

Shidang Food

(Perencanaan Pendirian Usaha Makanan Sushi Rendang)

**Anindia Ningtias Saputri¹, Ilham Ramadhan², Khori Nadila³, Rahayu Sulistio Putri⁴,
Riki Tedi⁵, Uswatun Hasanah⁶**

Universitas Negeri Jakarta; Jl. Rawamangun Muka, RT.11/RW.14, Rawamangun, Kota
Jakarta Timur, 0214898486

Jurusan Pendidikan Administrasi Perkantoran, Universitas Negeri Jakarta, Jakarta Timur

Email: 1anindia.saputri@gmail.com, 2ilhamrama57@gmail.com, 3Nadilakhori@yahoo.com,
4Rahayusulistio Putri4@gmail.com, 5rikitedi99@gmail.com, 6Anahs6791@gmail.com

Abstrak

Shidang Food adalah bisnis kuliner yang memproduksi makanan khas dari dua unsur budaya dan negara yang berbeda yaitu Jepang dan Indonesia. Dari Jepang itu sendiri adalah sushi dan dari Indonesia itu Rendang. *Shidang Food* merupakan bisnis rumahan yang berlokasi di Jalan Rawamangun Muka No.50, Jakarta Timur. Bisnis ini menggunakan bahan yang higienis dan aman untuk dikonsumsi. *Shidang Food* menyediakan jasa *delivery order* dengan pembelian minimal Rp 80.000 untuk jarak 3 Km dari tempat usaha. Promosi dilakukan melalui media sosial dan brosur.

Kata kunci : *Shidang Food*, Sushi, Rendang

Abstract

Shidang Food is a culinary business that produces unique food from two different cultural and country elements namely Japan and Indonesian. The cultural food from Japan is Sushi and cultural food from Indonesian is Rendang. *Shidang Food* is a Home Industry located on St. Rawamangun Muka No.50, East Jakarta. This business uses hygienic and safe ingredients for consumption. *Shidang Food* provides *delivery order* service with minimum purchase of Rp. 80.000 for a distance of 3Km from the place of business. Promotion uses social media and brochures.

Keywords : *Shidang Food*, Sushi, Rendang

1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Berdirinya Usaha

Shidang (Sushi Rendang) adalah salah satu makanan yang banyak yang disukai oleh semua orang dan cocok di lidah orang Indonesia, Shidang terbuat dari nasi, rumput laut, rendang dan agar-agar bening. Lalu rumput laut, nasi dan rendang digulung hingga berbentuk sebuah gulungan. Sushi pada umumnya berbahan dasar ikan tetapi kami berinovasi dengan mengganti ikan tersebut menjadi rendang. Awalnya sushi merupakan makanan yang diawetkan, pada era 4 abad sebelum masehi di Asia Tenggara, Ikan difermentasi dan disimpan di dalam beras dan garam. Beras ini hanya untuk menyimpan ikan, jadi sepertinya dibuang tanpa dimakan. Cara menyimpan ikan ini juga sampai ke Jepang, lalu pada zaman Heian dimakan sebagai Nare Zushi. Orang Jepang yang suka beras, sejak Zaman Muromachi memakan ikan tersebut tanpa membuang nasinya, lalu pada Zaman Edo munculah ide untuk membuat Haya Zushi (Sushi Cepat) tanpa memfermentasikan ikannya lalu dicampur dengan arak membuat nasinya berasa asam.

Banyak masyarakat Indonesia yang takut untuk mencoba sushi yang beranggapan sushi itu dari ikan mentah dan banyak yang meragukan kesehatan dari sushi karena disajikan dengan cara mentah. Maka dari itu kita berinovasi untuk mengkombinasi sushi dengan rendang. Seperti yang kita ketahui bahwa rendang sudah menjadi makanan yang paling disukai oleh masyarakat Indonesia karena khas dari bumbu rendang itu sendiri. Salah satu cara kami juga untuk menarik minat konsumen dan mengubah perspektif orang Indonesia bahwa sushi tidak hanya dapat disajikan dengan ikan tetapi juga dapat disajikan dengan rendang.

Rendang atau randang adalah makanan tradisional dari daerah Minangkabau yaitu daging yang bercita rasa pedas dan diolah

menggunakan campuran dari berbagai bumbu dan rempah-rempah. Masakan ini dihasilkan dari proses memasak yang dipanaskan berulang-ulang dengan santan kelapa. Proses memasaknya memakan waktu berjam-jam (biasanya sekitar empat jam) hingga kering dan berwarna hitam pekat. Dalam suhu ruangan, rendang dapat bertahan hingga berminggu-minggu. Rendang yang dimasak dalam waktu yang lebih singkat dan santannya belum mengering disebut kalio, berwarna coklat terang keemasan. Rendang yang kami olah juga bertekstur empuk sehingga mudah untuk dikonsumsi.

