

## **BAB 5**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil analisis kelayakan bisnis pembukaan cabang Restoran X yang dibahas pada bab sebelumnya, penulis dapat menyimpulkan sebagai berikut:

1. Berdasarkan aspek non-finansial yang telah dianalisis (aspek hukum, aspek pasar dan pemasaran, aspek teknis atau operasional, aspek manajemen dan operasi) dinyatakan, rencana pembukaan cabang Restoran X di Jakarta layak untuk dijalankan karena sudah dipersiapkan dan direncanakan sesuai dengan ide atau gagasan bisnis yang diinginkan pemilik.

2. Penilaian kelayakan bisnis pembukaan cabang Restoran X di Jakarta berdasarkan aspek finansial:

a. *Net Present Value* (Teknik Nilai Bersih Sekarang)

Hasil perhitungan *Net Present Value* (Teknik Nilai Bersih Sekarang) dengan 3 skema (tanpa mempertimbangkan faktor resiko dengan *discount factor* 7%, mempertimbangkan faktor resiko dengan *discount factor* 38% dan 40%) adalah lebih besar dari nol atau positif. Di mana jika NPV lebih besar dari nol, maka proyek akan menghasilkan tingkat pengembalian yang lebih besar dari *initial investmentnya*. Oleh karena itu, apabila usulan pembukaan cabang Restoran X di Jakarta dijalankan, maka akan memberikan nilai tambah bagi pemilik Restoran X.

b. *Internal Rate of Return* (Teknik Tingkat Pengembalian Internal)

Hasil perhitungan *Internal Rate of Return* (Teknik Tingkat Pengembalian Internal) sebesar 52% dan lebih besar dari asumsi tertinggi *discount factor* yaitu sebesar 40%. Di mana jika *Internal*

*Rate of Return* (Teknik Tingkat Pengembalian Internal) lebih tinggi dari asumsi tertinggi *discount factor* (40%), maka proyek usulan bisnis pembukaan cabang Restoran X di Jakarta jika dijalankan akan memberikan nilai tambah bagi pemilik Restoran X.

c. Dilihat dari *Profitability Index* (Teknik Indeks Laba)

Hasil perhitungan *Profitability Index* (Teknik Indeks Laba) sebesar 1,21 yang berarti lebih besar dari 1. Oleh karena itu, jika usulan bisnis pembukaan cabang Restoran X di Jakarta dijalankan, akan memberikan nilai tambah bagi pemilik Restoran X.

d. Dilihat dari *Payback Period* (Teknik Periode Pengembalian)

Hasil perhitungan *Payback Period* (Teknik Periode Pengembalian) jika usulan bisnis pembukaan cabang Restoran X di Jakarta dijalankan adalah 1 tahun 8 bulan 29 hari. Sementara pemilik Restoran X mengharapkan periode pengembalian maksimum adalah selama 3 tahun. Oleh karena itu, jika proyek usulan bisnis pembukaan cabang Restoran X di Jakarta dijalankan, maka arus kas untuk pengembalian modal ke pemilik Restoran X dapat terpenuhi.

## 5.2 Saran

Berdasarkan hasil analisis dan kesimpulan yang telah didapat, penulis memberikan beberapa saran, antara lain:

a. Bagi pemilik

Bagi pemilik Restoran X, hasil penelitian ini dapat memberikan informasi dan dapat dijadikan sebagai panduan atau pertimbangan dalam mengambil keputusan pembukaan cabang Restoran X di Jakarta. Pemilik juga diharapkan mengontrol usaha yang sudah berjalan dan menggunakan standard-standar yang sudah ditetapkan dalam perencanaan bisnis ini untuk *monitoring* dan *controlling* ketika bisnis ini sudah dijalankan.

b. Bagi akademis

Bagi peneliti selanjutnya, disarankan dapat menggunakan studi kelayakan bisnis untuk melakukan penelitian yang sejenis di rencana bisnis atau bidang usaha yang lainnya.

## DAFTAR PUSTAKA

### Sumber dari buku:

- Dasmodaran, Aswath. 2001. *Corporate Finance : Theory and Practice*. Edisi Kedua. New York : John Willey and Sons, Inc.
- Kasmir dan Jakfar. 2017. "Studi Kelayakan Bisnis". Depok: Kencana Prenada Media Group.
- Kotler, P. & Armstrong, G. 2012. *Principles Of Marketing, Global Edition*. 14 Edition. Pearson Education
- Lupiyoadi, R. 2013. *Manajemen Pemasaran Jasa*. Jakarta: Salemba Empat.
- Petty, Keown, Scott, dan Martin. 1993. *Basic Financial Management. Six Edition*. United States of America : Prentice-Hall International, Inc.
- Purwana, Dedi dan Nurdin M, Hidayat. (2016). *Studi Kelayakan Bisnis*. Depok : PT Rajagrafindo Persada.
- Sekaran, U., Roger, B. 2016. Edisi 7. *Research Methods For Business: A Skill Building Approach*. United Kingdom: John Wiley & Sons Ltd.
- Sundjaja, Ridwan, Inge B. dan Dharma P. 2013. *Manajemen Keuangan 2*. Edisi Ketujuh. Jakarta: Literata Lintas Media.
- Supriyanto. 1995. *Anggaran Perusahaan Perencanaan dan Pengendalian Laba*. Yogyakarta : Bagian Penerbitan Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi YKPN.
- Mathis, L. Robert dan John H. Jackson. 2010. *Human Resource Management Thirteenth Edition*. United States of America: South-Western Cengage Learning.
- Tjiptono, F. 2015. *Strategi Pemasaran*. Edisi-4. Yogyakarta: Andi Offset.
- Wardiyah, Mia Lasmi. 2017."Analisis Laporan Keuangan". Bandung: CV Pustaka Setia.

