikenal luas oleh masyarakat sehingga mereka tertarik untuk mencobanya.





2. Promosi Lain

Dafons Kitchen akan memberikan promosi lain yang tentunya akan menarik perhatian para pelanggan. Misalnya potongan harga atau diskon pada saat hari raya Natal dan Tahun Baru tertentu.

Process

Menurut Sutojo (dalam Christine & Budiawan, 2017) *process* dalam hal ini mencakup bagaimana cara dari perusahaan untuk melayani permintaan dari konsumen. Hal ini dimulai dengan pemesanan hingga akhirnya konsumen mendapatkan apa yang diinginkan. Beberapa usaha memiliki cara tersendiri dalam rangka melayani konsumen mereka tergantung dari jenis usahanya. Dalam hal ini, Dafons Kitchen memiliki serangkaian proses dari pemesanan hingga produk sampai di tangan mereka, di antaranya :

1. Konsumen melakukan pemilihan dan pemesanan produk dari Dafons Kitchen yang dapat dilakukan melalui aplikasi chatting Whatsapp atau aplikasi *online* yang tersedia pada perangkat gadget mereka masing-masing. Selain itu, bagi konsumen yang ingin melakukan pemesanan dalam jumlah banyak untuk kemudian hari maka bisa melakukan pre-order.
2. Setelah jumlah dan jenis pesanan produk telah dicatat oleh pihak Dafons Kitchen, maka konsumen wajib membayar DP (*down payment*) atau bisa juga dengan *full payment*.
3. Pihak Dafons Kitchen akan mempersiapkan pesanan sesuai dengan yang diminta oleh konsumen yang telah mencantumkan jenis produk makanan, jumlah, dan detail alamat yang dituju.

4. Apabila pesanan telah siap untuk dikirim maka pihak Dafons Kitchen akan melakukan konfirmasi untuk proses pengiriman ke alamat tujuan dengan menggunakan kurir pesan antar.
5. Kurir akan melakukan penjemputan pesanan dan siap diantarkan ke alamat tujuan konsumen.

People

Menurut Nirwana (dalam Christine & Budiawan, 2017) *people* merupakan orang yang memiliki andil dalam memberikan atau menunjukkan pelayanan yang nantinya akan diberikan kepada konsumen selama melakukan pemesanan produk. Dalam hal ini, karyawan dari Dafons Kitchen memiliki peran aktif dalam memberikan pelayanan kepada konsumen selama mereka melakukan pembelian. Faktor *people* pada Dafons Kitchen ini juga bisa berpengaruh positif terhadap keputusan pembelian para konsumen, hal ini dikarenakan semakin positif kinerja yang diberikan kepada konsumen, maka juga akan semakin baik dampak yang didapatkan.

Physical Evidence

Menurut Nirwana (dalam Christine & Budiawan, 2017), *physical evidence* merupakan berbagai fasilitas yang mendukung pemasaran atas produk yang diberikan dan memiliki peranan yang cukup penting. Dengan

adanya fasilitas pendukung secara fisik, maka pelayanan yang diberikan juga akan dipahami oleh pelanggan untuk selanjutnya menciptakan layanan yang berkualitas dengan memperhatikan elemen fisik tersebut. Dalam hal ini, Dafons Kitchen memiliki tempat yaitu rumah untuk kegiatan produksi makanan, selain itu dilengkapi dengan peralatan serta perlengkapan dapur, alat komunikasi, dan alat lainnya untuk mendukung proses pemesanan dan pembuatan produk makanan bagi konsumen. Sarana dan prasarana terkait dengan proses produksi akan disediakan dan dijaga sebaik mungkin demi kelancaran proses.

4.3.2 Aspek Operasi

Suatu perencanaan bisnis harus mempertimbangkan aspek operasi yang terdiri dari lokasi usaha, kapasitas produksi, peralatan, dan biaya produksi.

Lokasi Usaha

Lokasi yang akan dijadikan tempat usaha dari Dafons Kitchen yaitu terletak di Permata Keluarga Residence, Kota Pati. Untuk pemesanan yang dilakukan oleh konsumen hanya dengan menggunakan sistem pemesanan melalui media *chatting Whatsapp*. Selain itu, terdapat media sosial seperti Instagram yang dapat diakses melalui perangkat apapun, di samping itu media sosial yang bersangkutan juga telah mencantumkan *contact person* berupa nomor Whatsapp yang dapat digunakan oleh konsumen untuk

melakukan pemesanan secara langsung atau sekedar bertanya mengenai produk makanan. Pemanfaatan teknologi internet seperti media sosial dapat mempermudah suatu usaha untuk menjangkau konsumen yang berada jauh dari lokasi usaha, hal ini hanya membutuhkan perangkat seperti *gadget* yang tersambung dengan jaringan internet sehingga dapat dilakukan kapan saja dan dimana saja.

Kapasitas produksi

Kapasitas produksi dalam kaitannya dengan proses produksi yang dihasilkan oleh usaha kuliner sehat Dafons Kitchen merupakan perkiraan pesanan yang kemungkinan akan diterima oleh usaha pada waktu tertentu. Dalam hal ini, Dafons Kitchen memperkirakan dapat menerima pesanan sejumlah 25 *packs* per hari. Dikarenakan usaha kuliner ini baru berdiri dan hanya memiliki pegawai sebanyak 2 orang saja, maka ke depannya akan ada penambahan jumlah karyawan yang diiringi dengan penambahan kapasitas produksi sehingga dapat menampung pesanan yang jauh lebih banyak daripada sebelumnya.

