

ANALISIS KELAYAKAN USAHA STEAK CAFE DI KOTA PEKANBARU*

Wahyu Iskandar, Yuniar, Alex Saleh

Jurusan Teknik Industri
Institut Teknologi Nasional (Itenas) Bandung

Email: wahyuiskandaar@gmail.com

ABSTRAK

Kota Pekanbaru merupakan salah satu kota yang termasuk dalam tingkat pertumbuhan ekonomi yang tinggi. Hal tersebut dapat menciptakan peluang untuk mendirikan berbagai macam usaha guna memenuhi kebutuhan dari masyarakat kota Pekanbaru. Salah satu bisnis yang berkembang dengan pesat di kota Pekanbaru adalah bisnis kuliner dengan tingkat persaingan yang tinggi. Agar dapat bersaing, maka pengusaha memerlukan jenis usaha kuliner yang berbeda. Salah satu jenis usaha yang cukup menjanjikan adalah *Steak Cafe*. *Steak Cafe* adalah salah satu bentuk usaha di bidang kuliner yang menyajikan makanan utama berupa *steak*. Dalam penelitian ini, dilakukan analisis kelayakan usaha, terhadap aspek pasar, aspek teknis, aspek legal dan lingkungan, aspek sumber daya manusia, dan aspek finansial, dimana kelima aspek tersebut dapat dikatakan layak. Dengan target pasar sebesar 11%, *Payback Period (PP)* selama 4 bulan 3 hari, *Net Present Value (NPV)* sebesar Rp 1.775.332.187,- dan *Interest Rate of Return (IRR)* sebesar 21,67% maka usaha *Steak Cafe* layak didirikan.

Kata kunci: *Steak Cafe*, analisis kelayakan usaha, *Payback Period*, *Net Present Value*, *Interest Rate of Return*.

ABSTRACT

Pekanbaru city is one of the cities included in the high economic growth rate. It can create opportunities to establish various businesses to meet the needs of urban communities Pekanbaru. One business that is growing rapidly in the town of Pekanbaru is the culinary business with a high level of competition. To be able to compete, then the businessman requires a different kind of culinary business. One type of business that is promising is Steak Cafe. Steak Cafe is one form of business in the culinary field that serves main meals such as steak. This final project includes research on the feasibility study steak cafe. In a feasibility study, needs analysis aspects of the market, technical, legal and environmental aspects, aspects of human resources, and financial aspects, where the fifth aspect can be said to be worth. With a target market of 11%, Payback Period (PP) for 4 months and 3 days, the Net Present Value (NPV) of Rp 1,775,332,187,- and Interest Rate of Return (IRR) of 21.67%, the effort Steak Cafe worthy established.

Keywords: *Steak Cafe*, feasibility study, *Payback Period*, *Net Present Value*, *Interest Rate of Return*.

*Makalah ini merupakan ringkasan dari Tugas Akhir yang disusun oleh penulis pertama dengan pembimbingan penulis kedua dan ketiga. Makalah ini merupakan draft awal dan akan disempurnakan oleh para penulis untuk disajikan pada seminar nasional dan/atau jurnal nasional.

1. PENDAHULUAN

1.1 Pengantar

Kota Pekanbaru merupakan salah satu kota besar di Indonesia. Kota Pekanbaru merupakan ibukota dari provinsi Riau, termasuk sebagai kota dengan tingkat pertumbuhan, migrasi dan urbanisasi yang tinggi. Hal ini dapat dilihat dari data Badan Pusat Statistik (BPS) tahun 2013 dimana tingkat pertumbuhan ekonomi di kota Pekanbaru mencapai 9%, sedangkan tingkat pertumbuhan ekonomi nasional masih berada di 6-7%. Hal tersebut dapat menciptakan peluang untuk mendirikan berbagai macam usaha guna memenuhi kebutuhan dari masyarakat kota Pekanbaru.

Steak Cafe adalah salah satu bentuk jenis kuliner yang menyajikan makanan utama berupa *steak*. Meskipun *steak* merupakan makanan yang berasal dari negara lain dan memiliki harga yang cukup tinggi, akan tetapi ketertarikan masyarakat terhadap *steak* yang memiliki cita rasa yang tinggi terus meningkat. Selain itu, di kota Pekanbaru sendiri, usaha pesaing yang sejenis masih sangat sedikit sehingga peluang untuk menjual *steak* masih sangat menjanjikan.

1.2 Identifikasi Masalah

Usaha *Steak Cafe* merupakan suatu konsep cafe yang menyediakan menu utama *steak*, dimana usaha yang sejenis masih cukup langka dan memerlukan modal usaha yang cukup besar. Oleh karena itu, usaha *Steak Cafe* memerlukan strategi yang tepat untuk merebut pasar yang sudah ada. Maka diperlukan penelitian mengenai studi kelayakan usaha *Steak Cafe* berdasarkan 5 aspek yaitu aspek pasar, aspek teknis, aspek legal dan lingkungan, aspek sumber daya manusia, dan aspek finansial.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui kelayakan pendirian usaha *steak café* berdasarkan lima aspek kelayakan yaitu aspek pasar, aspek teknik, aspek legal dan lingkungan, aspek sumber daya manusia, dan aspek finansial.