1.2 Visi, Misi, dan Tujuan

1.2.1 Visi :

“Menjadikan usaha ‘Shidang Food’ sebagai makanan kuliner yang paling diminati di Kota Jakarta Tahun 2018.

1.2.2 Misi :

1. Mengembangkan produk dengan harga yang dapat dijangkau oleh semua kalangan masyarakat.
2. Inovatif dan Kreatif dalam membuat makanan Sushi Rendang.
3. Menggunakan bahan dasar pilihan yang bermutu dan bergizi tinggi.
4. Mengutamakan kebersihan dan kesehatan sehingga aman dan sehat untuk di konsumsi.
5. Mengutamakan pelayanan yang memuaskan untuk konsumen.

1.2.3 Tujuan Usaha

1. Melakukan inovasi pada makanan sushi yang dipadukan dengan Rendang agar berbeda dari yang lain dan juga diharapkan dapat memperkenalkan Rendang sebagai makanan khas dari Indonesia .
2. Mengembangkan Makanan kuliner yang begitu diminati oleh banyak masyarakat.

3. Mengutamakan pelayanan agar konsumen merasa puas.
4. Menciptakan makanan Sushi Rendang yang berkualitas dan sehat untuk di konsumsi.
5. Memenuhi permintaan pelanggan.

2. GAMBARAN USAHA

Shidang merupakan usaha *home industry* yang berlokasi di Jalan Rawamangun Muka No.50, Jakarta timur. Penjualan produk Sushi Rendang menggunakan bahan yang sangat berkualitas, sehingga cita rasa yang dihasilkan pun tidak kalah dengan produk luar, tetap bercita rasa Internasional. Pemasaran dan promosi yang digunakan oleh usaha Sushi Rendang yaitu media *online* dan *offline* dan brosur guna untuk menarik pelanggan agar mencoba produk ini

Keunikan dan keunggulan usaha ini yaitu menggunakan rendang, umumnya Sushi memang berbahan dasar ikan segar (mentah) dan tidak semua orang suka menyantapnya, oleh karena itu kami mencoba menggantinya dengan rendang. Ini merupakan salah satu Sushi ala Indonesia yang diperkenalkan oleh Sushi rasa rendang. Rasa Sushi ini memang berbeda, rasa daging rendang yang empuk plus bumbu dapurnya yang meresap kedalam gulungan nasi. Meskipun disajikan ala Indonesia baik rempah dan kualitas rasa Sushi yang disajikan tetap rasa nomor satu. Diracik dengan resep-resep dan bahan berkualitas, sehingga memiliki cita rasa berbeda dari pesaing lainnya, harga yang ditawarkan pun juga sangat terjangkau, tersedia layanan *delivery order*, dan menerima orderan untuk acara-acara.

3. ASPEK PEMASARAN

3.1 Segmen Pasar, Target Pasar dan Positioning

a. Segmentasi

Segmentasi pasar adalah membagi pasar menjadi beberapa kelompok pembeli yang berbeda yang mungkin memerlukan produk atau *marketing mix* yang berbeda pula (Purwana dan Hidayat, 2016: 77).

- Segmentasi berdasarkan demografis, yaitu laki-laki dan perempuan usia 10-60 tahun dan pendapatan menengah keatas.
- Segmentasi berdasarkan geografis, yaitu masyarakat di kota Jakarta Timur yang berlokasi di Jalan Rawamangun Muka.

b. Target Pasar

Target pasar adalah menentukan berapa segmen yang layak karena dianggap paling potensial (Purwana dan Hidayat, 2016: 79).

Dalam hal targeting, Shidang Food menargetkan laki-laki dan perempuan dari anak-anak hingga orang tua dari usia 10-60 tahun.

c. Positioning

Market Positioning adalah menentukan posisi yang kompetitif untuk produk atau suatu pasar. Posisi produk adalah bagaimana suatu produk yang didefinisikan oleh konsumen atas dasar atribut-atributnya. Tujuan penetapan posisi pasar adalah untuk membangun dan mengomunikasikan keunggulan bersaing produk yang dihasilkan ke dalam benak konsumen (Purwana dan Hidayat, 2016: 81).

Shidang Food memiliki rasa khas yang berbeda dibandingkan dengan para pesaing, karena kami membuat sushi yang dicampur dengan rendang yang tidak ditemui di pesaing lain.