Peralatan

Peralatan merupakan sarana untuk mempermudah usaha dalam menjalankan kegiatan bisnisnya, hal ini berkaitan dengan alat-alat produksi untuk menghasilkan suatu produk. Mesin dan peralatan produksi yang digunakan oleh Dafons Kitchen antara lain :

Tabel 4.1 Peralatan

Keterangan	Satuan	Harga	Total	Umur Ekonomis	Biaya Penyusutan per tahun
Kendaraan	1	18.000.000	18.000.000	20	900.000
Kompor	1	800.000	800.000	20	40.000
<i>Rice cooker</i>	1	325.000	325.000	10	32.500
Panci pasta / spaghetti	2	120.000	240.000	10	24.000
Wajan serbaguna	2	200.000	400.000	10	40.000
Pisau koki	2	78.000	156.000	10	15.600
Set peralatan dapur <i>stainless steel</i> (13 buah)	1	350.000	350.000	10	35.000
<i>Blender</i>	1	550.000	550.000	20	27.500
Alat panggang jepit	1	150.000	150.000	5	30.000
Peniris atau saringan	2	30.000	60.000	5	12.000
Talenan	3	24.000	72.000	10	7.200
Alat pengupas sayuran	3	20.000	60.000	5	12.000
Sendok takar	1	55.000	55.000	5	11.000
Gelas ukur	2	15.000	30.000	5	6.000
Baki atau nampan	2	45.000	90.000	10	9.000
<i>Food processor</i>	1	1.450.000	1.450.000	20	72.500
Total			22.788.000		1.274.300

Keterangan :

1. Kompor



Gambar 4.13 Kompor Gas Dua Tungku

Kompor merupakan salah satu alat dapur yang paling penting dimana berfungsi untuk perapian yang menggunakan minyak tanah, gas, maupun listrik sebagai bahan bakar. Dalam hal ini, kompor yang digunakan yaitu menggunakan gas dan merupakan komponen terpenting dalam suatu bisnis kuliner karena berfungsi untuk memasak atau menghangatkan sajian makanan. Dafons Kitchen memilih kompor gas dua tungku untuk menjalankan produksi kuliner sehatnya.

2. *Rice Cooker*



Gambar 4.14 *Rice Cooker*

Rice cooker merupakan salah satu alat listrik yang berguna untuk memasak atau menanak nasi, Dafons Kitchen menggunakan alat ini untuk memasak nasi kongbap dan merah yang menjadi menu utama.

3. Panci Pasta/Spaghetti



Gambar 4.15 Panci Pasta/Spaghetti

Merupakan alat dapur yang terbuat dari logam dan berbentuk silinder yang berfungsi untuk menampung bahan makanan atau sejenisnya untuk selanjutnya ditaruh di perapian atau kompor. Dafons Kitchen membutuhkan panci sebagai wadah untuk merebus spaghetti dari yang semula mentah untuk menjadi matang. Di dalam panci khusus spaghetti ini juga terdapat semacam saringan untuk mengangkat spaghetti agar lebih mudah.

4. Wajan serbaguna



Gambar 4.16 Wajan Serbaguna

Merupakan salah satu alat dapur yang serbaguna, yaitu dapat digunakan untuk segala macam metode masak mulai dari merebus, mengukus, menumis, hingga menggoreng, dalam menjalankan operasionalnya, Dafons Kitchen membutuhkan wajan serbaguna agar lebih multifungsi.

5. Pisau koki



Gambar 4.17 Pisau Koki

Pisau koki merupakan salah satu jenis pisau yang memiliki mata pisau yang meruncing dengan ujung yang sangat tajam, hal ini untuk memudahkan penggunaan dalam memotong, mencincang, atau bahkan memisahkan daging dan sejenisnya. Dafons Kitchen menggunakan alat dapur ini untuk memotong daging atau bahan baku makanan lainnya agar lebih mudah dan cepat.

6. Set peralatan dapur *stainless steel* (13 buah)



Gambar 4.18 Set Peralatan Dapur Stainless Steel (13 Buah)

Peralatan dapur yang terdiri dari berbagai macam bentuk yang terdiri dari gantungan, sendok sup, sendok datar, skimmer besar, sekop penggorengan, spatula, skimmer kecil, skimmer biasa, sendok mie, sendok beras, garpu daging, *egg beater*, dan pengupas yang berguna untuk memudahkan dalam mengangkat atau mengolah bahan makanan sewaktu dimasak. Hal ini digunakan oleh Dafons Kitchen untuk memudahkan dalam memasak karena terdiri dari berbagai macam alat sesuai dengan fungsi dan kegunaannya masing-masing.

7. *Blender*

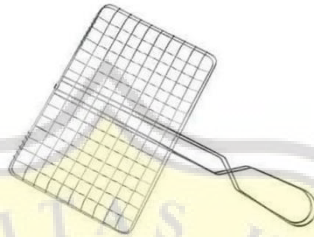


Gambar 4.19 Blender

Blender merupakan salah satu alat elektronik yang berbentuk wadah dan dilengkapi dengan pisau yang berputar yang digunakan untuk menghaluskan atau melunakkan bahan makanan. Dafons Kitchen membutuhkan alat ini untuk

menghaluskan dan melunakkan bahan makanan tertentu untuk selanjutnya diolah menjadi bahan jadi.

8. Alat Panggang Jepit



Gambar 4.20 Alat Panggang Jepit

Merupakan salah satu alat dapur yang digunakan memanggang atau membakar makanan. Dafons Kitchen menggunakan alat ini untuk menyajikan ikan bakar yang nantinya tersedia di dalam menu kuliner sehat.

9. Peniris (saringan)



Gambar 4.21 Peniris (Saringan)

Merupakan salah satu alat dapur yang digunakan untuk meniriskan bahan makanan yang sebelumnya telah selesai untuk digoreng atau direbus untuk memisahkan bahan tersebut dengan minyak atau air dari perapian. Dafons

Kitchen membutuhkan alat ini untuk meniriskan bahan makanan yang sebelumnya sudah digoreng maupun direbus.

10. Talenan



Gambar 4.22 Talenan

Merupakan salah satu alat dapur yang digunakan sebagai landasan atau tatakan untuk memotong atau mencincang yang terbuat dari papan, hal ini berfungsi untuk mempersiapkan sajian makanan bagi Dafons Kitchen.