2. STUDI LITERATUR

2.1 Analisis Aspek Pasar

Pada dasarnya pasar dapat diartikan sebagai tempat pertemuan antara penjual dan pembeli, atau tempat dimana kekuatan-kekuatan permintaan dan penawaran saling bertemu untuk membentuk suatu harga. Pasar adalah kumpulan orang-orang yang mempunyai keinginan untuk puas, uang untuk belanja dan kemauan untuk membelanjakannya. Jadi ada tiga faktor utama yang menunjang terjadinya pasar, yaitu orang dengan segala keinginannya, daya belinya, serta tingkah laku dalam pembeliannya (Umar, 2001). Dalam analisis aspek pasar akan membahas peluang pasar, penentuan harga dan strategi pemasaran.

Peluang pasar adalah pasar sasaran yang di dalamnya terdapat keinginan dan kebutuhan yang ingin dipenuhi. Peluang pasar dapat dilihat melalui pendekatan permintaan (*demand*) dan penawaran (*Supply*). Permintaan dapat diartikan sebagai jumlah barang yang dibutuhkan konsumen yang mempunyai kemampuan untuk membeli pada berbagai tingkat harga. Penawaran diartikan sebagai berbagai kuantitas barang yang ditawarkan di pasar pada berbagai tingkat harga. Sedangkan peramalan adalah penggunaan data masa lalu dari sebuah variabel atau kumpulan variabel untuk mengestimasi nilainya di masa yang akan datang (Kasmir dan Jakfar, 2010).

Harga yang tepat adalah harga yang terjangkau dan paling efisien bagi konsumen. Menetapkan harga yang tepat harus mempertimbangkan berbagai faktor, tidak hanya intuisi atau perasaan, tetapi juga harus berdasarkan informasi, fakta, dan analisis di lapangan (Suryana, 2006). Pemasaran adalah semua kegiatan yang berhubungan dengan usaha yang bertujuan untuk merencanakan, menentukan harga, hingga mempromosikan dan mendistribusikan barang atau jasa yang akan memuaskan konsumen. Kebijakan pemasaran yang baik mengacu pada strategi *Marketing Mix* (4P) yaitu: *product, place, promotion and price*.

2.2 Analisis Aspek Teknis

Aspek teknis merupakan aspek menilai suatu usaha dikatakan layak dilihat dari teknis operasional secara rutin dan teknologi yang akan digunakan sehingga dalam saat operasional tidak terjadi kesalahan fatal yang akan membuat biaya produksi semakin tinggi dan faktor-faktor lainnya yang akan membuat kerugian bagi perusahaan di masa yang akan datang. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam menganalisis aspek ini adalah perancangan produk, perencanaan kapasitas produksi, perencanaan proses dan fasilitas produksi, dan perencanaan lokasi bisnis (Umar, 2001).

Perancangan produk bertujuan untuk menghasilkan suatu *prototype* produk yang memiliki kemampuan industrialisasi dan komersialisasi. Kebutuhan yang digambarkan dalam profil kebutuhan akan diterjemahkan dalam bentuk produk yang memiliki spesifikasi tertentu. Dalam menentukan dan merancang produk, tidak semua profil kebutuhan dapat terpenuhi karena adanya kendala organisasi yang perlu dipertimbangkan dalam perancangan produk (Siregar, 1991).

2.3 Analisis Aspek Legal dan Lingkungan

Untuk memulai suatu usaha dibutuhkan kelegalan dalam proses dan pembangunannya, hal ini dikarenakan dalam pembentukan suatu usaha pasti secara langsung atau pun tidak langsung berhubungan dengan pemerintah yang ada dan juga ikut berpartisipasi dalam perekonomian Negara. Sehingga dalam prosesnya kita memerlukan analisis dari aspek hukum sebagai pertimbangan. Aspek hukum atau legal bertujuan untuk meneliti keabsahan, kesempurnaan, dan keaslian dari dokumen-dokumen yang dimiliki (Kasmir dan Jakfar, 2010).

Analisis Legal investasi adalah menganalisis mengenai keabsahan suatu investasi ditinjau dari hukum yang berlaku di Indonesia. Secara umum suatu investasi akan bersifat legal apabila, objek investasi tersebut tidak termasuk dalam Daftar Negatif investasi (Siregar, 1991).

Analisis mengenai dampak lingkungan (AMDAL) adalah kajian mengenai dampak besar dan penting suatu usaha dan/atau kegiatan yang direncanakan pada lingkungan hidup yang diperlukan bagi proses pengambilan keputusan tentang penyelenggaraan usaha dan/atau kegiatan di Indonesia. AMDAL ini dibuat saat perencanaan suatu proyek yang diperkirakan akan memberikan pengaruh terhadap lingkungan hidup di sekitarnya (Umar, 2001).