3.2 Perkiraan Permintaan dan Penawaran

3.2.1 Perkiraan Permintaan

Permintaan yaitu jumlah sesuatu barang yang diminta semua pembeli dalam pasar pada berbagai tingkat harga (Sukirno, 2015: 99). Dari jumlah penduduk di 10 kecamatan Kota Jakarta Timur dengan golongan usia 10-60 tahun tersebut penulis melakukan survey langsung terhadap 500 responden untuk mengetahui tingkat pendapatan masyarakat yang sesuai dengan segmentasi dan target pasar dan minat masyarakat terhadap makanan Shidang Food didapatkanlah sebanyak 70% berminat atau sebanyak 350 orang dan pendapatan masyarakat 60% atau sebanyak 300 orang adalah masyarakat dengan pendapatan golongan menengah dan menengah keatas. Berikut permintaan dari Shidang Food :

Tabel 1 Perkiraan Permintaan Shidang Food

Tahun	Jumlah	Survey	permintaan
2016	670.900	60%	402.540
2017	679.250		407.550
2018	680.900		408.540

Sumber : Pengolahan data, 2017

3.2.2 Perkiraan Penawaran

Penawaran adalah jumlah suatu barang yang disediakan oleh semua penjual dalam pasar pada berbagai tingkat harga (Sukirno, 2015: 99). penawaran diestimasikan dari jumlah produk yang ditawarkan pesaing yang sudah terlebih dahulu menyediakan produk sejenis

Tabel 2 Perkiraan Jumlah Penawaran dari pesaing Shidang Food

Pesaing	Per Hari	Tahun 2016	Tahun 2017	Tahun 2018
Salmmon Sushi	35	9.240	9.400	9.560
Sushi Roll	40	10.560	10.620	10.745
Total	75	19.800	20.020	20.305

Sumber : Penulis, 2017

3.2.3 Rencana Penjualan

Tabel 3 Rencana Penjualan Shidang Food

Tahun	Permintaan	Penawaran	Peluang	Rencana Penjualan	Pangsa Pasar
2018	408.540	20.305	388.235	13.728	3,53%
2019	409.678	20.490	389.188	15.840	4,07%
2020	410.898	21.004	389.894	16.896	4,33%

3.3 Strategi Pemasaran Perusahaan Terhadap Pesaing

3.3.1 Produk

Shidang Food (Sushi Rendang) adalah salah satu makanan yang mencampurkan sushi dan rendang. Shidang dibuat dengan bahan-bahan yang berkualitas dan aman dikonsumsi, pembuatannya juga menggunakan cara yang tradisional. Kemudian Shidang akan dikemas dengan mika serta sumpit yang digunakan untuk memakannya.

3.3.2 Harga

Harga yang ditawarkan *Shidang Food* kepada konsumen adalah Rp 30.000 1 plastik mika per 6 potong, harga yang diberikan termasuk terjangkau dikalangan masyarakat sekitar.

3.3.3 Promosi

Promosi adalah proses pengenalan atas produk kepada konsumen khususnya produk baru (Purwana dan Hidayat, 2016: 93).

Dalam hal promosi Shidang menggunakan beberapa bentuk promosi seperti:

- Public Relation (Hubungan Masyarakat)

Melalui promosi ini, Shidang Food mengutamakan pelayanan yang maksimal agar konsumen merasa puas atas pelayanan yang diberikan. Pelayanan yang

baik ini berupa: bahasa yang sopan, tata krama yang baik, pada saat bicara langsung maupun lewat media sosial. Dengan memberikan pelayanan baik, diharapkan agar para konsumen akan datang lagi untuk membeli.

- **Penjualan Personal**

Penjualan personal yang dilakukan adalah menjual produk secara langsung oleh pemilik kepada keluarga, teman dan masyarakat di sekitar rumah.

- **Sosial Media**

Bentuk promosi penjualan yang digunakan oleh *Shidang Food* ini yaitu dengan memperkenalkan produk lewat internet atau akun sosial, diantaranya: Instagram, Line, WhatsApp.

- **Penyaluran**

Lokasi bisnis *Shidang Food* ditempatkan di Jalan Rawamangun Muka, Jakarta Timur. Lokasi yang cukup strategis dan luas.

3.4 Analisis Swot

- **Strength (kekuatan)**
 - 1) Memiliki cita rasa yang berbeda dengan produk lainnya karena menggabungkan antara sushi dan rendang
 - 2) menggunakan bahan-bahan yang higienis dan aman untuk dikonsumsi
 - 3) Menyediakan jasa delivery order untuk mempermudah dalam pembelian
 - 4) Harga yang terjangkau cocok untuk semua golongan masyarakat
- **Weakness (kelemahan)**
 - 1) Harga bahan baku yang tidak stabil
 - 2) Kurangnya modal untuk menjalankan bisnis karena bisnis rumahan harus modal sendiri mulai dari bahan maupun alat