11. Alat pengupas sayuran

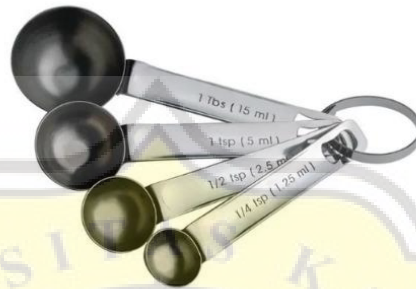


Gambar 4.23 Alat Pengupas Sayuran

Merupakan alat dapur yang berfungsi untuk menghemat waktu dalam mengupas bahan makanan dibandingkan dengan memakai pisau dapur biasa. Hal ini

diperlukan oleh Dafons Kitchen untuk mempermudah dalam mengupas segala jenis sayuran untuk bahan makanan.

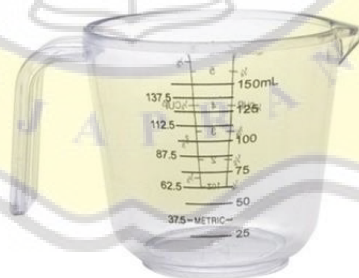
12. Sendok takar (1 set)



Gambar 4.24 Sendok Takar (1 Set)

Merupakan jenis peralatan dapur yang digunakan untuk menakar bumbu atau sejenisnya agar sesuai dengan porsi masing-masing. Hal ini digunakan oleh Dafons Kitchen untuk menakar bumbu yang digunakan sebagai sajian kuliner.

13. Gelas ukur



Gambar 4.25 Gelas Ukur

Merupakan salah satu jenis alat dapur yang digunakan untuk mengukur bahan-bahan seperti air, susu, santan, minyak, dan sebagainya. Dafons Kitchen

mempunyai alat ini untuk mempermudah dalam menakar bahan makanan berbentuk cair.

14. Baki atau nampan *stainless*



Gambar 4.26 Baki (Nampan)

Merupakan salah satu alat dapur yang digunakan sebagai wadah bahan makanan dalam jumlah besar, Dafons Kitchen membutuhkan alat ini untuk menaruh rebusan spaghetti, kentang, wortel, buncis, dan sebagainya dalam jumlah yang banyak.

15. *Food processor*



Gambar 4.27 *Food Processor*

Merupakan salah satu peralatan dapur listrik yang berfungsi untuk memotong, mencampur, atau menghaluskan makanan dengan lebih mudah. Dafons Kitchen menggunakan alat ini untuk menghaluskan bahan makanan tertentu.

Proses Produksi

Proses produksi merupakan suatu kegiatan yang menggabungkan berbagai faktor produksi dalam rangka menciptakan suatu produk baik berupa barang atau jasa yang memiliki manfaat bagi konsumen sehingga produk yang bersangkutan memiliki nilai kegunaan dan manfaat. Dalam hal ini, Dafons Kitchen memiliki lima jenis produk maka proses produksi juga akan dibagi menjadi beberapa cara, yaitu :

1. Nasi Kongbap Ikan Bakar

Nasi kongbap merupakan nasi yang berisi campuran biji-bijian yang bermanfaat untuk menjadikan nasi menjadi lebih sehat dan kaya serat serta mengandung vitamin, dipadu dengan ikan bakar dan sayuran sehat maka kebutuhan protein dan gizi akan menjadi seimbang.

Cara pembuatan :

- a. Masak nasi kongbap *multigrain mix* dengan menggunakan *rice cooker* selama kira-kira 10 menit.
- b. Sembari menunggu nasi matang, maka panggang ikan kakap yang nantinya akan menjadi lauk selama 8 menit.
- c. Sayuran yang perlu dipersiapkan adalah tomat, seledri, dan lainnya.

d. Tambahkan buah anggur sebagai kebutuhan vitamin.

2. Spaghetti Ayam Pedas

Spaghetti ayam pedas merupakan sajian hidangan istimewa yang dipadukan dengan kentang dan buncis sebagai kebutuhan nutrisi, serta buah pisang sebagai vitamin.

Cara pembuatan :

- a. Rebus spaghetti dengan air mendidih dengan menggunakan panci pasta, setelah matang lalu angkat dan tiriskan selama 15 menit.
- b. Rebus wortel dan buncis sebagai bahan pelengkap makanan nantinya.
- c. Rebus ayam goreng, potong kecil, lalu masak dengan bumbu pedas selama 15 menit.
- d. Sajikan dalam satu hidangan dan dilengkapi dengan buah pisang sebagai kebutuhan vitamin.

3. Nasi Merah Pecel Tempe Telur

Sajian nasi merah rendah gula yang dilengkapi dengan tempe goreng dan telur rebus sebagai kebutuhan protein, selain itu dipadukan dengan sayur pecel dan buah mangga untuk kebutuhan vitamin.

Cara pembuatan :

- a. Masak nasi merah dengan menggunakan *rice cooker* selama 10 menit.
- b. Lalu masak tempe goreng kaya protein dan rebus telur sebagai hidangan lauk selama 10 menit.

- c. Haluskan bumbu kacang dengan menggunakan blender supaya hasil memuaskan selama 10 menit.
- d. Rebus sayuran yang digunakan sebagai pelengkap sayur pecel selama 8 menit.
- e. Sajikan dalam satu wadah dan dilengkapi dengan buah mangga.

4. Nasi Merah Ayam Balut Sawi Putih Kukus

Sajian berupa nasi merah yang dilengkapi dengan tumis sayur serta ayam berbalut sawi putih, di samping itu dilengkapi dengan buah pepaya sebagai kebutuhan vitamin.