2.4 Analisis Aspek Sumber Daya Manusia

Analisis aspek manajemen sumber daya manusia bertujuan untuk mengetahui apakah dalam pembangunan dan implementasi usaha diperkirakan layak atau tidak dilihat dari ketersediaan sumber daya manusia. Struktur organisasi biasanya digambarkan dalam suatu skema organisasi. Skema organisasi ini akan memberikan gambaran secara keseluruhan tentang kegiatan-kegiatan dan proses-proses yang terjadi pada suatu organisasi.

Perencanaan tenaga kerja merupakan suatu cara untuk menetapkan keperluan mengenai tenaga kerja suatu periode tertentu baik secara kualitas dan kuantitas dengan cara-cara tertentu. Perencanaan ini dimaksudkan agar perusahaan terhindar dari kelangkaan sumber daya manusia pada saat dibutuhkan maupun kelebihan sumber daya manusia pada saat kurang dibutuhkan (Umar, 2001).

Perencanaan pelatihan bertujuan untuk memperbaiki dan mempersiapkan penguasaan berbagai ketrampilan dan teknik pelaksanaan kerja tertentu untuk kebutuhan sekarang dan masa yang akan datang. Pelatihan ini meliputi berbagai macam aspek, seperti peningkatan dalam keilmuan, pengetahuan, kemampuan, sikap, dan kepribadian. Pelaksanaan pelatihan hendaknya didahului dengan melakukan analisis mengenai kebutuhan, tujuan, sasaran, serta isi dan prinsip belajar agar pelaksanaan pelatihan tidaklah sia-sia (Umar, 2001).

2.5 Analisis Aspek Finansial

Tujuan menganalisis aspek finansial dari analisis kelayakan usaha untuk menentukan rencana investasi melalui perhitungan biaya dan manfaat yang diharapkan dengan membandingkan antara pengeluaran dan pendapatan, seperti ketersediaan dana, biaya modal, kemampuan usaha untuk membayar kembali dana tersebut dalam jangka waktu yang telah ditentukan dan menilai apakah usaha akan dapat dikembangkan terus (Umar, 2001).

Laporan rugi laba adalah suatu laporan keuangan yang menggambarkan keuntungan suatu perusahaan selama periode waktu tertentu (Siregar, 1991). Aspek-aspek yang termasuk ke dalam laporan rugi laba adalah aspek pendapatan dan aspek pengeluaran. Aspek pendapatan adalah aspek yang memberi pemasukan finansial kepada perusahaan dari hasil penjualan produk perusahaan selama periode tertentu, sedangkan aspek pengeluaran adalah aspek yang mengenai biaya yang harus dikeluarkan oleh perusahaan untuk memproduksi produk perusahaan.

Arus kas (*Cash Flow*) adalah aliran kas perusahaan yang secara nyata diterima dan dikeluarkan oleh perusahaan untuk keperluan operasi, pendanaan, dan investasi (Siregar, 1991). Aliran kas yang masuk ke perusahaan disebut dengan *cash in flow*, sedangkan aliran kas yang keluar dari perusahaan dinamai *cash out flow*, aspek yang termasuk ke dalam *cash in flow* adalah keuntungan perusahaan, pinjaman, dan penjualan asset perusahaan. Sedangkan aspek yang termasuk ke dalam *cash out flow* adalah biaya produksi dan biaya operasional perusahaan.

3. METODOLOGI PENELITIAN

Metodologi penelitian adalah langkah-langkah yang dilakukan untuk mencapai tujuan dari penelitian yang dilakukan, diagram alir penelitian tugas akhir yang terkait dengan proses penelitian dapat dilihat pada Gambar 1.

4. ANALISIS KELAYAKAN

4.1 Aspek Pasar

Pada aspek pasar, hal yang pertama dilakukan adalah meramalkan data permintaan dan penawaran. Tujuan dilakukannya peramalan permintaan dan penawaran adalah untuk mengetahui peluang pasar. Menurut BPS kota Pekanbaru mengalami kenaikan penduduk tahun 2013 sebanyak 0,29% setiap bulannya. Sehingga untuk peramalan permintaan, dilakukan perhitungan kenaikan sebesar 0,29% setiap bulannya. Adapun peramalan

penawaran didapatkan dari jumlah kapasitas total ketiga usaha pesaing sejenis yang dikalikan 0,25%, angka tersebut didapatkan dari hasil wawancara ketiga pesaing. Data permintaan dan penawaran dapat dilihat pada Tabel 1.

Langkah selanjutnya adalah menghitung peluang pasar dan target penjualan. Peluang pasar didapatkan dari selisih peramalan permintaan dan peramalan penawaran. Sedangkan target penjualan didasarkan terhadap kapasitas layanan yaitu sebesar 11%. Peluang pasar dan target pelayanan dapat dilihat pada Tabel 2.