3) Kurangnya karyawan yang bekerja

- **Opportunity (peluang/kesempatan)**

- 1) Masyarakat akan lebih tertarik akan sesuatu yang unik atau berbeda dari yang lain
- 2) Dengan daya inovatif dan kreatif usaha ini memiliki peluang besar untuk menguasai pasar

- **Threats (ancaman)**

- 1) Harga bahan baku yang tidak stabil menjadi ancaman untuk harga produk tersendiri
- 2) Kepopuleran sushi rendang ini masih kalah dengan sushi pada umumnya
- 3) Kurangnya tenaga kerja membuat proses produksi terhambat

4. ASPEK ORGANISASI DAN MANAJEMEN

4.1 Organisasi dan Sumber Daya Manusia

1. Nama Usaha : *Shidang Food*
2. Jenis Usaha : Makanan Sushi dipadukan dengan Rendang di dalamnya
3. Nama Pemilik :

1. Anindia Ningtias Saputri
2. Ilham Ramadhan
3. Khori Nadila
4. Rahayu Sulistio Putri
5. Riki Tedi
6. Uswatun Hasanah

4. Alamat Usaha : Jalan Rawamangun Muka No. 50, Jakarta Timur

4.2 Perijinan

Usaha *Shidang Food* termasuk usaha *home industry*, maka ijin usaha hanya dilakukan ke Rukun Tetangga (RT), dan apabila *Shidang Food* berkembang dan maju, maka usaha ini akan membuka sebuah gerai yang memerlukan ijin usaha. Dalam membuat ijin untuk membuka suatu usaha, perijinan yang dibutuhkan hanya

SITU (Surat Ijin Tempat Usaha), SIUP (Surat Ijin Usaha Perdagangan), Shidang food telah mempersiapkan syarat-syarat yang dibutuhkan guna memperlancar proses praoperasional.

4.3 Kegiatan Pra Operasional dan Jadwal Pelaksanaan

Kegiatan Operasional merupakan kegiatan yang harus kita rancang sebelum memulai suatu usaha, ada beberapa hal yang harus dipersiapkan sebelumnya, yaitu kegiatan pra operasional yang dilakukan oleh usaha *Shidang Food* adalah melakukan riset pasar secara langsung, melihat dan menganalisis target yang ingin di bidiknya, melihat target yang belum terlayani oleh pesaing, melakukan beberapa survey, menyusun perencanaan produk, rencana penjualan, tenaga kerja, dan melihat seberapa besar modal yang harus dikeluarkan untuk membuka usaha tersebut.

4.4 Inventaris Kantor dan Supply Kantor

4.4.1 Inventaris Kantor

Inventaris kantor dari *Shidang Food* berupa kalkulator sebagai alat untuk menghitung berapa besar pemasukan dan pengeluaran.

Tabel 4 Inventaris Kantor Shidang Food

Uraian	Jumlah	Keterangan
Kalkulator Casio	1	Digunakan untuk menghitung angka
Stample	1	Digunakan sebagai tanda pembelian konsumen

4.4.2 Supply Kantor

Supply kantor digunakan untuk menunjang kegiatan Shidang Food seperti menulis pemesanan konsumen. Alat-alat itu seperti Pena, Buku Note, dan Kertas Nota Kasir.

Tabel 5 Supply Kantor Shidang Food

Alat Kantor	Tulis	Unit	Keterangan
Pena		10 buah	Digunakan untuk menulis dan mencatat pembelian dan penjualan
Buku Note		12 buah	Digunakan sebagai pengingat sebuah pesanan dan catatan
Kertas Kasir	Nota	6 buah	Digunakan untuk mencatat penjualan Shidang Food

5. ASPEK PRODUKSI

5.1 Pemilihan Lokasi Usaha

Lokasi yang akan dijadikan sebagai tempat usaha dan sebagai tempat produksi yaitu di Jalan Rawamangun Muka No. 50, Rawamangun, Kota Jakarta Timur, Daerah Khusus Ibukota Jakarta. Usaha didirikan di rumah sendiri karena lokasi yang strategis karena dekat dengan lingkungan kampus Universitas Negeri Jakarta, bank Mandiri, dan lain-lain.

