

PROPOSAL
USAHA BASO ACI GARUT



Disusun oleh :

Nisa Kurniawati (021500447)

SEKOLAH TINGGI TEKNOLOGI NUKLIR

BADAN TENAGA NUKLIR NASIONAL

YOGYAKARTA

2018

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Baso aci merupakan makanan asal Garut, Jawa Barat. Baso aci adalah baso yang terbuat dari tepung tapioka dan disajikan dengan kuat hangat dan pedas. Dalam satu porsi baso aci biasanya akan berisi beberapa buah baso aci, cuanki, ceker ayam dan sukro cikur (kencur). Kuliner ini mulai menjadi perbincangan banyak orang setelah sebuah kedai bernama Baso Aci Ganteng di Bandung berdiri pada bulan Februari tahun 2016 lalu. Yogyakarta punya potensi besar untuk menjadi lahan usaha baso aci karena banyak anak muda dan mahasiswa yang dapat menjadi sasaran pasar dari bisnis ini.

Selain itu bisnis baso aci banyak keuntungan yang di dapat dari sisi penyedia akan dapat penghasilan lebih tentunya karena nantinya akan di bantu promosi oleh sosial media yang dibuat dan dioptimalkan dengan SEO (Search engine optimization) agar terindex di google dan meningkat kan trafik pengunjung, dari sisi konsumen akan di untungkan banyak hal mulai dari harga yang terjangkau, makanan yang enak, dan lokasi yang mudah dijangkau serta keramahan dari pegawai.

1.2 Tujuan

Tujuan dari usaha penjualan baso aci ini adalah :

- Mengembangkan usaha di bidang kuliner lokal.
- Meningkatkan produk makanan yang murah, enak, dan terjangkau.

1.3 Manfaat

Manfaat dari usaha penjualan baso aci ini adalah :

- Selalu berfikir inovatif, kreatif dan mengasah kemampuan dalam kewirausahaan sehingga memunculkan suatu ide atau karya yang bisa menjadi peluang usaha yang menguntungkan.
- Dengan di bukanya usaha ini di harapkan meningkatkan pendapatan pemilik usaha dan membuka lapangan pekerjaan.

BAB II

PROFIL USAHA

2.1 Nama Usaha

Nama usaha ini adalah “Baso Aci Garut ala Jogja” dengan pemilik usaha adalah Nisa Kurniawati. Usaha milik individu ini rencana akan didirikan pada bulan November 2019 dimana *soft opening* usaha ini akan dilakukan pada 1 November 2019 dan *grand opening* akan dilakukan pada 13 November 2019.

2.2 Jenis Usaha

Usaha ini bergerak di bidang kuliner khususnya kuliner lokal bernama baso aci, makanan yang berasal dari garut. Baso ini berbahan dasar tepung kanji yang biasa disebut aci, dengan tambahan isi cuanki, ceker ayam dan sukro cikur (kencur). Disiram dengan kuah kaldu ayam hangat dan pedas akan menambah cita rasa dan selera makan konsumen. Usaha ini adalah usaha individu yang nantinya akan dibarengi dengan beberapa karyawan yang bekerja bersama.

2.3 Lokasi Usaha

Lokasi usaha ini akan berada di area Ruko Babarsari, yaitu di Jalan Babarsari nomor 6, Kelurahan Catur Tunggal, Kecamatan Depok, Sleman DIY. Ruko ini berada di tepi jalan raya Babarsari sehingga mudah dijangkau oleh para pengguna jalan dan muka ruko langsung menghadap ke jalan raya.

2.4 Visi dan Misi

Visi pada usaha ini adalah :

“ Membangun usaha baso aci garut yang sukses dimana harga yang ditawarkan terjangkau, dengan cita rasa makanan yang lezat dan murah dan tetap melaksanakan komitmen memuaskan konsumen. ”

Sedangkan misi pada usaha ini adalah :

- Mengutamakan kualitas produk baso aci agar tetap mempertahankan rasa yang lezat dengan harga yang terjangkau.

