

STUDI KELAYAKAN BISNIS DALAM RANGKA
PENDIRIAN WHAT`S UP CAFE



SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi sebagian dari syarat
Untuk mendapatkan gelar Sarjana Ekonomi

Oleh :

Felix Indrawan

2013120212

UNIVERSITAS KATOLIK PARAHYANGAN
FAKULTAS EKONOMI
PROGRAM STUDI MANAJEMEN
(Terakreditasi berdasarkan keputusan BAN – PT
No. 227/SK/BAN-PT/Ak-XIV/S/XI/2013)
BANDUNG
2017

FEASIBILITY STUDY IN ORDER
ESTABLISHMENT OF WHAT'S UP CAFE



UNDERGRADUATED THESIS

Submitted to complete a part of requirement
to get Bachelor Degree in Economics

By:

Felix Indrawan

2013120212

PARAHYANGAN CATHOLIC UNIVERSITY
FACULTY OF ECONOMICS
MANAGEMENT STUDY PROGRAM
(Accredited based on the Degree BAN-PT
No. 227/SK/BAN-PT/Ak-XIV/S/XI/2013)
BANDUNG
2017

UNIVERSITAS KATOLIK PARAHYANGAN
FAKULTAS EKONOMI
PROGRAM STUDI MANAJEMEN



STUDI KELAYAKAN BISNIS DALAM RANGKA
PENDIRIAN WHAT'S UP CAFE

Oleh :

Felix Indrawan

21013120212

PERSETUJUAN SKRIPSI

Bandung, Januari 2017

Ketua Program Studi Manajemen,

Triyana Iskandarsyah, Dra., M.Si.

Pembimbing,

Budiana Gomulka, Dra., M.Si.



PERNYATAAN:

Saya yang bertanda-tangan di bawah ini,

Nama : Felix Indrawan
Tempat, tanggal lahir : Bandung, 17 Desember 1992
Nomor Pokok : 2013120212
Program studi : Manajemen
Jenis naskah : Skripsi

JUDUL

Studi Kelayakan Bisnis Dalam Rangka
Pendirian What`s Up Cafe

dengan,
Pembimbing : Budiana Gomulia, Dra., M.Si.
Ko-pembimbing :

SAYA NYATAKAN

Adalah benar-benar karya tulis saya sendiri;

1. Apa pun yang tertuang sebagai bagian atau seluruh isi karya tulis saya tersebut di atas dan merupakan karya orang lain (termasuk tapi tidak terbatas pada buku, makalah, surat kabar, internet, materi perkuliahan, karya tulis mahasiswa lain), telah dengan selayaknya saya kutip, sadur atau tafsir dan jelas telah saya ungkap dan tandai
2. Bahwa tindakan melanggar hak cipta dan yang disebut plagiat (plagiarism) merupakan pelanggaran akademik yang sanksinya dapat berupa peniadaan pengakuan atas karya ilmiah dan kehilangan hak keserjanaan.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan tanpa paksa oleh pihak mana pun.

Pasal 25 ayat (2) UU.No.20 tahun 2003: Lulusan perguruan tinggi yang karya ilmiahnya digunakan untuk memperoleh gelar akademik, profesi, atau vokasi terbukti merupakan jiplakan dicabut gelarnya.
Pasal 70: Lulusan yang karya ilmiah yang digunakannya untuk mendapatkan gelar akademik, profesi, atau vokasi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 25 Ayat (2) terbukti merupakan jiplakan dipidana dengan pidana penjara paling lama dua tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp. 200 juta.

Bandung,

Dinyatakan tanggal : 3 Januari 2017

Pembuat pernyataan :



(Felix Indrawan)

ABSTRAK

Industri kreatif merupakan salah satu industri yang memberikan kontribusi yang baik bagi Indonesia. Salah satu industri kreatif yang sedang berkembang pesat di Indonesia saat ini adalah industri makanan dan minuman atau kuliner. Saat ini industri makanan dan minuman adalah sektor dengan kontribusi terbesar ekonomi Indonesia, yaitu 5,5 persen produk domestik bruto nasional dan 31 persen produk domestik bruto industri pengolahan nonmigas. Hal ini menjadikan Indonesia berpotensi tinggi di bidang kuliner. Melihat perkembangan dunia kuliner yang pesat di Indonesia, semakin banyak juga restoran, *cafe*, atau tempat makan yang muncul di Indonesia. Dengan potensi yang cukup tinggi dari bisnis *cafe* ini banyak investor yang ingin mendirikan cafe di Indonesia, namun tidak semua bisnis cafe berjalan dengan baik maka dari itu diperlukan sebuah studi kelayakan bisnis untuk menilai kelayakan suatu bisnis agar investor dapat mengambil keputusan dengan tepat.