5.2 Bahan Baku dan Bahan Pembantu

Proses pembuatan makanan tentunya membutuhkan bahan baku dan juga bahan pembantu. Shidang Food memerlukan bahan-bahan tersebut sebagai proses menghasilkan produk-produk yang berkualitas

Tabel 6 Bahan Baku dan Bahan Pembantu Shidang Food

Bahan Baku Shidang Food	Bahan Pembantu/Pelengkap
Beras	Mayonaise
Nori (Rumput Laut)	Sauce
Agar-agar bening	Kecap Asin
Rendang	

5.3 Proses Produksi / Gambaran Teknologinya

Usaha Shidang Food merupakan usaha *home industry* yang bergerak di bidang kuliner, usaha ini melayani konsumennya dengan menggunakan media *online* dan *offline*. Media *online* dimana konsumen bisa memesan langsung melalui media sosial tanpa harus datang ke lokasi usaha dan pesanan akan di antarkan ke konsumen minimal pembelian Rp 90.000 dengan jarak 3 Km. Media *offline* dimana konsumen harus datang langsung ke tempat usaha dan akan dilayani dengan baik oleh pemilik usaha itu sendiri, sehingga usaha ini dapat memberikan kepuasan terhadap pelanggan. Berikut ini adalah proses produksi pembuatan sushi rendang :

1. Siapkan alat dan bahan untuk membuat sushi rendang yaitu rendang, beras, agar-agar bening (tanpa warna) untuk membuat nasi menjadi lengket dan rumput laut (Nori).
2. Cuci beras dengan air yang mengalir hingga bersih. Setelah itu taruh beras, masukkan agar-agar bening dan air ke dalam panci besar, tutup, masak dengan api besar dan didihkan. Kecilkan api dan tutup selama 15 menit atau hingga air terserap, angkat dan sisihkan. Tutup selama 10 menit.
3. Setelah nasi masak, aduk nasi dengan menggunakan pengaduk kayu dan tunggu beberapa menit hingga nasi menjadi dingin
4. Taruh alas sushi pada telenan, susun rumput laut di atas telenan.
5. Ambil nasi secukupnya dan taruh di tengah rumput laut.
6. Potong daging rendang hingga berkeping-keping. Taruh rendang yang sudah dipotong di atas nasi.
7. Kemudian tahan isian di tengah sambil menggulung alas.
8. Gunakan pisau tajam untuk memotong sushi dengan tebal potongan 1,5cm.
9. Taruh potongan sushi di atas piring, kemudian hidangkan dengan mayonnaise, kecap asin dan cabai bubuk agar terasa pedas. Bisa disesuaikan dengan selera.
10. Sushi rendang siap disajikan.

5.4 Tenaga Produksi

Tenaga produksi merupakan peranan penting dalam proses pembuatan *Sushi Rendang*. Usaha *Sushi Rendang* ini dikelola oleh para kami sendiri selaku penggagas usaha ini, para tenaga produksi masing-masing mempunyai tugas yaitu sebagai penerima telepon dan orderan, melayani konsumen dan mencatat pemesanan. Sementara yang lainnya lagi sebagai penjual produk dan mengantarkan pesanan pelanggan. Untuk saat ini usaha *Sushi Rendang* ini hanya mengandalkan tenaga kami saja karena usaha ini masih tergolong baru dan penghasilannya masih sedikit.

5.5 Mesin dan Peralatan

Mesin dan peralatan yang digunakan untuk membuka usaha baru harus dirinci dengan jelas sehingga sesuai dengan kebutuhan suatu usaha. *Sushi Rendang* membutuhkan peralatan untuk menunjang kegiatan produksi. Oleh sebab itu *Sushi Rendang* akan merincikan peralatan yang dibutuhkan agar sesuai dengan kebutuhan usaha serta proses produksi dapat berjalan dengan baik.

Tabel 7 Mesin dan Peralatan Shidang Food

Peralatan	Jumlah
Meja	3 buah
Penggulung sushi	6 buah
Mangkuk	3 buah
Sarung Tangan	6 buah
Sendok	1 set 6 buah
Pisau	3 buah
Magic com	1 buah

5.6 Tanah, Gedung dan Perlengkapan

Kegiatan usaha dan proses produksi dari usaha *Sushi Rendang* ini dilakukan di Jl. Rawamangun Muka No.50, Rawamangun, Kota Jakarta Timur, Daerah Khusus Ibukota Jakarta. Kami memilih usaha ini karena lokasinya strategis yaitu dekat dengan kampus Universitas Negeri Jakarta dan serta tidak perlu mengeluarkan banyak biaya untuk biaya sewa tempat.

7. ASPEK KEUANGAN

7.1 Sumber Pendanaan

Tabel 8 Sumber Pendanaan Shidang Food

Uraian	Jumlah
1. Modal Sendiri	105.723.000
2. Bantuan Orang Tua	115.000.000
Total	220.723.000

Sumber : Penulis, 2017

Dari tabel diatas menunjukkan bahwa total modal yang dibutuhkan oleh *Shidang Food* adalah sebesar Rp. 111.481.00, berdasarkan dari total pengeluaran modal investasi, modal kerja, dan modal operasional *Shidang Food* selama satu tahun.