Cara pembuatan :

- a. Masak nasi merah dengan menggunakan *rice cooker* selama 10 menit.
- b. Tumis sayuran dengan bumbu sedikit tanpa bahan pengawet selama 15 menit.
- c. Rebus ayam kuning lalu balut dengan menggunakan rebusan sawi putih selama 13 menit.
- d. Hidangkan dalam satu wadah dan dilengkapi dengan irisan buah pepaya untuk kebutuhan vitamin.

5. Kentang Kukus Ayam Betutu

Sajian kentang rebus untuk kebutuhan karbohidrat yang dipadukan dengan ayam betutu untuk protein dan sayur, dilengkapi dengan buah salak untuk kebutuhan vitamin.

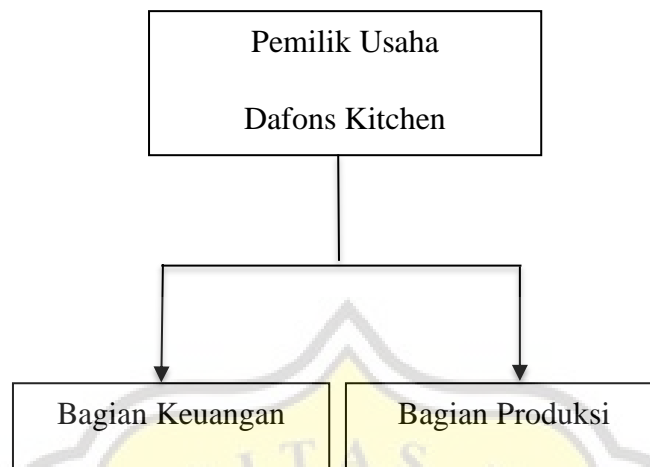
Cara pembuatan :

- a. Potong kentang menjadi beberapa bagian cukup besar lalu rebus selama 10 menit.
- b. Masak ayam betutu dengan bumbu secukupnya selama 10 menit.
- c. Hidangkan dalam satu wadah dan dilengkapi dengan buah salak.

4.3.3 Aspek Sumber Daya Manusia

Sumber daya manusia merupakan salah satu faktor penting untuk mendukung jalannya suatu bisnis, di samping itu merupakan aspek yang paling dominan dalam rangka mewujudkan keberhasilan dari suatu bisnis terutama di bidang kuliner. Perencanaan SDM sendiri didasarkan pada struktur organisasi dari suatu usaha, dalam hal ini usaha kuliner sehat Dafons Kitchen. Dalam hal pembayaran upah, karyawan Dafons Kitchen menerima gaji dengan sistem bulanan dimana gaji diberikan pada akhir bulan.

Struktur organisasi sendiri mencakup posisi yang ada pada perusahaan sehingga dapat diperkirakan mengenai jumlah dan tipe karyawan yang dibutuhkan dalam suatu usaha untuk selanjutnya dilakukan proses rekrutmen oleh manajemen. Untuk menjalankan kegiatan operasional suatu usaha, maka Dafons Kitchen memerlukan suatu struktur organisasi untuk mencapai keteraturan. Berikut struktur organisasi dari Dafons Kitchen :



Gambar 4.28 Struktur Organisasi Dafons Kitchen

Job Description

Setelah menyusun struktur organisasi perusahaan, maka selanjutnya akan dibutuhkan deskripsi dari masing-masing pekerjaan yang diidentifikasi dan ditentukan dengan rincian tugas-tugas yang harus dikerjakan dan persyaratan yang harus dipenuhi dari suatu jabatan.

1. Bagian Produksi

Tugas dan tanggung jawab dari bagian produksi Dafons Kitchen antara lain :

- a. Melakukan proses produksi berupa pembuatan makanan yang sesuai dengan pesanan yang ada.
- b. Menjamin kualitas dari rasa makanan yang disajikan.
- c. Menjaga kebersihan area tempat kerja agar tetap kondusif.

- d. Bertanggungjawab atas perawatan mesin-mesin produksi yang digunakan.
- e. Membuat laporan secara berkala mengenai mekanisme dan hasil produksi atau pembuatan makanan.
- f. Melakukan koordinasi dengan bagian perusahaan lain mengenai keberlangsungan proses pembuatan makanan.

2. Bagian Keuangan

Tugas dan tanggung jawab dari bagian keuangan Dafons Kitchen antara lain :

- a. Melakukan pengaturan keuangan usaha.
- b. Melakukan penginputan semua transaksi keuangan ke dalam program (harian, mingguan, bulanan, dan tahunan).
- c. Melakukan transaksi keuangan perusahaan.
- d. Melakukan pembayaran kepada para penjual bahan baku makanan.
- e. Berhubungan dengan pihak internal maupun eksternal terkait dengan aktivitas keuangan usaha.
- f. Mengontrol aktivitas keuangan / transaksi keuangan usaha.
- g. Membuat laporan mengenai aktivitas keuangan usaha.
- h. Menerima dokumen dari vendor internal maupun eksternal

Job Specification

Job specification merupakan uraian mengenai hal yang berhubungan dengan pekerjaan seperti pendidikan, keterampilan, dan pengalaman yang nantinya akan membantu para karyawan untuk menyelesaikan pekerjaannya dan mencapai tujuan perusahaan. Spesifikasi pekerjaan merupakan pernyataan tertulis mengenai syarat atau kualifikasi pendidikan, tingkat pengalaman, fisik, emosi, keterampilan teknis, dan komunikasi yang diperlukan untuk melakukan suatu pekerjaan. Berikut spesifikasi pekerjaan pada Dafons Kitchen :

1. Bagian Produksi

Spesifikasi pekerjaan :

- a. Pria / wanita.
- b. Pendidikan min. SMA sederajat.
- c. Usia maks. 25 tahun.
- d. Memiliki pengalaman di bidang yang sama (sebagai juru masak atau koki) kurang lebih selama 1 tahun.
- e. Terampil, jujur, dan bekerja keras.