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji profil bisnis dari What`s Up Cafe, menganalisis prospek bisnis What`s Up Cafe di Jl. Cihampelas No.81, Tamansari, Bandung Wetan, Kota Bandung, Jawa Barat berdasarkan aspek-aspek kelayakan bisnis seperti : aspek hukum, aspek lingkungan, aspek pasar dan pemasaran, aspek teknis dan teknologi, aspek sumber daya manusia, dan aspek keuangan. Dalam melakukan penelitian ini, penulis membahas lebih dalam terhadap aspek keuangannya. Aspek keuangan ini dianalisis dengan menggunakan teknik penganggaran modal yang memperhitungkan periode pengembalian, nilai bersih sekarang, tingkat pengembalian internal, dan indeks laba. Hasil dari perhitungan teknik penganggaran modal dapat menjadi pertimbangan bagi investor untuk membuat keputusan.

Teknik Penganggaran Modal	Standar	Hasil	Keputusan Investasi
Periode Pengembalian	< 5,00 tahun	1,65 tahun	Diterima
Nilai Bersih Sekarang	> Rp 0,00	Rp 2.108.277.413	Diterima
Tingkat Pengembalian Internal	> 6,5%	51,13%	Diterima
Indeks Laba	> 1	2,38	Diterima

Setelah melakukan perhitungan dengan memperhatikan profil risiko bisnis pada bidang *food and beverage* dapat dikatakan bahwa bisnis What`s Up Cafe di Jl. Cihampelas No.81, Tamansari, Bandung ini layak untuk dijalankan. Namun terlepas dari hasil perhitungan yang mengatakan bahwa bisnis ini layak untuk dijalankan diperlukan juga sebuah pengendalian penganggaran modal agar ekspektasi yang sudah dibuat dapat tercapai.

KATA PENGANTAR

Puji syukur dan terima kasih peneliti panjatkan kepada Tuhan Yesus Kristus atas segala berkat dan karunianya yang selalu menyertai atas selesainya penulisan skripsi ini yang berjudul “Studi Kelayakan Bisnis Dalam Rangka Pendirian What`s Up Cafe” dengan baik dan lancar.

Skripsi ini diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Ekonomi pada Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Parahyangan. Pada kesempatan ini, peneliti ingin mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah memberi dukungan dan bantuan selama proses pembuatan skripsi sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi ini. Peneliti mengucapkan terima kasih kepada:

1. Kepada kedua orang tua yaitu Papi dan Mami yang selalu mendoakan mendukung, mengingatkan peneliti terus-menerus untuk menyelesaikan skripsi ini.
2. Kepada Popoh yang selalu mendukung dan mendoakan, dalam pembuatan skripsi ini.
3. Kepada saudara tersayang, Alvian Raynaldi Indrawan dan Eliza Indrawati, yang selalu memberikan dukungan kepada penulis.
4. Kepada Bu Budiana Gomulia, Dra., M.Si. selaku Dosen Pembimbing yang telah meluangkan banyak waktu dari awal penyusunan hingga selesainya skripsi, mendengarkan keluhan dan kesusahan penulis, dan memberi motivasi dan arahan selama bimbingan.
5. Kepada Ibu Dr. Maria Merry Marianti, Dra., M.Si., selaku Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Parahyangan.
6. Kepada Ibu Triyana Iskandarsyah, Dra., M.Si., selaku Ketua Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Parahyangan.
7. Kepada Fernando, S.E., M.Kom. selaku dosen wali penulis.
8. Kepada segenap dosen, petugas tata usaha, petugas perpustakaan, pekarya, dan satpam di Universitas Katolik Parahyangan, yang mengajarkan banyak ilmu pengetahuan serta ilmu hidup bagi penulis.