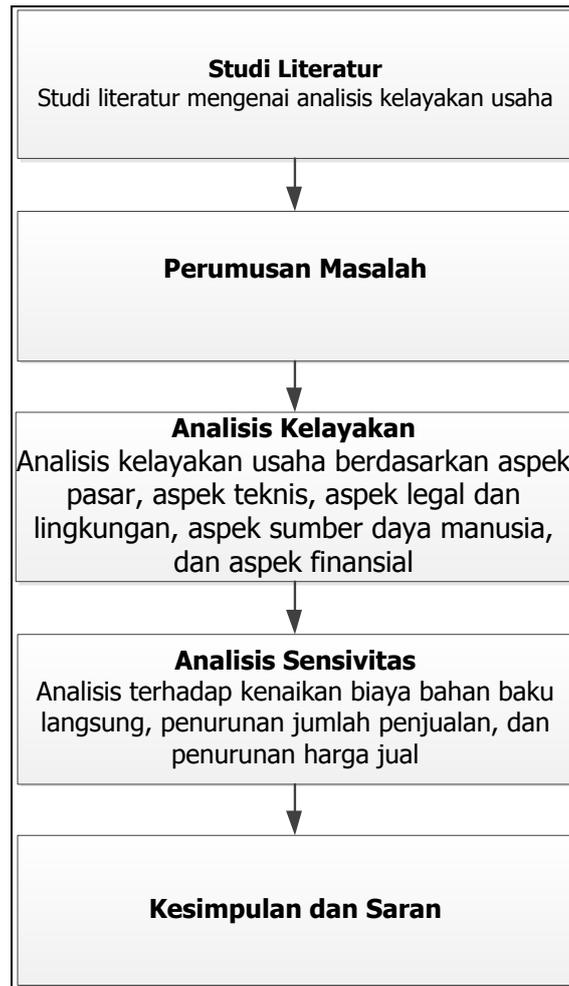
Langkah selanjutnya adalah menentukan harga produk yang akan dipasarkan. Adapun untuk harga makanan berkisar antara Rp 40.000 – Rp 100.000, sedangkan untuk harga minuman berkisar antara Rp 25.000 – Rp 31.000.

Tabel 1. Data Permintaan dan Penawaran

Bulan	Permintaan	Penawaran	Bulan	Permintaan	Penawaran
1	85335	49665	13	88432	51176
2	85626	49789	14	88695	51304
3	85917	49914	15	88959	51432
4	86209	50038	16	89224	51560
5	86502	50164	17	89489	51689
6	86796	50289	18	89755	51819
7	86870	50415	19	90023	51948
8	87128	50541	20	90290	52078
9	87388	50667	21	90559	52208
10	87648	50794	22	90828	52339
11	87908	50921	23	91099	52469
12	88170	51048	24	91370	52601

Tabel 2. Peluang Pasar dan Target Pelayanan

Bulan	Peluang Pasar	Target	Bulan	Peluang Pasar	Target
	100%	11%		100%	11%
1	35.670	3.924	13	37.257	4.098
2	35.836	3.942	14	37.392	4.113
3	36.003	3.960	15	37.527	4.128
4	36.170	3.979	16	37.663	4.143
5	36.338	3.997	17	37.800	4.158
6	36.507	4.016	18	37.937	4.173
7	36.455	4.010	19	38.074	4.188
8	36.588	4.025	20	38.212	4.203
9	36.721	4.039	21	38.351	4.219
10	36.854	4.054	22	38.490	4.234
11	36.988	4.069	23	38.629	4.249
12	37.122	4.083	24	38.769	4.265



Gambar 1. Langkah langkah pemecahan masalah

Langkah selanjutnya adalah menentukan strategi pemasaran. Adapun strategi pemasaran yang digunakan adalah *product* yang menjual daging sapi impor, *place* yang menggunakan konsep interior yang menarik, *promotion* dilakukan dengan 2 cara, yaitu media sosial dan membagikan selebaran kepada calon konsumen, dan *price* yang menetapkan harga di bawah pesaing.

Berdasarkan hasil analisis terhadap aspek pasar, maka usaha *steak cafe* dikatakan layak karena adanya peluang pasar yang positif, harga produk yang kompetitif, dan strategi pemasaran yang dapat diterapkan.

4.2 Aspek Teknis

Pada aspek teknis, hal yang dikaji adalah perancangan jasa layanan, perencanaan kapasitas layanan dan rencana produksi.

Perancangan jasa layanan diambil berdasarkan rancangan kerja yang diinginkan agar dapat memuaskan konsumen pada saat pelayanan. Prosedur pelayanan kerja dibuat dalam bentuk *Standard Operational Procedure (SOP)* agar setiap pengerjaannya akan memenuhi standar yang telah dibuat.

Perencanaan kapasitas layanan dipengaruhi dari waktu proses rata-rata setiap produk. Sedangkan target layanan yang akan dipenuhi adalah 3924 konsumen dalam 1 bulannya, besarnya target layanan didasarkan terhadap target pasar yang diambil. Perencanaan kapasitas layanan ini dipengaruhi juga oleh faktor lainnya seperti jam operasional dan banyaknya stasiun kerja. Waktu proses pembuatan produk didapat dari perhitungan menggunakan manual dengan menggunakan alat bantu *stopwatch*. Sedangkan jam operasional dari usaha *Steak Cafe* adalah 11 jam yaitu dari jam 13.00-24.00.

Berdasarkan hasil analisis kelayakan aspek teknis, maka usaha *Steak Cafe* dikatakan layak karena perancangan layanan setiap bagian tersedia dengan menggunakan SOP untuk paduannya, dan kapasitas mampu memenuhi target produksi yang telah ditetapkan.