2. Bagian Keuangan

Spesifikasi pekerjaan :

- a. Wanita.
- b. Pendidikan minimal SMA atau SMK jurusan Akuntansi.
- c. Usia maks. 25 tahun.

- d. Mampu mengoperasikan komputer serta Ms. Word dan Ms. Excel.
- e. Mampu membaca, menganalisis, dan membuat keputusan dalam kaitannya dengan laporan keuangan perusahaan.
- f. Jujur, teliti, dan bertanggung jawab.

Recruitment

Rekrutmen merupakan proses untuk menarik perhatian dari sejumlah karyawan yang memiliki potensi dan mendorong mereka untuk bersedia melamar pekerjaan di suatu perusahaan. Seleksi merupakan proses untuk mengidentifikasi dan memilih orang-orang dari sekumpulan pelamar yang paling cocok dengan posisi yang ditawarkan pada saat itu.

Proses perekrutan karyawan dapat dilakukan dengan menggunakan iklan di internet, radio, koran, maupun majalah, tetapi mengingat perkembangan teknologi yang semakin maju, maka informasi perekrutan Dafons Kitchen dilakukan dengan menggunakan bantuan media sosial yang sedang berkembang di masyarakat saat ini, yaitu Instagram, Facebook, dan Twitter. Seleksi karyawan dilakukan dengan melalui berbagai tahapan seperti tes dan wawancara yang dilakukan dengan para calon konsumen yang memenuhi persyaratan. Di samping itu, seleksi karyawan memiliki tujuan agar tidak salah dalam memilih karyawan yang dapat berdampak terhadap kinerja, biaya, dan konsekuensi hukum.

Proses rekrutmen calon pegawai dari Dafons Kitchen dilakukan dengan menggunakan beberapa cara, antara lain :

- a. Pelamar datang langsung ke tempat usaha Dafons Kitchen dengan membawa persyaratan yang dibutuhkan
- b. Mengirimkan surat lamaran pekerjaan ke alamat tempat usaha Dafons Kitchen.
- c. Mengirimkan lamaran pekerjaan melalui *e-mail* perusahaan.

Setelah proses rekrutmen, maka pihak perusahaan akan melakukan tahap seleksi sebagai berikut :



Gambar 4. 29 Proses Rekrutmen Dafons Kitchen

Keterangan :

1. Penerimaan Surat Lamaran dan Pemeriksaan Referensi

Menerima dan melakukan seleksi atas surat lamaran yang telah diterima oleh perusahaan, di samping itu mempertimbangkan referensi calon pelamar yang telah sesuai dengan persyaratan yang diajukan.

2. Tes dan Wawancara

Setelah lamaran telah sesuai dengan persyaratan dan pertimbangan yang diajukan, maka selanjutnya perusahaan akan melakukan tahapan tes dan wawancara untuk menentukan kandidat yang diterima di perusahaan.

3. Masa Percobaan

Setelah kandidat pegawai lolos, maka tahap selanjutnya yaitu melalui masa percobaan selama 1 minggu untuk melihat pelamar yang bersangkutan melakukan pekerjaannya dan mengatasi permasalahan yang muncul.

4. Keputusan Penerimaan

Apabila calon pegawai telah melalui masa percobaan dan berhasil lolos dengan memperlihatkan kinerja yang baik dan memberikan kontribusi yang positif demi kemajuan perusahaan, maka akan diterima untuk bekerja dan segera melakukan kontrak kerja.

4.3.4 Aspek Keuangan

Aspek terpenting dalam pengembangan bisnis adalah perhitungan keuangan. Perhitungan keuangan diantaranya adalah seluruh dana yang dibutuhkan baik modal untuk investasi maupun modal kerja, biaya produksi, biaya penjualan, biaya administrasi, dan tingkat keuntungan yang akan didapatkan perusahaan atau bahkan kemungkinan kerugian. Tujuan menganalisis aspek keuangan dari pengembangan bisnis adalah untuk menentukan investasi melalui perhitungan biaya dan manfaat yang diharapkan dengan membandingkan antara pengeluaran dan pendapatan seperti ketersediaan dana, biaya modal awal, kemampuan proyek untuk membayar kembali dana tersebut dalam waktu yang telah ditentukan dan menilai apakah proyek akan dapat berkembang terus.

Berikut adalah data pembelian peralatan dan perlengkapan untuk kebutuhan memasak Dafons Kitchen :

Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku per unit produk adalah sebagai berikut :

1. Nasi Kongbap Ikan Bakar

Nama Bahan	Jumlah	Satuan	Harga	Jumlah
Nasi Kongbap	5	kg	10.800	54.000
Ikan kakap	2	kg	26.000	52.000
Anggur	2	kg	15.000	30.000
Tomat	2	kg	7.500	15.000
Packaging	1	pcs	500	500
Set alat makan	1	pcs	1.000	1.000
Biaya bahan baku				152.500
Biaya tenaga kerja				600.000
Biaya overhead				201.548
Biaya per unit				19.081

2. Spaghetti Ayam Pedas

Nama Bahan	Jumlah	Satuan	Harga	Jumlah
Spaghetti	5	bungkus	5.000	25.000
Ayam potong	3	kg	18.000	54.000
Wortel	2	kg	2.500	5.000
Buncis	2	kg	2.000	4.000
Pisang	2	kg	7.800	15.600
Cabai	2	kg	7.000	14.000
Packaging	1	pcs	500	500
Set alat makan	1	pcs	1.000	1.000
Biaya bahan baku				119.100
Biaya tenaga kerja				600.000
Biaya overhead				201.548
Biaya per unit				18.413

3. Nasi Merah Pecel Tempe Telor

Nama Bahan	Jumlah	Satuan	Harga	Jumlah
Nasi merah	5	kg	9.000	45.000
Telur	3	kg	17.000	51.000
Tempe	3	paket	6.000	18.000
Kacang panjang	2	kg	5.000	10.000
Tauge	2	kg	5.000	10.000
Bayam	2	ikat	3.000	6.000
Kacang tanah	2	kg	9.000	18.000