9. Kepada Ko Hendra selaku pemilik What`s Up Cafe yang memberikan waktu dan informasi yang dibutuhkan, sehingga penyelesaian skripsi ini dapat berjalan dengan baik dan lancar.
10. Kepada Samuel, Robby, Christian Kevin sahabat yang selalu mendukung dan membantu dalam pengerjaan skripsi ini dan kepada semua sahabat seperjuangan yang tidak dapat ditulis satu per satu.
11. Kepada sahabat penulis selama masa perkuliahan : Regina, Lidya, Williem Cahya, Calvin, Aaron, Daniel, Martina, Friska, Edzel, Kristofer Kristansa, Cindy Devlina, Satibi, Jesslin, Amy, Andree, Kevin Febrian, Luke, Reynaldi, Alvin Boby, Andre Charistio, Stephanie Gunawan dan sahabat-sahabat lain yang tidak bisa ditulis satu per satu.
12. Kepada pihak lain yang tidak dapat disebut satu per satu yang sudah mendukung dalam penyelesaian skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih memiliki banyak kekurangan. Penulis mengharapkan kritik dan saran dari para pembaca untuk menyempurnakan pembuatan skripsi, sehingga penulis dapat belajar, mengembangkan pribadi serta memperkaya ilmu pengetahuan. Peneliti berharap skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca dalam memberi wawasan tentang studi kelayakan suatu bisnis. Terimakasih

Bandung, Januari 2017

Felix Indrawan

DAFTAR ISI

ABSTRAK.....	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1.Latar Belakang Masalah.....	1
1.2.Rumusan Masalah.....	3
1.3.Tujuan Penelitian	4
1.4.Manfaat Penelitian	4
1.5.Kerangka Pemikiran.....	4
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1.Investasi	8
2.2.Studi Kelayakan Bisnis	8
2.2.1.Langkah-langkah Studi Kelayakan Bisnis	9
2.2.2.Aspek-aspek Studi Kelayakan Bisnis.....	10
2.3.Laporan Keuangan	14
2.3.1.Laporan Laba Rugi.....	14
2.3.2.Neraca	16
2.4.Penganggaran Modal.....	17
2.4.1.Definisi Penganggaran Modal.....	17
2.4.2.Langkah-langkah Dalam Proses Penganggaran Modal.....	17
2.5.Arus Kas Relevan	18
2.5.1.Definisi Arus Kas Relevan.....	18
2.5.2.Komponen Arus Kas Relevan.....	18
2.6.Teknik Penganggaran Modal	19
2.6.1.Teknik Periode Pengembalian.....	20
2.6.2.Teknik Nilai Bersih Sekarang	20
2.6.3.Teknik Tingkat Pengembalian Internal	21
2.6.4.Teknik Indeks Laba.....	22
2.7.Discounted Cash Flow	23
BAB 3 METODE DAN OBJEK PENELITIAN	24

3.1. Metode Penelitian	24
3.1.1. Teknik Pengumpulan Data.....	24
3.1.2. Langkah-langkah Penelitian.....	25
3.2. Objek Penelitian.....	26
3.2.1. Profil Perusahaan	26
3.2.2. Gambaran Umum What`s Up Cafe	26
BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN	28
4.1. Aspek-Aspek Studi Kelayakan Bisnis	28
4.1.1. Aspek Hukum	28
4.1.2. Aspek Lingkungan	29
4.1.3. Aspek Pasar What`s Up Cafe.....	30
4.1.4. Aspek Pemasaran What`s Up Cafe	33
4.1.5. Aspek Teknis dan Teknologi	37
4.1.6. Aspek Sumber Daya Manusia.....	39
4.2. Aspek Keuangan	46
4.2.1. Investasi Awal dan Laporan Keuangan.....	46
4.2.2. Penganggaran Modal.....	58
4.3. Pengendalian Penganggaran Modal	67
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN	68
5.1. Kesimpulan	68
5.2. Saran	69
DAFTAR PUSTAKA	71
RIWAYAT HIDUP	73