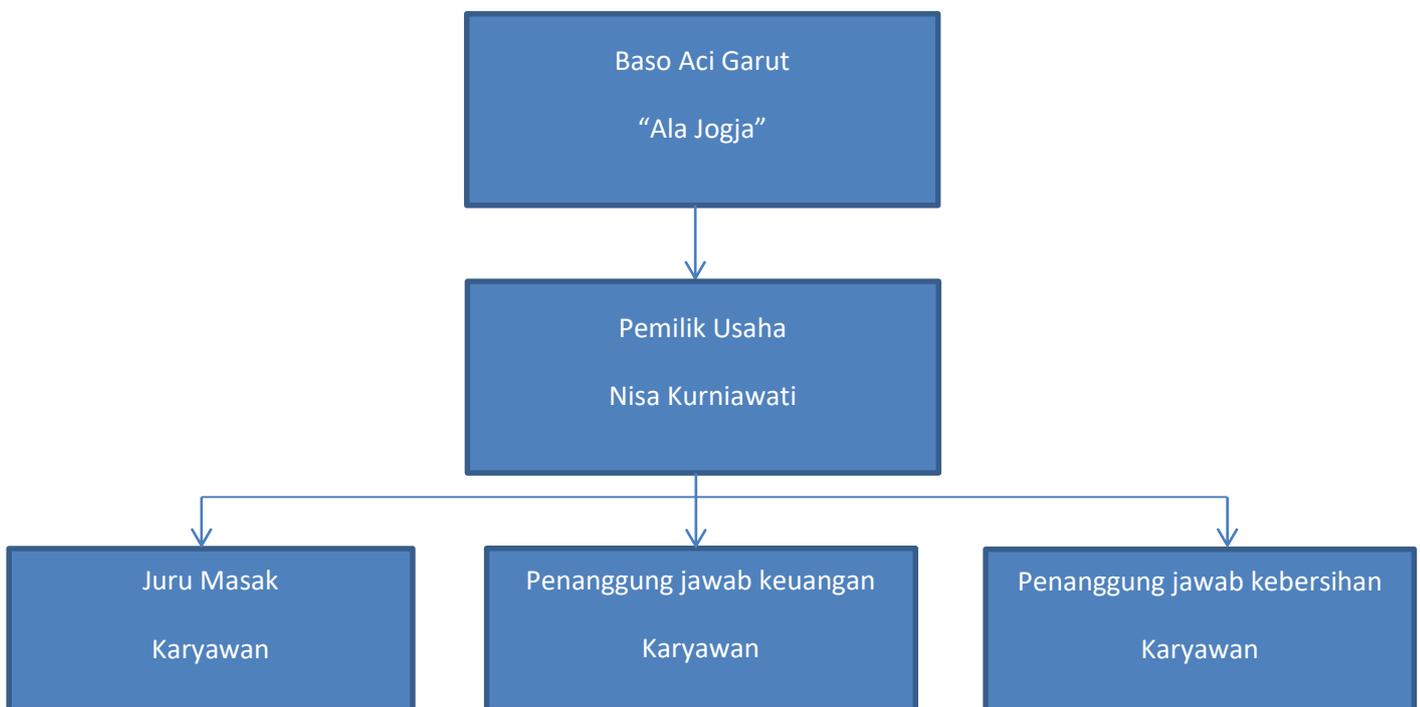
- Mengutamakan pelayanan yang baik untuk memuaskan konsumen.

2.5 Ruang Lingkup Usaha

Ruang lingkup usaha ini adalah pada bidang kuliner khususnya pada kuliner lokal dimana makanan yang dijual adalah baso aci khas Garut.

2.6 Struktur Organisasi Usaha

Struktur organisasi dari usaha ini adalah sebagai berikut :



2.7 Keberlanjutan Usaha

Mengingat kuliner seperti baso aci punya rasa yang banyak disukai maka ada rasa optimis akan terus berkembangnya usaha ini dilihat dari bagaimana respon positif dan bisnis baso aci yang ada di kota lainnya seperti Bandung dan Semarang.