7.2 Kebutuhan Pembiayaan/Modal Investasi

Tabel 9 Kebutuhan Modal Investasi Shidang Food

Uraian	Unit	Harga/unit	Jumlah
Meja	3 buah	200.000	600.000
Penggulung Sushi	6 buah	15.000	90.000
Mangkuk	3 buah	6.000	18.000
Sarung Tangan	6 buah	17.000	102.000

Sendok (1 set 6 buah)	1 set	35.000	35.000
Pisau	3 buah	35.000	105.000
Magic com	1 buah	219.000	219.000
Total Kebutuhan Modal Investasi			1.169.000

Sumber : Penulis, 2017

Kebutuhan Sumber daya modal investasi *Shidang Food* meliputi barang-barang yang sangat diperlukan sebagai salah satu media pendukung dalam pembuatan *Shidang Food* dengan modal investasi *Shidang Food* adalah sebesar Rp. 1.169.000

Tabel 10 Depresiasi Peralatan Shidang Food

Peralatan	Total	Harga Total	Umur Ekonomis	Depresiasi
Magic Com	1	219.000	3	73.000
Total Depresiasi				73.000

Sumber : Penulis, 2017

Shidang Food menetapkan nilai ekonomis selama 3 tahun untuk barang magic com dengan total depresiasi sebesar Rp. 73.000

7.3 Kebutuhan Modal Kerja

Tabel 11 Biaya Peralatan Kantor Shidang Food Per Tahun

Uraian	Unit	Harga/unit	Jumlah
Pena	10 buah	3.000	30.000
Buku Note	12 buah	4.000	48.000
Kertas Nota Kasir	6 buah	10.000	60.000
Kalkulator casio	1 buah	45.000	45.000
Stample	1 buah	20.000	20.000
Total			203.000

Sumber : Penulis, 2017

Diketahui bahwa kebutuhan perlengkapan kantor dari Shidang Food adalah sebesar Rp. 203.000 pertahun.

Tabel 12 Kebutuhan Modal Kerja Shidang Food tahun 2018

Uraian	Unit	Harga/unit	Jumlah
Beras	3.432 liter	9.000	30.888.000
Nori	2.112 bungkus	8.000	16.896.000
Agar-agar bening	3.432 bungkus	5.000	17.160.000
Rendang	13 buah	12.000	41.184.000
Mayonaisse	12 buah	30.000	360.000
Sauce	12 buah	27.000	324.000
Kecap Asin	12 buah	8.000	96.000
Total Modal Kerja per bulan			8.909.000
Total Modal Kerja per tahun (2017)			106.908.000

Sumber : Penulis, 2017

Kebutuhan Modal kerja dari Shidang Food selama sebulan atau sebanyak 1.144 plastik mika. Harga bahan baku yang di survey bisa berubah setiap waktu. Dengan harga Rp. 8.909.000 tiap bulan merupakan biaya modal kerja dari Shidang Food dan sebesar Rp. 106.908.000 selama setahun atau tahun 2018

Tabel 13 Biaya Operasional Shidang Food

Uraian	Banyaknya	Harga/unit	Jumlah
Biaya Listrik dan air	12 bulan	250.000	3.000.000
Biaya Bensin	12 bulan	35.000	420.000

motor			
Total Biaya Operasional			3.420.000

Sumber : Penulis, 2017

Dari table diatas dapat dilihat bahwa biaya operasional yang harus dikeluarkan oleh Shidang Food sebesar Rp. 3.420.000

Tabel 14 Biaya Gaji Shidang Food

Uraian	Banyaknya	Jumlah pertahun/ orang (Rp)	Jumlah (Rp)
Gaji Pemilik	6 orang	18.000.000	108.000.000
Total Gaji			108.000.000

Sumber : Penulis, 2017

Shidang Food tidak menggunakan tenaga kerja lain selain para pemiliknya

Keterangan	Tahun 2018 (Rp)	Tahun 2019 (Rp)	Tahun 2020 (Rp)
Pendapatan Penjualan	396.000.000	411.840.000	427.680.000
Modal Investasi	1.169.000	0	0
Biaya Tetap			
Biaya Gaji Pemilik	108.000.000	110.000.000	111.000.000
Depresiasi	73.000	73.000	73.000
Total Biaya Tetap	108.073.000	110.073.000	111.073.000
Biaya Variabel			
Biaya Bahan Baku	106.908.000	107.102.000	107.335.000
Biaya Listrik & Air	3.000.000	3.235.000	3.350.000
Biaya Bensin Motor	420.000	500.000	650.000
Biaya Perlengkapan Kantor	203.000	260.000	275.000
Total Biaya Variabel	110.531.000	111.097.000	111.810.000
Total Biaya	219.773.000	221.170.000	222.883.000
Arus Kas Sebelum Pajak	176.227.000	190.670.000	204.797.000
Pajak (5%)	19.800.000	20.592.000	21.384.000
Arus Kas Bersih Setelah Pajak (EAT)	156.427.000	170.078.000	183.413.000
Depresiasi	73.000	73.000	73.000
Kas Bersih (Procced)	156.354.000	170.005.000	183.340.000
Investasi	219.846.000	376.200.000	546.205.000
Kas	376.200.000	546.205.000	729.545.000
Discount Factor (DF)	0,833	0,694	0,579
PV Kas Bersih	130.242.882	117.983.470	106.153.860

dengan gaji per orang dalam setahun sebesar Rp.18.000.000. dengan total 6 orang pemilik maka biaya gaji setahun mencapai Rp. 108.000.000.