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Model Perhitungan Arus Kas Masuk Operasional.....	19
Tabel 4.1	Tabel Kebutuhan Karyawan What`s Up Cafe.....	40
Tabel 4.2	Tabel Persyaratan Pekerjaan.....	40
Tabel 4.3	Tabel Spesifikasi Pekerjaan.....	42
Tabel 4.4	Tabel Gaji Tetap Karyawan per Bulan.....	44
Tabel 4.5	Tabel THR Karyawan.....	45
Tabel 4.6	Tabel BPJS Karyawan per Tahun.....	45
Tabel 4.7	Tabel Investasi Awal.....	47
Tabel 4.8	Laporan Laba Rugi What`s Up Cafe.....	48
Tabel 4.9	Tabel Pendapatan What`s Up Cafe.....	49
Tabel 4.10	Tabel HPP What`s Up Cafe.....	50
Tabel 4.11	Tabel Laba Kotor What`s Up Cafe.....	50
Tabel 4.12 (a)	Tabel Biaya Pemasaran.....	50
Tabel 4.12 (b)	Tabel Biaya Pemasaran.....	51
Tabel 4.13 (a)	Tabel Biaya Operasional.....	51
Tabel 4.13 (b)	Tabel Biaya Operasional.....	52
Tabel 4.14	Tabel Biaya Upah, Gaji, dan THR.....	52
Tabel 4.15 (a)	Tabel Penyusutan dan Amortisasi.....	53
Tabel 4.15 (b)	Tabel Penyusutan dan Amortisasi.....	54
Tabel 4.16	Tabel Beban Pajak.....	55
Tabel 4.17	Tabel Laba Bersih What`s Up Cafe.....	55
Tabel 4.18	Tabel Neraca What`s Up Cafe.....	56
Tabel 4.19 (a)	Tabel Perhitungan Total Biaya.....	58
Tabel 4.19 (b)	Tabel Perhitungan Total Biaya.....	59
Tabel 4.20 (a)	Tabel Perhitungan Arus Kas Bersih.....	59
Tabel 4.20 (b)	Tabel Perhitungan Arus Kas Bersih.....	60
Tabel 4.21	Tabel Discounted Cash Flow.....	61

Tabel 4.22	Periode Pengembalian What`s Up Cafe.....	62
Tabel 4.23	Periode Pengembalian What`s Up Cafe Menggunakan “ <i>Discounted Cash Flow</i> ”	62
Tabel 4.24	Nilai Bersih Sekarang What`s Up Cafe.....	63
Tabel 4.25	Nilai Bersih Sekarang What`s Up Cafe Menggunakan“ <i>Discounted Cash Flow</i> ”	64
Tabel 4.26 (a)	Tingkat Pengembalian Internal What`s Up Cafe.....	64
Tabel 4.26 (b)	Tingkat Pengembalian Internal What`s Up Cafe.....	65
Tabel 4.27 (a)	Tingkat Pengembalian Internal What`s Up Cafe Menggunakan “ <i>Discounted Cash Flow</i> ”	65
Tabel 4.27 (b)	Tingkat Pengembalian Internal What`s Up Cafe Menggunakan “ <i>Discounted Cash Flow</i> ”	66
Tabel 5.1	Hasil Evaluasi Teknik Penganggaran Modal What`s Up Cafe.....	69
Tabel 5.2	Hasil Evaluasi Teknik Penganggaran Modal What`s Up Cafe Menggunakan “ <i>Discounted Cash Flow</i> ”	69

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1	Bagian Kerangka Pemikiran Skripsi Studi Kelayakan Bisnis What`s Up Cafe..	7
Gambar 4.1	Trend Cafe di Jawa Barat.....	30
Gambar 4.2	Gambar Warunk Upnormal.....	32
Gambar 4.3	Gambar Warung Instamie.....	32
Gambar 4.4 (a)	Menu What`s Up Cafe.....	34
Gambar 4.4 (b)	Menu What`s Up Cafe.....	35
Gambar 4.5	Lokasi What`s Up Cafe.....	36
Gambar 4.6	Layout What`s Up Cafe.....	39

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Seperti yang kita ketahui Indonesia merupakan negara yang terkenal dengan kulinernya. Kuliner adalah hasil olahan yang berupa masakan berupa lauk pauk, makanan, dan juga minuman. Kata kuliner merupakan unsur serapan dari bahasa Inggris yaitu *culinary* yang berarti berhubungan dengan memasak. Kuliner sendiri merupakan salah satu jenis dari industri kreatif, industri kreatif adalah industri yang berasal dari pemanfaatan kreatifitas, keterampilan, dan bakat individu dalam menciptakan kesejahteraan dan lapangan pekerjaan. Industri kreatif merupakan salah satu industri yang memberikan kontribusi yang baik bagi Indonesia. Jenis-jenis industri kreatif yang ada di Indonesia adalah sektor periklanan, arsitektur, kerajinan, desain, kuliner, dll. Indonesia memiliki berbagai jenis kuliner yang berbeda-beda di setiap daerah. Hal ini menjadikan Indonesia berpotensi besar di bidang kuliner. Pilihan kuliner di Indonesia sangat banyak pilihannya, mulai dari masakan tradisional sampai masakan luar negeri. Dewasa ini perkembangan dunia kuliner di Indonesia berkembang sangat pesat. Tiap daerah memiliki keunikan dalam mengolah masakannya, oleh karena itu Indonesia terkenal dengan kulinernya yang beragam.