BAB III

ANALISA USAHA

3.1 Aspek Pemasaran

a. Target konsumen

Target konsumen pada usaha ini adalah para kelompok-kelompok wisatawan dan mahasiswa yang tinggal di Yogyakarta.

b. Ukuran dan trend pasar

Ukuran dan trend pasar disesuaikan dengan standar kebutuhan masyarakat dan trend yang sedang terjadi.

c. Situasi persaingan

Berdasarkan hasil penelitian sementara, baso sejenis yang ada di daerah Yogyakarta baru berjumlah 2 (dua) buah dengan ukuran sederhana. Dengan tingkat penjualan sekitar 16.200 mangkok pertahun.

d. Strategi pasar

Strategi yang digunakan adalah dengan memberikan pelayanan terbaik serta promosi pada *soft opening* yang menarik dan memberikan kualitas makanan yang baik sehingga menjadi nilai plus dari bisnis ini.

e. Penetapan harga

Harga ditentukan berdasarkan kondisi pasar.

3.2 Analisa SWOT

Perkembangan dunia usaha saat ini mengalami kemajuan cukup pesat, namun tingkat persaingan cukup ketat, disamping itu banyak bermunculan berbagai macam jenis produk baru, yang mempunyai satu tujuan yang sama yaitu keinginan untuk bisa menghasilkan produk yang bermutu dan dapat memberikan kepuasan bagi pelanggan atau konsumen serta memperoleh keuntungan yang

besar. Analisis disini diperlukan untuk menentukan apakah usaha yang dilakukan sekarang cukup layak dari segi bisnis dalam arti bisa dipasarkan secara luas namun bisa diterima semua kalangan masyarakat. Analisis juga dilakukan menggunakan SWOT sebagai berikut :

a. Strengths (Kekuatan)

Dalam usaha ini memiliki Strengths (Kekuatan), antara lain :

- Rasa makanan familiar dengan lidah orang Indonesia khususnya masyarakat Yogyakarta yang datang dari berbagai daerah.
- Harga bahan untuk usaha relatif murah.
- Harga jual relative stabil, sehingga resiko kerugian sangat kecil.
- Proses pembuatan yang mudah.
- Produk tidak menggunakan pengawet.

b. Weakness (Kelemahan)

Dalam usaha produk ini memiliki Weakness (Kelemahan), antara lain :

- Juru masak harus benar-benar yang mengerti mengenai komposisi dari baso aci khas Garut agar cita rasa khasnya tidak berubah.
- Produk saya tidak tahan lama karena merupakan produk makanan basah tanpa pengawet.

c. Opportunities (Peluang/Kesempatan)

Dalam usaha produk ini memiliki Opportunities (Peluang/kesempatan), antara lain :

- Peluangnya cukup besar untuk di kembangkan.
- Saingan yang sedikit karena produk ini masih baru.
- Memberikan keuntungan yang cukup besar.
- Banyak orang indonesia yang menyukai jenis makanan yang kekinian.

d. Threats (Ancaman)

Ancaman di dalam usaha baso aci saya antara lain :

- Produk mudah ditiru.
- Pelanggan yang mudah bosan.

BAB IV
ANALISA KEUANGAN

4.1 Observasi Usaha Sejenis

Didasarkan pada hasil observasi yang diadakan pada beberapa usaha kuliner yang sejenis didaerah ini, usaha baso secara teknis membutuhkan investasi dan peralatan produksi beserta modal kerja sebagai berikut :

1.) Kebutuhan investasi dan modal kerja

a. Kebutuhan Investasi	Jumlah	Harga Satuan	Harga Total
Bangunan Gedung	1	Rp 20.000.000	Rp 20.000.000
Rak Baso Aci Garut	1	Rp 8.000.000	Rp 8.000.000
Tabung Gas & Dapur Gas	2	Rp 350.000	Rp 700.000
Piring dan Gelas	50	Rp 10.000	Rp 500.000
Meja Makan Konsumen	20	Rp 125.000	Rp 2.500.000
Kursi Makan Konsumen	80	Rp 21.250	Rp 1.700.000
Alat pelengkapan lainnya			Rp 4.000.000
Jumlah			Rp 37.400.000