4.3 Aspek Legal dan Lingkungan

Pada aspek legal dan lingkungan, hal yang dikaji adalah identifikasi badan hukum, identifikasi legal investasi, analisis mengenai dampak lingkungan (AMDAL). Untuk membuat badan hukum usaha *Steak Cafe* yaitu berbentuk CV, maka usaha *Steak Cafe* harus melengkapi beberapa macam surat izin seperti, Surat izin gangguan (Ho), Tanda Daftar Perusahaan (TDP), Surat Izin Usaha Perusahaan (SIUP), Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP), Surat izin domisili ke kelurahan, Akta Pendirian CV, dan Keterangan Halal ke MUI.

Identifikasi legalitas usaha *Steak Cafe* dilakukan dengan Daftar Negatif Investasi. Berdasarkan Daftar Negatif Investasi tersebut, usaha *Steak Cafe* tidak termasuk di dalam Daftar Negatif Investasi sehingga usaha ini legal menurut hukum/ Undang-Undang yang berlaku.

Limbah yang dihasilkan oleh perusahaan ada 2 jenis, yaitu limbah organik dan limbah non-organik. Dimana limbah organik adalah limbah yang dihasilkan dari sisa-sisa bahan baku baik itu bahan baku makanan maupun minuman. Sedangkan untuk limbah non-organik itu sendiri dihasilkan dari *packaging* makanan. Untuk pengolahan limbah yang dihasilkan cukup sederhana, yaitu dengan mengumpulkan limbah tersebut ke dalam *trash bag* yang kemudian nantinya dibuang ke tempat penampungan sampah sementara di daerah sekitar tempat berdagang.

4.4 Aspek Sumber Daya Manusia

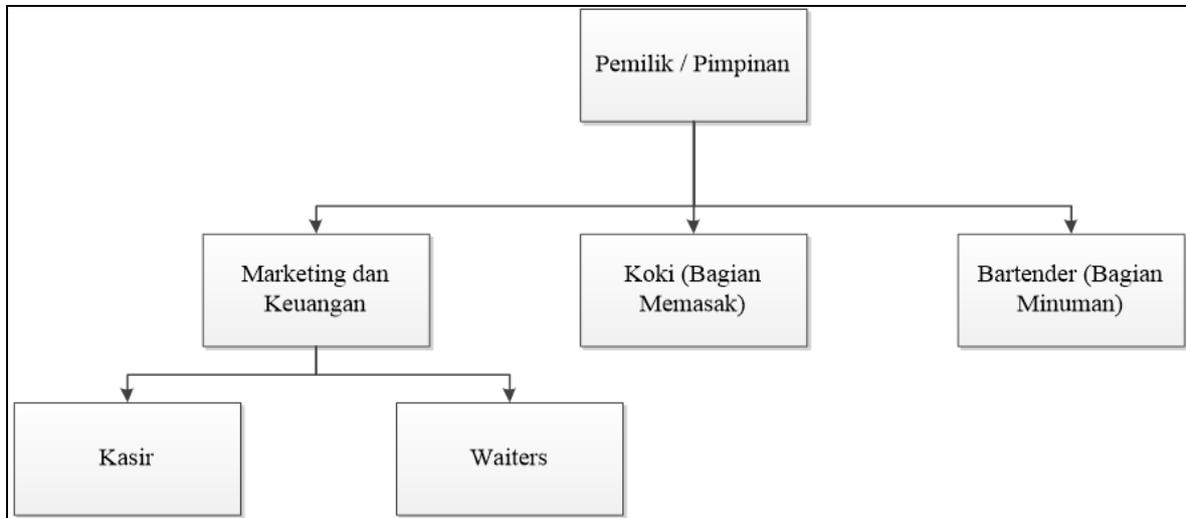
Pada aspek sumber daya manusia, hal yang perlu dikaji adalah perancangan struktur organisasi, perencanaan tenaga kerja, dan perencanaan pelatihan. Struktur organisasi yang digunakan oleh usaha *Steak Cafe* adalah struktur organisasi fungsional. Adapun bentuk struktur organisasi usaha *Steak Cafe* dapat dilihat pada Gambar 2.

Tenaga kerja di *Steak Cafe* terdiri dari 2 bagian, yaitu bagian operasional (Makan dan Minuman) dan manajemen. Untuk bagian operasional adalah koki, bartender. Bagian manajemen adalah bagian *marketing* dan keuangan yang merangkap sebagai kasir dan pelayan, sedangkan pemimpin perusahaan sebagai pengontrol dari kedua bagian tersebut.

Pelatihan karyawan pada perusahaan usaha *Steak Cafe* difokuskan kepada pengenalan operasional perusahaan. Pengenalan operasional perusahaan merupakan pelatihan mengenai operasi-operasi perusahaan, yaitu dari bidang produksi dan bidang keuangan. Pelatihan ini diberikan sebelum karyawan memulai pekerjaan di lapangan.