Saat ini industri makanan dan minuman adalah sektor dengan kontribusi terbesar ekonomi Indonesia, yaitu 5,5 persen produk domestik bruto nasional dan 31 persen produk domestik bruto industri pengolahan nonmigas. Menurut Ir. Adhi S Lukman, Ketua Umum Gabungan Pengusaha Makanan dan Minuman Indonesia (GAPMMI) "Dengan populasi mencapai lebih dari 250 juta orang, Indonesia merupakan pasar yang menguntungkan bagi produsen makanan dan minuman, serta industri pendampingnya. Di Kuartal II 2016, industri ini menunjukkan peningkatan signifikan, terutama dengan ekspektasi mencapai kenaikan 8 persen."

Melihat perkembangan dunia kuliner yang pesat di Indonesia, semakin banyak juga restoran, *cafe*, atau tempat makan yang muncul di Indonesia. Keberadaan tempat

makan atau *cafe* semakin menjamur. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia *cafe* merupakan tempat minum yang pengunjungnya dapat memesan minuman, seperti kopi, teh, bir, dan kue-kue yang pengunjungnya dihibur dengan musik. *Cafe* menjadi alternatif tempat untuk berkumpul atau tempat “nongkrong” bagi masyarakat sekarang. Di Jakarta, setidaknya ada lebih dari 300 *café* yang beroperasi. Berdasarkan data Asosiasi Pengusaha Kafe Restoran Indonesia (Apkrindo), jumlah *cafe* dan restoran di Surabaya pun tumbuh pesat sebesar 15-20% pada tahun 2012, dan akan terus meningkat. Begitu juga dengan *café-café* yang ada di kota-kota besar lainnya seperti Bandung, Makassar, Yogyakarta, dan Denpasar, yang bukan main banyaknya. Semua ini menandakan bahwa bisnis ini cukup diandalkan dan menjanjikan.

Bandung merupakan salah satu kota pariwisata yang favorit dan populer dikunjungi oleh wisatawan asing maupun domestik. Bandung juga merupakan salah satu kota yang bisnis kulinernya berkembang sangat pesat, hal ini dapat dilihat dari bermunculannya *cafe-cafe* baru yang berdiri di Bandung. *Cafe* merupakan salah satu tempat yang ramai dan banyak dinikmati masyarakat untuk tempat bersantai dan berkumpul bersama keluarga atau teman-teman. *Cafe* tidak hanya menawarkan makanan atau minuman yang menarik namun juga menawarkan suasana dan juga hiburan seperti musik live dan lain-lain. Bukan hanya *cafe* saja yang banyak bermunculan di Bandung tapi tempat kuliner-kuliner sederhana juga banyak sekali bermunculan seperti “Warunk Upnormal” , ”Bakso Boejangan”,dll. Warunk Upnormal adalah salah satu contoh bisnis kuliner yang sangat berkembang di Bandung. Warunk Upnormal memberikan variasi masakan baru di dunia kuliner, mereka memberikan nuansa baru pada makanan mie instan dan roti bakar, hal ini menjadi sangat unik karena sebelumnya belum ada tempat makan atau *cafe* yang memberikan inovasi seperti itu. Respon dari masyarakat pun sangat baik sehingga Warunk Upnormal berkembang sangat cepat di Bandung dan sampai saat ini sudah ada 11 gerai yang buka di Bandung.