4.2 Biaya Bahan Baku

Biaya produksi merupakan biaya yang diperlukan untuk melakukan produksi baso aci dimana biaya produksi ini dihitung untuk produksi baso aci dalam sehari.

a. Biaya Produksi Baso Aci

No.	Peralatan	Jumlah	Harga per satuan	Jumlah biaya
1.	Tepung aci	5 Kg	Rp 5.000,-/Kg	Rp 25.000,-
2.	Sukro cikur	5 Kg	Rp 3.000,-/Kg	Rp 15.000,-
3.	Telur	2 Kg	Rp 20.000,-/Kg	Rp 40.000,-
4.	Pangsit	3 Kg	Rp 6.000,-/Kg	Rp 18.000,-
5.	Minyak Goreng	2	Rp 20.000,-/Kg	Rp 40.000,-
6.	Cuanki	4 Kg	Rp 8.000,-/Kg	Rp 32.000,-
7.	Siomay ikan	4 Kg	Rp 10.000,-/Kg	Rp 40.000,-
8.	Bumbu Dapur	5 Kg	Rp 10.000,-/Kg	Rp 50.166,-
9.	Ceker Ayam	4 Kg	Rp 12.000,- /Kg	Rp 48.000,-

10.	Cabai Rawit	2 Kg	Rp 30.000,- /Kg	Rp 60.000,-
Jumlah				Rp 300.344,-

Daftar bahan diatas digunakan untuk memproduksi baso aci sebanyak 55 porsi per hari, Sehingga jika dihitung harga per porsi adalah

$$\text{Harga Pokok} = \text{Rp } 300.344,- / 54 \text{ porsi} = \text{Rp } 5.561,- / \text{porsi}$$

b. Biaya Produksi Minuman

No.	Peralatan	Jumlah	Harga per satuan	Jumlah biaya
1.	Jeruk Peras	3 Kg	Rp 2.500,-	Rp 7.500,-
2.	Teh	2 bungkus	Rp 3.000,-	Rp 6.000,-
3.	Gula	3 Kg	Rp 15.000,-/Kg	Rp 45.000,-
4.	Air	-	-	Rp 30.000,-
Jumlah				Rp 88.500,-

Daftar bahan diatas digunakan untuk memproduksi minuman sebanyak 55 porsi per hari, Sehingga jika dihitung harga minuman per porsi adalah

$$\text{Harga Pokok} = \text{Rp } 88.500,- / 55 \text{ porsi} = \text{Rp } 1.609,- / \text{porsi}$$

Biaya diatas jika dijumlahkan akan menjadi

$$\text{Rp } 300.344,- + \text{Rp } 108.500,- = \text{Rp } 388.834,- \text{ per hari}$$

Biaya diatas merupakan biaya yang dibutuhkan untuk produksi dan operasional selama sehari, maka untuk jumlah biaya produksi selama satu tahun dimana dalam setahun terdapat 300 hari kerja :

$$\text{Rp } 388.843,- \times 300 = \text{Rp } 116.652.900,- \text{ dalam setahun.}$$

Selain itu terdapat biaya untuk sumber listrik dalam sebulan yaitu sebesar Rp 100.000,- per bulan dan biaya air sebesar Rp 50.000,- per bulan sehingga total biaya sementara sebelum ditambah dengan gaji karyawan sebesar

$$\text{Rp } 116.652.900,- + \text{Rp } 12.000.000,- + \text{Rp } 6.000.000 = \text{Rp } 134.652.900,-$$