Berdasarkan hasil analisis pada aspek sumber daya manusia, maka usaha *Steak Cafe* layak dikarenakan mempunyai bentuk struktur organisasi dengan pembagian tugas dan fungsi

yang jelas, tenaga kerja yang cukup untuk menjalankan operasional perusahaan dan adanya kejelasan mengenai wewenang dan tugas bagi setiap pegawai, dan memiliki program pelatihan untuk karyawan sebelum memulai pekerjaan di lapangan untuk melayani konsumen.



Gambar 2. Struktur Organisasi *Steak Cafe*

4.5 Aspek Finansial

Pada aspek finansial kelayakan dinilai berdasarkan tingkat investasi, perhitungan rugi laba dan arus kas selama periode penelitian. Total investasi yang diperlukan untuk memulai usaha *Steak Cafe* dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Total Investasi

No	Uraian	Biaya (Rp)
1	Biaya Pra Operasi	Rp77.500.000
2	Biaya Fasilitas Produksi	Rp76.729.000
3	Biaya Fasilitas Operasional	Rp243.500.000
4	Biaya Pengadaan Kendaraan	Rp18.250.000
5	Biaya Bahan Baku	Rp56.380.589
Total		Rp472.359.589

Berdasarkan hasil perhitungan aspek finansial, didapatkan bahwa *Payback Period* usaha *Steak Cafe* adalah 4 bulan 3 hari, dengan *Net Present Value* sebesar Rp 1.775.332.187,- dan *Interest Rate of Return* sebesar 21,67%. Proyeksi *income statement* dapat dilihat pada Tabel 4 hingga Tabel 6. Sedangkan proyeksi *cashflow* dapat dilihat pada Tabel 7 hingga Tabel 9.

5. ANALISIS SENSITIVITAS

Analisis sensitivitas dilakukan untuk melihat pengaruh perubahan pada parameter-parameter yang mungkin. Parameter tersebut adalah kenaikan bahan baku, penurunan jumlah penjualan, dan penurunan harga jual. Hasil perhitungan analisis sensitivitas dapat dilihat pada Tabel 10, Tabel 11, dan Tabel 12.

Analisis Kelayakan Usaha Steak Cafe di Kota Pekanbaru

Tabel 4. Income Statement Bulan 1 – Bulan 8 (dalam Rupiah)

	Bulan 1	Bulan 2	Bulan 3	Bulan 4	Bulan 5	Bulan 6	Bulan 7	Bulan 8
<i>Sales Revenue</i>	194.225.235	195.128.984	196.036.414	196.947.540	197.862.375	198.780.933	198.499.364	199.220.291
COGS	55.104.920	55.361.328	55.618.781	55.877.283	56.136.837	56.397.447	56.317.561	56.522.100
<i>Gross Profit</i>	139.120.315	139.767.655	140.417.633	141.070.257	141.725.538	142.383.486	142.181.803	142.698.191
<i>Operating Expences</i>								
Listrik	6.000.000	6.000.000	6.000.000	6.000.000	6.000.000	6.000.000	6.000.000	6.000.000
Air	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000
<i>Marketing Expences (pulsa internet)</i>	200.000	200.000	200.000	200.000	200.000	200.000	200.000	200.000
Gaji karyawan	15.000.000	15.000.000	15.000.000	15.000.000	15.000.000	15.000.000	15.000.000	15.000.000
<i>Transportation</i>	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000
Biaya Kebersihan	300.000	300.000	300.000	300.000	300.000	300.000	300.000	300.000
<i>Amortitation Expences</i>	50.000	50.000	50.000	50.000	50.000	50.000	50.000	50.000
<i>Total Operating Expences</i>	23.550.000	23.550.000	23.550.000	23.550.000	23.550.000	23.550.000	23.550.000	23.550.000
<i>Operating Expences</i>	115.570.315	116.217.655	116.867.633	117.520.257	118.175.538	118.833.486	118.631.803	119.148.191
<i>Interest Expences</i>	-	-	-	-	-	-	-	-
<i>Net Profit Before Taxes</i>	115.570.315	116.217.655	116.867.633	117.520.257	118.175.538	118.833.486	118.631.803	119.148.191
<i>Taxes</i>	13.099.570	13.099.570	13.099.570	13.099.570	13.099.570	13.099.570	13.099.570	13.099.570
<i>Net Profit After Taxes</i>	102.470.745	103.118.085	103.768.063	104.420.687	105.075.968	105.733.916	105.532.233	106.048.621

Tabel 5. Income Statement Bulan 9 – Bulan 16 (dalam Rupiah)