7.4 Analisis Kelayakan Usaha

Tabel 15 Alir kas Shidang Food

Sumber : Penulis, 2017

Kas bersih Shidang Food tahun 2018 adalah sebesar Rp. 156.354.000, untuk tahun 2019 adalah Rp. 170.005.000 dan untuk tahun terakhir 2020 adalah sebesar Rp. 183.340.000.

7.4.1 Payback Period

Payback Period (PP) merupakan teknik penilaian terhadap jangka waktu (periode) pengembalian investasi suatu usaha. Semakin kecil periode waktu pengembaliannya, semakin cepat proses pengembalian suatu investasi (Purwana dan Hidayat, 2016: 132).

$$PP = \frac{\text{Jumlah Investasi}}{\text{Arus Kas Bersih /tahun}}$$

Jumlah Investasi = 219.846.000

$$\text{Arus Kas Tahun ke-1} = \frac{\text{Rp.156.354.000}}{\text{Rp.63.492.000}}$$

Karena terdapat sisa, akan dikurangi dengan arus kas bersih tahun ke-2, maka sisa dari perhitungan tahun pertama dibagi dengan arus kas bersih tahun ke-2 adalah sebagai berikut:

$$PP = \frac{\text{Rp.63.492.000}}{\text{Rp.170.005.000}} \times 12 \text{ bulan} = 4,48 \text{ atau } 4 \text{ bulan.}$$

Pada perhitungan di atas didapatkan bahwa *payback period* pada *Shidang Food* adalah selama 1 tahun 4 bulan.

7.4.2 Net Present Value (NPV)

Net Present Value (NPV) merupakan analisis manfaat finansial yang digunakan untuk mengukur kelayakan suatu usaha. Analisis ini dapat dilihat dengan menghitung selisih antara nilai sekarang investasi dengan nilai sekarang penerimaan kas bersih di masa yang akan datang (Purwana dan Hidayat, 2016: 133).

$$NPV = \frac{\text{Kas Bersih 1}}{(1+r)} + \frac{\text{Kas Bersih 2}}{(1+r)^2} + \frac{\text{Kas Bersih n}}{(1+r)^3} - \text{Investasi}$$

$$= \text{Rp. 130.242.882} + \text{Rp. 117.983.470} + \text{Rp. 106.153.860} - (\text{Rp. 219.846.000})$$

$$= \text{Rp. 134.534.212}$$

Hasil NPV dari *Shidang Food* sebesar Rp.134.534.212 dan mempunyai bernilai positif, maka investasi *Shidang Food* layak untuk dapat diterima.

7.4.3 Internal Rate Of Return (IRR)

Berikut merupakan perhitungan IRR (*Internal rate of Return*) dari *discount facto*.

Tabel 16 Perhitungan IRR dari Discount Shidang Food

Tahun	Kas Bersih (Rp)	Df	PV Kas Bersih (Rp)	DF	PV Kas Bersih (Rp)
		55%		56%	
1	156.354.000	0,6452	100.879.601	0,6410	100.222.914
2	170.005.000	0,4162	70.756.081	0,4109	69.855.914
3	183.340.000	0,2685	49.226.790	0,2634	48.291.756
Total PV Kas Bersih			220.862.472		218.369.725
Total PV Investasi			219.846.000		219.846.000
NPV			1.016.472		-1.476.275

Sumber : Penulis, 2017

$$IRR = i_1 + \frac{NPV_1}{NPV_1 - NPV_2} \times (i_2 - i_1)$$

$$IRR = 55\% + \frac{\text{Rp.1.016.472}}{\text{Rp.1.016.472} - (\text{Rp. -1.476.275})} \times (56\% - 55\%)$$

$$IRR = 55\% + \frac{\text{Rp.1.016.472}}{\text{Rp.2.492.747}} \times 1\%$$

$$IRR = 55\% + 0,41$$

$$IRR = 55,41\% \text{ atau } 55\%$$

Melihat hasil perhitungan IRR di atas yaitu 55,41% atau 55% dan menggunakan *BI Rate* sebesar 6,5% sebagai perhitungan bunga pinjaman. Maka investasi *Shidang Food* melalui perhitungan IRR di atas adalah dapat diterima.