Maka perbulannya dibutuhkan biaya produksi sebesar Rp 11.221.075,-

4.3 Biaya Operasi dan Pemeliharaan

a. Biaya tetap

- 1.) Jumlah karyawan tetap direncanakan sebanyak 4 orang karyawan. 2 orang sebagai juru masak dan 2 orang sebagai karyawan, gaji pimpinan direncanakan sebulan sebesar Rp 1.100.000,- dan gaji karyawan sebesar Rp 1.000.000,-perbulan.
- 2.) Jumlah biaya penyusutan setelah perhitungan dari berbagai aset yang mempunyai umur ekonomis yang berbeda, ditetapkan rata- rata pertahun sebesar Rp 1.100.000,-.
- 3.) Pinjaman dari bank sebesar Rp 15.000.000,-
- 4.) Biaya umum setiap bulan diperkirakan sebesar Rp 600.000,-
- 5.) Sewa tanah untuk lokasi usaha pertahun sebesar Rp 3.500.000,-
- 6.) Biaya produksi sebesar Rp 116.652.900,- pertahun atau Rp11.221.075,- perbulan.

b. Biaya variabel

- 1.) Upah buruh pada tahun pertama dalam kegiatan produksi diperhitungkan sebesar Rp 36.000.000,- dan tahun berikutnya naik rata-rata sebesar 5% pertahun sesuai dengan kenaikan rencana produksi.
- 2.) Biaya gas/bahan bakar pada tahun pertama sebesar Rp 4.500.000,- tahun berikutnya naik 5% pertahun.
- 3.) Biaya transportasi tahun pertama Rp 2.200.000,- dan tahun berikutnya naik 5% pertahun sesuai dengan kenaikan produksi.
- 4.) Pajak penghasilan diperhitungkan 5%.
- 5.) Biaya variabel lainnya diperkirakan Rp 3.500.000,-, juga mengalami kenaikan rata – rata 5% pertahun.

BAB V
ANALISA KELAYAKAN

5.1 Rekap Perkiraan Biaya

TABEL 1
REKAPITULASI PERKIRAAN BIAYA TETAP DAN BIAYA
VARIABEL BASO ACI GARUT

No. Jenis Biaya		Tahun			
		1	2	3	4
A.	Biaya Tetap				
	Gaji Karyawan	50.400,00	50.400,00	50.400,00	50.400,00
	Penyusutan	1.100,00	1.100,00	1.100,00	1.100,00
	Biaya umum	600,00	600,00	600,00	600,00
	Sewa Tanah	3.500,00	3.500,00	3.500,00	3.500,00
B.	Biaya Variabel				
	upah kerja	36.000,00	37.800,00	39.690,00	41.674,50
	bahan bakar/Gas	4.500,00	4.725,00	4.961,25	5.209,31
	biaya transportasi	2.200,00	2.310,00	2.425,50	2.546,78
	biaya lainnya	3.500,00	3.675,00	3.858,75	4.051,69
Jumlah (A+B)		101.800,00	104.110,00	106.535,50	109.082,28

*Angka berada pada nominal juta.

Lanjutan

Tahun					
5	6	7	8	9	10
50.400,00	50.400,00	50.400,00	50.400,00	50.400,00	50.400,00
1.100,00	1.100,00	1.100,00	1.100,00	1.100,00	1.100,00
600,00	600,00	600,00	600,00	600,00	600,00
3.500,00	3.500,00	3.500,00	3.500,00	3.500,00	3.500,00
43.758,23	45.946,14	48.243,44	50.655,62	53.188,40	55.847,82
5.469,78	5.743,27	6.030,43	6.331,95	6.648,55	6.980,98
2.674,11	2.807,82	2.948,21	3.095,62	3.250,40	3.412,92
4.254,27	4.466,99	4.690,33	4.924,85	5.171,09	5.429,65
111.756,39	114.564,21	117.512,42	120.608,04	123.858,44	127.271,36