	Bulan 9	Bulan 10	Bulan 11	Bulan 12	Bulan 13	Bulan 14	Bulan 15	Bulan 16
<i>Sales Revenue</i>	199.943.688	200.669.565	201.397.928	202.128.787	202.862.149	203.598.024	204.336.418	205.077.341
COGS	56.727.340	56.933.283	57.139.932	57.347.289	57.555.356	57.764.135	57.973.630	58.207.066
<i>Gross Profit</i>	143.216.348	143.736.282	144.257.996	144.781.498	145.306.794	145.833.888	146.362.788	146.870.275
<i>Operating Expences</i>								
Listrik	6.000.000	6.000.000	6.000.000	6.000.000	6.000.000	6.000.000	6.000.000	6.000.000
Air	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000
<i>Marketing Expences (pulsa internet)</i>	200.000	200.000	200.000	200.000	200.000	200.000	200.000	200.000
Gaji karyawan	15.000.000	15.000.000	15.000.000	15.000.000	15.000.000	15.000.000	15.000.000	15.000.000
<i>Transportation</i>	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000
Biaya Kebersihan	300.000	300.000	300.000	300.000	300.000	300.000	300.000	300.000
<i>Amortitation Expences</i>	50.000	50.000	50.000	50.000	50.000	50.000	50.000	50.000
<i>Total Operating Expences</i>	23.550.000	23.550.000	23.550.000	23.550.000	23.550.000	23.550.000	23.550.000	23.550.000
<i>Operating Expences</i>	119.666.348	120.186.282	120.707.996	121.231.498	121.756.794	122.283.888	122.812.788	123.320.275
<i>Interest Expences</i>	-	-	-	-	-	-	-	-
<i>Net Profit Before Taxes</i>	119.666.348	120.186.282	120.707.996	121.231.498	121.756.794	122.283.888	122.812.788	123.320.275
<i>Taxes</i>	13.099.570	13.099.570	13.099.570	13.099.570	13.756.602	13.756.602	13.756.602	13.756.602
<i>Net Profit After Taxes</i>	106.566.778	107.086.712	107.608.426	108.131.928	108.000.192	108.527.287	109.056.186	109.563.673

Tabel 6. Income Statement Bulan 17 – Bulan 24 (dalam Rupiah)

	Bulan 17	Bulan 18	Bulan 19	Bulan 20	Bulan 21	Bulan 22	Bulan 23	Bulan 24
<i>Sales Revenue</i>	205.820.800	206.566.805	207.315.363	208.066.484	208.820.175	209.576.444	210.335.302	211.096.755
COGS	58.394.774	58.606.428	58.818.806	59.031.912	59.245.746	59.460.313	59.675.613	59.891.650
<i>Gross Profit</i>	147.426.026	147.960.377	148.496.557	149.034.572	149.574.428	150.116.132	150.659.689	151.205.105
<i>Operating Expenses</i>								
Listrik	6.000.000	6.000.000	6.000.000	6.000.000	6.000.000	6.000.000	6.000.000	6.000.000
Air	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000
<i>Marketing Expenses (pulsa internet)</i>	200.000	200.000	200.000	200.000	200.000	200.000	200.000	200.000
Gaji karyawan	15.000.000	15.000.000	15.000.000	15.000.000	15.000.000	15.000.000	15.000.000	15.000.000
<i>Transportation</i>	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000
Biaya Kebersihan	300.000	300.000	300.000	300.000	300.000	300.000	300.000	300.000
<i>Amortitation Expenses</i>	50.000	50.000	50.000	50.000	50.000	50.000	50.000	50.000
<i>Total Operating Expenses</i>	23.550.000	23.550.000	23.550.000	23.550.000	23.550.000	23.550.000	23.550.000	23.550.000
<i>Operating Expenses</i>	123.876.026	124.410.377	124.946.557	125.484.572	126.024.428	126.566.132	127.109.689	127.655.105
<i>Interest Expenses</i>	-	-	-	-	-	-	-	-
<i>Net Profit Before Taxes</i>	123.876.026	124.410.377	124.946.557	125.484.572	126.024.428	126.566.132	127.109.689	127.655.105
<i>Taxes</i>	13.756.602	13.756.602	13.756.602	13.756.602	13.756.602	13.756.602	13.756.602	13.756.602
<i>Net Profit After Taxes</i>	110.119.425	110.653.776	111.189.955	111.727.971	112.267.827	112.809.530	113.353.087	113.898.504

Tabel 7. Net Cash Flow Bulan 0 – Bulan 8 (dalam Rupiah)

	Bulan 0	Bulan 1	Bulan 2	Bulan 3	Bulan 4	Bulan 5	Bulan 6	Bulan 7	Bulan 8
Cash Flow									
<i>Net Income After Tax</i>		102.470.745	103.118.085	103.768.063	104.420.687	105.075.968	105.733.916	105.532.233	106.048.621
<i>Terminal Cash Flow</i>									
Nilai Sisa Kendaraan									
Nilai Sisa Peralatan									
Nilai sisa pra-operasi									
<i>Total Cash Flow</i>									
Cash Out Flow									
Investasi	472.359.589								
Depresiasi									
Depresiasi Kendaraan		220.833	220.833	220.833	220.833	220.833	220.833	220.833	220.833
Depresiasi Peralatan		1.305.483	1.305.483	1.305.483	1.305.483	1.305.483	1.305.483	1.305.483	1.305.483
Amortisasi		50.000	50.000	50.000	50.000	50.000	50.000	50.000	50.000
Total Depresiasi dan Amortisasi	1.576.317	1.576.317	1.576.317	1.576.317	1.576.317	1.576.317	1.576.317	1.576.317	1.576.317
Net Cash Flow	(472.359.589)	100.894.428	101.541.769	102.191.746	102.844.370	103.499.651	104.157.599	103.955.916	104.472.304