### **Sumber dari Internet:**

Ambaranie Nadia. (2018). *“Kuartal II 2018, Pertumbuhan Ekonomi Indonesia 5,27 Persen.”*

<https://ekonomi.kompas.com/read/2018/08/06/125338926/kuartal-ii-2018-pertumbuhan-ekonomi-indonesia-527-persen>

Badan Pusat Statistik. (2018). *“Indeks Harga Konsumen dan Inflasi Bulanan Indonesia”*.

<https://www.bps.go.id/statictable/2009/06/15/907/indeks-harga-konsumen-dan-inflasi-bulanan-indonesia-2005-2018.html>

Dinas PM & PTSP Jakarta. (2018). *“Persyaratan Rumah Makan”*.

<https://pelayanan.jakarta.go.id/site/detailperizinan/328>

Direktorat Jendral Pajak. (2018). *“Ketentuan Penyusutan”*.

<http://www.pajak.go.id/content/22115121-ketentuan-penyusutan>

Direktorat Jendral Pajak. (2018). *“Ketentuan Penyusutan”*.

<http://www.pajak.go.id/content/11211113121-ketentuan-penyusutan>

Direktorat Jendral Pajak. (2018). *“Tarif PPh”*.

<http://www.pajak.go.id/content/12241-tarif-pph>

Heny Wulandari. (2016). *“Statistik Restoran/Rumah Makan 2015”*.

<https://www.bps.go.id/publication/download.html?nrbfefe=ZTU4ZTlhY2NmNmRhZmYwMjM4NzU2NGIx&xzmn=aHR0cHM6Ly93d3cuYnBzLmdvLmlkL3B1YmxpY2F0aW9uLzIwMTcvMDEvMjUvZTU4ZTlhY2NmNmRhZmYwMjM4NzU2NGIxL3N0YXRpc3Rpay1yZXN0b3Jhbi1ydW1haC1tYWthbi0yMDE1Lmh0bWw%3D&twoadfnorfeauf=MjAxOC0xMjAwMiAyMjoyOTozMw%3D%3D>

Fiki Ariyanti. (2018). “*Jokowi Rilis Tarif Baru Pajak UMKM 0,5 persen, Ini Aturan Lengkapnya*”.

<https://www.liputan6.com/bisnis/read/3566181/jokowi-rilis-tarif-baru-pajak-umkm-05-persen-ini-aturan-lengkapnya>

Kementerian Pariwisata. (2012). “*Rekapitulasi Perkembangan Usaha Restoran/ Rumah Makan Berskala Mengah dan Besar*”.

[http://www.kemenpar.go.id/userfiles/file/E\\_2%20Perkembangan%20Usaha%20Restoran%20-%20RM%20Besar%20dan%20Menengah%20mnrt%20Provinsi%202008%20-%202012.pdf](http://www.kemenpar.go.id/userfiles/file/E_2%20Perkembangan%20Usaha%20Restoran%20-%20RM%20Besar%20dan%20Menengah%20mnrt%20Provinsi%202008%20-%202012.pdf)

Lembaga Penjamin Simpanan. (2018). “*List Perubahan Tingkat Bunga Pinjaman*”.

[http://www.lps.go.id/web/guest/home?p\\_p\\_id=tingkatbungapenjaminanversi2018\\_WAR\\_lpsredesaintingkatbungapenjaminanver2018portlet&p\\_p\\_lifecycle=0&p\\_p\\_state=maximized&p\\_p\\_mode=view&p\\_p\\_col\\_id=column-2&p\\_p\\_col\\_count=1&\\_tingkatbungapenjaminanversi2018\\_WAR\\_lpsredesaintingkatbungapenjaminanver2018portlet\\_view=history](http://www.lps.go.id/web/guest/home?p_p_id=tingkatbungapenjaminanversi2018_WAR_lpsredesaintingkatbungapenjaminanver2018portlet&p_p_lifecycle=0&p_p_state=maximized&p_p_mode=view&p_p_col_id=column-2&p_p_col_count=1&_tingkatbungapenjaminanversi2018_WAR_lpsredesaintingkatbungapenjaminanver2018portlet_view=history)

Silvita Agmasari. (6 Februari 2018). “*Industri Kuliner Penopang Tertinggi Perekonomian Kreatif di Indonesia*”.

<https://travel.kompas.com/read/2018/02/06/185000027/industri-kuliner-penopang-tertinggi-perekonomian-kreatif-di-indonesia>

Nadhia Amania. (2017). “*Langkah-Langkah Perizinan untuk Membuka Usaha Restoran*”.<https://prolegal.id/2017/05/26/langkah-langkah-perizinan>

[untuk-membuka-usaha-restoran/](https://prolegal.id/2017/05/26/langkah-langkah-perizinan-untuk-membuka-usaha-restoran/)

Nely Merina. (2018). “*UMR Jakarta Terbaru, Berapa Kenaikan Gaji UMR dari Tahun ke Tahun?*”. <http://goukm.id/umr-dki-jakarta-2018/>