5.2 Pinjaman dan Bunga Peminjaman

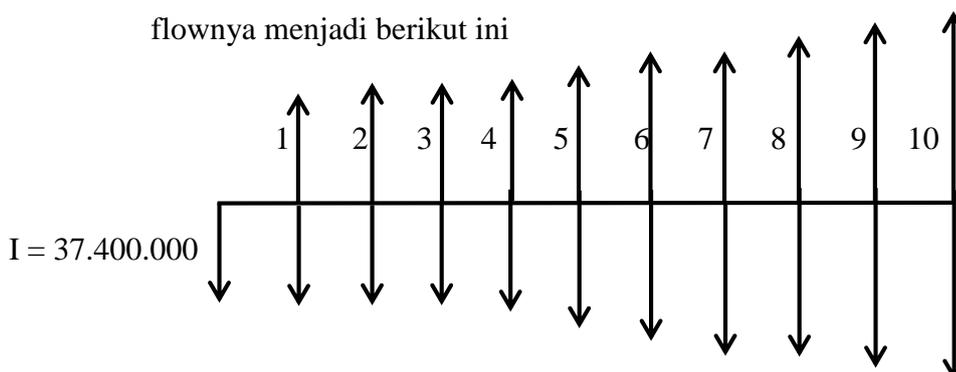
TABEL 2
JUMLAH PINJAMAN POKOK DAN BUNGA PINJAMAN BASO ACI
GARUT

Thn	Cicilan	Bunga 12%	pengembalian Pinjaman	Jumlah Pengembalian	Sisa Kredit
	(RP 000)		(RP 000)	(RP 000)	(RP 000)
0					15.000,00
1	2.654,76	1.800,00	854,76	854,76	14.145,24
2	2.654,76	1.697,43	957,33	1.812,10	13.187,90
3	2.654,76	1.582,55	1.072,21	2.884,31	12.115,69
4	2.654,76	1.453,88	1.200,88	4.085,19	10.914,81
5	2.654,76	1.309,78	1.344,99	5.430,18	9.569,82
6	2.654,76	1.148,38	1.506,38	6.936,56	8.063,44
7	2.654,76	967,61	1.687,15	8.623,71	6.376,29
8	2.654,76	765,15	1.889,61	10.513,32	4.486,68
9	2.654,76	538,40	2.116,36	12.629,68	2.370,32
10	2.654,76	284,44	2.370,32	15.000,00	0,00

5.3 Cash Flow

Berdasarkan uraian pada bab 4, dijelaskan bahwa usaha kuliner ini membutuhkan modal awal sebesar Rp 37.400.000,- untuk pembelian peralatan usaha. Kemudian ada biaya tetap dan biaya variable yang pada tahun pertama dikeluarkan sebesar Rp 101.800.000,- . Biaya terus meningkat pertahun sesuai rekap yang sudah terlampir diatas.

Keuntungan bersih yang diperoleh selama satu tahun adalah sebesar Rp 421.166,- per hari, dan pertahun akan didapat sebesar Rp 126.350.000,- dari total penjualan makanan dan minuman. Berdasarkan uraian diatas, dapat dibuat cash flownya menjadi berikut ini



5.4 Perhitungan Net Present Value (NPV)

TABEL 3

PERHITUNGAN NET PRESENT VALUE BASO ACI GARUT

NO. U r a i a n		Tahun				
		0	1	2	3	4
1.	Pendapatan					
	a. Penjualan mie bakso		73.700,00	77.385,00	81.254,25	85.316,96
	b. penjualan minuman		52.650,00	55.282,50	58.046,63	60.948,96
	b. Scrap Value					
	Gross Benefit		126.350,00	132.667,50	139.300,88	146.265,92
2.	Investasi Awal	42.400,00				
3.	Operating cost		101.800,00	104.110,00	106.535,50	109.082,28
	Kredit Bank					
	a. Pokok Pinjaman		854,76	957,33	1.072,21	1.200,88
	b. Bunga Bank		1.800,00	1.697,43	1.582,55	1.453,88
	Total cost		104.454,76	106.764,76	109.190,26	111.737,04
4.	Benefit	42.400,00	21.895,24	25.902,74	30.110,61	34.528,88
5.	Pajak 15%		3.284,29	3.885,41	4.516,59	5.179,33
6.	Net Benefit	42.400,00	18.610,95	22.017,33	25.594,02	29.349,55
7.	D.F. 12%	1,0000	0,8929	0,7972	0,7118	0,6355
8.	Present Value	42.400,00	16.616,92	17.552,08	18.217,32	18.652,17