Analisis Kelayakan Usaha Steak Cafe di Kota Pekanbaru

Tabel 8. Net Cash Flow Bulan 9 – Bulan 16 (dalam Rupiah)

	Bulan 9	Bulan 10	Bulan 11	Bulan 12	Bulan 13	Bulan 14	Bulan 15	Bulan 16
Cash Flow								
<i>Net Income After Tax</i>	106.566.778	107.086.712	107.608.426	108.131.928	108.000.192	108.527.287	109.056.186	109.563.673
Terminal Cash Flow								
Nilai Sisa Kendaraan								
Nilai Sisa Peralatan								
Nilai sisa pra-operasi								
Total Cash Flow								
Cash Out Flow								
Investasi								
Depresiasi								
Depresiasi Kendaraan	220.833	220.833	220.833	220.833	220.833	220.833	220.833	220.833
Depresiasi Peralatan	1.305.483	1.305.483	1.305.483	1.305.483	1.305.483	1.305.483	1.305.483	1.305.483
Amortisasi	50.000	50.000	50.000	50.000	50.000	50.000	50.000	50.000
Total Depresiasi dan Amortisasi	1.576.317	1.576.317	1.576.317	1.576.317	1.576.317	1.576.317	1.576.317	1.576.317
Net Cash Flow	104.990.462	105.510.395	106.032.110	106.555.612	106.423.875	106.950.970	107.479.870	107.987.356

Tabel 9. Net Cash Flow Bulan 17 – Bulan 24 (dalam Rupiah)

	Bulan 17	Bulan 18	Bulan 19	Bulan 20	Bulan 21	Bulan 22	Bulan 23	Bulan 24
Cash Flow								
<i>Net Income After Tax</i>	110.119.425	110.653.776	111.189.955	111.727.971	112.267.827	112.809.530	113.353.087	113.898.504
Terminal Cash Flow								
Nilai Sisa Kendaraan								
Nilai Sisa Peralatan								
Nilai sisa pra-operasi								
Total Cash Flow								
Cash Out Flow								
Investasi								
Depresiasi								
Depresiasi Kendaraan	220.833	220.833	220.833	220.833	220.833	220.833	220.833	220.833
Depresiasi Peralatan	1.305.483	1.305.483	1.305.483	1.305.483	1.305.483	1.305.483	1.305.483	1.305.483
Amortisasi	50.000	50.000	50.000	50.000	50.000	50.000	50.000	50.000
Total Depresiasi dan Amortisasi	1.576.317	1.576.317	1.576.317	1.576.317	1.576.317	1.576.317	1.576.317	1.576.317
Net Cash Flow	108.543.108	109.077.459	109.613.639	110.151.654	110.691.510	111.233.214	111.776.770	112.322.187

Tabel 10. Kenaikan Biaya Bahan Baku Langsung

Pangsa Pasar (11%)	Kenaikan Biaya Bahan Baku (%)	Harga Jual		IRR (%)
		Makanan	Minuman	
Tetap	50	Tetap	Tetap	17,03
	70			15,27
	90			13,54
	96,35			13
	100			12,69

Tabel 11. Penurunan Jumlah Penjualan

Penurunan (%)	Biaya Bahan Baku	Harga Jual		IRR (%)
		Makanan	Minuman	
10	Tetap	Tetap	Tetap	18,87
15				17,24
20				15,88
29,72				13
30				12,92

Tabel. 12 Penurunan Harga Jual

Pangsa Pasar (11%)	Biaya Bahan Baku (%)	Penurunan Harga Jual (%)	IRR (%)
Tetap	Tetap	10	17,37
		15	15,17
		18	13,81
		19,76	13
		20	12,89

6. KESIMPULAN

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis kelayakan usaha *Steak Cafe* terhadap aspek pasar, aspek teknis, aspek legal dan lingkungan, aspek sumber daya manusia, aspek finansial, dan analisis sensitivitas, maka usaha *Steak Cafe* dapat dinyatakan layak, karena semua aspek yang dianalisis menyatakan layak.

6.2 Saran

Usaha *Steak Cafe* perlu melakukan pengembangan dan inovasi terhadap produk yang ditawarkan di masa yang akan datang mengingat pesatnya perkembangan industri kuliner di Indonesia.

REFERENSI

Kasmir dan Jakfar., (2010). *Studi Kelayakan Bisnis*, Penerbit Kencana Prenada Media Grup, Jakarta.

Siregar, Ali Basyah., (1991). *Analisis Kelayakan Pabrik*, Institut Teknologi Bandung, Bandung.

Suryana., (2006). *Kewirausahaan Pedoman Praktis: Kiat dan Proses Menuju Sukses*, Penerbit Salemba Empat, Jakarta.

Umar, Husein., (2001). *Studi Kelayakan Bisnis*, Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Kota Pekanbaru Dalam Angka 2013, (Available): http://pekanbarukota.bps.go.id/?-hal=publikasi_detil&id=13, (25 November 2014).