Mie instan telah menjadi salah satu makanan yang sangat digemari oleh masyarakat Indonesia. Sebuah data dikeluarkan oleh World Instant Noodles Association bahwa dengan jumlah masyarakat di Indonesia yang mencapai lebih dari 260 juta jiwa, konsumsi mie instan mencapai 13,2 milyar bungkus per tahun atau setiap orang Indonesia rata-rata mengonsumsi 51 sajian mie instan setahun. Saat ini di Bandung

sudah ada beberapa tempat kuliner yang menjadikan mie instan sebagai menu utamanya seperti Warunk Upnormal, Warung Instamie, Madtari, Mie Siga Pisan, Kios Indomie Enjoy, dan What`s Up Cafe. Salah satu pesaing dari Warunk Upnormal, What`s Up Cafe memiliki konsep yang hampir sama seperti Warunk Upnormal dengan memberikan variasi pada makanan mie instan dan roti bakar, bedanya bumbu yang mereka gunakan bukanlah bumbu mie instan pada umumnya mereka membuat sendiri bumbu untuk mie nya sehingga memberikan rasa yang unik pada makanan mie instannya.

What`s Up Cafe pertama kali muncul di Jakarta dan cukup berkembang disana, melihat peluang tersebut investor ingin mencoba peruntungannya di Bandung. Pada awalnya hanya ada satu What`s Up Cafe di Bandung yang berada di Jalan Burangrang, namun saat ini muncul What`s Up cafe yang baru di Jalan Cihampelas. Dengan slogannya yaitu “The Next Level of Indomie”, What`s Up Cafe menawarkan mie instan yang berbeda dengan tanpa perlu khawatir dengan penggunaan bumbu mie kemasan tersebut. What`s Up Cafe menciptakan sendiri bumbu-bumbunya yang mengadaptasi dari masakan tradisional dan juga masakan luar negeri hal ini menjadi nilai lebih yang ditawarkan oleh What`s Up Cafe. Jumlah *cafe* dan tempat makan yang semakin menjamur di Bandung menjadi salah satu perhatian sehingga What`s Up Cafe memberikan sesuatu yang berbeda untuk menjadi nilai lebihnya.

Melihat fenomena ini dibutuhkan analisa untuk menilai kelayakan bisnis dari What`s Up Cafe tersebut. Untuk menilai kelayakan bisnis tersebut ada beberapa cara yang dapat digunakan seperti teknik penganggaran modal untuk tujuan pengambilan keputusan. Menurut Prof. Ridwan S. Sundjaja, Drs., MSBA. ; Dra. Inge Barlian. Ak., M. Sc. ; dan Dharma Putra Sundjaja, SE., MFP ada empat teknik penganggaran modal yaitu teknik Periode Pengendalian (PP), teknik Nilai Bersih Sekarang (NBS), teknik Tingkat Pengembalian Internal (TPI), dan Teknik Indeks Laba (IL). Oleh karena itu, peneliti tertarik untuk meneliti kelayakan dari proyek What`s Up Cafe yang baru berdiri di Jalan Cihampelas. Skripsi ini dibuat untuk menganalisa kelayakan bisnis What`s Up Cafe dengan judul “Studi Kelayakan Bisnis Dalam Rangka Pendirian What`s Up Cafe”.

1.2. Rumusan Masalah

Dalam melakukan investasi pendirian What`s Up Cafe ini, penulis mengidentifikasi masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana hasil analisa aspek-aspek kelayakan bisnis yang dimiliki oleh What`s Up Cafe?
2. Bagaimana hasil penilaian investasi yang dihasilkan menurut metode perhitungan Periode Pengembalian (PP), Nilai Bersih Sekarang (NBS), Tingkat Pengembalian Internal (TPI), dan Indeks Laba (IL)?
3. Bagaimanakah kelayakan bisnis What`s Up Cafe?

1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas maka tujuan dari penelitian ini adalah untuk:

1. Menganalisa aspek-aspek kelayakan bisnis yang dimiliki What`s Up Cafe.
2. Mengetahui berapa lama Periode Pengembalian, Nilai Bersih Sekarang, Tingkat Pengembalian Internal, dan Indeks Laba proyek What`s Up Cafe.
3. Menilai kelayakan dari proyek What`s Up Cafe.

1.4. Manfaat Penelitian

1. Bagi Investor

Manfaat bagi investor pada penelitian ini adalah mengetahui kelayakan dari bisnis mereka dan juga sebagai acuan dalam pengambilan keputusan dan strategi-streategi bagi What`s Up Cafe.

2. Bagi Penulis

Manfaat bagi penulis adalah untuk mengaplikasikan teori manajemen keuangan dalam kehidupan sehari-hari dan juga untuk menyelesaikan penulisan skripsi.