Lanjutan

Tahun					
5	6	7	8	9	10
89.582,81	94.061,95	98.765,05	103.703,30	108.888,47	114.332,89
63.996,40	67.196,22	70.556,04	74.083,84	77.788,03	81.677,43
153.579,21	161.258,18	169.321,08	177.787,14	186.676,50	196.010,32
111.756,39	114.564,21	117.512,42	120.608,04	123.858,44	127.271,36
1.344,99	1.506,38	1.687,15	1.889,61	2.116,36	2.370,32
1.309,78	1.148,38	967,61	765,15	538,40	284,44
114.411,15	117.218,97	120.167,18	123.262,80	126.513,20	129.926,13
39.168,06	44.039,20	49.153,90	54.524,34	60.163,29	66.084,19
5.875,21	6.605,88	7.373,09	8.178,65	9.024,49	9.912,63

33.292,85	37.433,32	41.780,82	46.345,69	51.138,80	56.171,56
0,5674	0,5066	0,4523	0,4039	0,3606	0,3220
18.891,26	18.964,89	18.899,52	18.718,25	18.441,16	18.085,74

$$NPV = (-42.400,00 + 16.616,92 + 17.552,08 + 18.217,32 + 18.652,17 + 18.891,26 + 18.964,89 + 18.899,52 + 18.718,25 + 18.441,16 + 18.085,74) = 140.639,30$$

NPV = Rp 140.639.300,-

Nilai Net Presenta Value (NPV) dari usaha baso aci ini adalah sebesar Rp 140.639.300,- Angka NPV usaha ini adalah positif sehingga berdasarkan teori NPV, usaha ini layak untuk dilaksanakan karena nilai positif.

5.5 Perhitungan IRR

Thn	Net Benefit (Rp000)	D.F 12%	Present Value (Rp000)	D.F . 58%	Present Value (Rp000)
0	-42.400,00	1,0000	-42.400,00	1,0000	-42.400,00
1	18.610,95	0,8929	16.616,92	0,6329	11.779,08
2	22.017,33	0,7972	17.552,08	0,4006	8.819,63
3	25.594,02	0,7118	18.217,32	0,2535	6.488,84
4	29.349,55	0,6355	18.652,17	0,1605	4.709,48
5	33.292,85	0,5674	18.891,26	0,1016	3.381,16
6	37.433,32	0,5066	18.964,89	0,0643	2.406,11
7	41.780,82	0,4523	18.899,52	0,0407	1.699,72
8	46.345,69	0,4039	18.718,25	0,0257	1.193,31
9	51.138,80	0,3606	18.441,16	0,0163	833,37
10	56.171,56	0,3220	18.085,74	0,0103	579,36
		NPV ₁	140.639,30	NPV ₂	(509,94)

*Angka dalam juta

$$IRR = iNPV_+ + \frac{NPV_+}{NPV_+ + NPV_-} (iNPV_- + NPV_+)$$

$$IRR = 0,12 + \frac{140.639.300,00}{140.639.300,00 + 579.360,00} (0,58 - 0,12)$$

$$IRR = 0,5781 = 57,8 \%$$

MARR ditetapkan sebesar 25% secara subjektif berdasarkan suku bunga investasi, dan biaya lain yang harus dikeluarkan dalam investasi. Melihat hasil IRR >>> dari MARR, maka investasi layak dilakukan.

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil perhitungan kriteria investasi $NPV = \text{Rp } 140.639.300,00$ (lebih besar dari nol), $IRR = 57,8\%$ lebih besar dari MARR yang ditetapkan secara subjektif sebesar 25%, maka investasi ini layak dilakukan dan akan memiliki keberlanjutan usaha yang menjanjikan mengingat kemungkinan untuk merugi yang sangat sedikit.

6.2 Saran

Perlu dilakukan survey pasar dan harga bahan baku setidaknya dua kali dalam setahun.