Mangga	2	kg	8.000	16.000
Packaging	1	pcs	500	500
Set alat makan	1	pcs	1.000	1.000
Biaya bahan baku				175.500
Biaya tenaga kerja				600.000
Biaya overhead				201.548
Biaya per unit				19.541

4. Nasi Merah Balut Sawi Putih Kukus

Nama Bahan	Jumlah	Satuan	Harga	Jumlah
Nasi merah	5	kg	9.000	45.000
Wortel	2	kg	7.000	14.000
Jagung	2	kg	7.000	14.000
Buncis	2	kg	5.000	10.000
Ayam potong	2	kg	18.000	36.000
Sawi putih	3	kg	7.000	21.000
Pepaya	3	kg	8.000	24.000
Packaging	1	pcs	500	500
Set alat makan	1	pcs	1.000	1.000
Biaya bahan baku				165.500
Biaya tenaga kerja				600.000
Biaya overhead				201.548
Biaya per unit				19.341

5. Kentang Kukus Ayam Betutu

Nama Bahan	Jumlah	Satuan	Harga	Jumlah
Kentang	5	kg	9.000	45.000
Ayam	5	kg	18.000	90.000
Tepung terigu	3	kg	10.000	30.000
Salak	3	kg	7.000	21.000
Selada	3	kg	7.000	21.000
Packaging	1	pcs	500	500
Set alat makan	1	pcs	1.000	1.000
Biaya bahan baku				208.500
Biaya tenaga kerja				600.000
Biaya overhead				201.548
Biaya per unit				20.201

Tabel 4.2 Peralatan

Untuk peralatan disusutkan dengan metode garis lurus dengan umur ekonomis antara 5 hingga 10 tahun

Keterangan	Satuan	Harga	Total	Umur Ekonomis	Biaya Penyusutan per tahun
Kendaraan	1	18.000.000	18.000.000	20	900.000
Kompor	1	800.000	800.000	20	40.000
<i>Rice cooker</i>	1	325.000	325.000	10	32.500
Panci pasta / spaghetti	2	120.000	240.000	10	24.000
Wajan serbaguna	2	200.000	400.000	10	40.000
Pisau koki	2	78.000	156.000	10	15.600
Set peralatan dapur <i>stainless steel</i> (13 buah)	1	350.000	350.000	10	35.000
<i>Blender</i>	1	550.000	550.000	20	27.500
Alat panggang jepit	1	150.000	150.000	5	30.000
Peniris atau saringan	2	30.000	60.000	5	12.000
Talenan	3	24.000	72.000	10	7.200
Alat pengupas sayuran	3	20.000	60.000	5	12.000
Sendok takar	1	55.000	55.000	5	11.000
Gelas ukur	2	15.000	30.000	5	6.000
Baki atau nampan	2	45.000	90.000	10	9.000
<i>Food processor</i>	1	1.450.000	1.450.000	20	72.500
Total			22.788.000		1.274.300

Biaya Tenaga Kerja Langsung

Untuk biaya tenaga kerja langsung dihitung dengan mengalikan jumlah tenaga kerja yaitu 2 orang dengan biaya gaji Rp 1.500.000 per orang.

Tabel 4.3 Biaya Tenaga Kerja Langsung

Keterangan	Jumlah	Biaya Gaji	Total
Karyawan	2	1.500.000	3.000.000
Total			3.000.000

Biaya Operasional per Bulan

Untuk biaya operasional Dafons Kitchen, meliputi biaya listrik, gas, air, transportasi, dan biaya penyusutan :

Biaya Overhead

Tabel 4.4 Biaya Overhead

Biaya listrik	200.000
Biaya gas	200.000
Biaya air	200.000
Biaya transportasi	100.000
Biaya penyusutan peralatan	106.192
Total	Rp 806.192

Omset Penjualan

Berikut ini adalah omset penjualan Dafons Kitchen selama 1 bulan

Minggu pertama

Keterangan	Jumlah	Harga	Total Harga
Nasi Kongbap + Ikan Bakar	3	Rp30.000	90.000
Spageti + Ayam Pedas	3	Rp30.000	90.000
Nasi Pecel + Tempe Telur Bacem	2	Rp30.000	60.000
Nasi Merah + Ayam Gulung Sawi Putih	2	Rp30.000	60.000
Kentang Kukus + Ayam Betutu	2	Rp30.000	60.000
Total			360.000

Minggu kedua

Keterangan	Jumlah	Harga	Total Harga
Nasi Kongbab + Ikan Bakar	2	Rp30.000	60.000
Spageti + Ayam Pedas	2	Rp30.000	60.000
Nasi Pecel + Tempe Telur Bacem	2	Rp30.000	60.000
Nasi Merah + Ayam Gulung Sawi Putih	3	Rp30.000	90.000
Kentang Kukus + Ayam Betutu	3	Rp30.000	90.000
Total			360.000

Minggu ketiga

Keterangan	Jumlah	Harga	Total Harga
Nasi Kongbab + Ikan Bakar	2	Rp30.000	60.000
Spageti + Ayam Pedas	3	Rp30.000	90.000
Nasi Pecel + Tempe Telur Bacem	2	Rp30.000	60.000
Nasi Merah + Ayam Gulung Sawi Putih	3	Rp30.000	90.000
Kentang Kukus + Ayam Betutu	3	Rp30.000	90.000
Total			390.000

Minggu keempat

Keterangan	Jumlah	Harga	Total Harga
Nasi Kongbab + Ikan Bakar	2	Rp30.000	60.000
Spageti + Ayam Pedas	2	Rp30.000	60.000
Nasi Pecel + Tempe Telur Bacem	3	Rp30.000	90.000
Nasi Merah + Ayam Gulung Sawi Putih	3	Rp30.000	90.000
Kentang Kukus + Ayam Betutu	3	Rp30.000	90.000
Total			390.000