3. Bagi Pihak Lain

Manfaat bagi pihak lain untuk sebagai informasi dalam menilai kelayakan bisnis sebuah usaha dan informasi tambahan bagi pihak lain yang ingin melakukan penelitian mengenai penganggaran modal dalam pendirian suatu usaha.

1.5. Kerangka Pemikiran

Investasi dalam aktiva tetap merupakan keputusan investasi yang mempunyai jangka waktu panjang lebih dari satu tahun, disamping jumlah atau skala nilai investasinya yang cukup besar. Oleh karena itu nilai investasi yang besar disertai periodenya yang panjang, maka keputusan yang diambil atas investasi dalam aktiva tetap mempunyai

pengaruh yang besar terhadap resiko. Menurut Ridwan S. Sundjaja, Inge Barlian, dan Dharma Putra Sundjaja (2013b:157), “Investasi adalah kegiatan menyimpan uang (menabung) selama beberapa waktu untuk mempersiapkan pengeluaran yang akan/tiba-tiba terjadi di masa yang akan datang.” Sementara menurut Robert C. Radcliffe, Investasi adalah “Pengorbanan kekayaan saat ini untuk mendapatkan kekayaan di masa yang akan datang.”

Investasi yang akan diteliti lebih lanjut adalah investasi jangka panjang karena berkaitan dengan pengeluaran dana yang besar dan tingkat resiko yang tinggi. Perencanaan investasi terjadi karena adanya kesempatan untuk investasi dalam kegiatan-kegiatan bisnis yang prospeknya menjanjikan, sehingga memerlukan studi kelayakan bisnis untuk memutuskan apakah sebuah ide bisnis layak dilaksanakan atau tidak. Menurut Suliyanto (2010:9) mengemukakan studi kelayakan bisnis yang mendalam perlu dilakukan pada beberapa aspek kelayakan bisnis, yaitu aspek hukum, aspek lingkungan, aspek pasar dan pemasaran, aspek teknis dan teknologi, aspek sumber daya manusia, dan aspek keuangan.

Dalam aspek hukum membahas tentang ketentuan umum yang harus dipenuhi sebelum menjalankan usaha agar tidak bertentangan dengan peraturan pemerintah yang berlaku. Aspek lingkungan membahas tentang keberadaan bisnis yang berpengaruh terhadap lingkungan, baik lingkungan masyarakat maupun lingkungan ekonomi tempat bisnis akan dijalankan. Aspek pasar dan pemasaran, akan dibahas mengenai jenis produk yang akan diproduksi, banyaknya produk yang diminta oleh konsumen, banyaknya produk yang ditawarkan oleh pesaing, serta cara atau strategi agar produk yang dihasilkan dapat sampai ke konsumen dengan lebih efisien dibandingkan pesaing. Aspek teknis dan teknologi akan membahas tentang pemilihan lokasi, penentuan skala produksi yang optimal, pemilihan mesin dan peralatan, penentuan layout, dan pemilihan teknologi. Aspek sumber daya manusia membahas mengenai kompensasi, job description, dan job specification dari karyawan perusahaan. Pada aspek keuangan dikenal suatu teknik atau metode yang biasa digunakan oleh para calon wirausahawan untuk menilai dan memutuskan investasi yang akan dilakukan.

Menurut Ridwan S. Sundjaja, Inge Barlian, dan Dharma Putra Sundjaja (2013b:158), “Penganggaran modal adalah proses mengevaluasi dan memilih investasi

jangka panjang sesuai dengan sasaran perusahaan dalam memaksimalkan kekayaan perusahaan.” Proses penganggaran modal tersebut dilakukan dengan empat teknik, menurut Ridwan S. Sundjaja, Inge Barlian, dan Dharma Putra Sundjaja (2013b:185) yakni teknik periode pengembalian, teknik nilai bersih sekarang, teknik pengembalian internal, dan teknik indeks laba. Dalam teknik ini perlu diketahui komponen-komponen seperti investasi awal, arus kas operasional, dan arus kas terminal. Setelah melakukan semua teknik penganggaran modal, kita dapat mengambil keputusan layak atau tidak suatu ide bisnis untuk dilaksanakan. Sehingga penulis merumuskan *research question* yaitu “Bagaimana kelayakan bisnis What`s Up Cafe di Bandung dilihat dari aspek-aspek kelayakan bisnis?”

Gambar 1.1

Bagian Kerangka Pemikiran Skripsi Studi Kelayakan Bisnis What`s Up Cafe