7.5 Analisa Keuangan

7.5.1 BEP dalam unit

1. Tahun 2018 = 9.334unit
2. Tahun 2019 = 9.500 unit
3. Tahun 2020 = 9.650 unit

7.5.2 BEP dalam Rupiah

1. Tahun 2018 = 280.020.000
2. Tahun 2019 = 285.000.000
3. Tahun 2020 = 289.500.000

7.6 Laporan Keuangan

7.6.1 Laporan Laba Rugi

Laporan Laba/Rugi adalah laporan yang menunjukkan jumlah pendapatan yang diperoleh dan biaya-biaya yang dikeluarkan dalam suatu periode tertentu (Purwana dan Hidayat, 2016: 150).

Tabel 17 Laporan Laba Rugi Shidang Food

	2018 (Rp)	2019 (Rp)	2020 (Rp)
Pendapatan	396.000.000	411.840.000	427.680.000
Biaya bahan baku	106.908.000	107.102.000	107.335.000
Biaya gaji	108.000.000	110.000.000	111.000.000
Biaya perlengkapan	203.000	260.000	275.000
Beban depresiasi	73.000	73.000	73.000
Beban lain-lain	3.420.000	3.735.000	4.000.000
Total biaya operasi	218.604.000	221.170.000	222.683.000
Laba operasi	177.396.000	190.670.000	204.997.000
Pajak (5%)	19.800.000	20.592.000	21.384.000
Laba setelah pajak (EAT)	157.596.000	170.078.000	183.613.000

Sumber : Penulis, 2018

Penghasilan bersih Shidang Food adalah Rp 157.596.000 untuk tahun 2018,

Rp 170.078.000 untuk tahun 2019, dan untuk tahun terakhir 2020 adalah Rp 183.613.000.

7.6.2 Laporan Perubahan Modal

Laporan perubahan modal merupakan laporan yang berisi catatan terjadinya perubahan modal di perusahaan (Purwana dan Hidayat, 2016: 148).

Tabel 18 Laporan Perubahan Modal Shidang Food

	2018 (Rp)	2019 (Rp)	2020 (Rp)
Modal Awal	220.723.000	378.319.000	548.397.000
Laba Bersih	157.596.000	170.078.000	183.613.000
Modal Akhir	378.319.000	548.397.000	732.010.000

Sumber : Penulis, 2018

Laporan perubahan modal Shidang Food untuk tahun 2018 adalah sebesar Rp 378.319.000, untuk tahun 2019 sebesar Rp 548.397.000 dan sedangkan pada tahun 2020 Rp 732.010.000.

7.6.3 Neraca

Neraca menggambarkan jumlah harta di posisi aktiva dan jumlah utang serta modal di posisi pasiva (Purwana dan Hidayat, 2016: 152).

Tabel 19 Laporan Kas Shidang Food

	2018 (Rp)	2019 (Rp)	2020 (Rp)
Kas Bersih	156.354.000	170.005.000	183.340.000
Investasi Awal	219.846.000	376.200.000	546.205.000
Kas	376.200.000	546.205.000	729.545.000

Sumber : Penulis, 2018

Tabel 20 Laporan Neraca Shidang Food

Aktiva	2018 (Rp)	2019 (Rp)	2020 (Rp)
Kas	376.200.000	546.205.000	729.545.000
Peralatan	1.169.000	1.096.000	1.023.000
Akumulasi Depresiasi	73.000	73.000	73.000
Nilai Bersih Peralatan	1.096.000	1.023.000	950.000
Total	377.296.000	547.228.000	730.495.000

Aktiva			
Passiva:			
Hutang	0	0	0
Modal	377.296.000	547.228.000	730.495.000
Total passiva	377.296.000	547.228.000	730.495.000

Sumber : Penulis, 2018

Pada tahun 2018 total aktiva dan passiva sebesar Rp 377.296.000, untuk tahun 2019 sebesar Rp 547.228.000, dan tahun 2020 sebesar Rp 730.495.000.

DAFTAR PUSTAKA

- Fadiati, A., & Purwana, D. (2011). *Menjadi wirausaha sukses*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Purwana, Dedi & Hidayat, N. (2016). *Studi Kelayakan Bisnis*. Jakarta: PT Rajagrafindo Persada.
- Purwana, Dedi & Wibowo, Agus. (2017). *Pendidikan Kewirausahaan di Perguruan Tinggi*. Yogyakarta: Pustaka pelajar
- Sukirno.(2015), *Ekonomi dan Pasar*, hal. 99, Buku II, Erlangga, Jakarta