Omset Penjualan

Penjualan diasumsikan naik 5% per tahun. Dengan asumsi dilakukannya promosi baik di sosial media maupun pemasaran dari mulut ke mulut dan semakin dikenalnya usaha Dafons Kitchen. Sehingga penjualan Dafons naik sebesar 5% per tahunnya. Tahun pertama didapatkan perhitungan dari setiap minggu yang memproduksi $\text{Rp } 1.500.000 \times 12 \text{ bulan} = \text{Rp } 18.000.000$

Berikut laporan keuangannya :

Setoran modal awal dari pemilik sebesar Rp 22.788.000. Modal ini digunakan untuk membeli peralatan produksi untuk kegiatan operasional perusahaan. Peralatan produksi sebesar 22.788.000. Harga pokok produksi berasal dari biaya bahan baku, tenaga kerja dan overhead pabrik. Penjualan dengan asumsi naik 5% per tahun.

LAPORAN ARUS KAS					
Dafons Kitchen					
Periode 1 Januari 2023- 31 Desember 2027					
	1	2	3	4	5
	Tahun	Tahun	Tahun	Tahun	Tahun
Kas Masuk					
Setoran Modal	22.788.000	-	-	-	-
Pendapatan	18.000.000	18.900.000	19.845.000	20.837.250	21.879.113
Total Kas Masuk	40.788.000	18.900.000	19.845.000	20.837.250	21.879.113
Kas Keluar					
Peralatan	22.788.000	-	-	-	-
Harga Pokok Produksi	11.589.215	12.168.676	12.777.110	13.415.965	14.086.763
Kompensasi pegawai	540.000	567.000	595.350	625.118	656.373
Total Kas Keluar	34.917.215	12.735.676	13.372.460	14.041.083	14.743.137
Arus Kas Bersih per tahun	5.870.785	6.164.324	6.472.540	6.796.167	7.135.976
Saldo Tahun Sebelumnya	-	5.870.785	12.035.109	18.507.650	25.303.817
Sisa Kas Akhir Tahun	5.870.785	12.035.109	18.507.650	25.303.817	32.439.793

Laporan Laba Rugi

Kemudian setelah memproyeksikan laporan keuangan langkah selanjutnya adalah menganalisis sumber permodalan dan penganggaran dana untuk mengembangkan bisnis dessert Dafons Kitchen dengan menganalisis dengan parameter keuangan seperti Payback Period (PP), Net Present Value (NPV) dan Internal Rate Return (IRR).

Dafons Kitchen					
Periode 1 Januari 2023- 31 Desember 2027					
	1	2	3	4	5
	Tahun	Tahun	Tahun	Tahun	Tahun
Pendapatan	18.000.000	18.900.000	19.845.000	20.837.250	21.879.113
HPP	(11.589.215)	(12.168.676)	(12.777.110)	(13.415.965)	(14.086.763)
Laba Kotor	6.410.785	6.731.324	7.067.890	7.421.285	7.792.349
Biaya Operasional :					
Kompensasi pegawai	540.000	567.000	595.350	625.118	656.373
Biaya Depresiasi	1.274.300	1.274.300	1.274.300	1.274.300	1.274.300
Total Biaya	1.814.300	1.841.300	1.869.650	1.899.418	1.930.673
Laba (Rugi) Operasi	4.596.485	4.890.024	5.198.240	5.521.867	5.861.676
Prive	2.298.243	2.445.012	2.599.120	2.760.934	2.930.838
Laba Rugi Bersih	2.298.243	2.445.012	2.599.120	2.760.934	2.930.838

Analisis Kelayakan Usaha

Analisis kelayakan usaha adalah penilaian yang menyeluruh untuk menilai keberhasilan suatu usaha/proyek. Analisis ini bertujuan untuk menghindari

ketelanjuran penanaman modal yang terlalu besar untuk kegiatan yang ternyata tidak menguntungkan

Payback Period

Metode perhitungan investasi yang menghitung waktu yang dibutuhkan oleh arus kas dari investasi, dimana arus kas yang ada sudah didiskontokan dengan biaya modal dari proyek. Hasil yang didapat dengan menggunakan payback period ini adalah satuan waktu yang dibutuhkan untuk mengembalikan nilai investasi awal atau modal dari investasi

Metode Pay Back Period

Periode	Kas masuk	
Nilai Investasi	(22.788.000)	
Kas masuk bersih tahun 1	5.870.785	(16.917.215)
Kas masuk bersih tahun 2	6.164.324	(10.752.891)
Kas masuk bersih tahun 3	6.472.540	(4.280.350)
Kas masuk bersih tahun 4	6.796.167	2.515.817
Kas masuk bersih tahun 5	7.135.976	9.651.793
	=	4.280.350
		<u>6.796.167</u>
	=	0,63 tahun x 12 bulan
		7,6 bulan

Pada 3 tahun 8 bulan

Jadi jangka waktu pengembalian modal perusahaan pada tahun ke 3 bulan ke 8.

Net Present Value

Metode perhitungan investasi dimana arus kas di masa yang akan datang didiskontokan pada masa sekarang. Kriteria NPV adalah :

- a. Jika NPV positif maka proyek diterima atau dijalankan
- b. Jika NPV negatif maka proyek ditolak

Metode Net Present Value

Periode	Arus Kas	Discount faktor 7%	Discounted Cash Flow
Investasi Awal	(22.788.000)		(22.788.000)
Kas masuk bersih tahun 1	5.870.785	1,07	5.486.715
Kas masuk bersih tahun 2	6.164.324	1,145	5.384.160
Kas masuk bersih tahun 3	6.472.540	1,225	5.283.521
Kas masuk bersih tahun 4	6.796.167	1,311	5.184.764
Kas masuk bersih tahun 5	7.135.976	1,403	5.087.852
Total			3.639.011

Karena NPV > 0 maka usulan proyek diterima.

Nilai NPV adalah sebesar Rp 3.639.011. Dari hasil perhitungan di atas 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.

Internal Rate Return

Internal rate of return adalah indikator tingkat efisiensi dari sebuah investasi. IRR juga dikenal sebagai metode untuk menghitung tingkat bunga suatu investasi dan menyamakannya dengan nilai investasi saat ini berdasarkan penghitungan kas bersih di masa mendatang. Kriterianya sebagai berikut:

- a. Suatu investasi dikatakan layak, jika nilai IRR yang dihasilkan lebih besar dari tingkat bunga yang diterapkan.
- b. Suatu investasi dikatakan tidak layak, jika nilai IRR yang dihasilkan lebih kecil dari tingkat bunga yang diterapkan.

Karena IRR (14%) > tingkat suku bunga maka usulan proyek diterima.

Metode Internal Rate Return

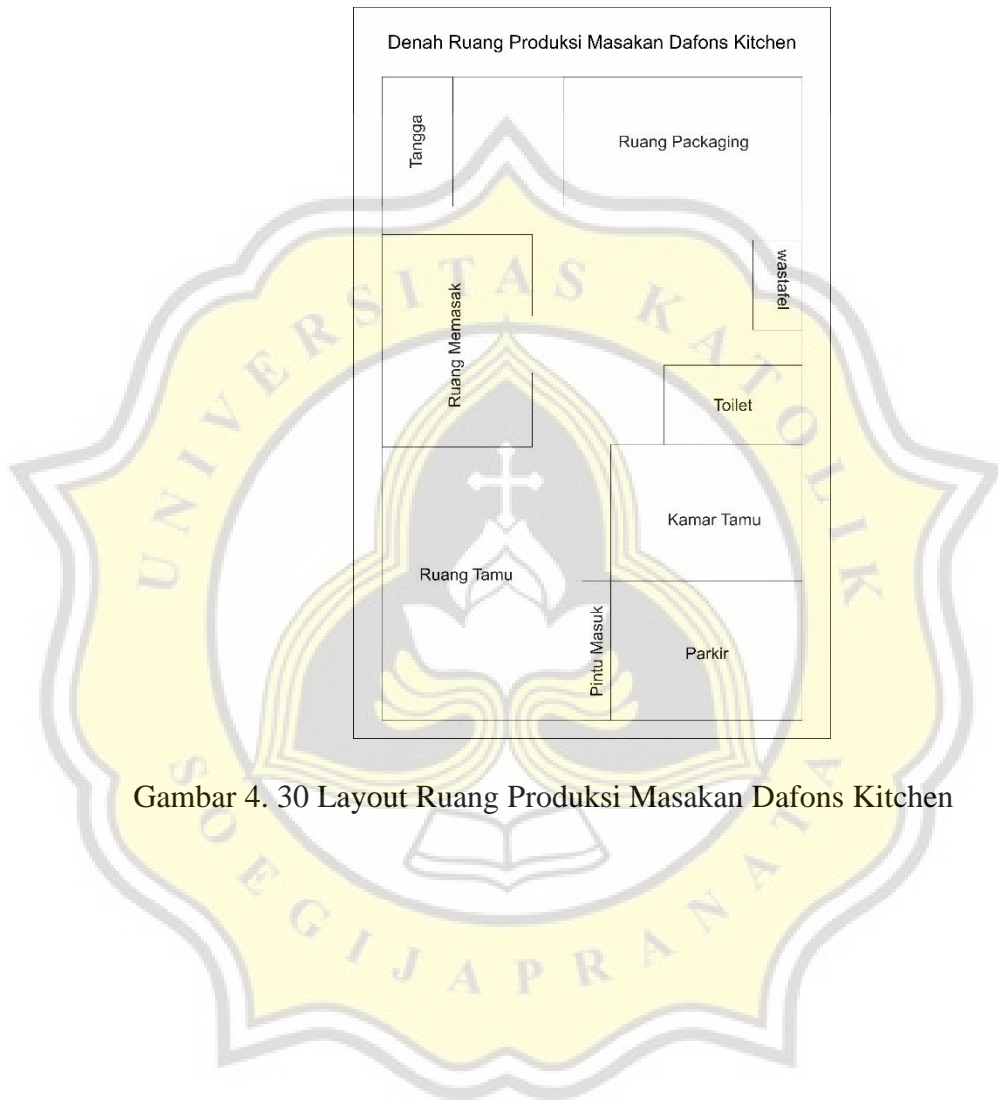
Periode	Arus Kas	Discount faktor 9%	Discounted Cash Flow
Investasi Awal	(22.788.000)		(22.788.000)
Kas masuk bersih tahun 1	5.870.785	1,090	5.386.041
Kas masuk bersih tahun 2	6.164.324	1,188	5.188.388
Kas masuk bersih tahun 3	6.472.540	1,295	4.997.989
Kas masuk bersih tahun 4	6.796.167	1,412	4.814.576
Kas masuk bersih tahun 5	7.135.976	1,539	4.637.895
		Total	2.236.890

Perhitungan Interpolasi

i1	7%
i2	9%
i1 - i2	2%
Total PV dari aliran kas bersih 1	3.639.011
Total PV dari aliran kas bersih 2	2.236.890
Selisih total PV dari aliran kas bersih	1.402.122
IRR =	12%

Berdasarkan perhitungan di atas bahwa payback period kurang dari jangka waktu 5 tahun. NPV yang menghasilkan angka positif dan IRR lebih besar dari

tingkat bunga yang diterapkan. Hasil ini menunjukkan bahwa proyek Dafons Kitchen layak untuk dijalankan dan memiliki prospek yang menjanjikan.



Gambar 4. 30 Layout Ruang Produksi Masakan Dafons Kitchen