



RENCANA BISNIS PENDIRIAN USAHA RESTORAN

“MAU BAKMI”

DI KELAPA GADING, JAKARTA UTARA

Oleh :

Nama : Matheus Sahat Pangidoan Sipahutar

NIM : 70130323

ABSTRAK

Matheus Sahat Pangidoan Sipahutar / 76200381 / 2022 / Rencana Bisnis Pendirian Usaha RESTORAN “Mau Bakmi” di Jakarta Utara / Dosen Pembimbing: Drs. Wiwin Prastio., M.M

Mau Bakmi merupakan sebuah bisnis yang bergerak di bidang makanan yang memiliki konsep bisnis yaitu sebuah bakmi. Mau Bakmi menjual berbagai variasi makanan yang memiliki cita rasa yang khas dari biasanya. Mau Bakmi akan membuka usahanya di daerah Kelapa Gading, Jakarta Utara.

Mau Bakmi memiliki visi yaitu “Menjadi pelopor restoran cepat saji yang menjual makanan sehat dengan harga terjangkau dan kualitas terbaik serta bisa dikenal oleh masyarakat sebagai restoran makanan bakmi terbaik di Indonesia.” Mau Bakmi juga memiliki misi untuk selalu berinovasi mengembangkan menu dan fasilitas baru yang dapat meningkatkan minat konsumen.

Seperti halnya bisnis yang lain, strategi pemasaran sangat diperlukan untuk meningkatkan kesadaran masyarakat terhadap merek yang ditawarkan. Dalam hal ini Mau Bakmi berencana menggunakan sosial media, brosur dan mengadakan acara tertentu di dalam restoran tempat menjalankan usahanya.

Sumber daya manusia sangat dibutuhkan untuk menunjang kegiatan operasional bisnis Mau Bakmi. Saat ini direncanakan karyawan yang direkrut yaitu berjumlah 15 orang.

Investasi awal yang dibutuhkan Mau Bakmi sebesar Rp. 915.192.857,98 yang digunakan untuk cadangan kas, biaya peralatan, biaya perlengkapan, biaya sewa ruko, serta biaya renovasi. Investasi awal ini merupakan hibah orang tua dan modal sendiri. Hasil analisis keuangan menunjukkan bahwa pada BEP nilai *sales* lebih tinggi dibandingkan biaya yang dikeluarkan. Untuk NPV memperoleh nilai sebesar Rp.1.261.741.973,00. Untuk *payback period* diperoleh 2 tahun 5 bulan 15 hari dengan batas maksimal 5 tahun, sedangkan untuk *Profitability Index* menunjukkan hasil lebih dari 1 yaitu 2,37866239 yang berarti proyek diterima. Kesimpulan dari analisis kelayakan keuangan ini adalah bisnis Mau Bakmi layak untuk dijalankan.

© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



ABSTRACT

Matheus Sahat Pangidoan Sipahutar / 76200381 / 2022 / *Business Plan of restaurant “Mau Bakmi” in North Jakarta / Supervisor: Drs.Wiwin Prastio.,M.M*

Mau Bakmi is a business that is engaged in the food that has a business concept of a noodle. Mau Bakmi sells a variety of foods that have a distinctive flavor from the usual. Mau Bakmi will open its business in Kelapa Gading area, North Jakarta.

Mau Bakmi has a vision of "being a pioneer of fast food restaurants selling healthy food at affordable prices and the best quality and can be recognized by the community as the best noodle food restaurant in Indonesia." Mau Bakmi also has a mission to always innovate to develop new menus and facilities that can increase consumer interest.

As with other businesses, marketing strategies are indispensable for raising public awareness of the brands they offer. In this case Mau Bakmi plan to use social media, brochures and holding specific events in the restaurant where the business is running.

Human resources are very much needed to support Mau Bakmi's business operations. Currently, there are 15 employees recruited.

The initial investment required Mau Bakmi Rp. 915.192.857,98 used for cash reserves, equipment costs, equipment costs, shop rental costs, as well as renovation costs. This initial investment is a grant of parents and their own capital. The results of financial analysis show that the sales value BEP is higher than the cost incurred. For NPV obtained a value of Rp. 1.261.741.973, 00. For payback period obtained 2 years 5 months 15 days with a maximum limit of 5 years, while for the Profitability Index shows the results of more than 1IE 2.37866239 which means the project is accepted. The conclusion of this financial feasibility analysis is the Mau Bakmi business worthy to run.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber.

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

1. PENDAHULUAN

A. Ide Bisnis

Manusia sebagai makhluk hidup memiliki kebutuhan primer, yaitu sandang (pakaian), pangan (makan dan minum), serta papan (tempat tinggal). Makanan



merupakan salah satu kebutuhan manusia yang mutlak dan harus dipenuhi. Dewasa ini, makan bukan hanya sebagai kebutuhan, tetapi juga sebagai gaya hidup, dan bahkan hobi. Hal ini menyebabkan munculnya kesadaran dari para pebisnis bahwa industri di bidang kuliner dibutuhkan dan diminati dengan pangsa pasar yang cukup menjanjikan, sehingga bisnis kuliner berkembang dengan sangat cepat. Pesatnya perkembangan industri kuliner tidak menjamin keberhasilan dan kesuksesan bagi semua pendirinya. Agar suatu usaha dapat berhasil pada industri kuliner di zaman sekarang ini, tidak hanya rasa dan harga saja yang menjadi penentu suksesnya suatu produk dan bisnis. Konsep usaha yang kuat, strategi, dan perhitungan yang baik juga menjadi faktor penting. Banyak usaha kuliner baik kecil, menengah maupun besar tidak mampu bertahan melewati tahun kedua saat usahanya mulai berjalan.

Bakmi merupakan makanan yang sudah ada sejak lama dan dikenal oleh seluruh dunia. Bakmi diperkirakan sudah ada sejak 4.000 tahun yang lalu. Di negara manapun kita pasti hampir dapat selalu menemukan makanan berbahan dasar mi. Hal ini menunjukkan bakmi merupakan makanan yang digemari dan cocok bagi siapa saja dan dimana saja. Bentuknya yang khas dengan bahan-bahan dasar yang mudah didapat membuat bakmi dikonsumsi di seluruh dunia. Kandungan karbohidrat yang cukup tinggi dan bersifat mengenyangkan juga merupakan alasan banyaknya orang yang mengonsumsi bakmi. Bakmi juga dapat digunakan sebagai pengganti makanan pokok masyarakat Indonesia seperti nasi, jagung, sagu, dan lain-lain.

Melihat tingginya minat masyarakat terhadap bakmi, penulis memanfaatkan peluang tersebut dengan membuka bisnis Restoran Bakmi yang selanjutnya akan penulis sebut dengan mau Bakmi, yaitu restoran yang memiliki menu utama bakmi berukuran tebal dengan tekstur yang keras atau renyah dengan tambahan topping kulit ayam unik yang renyah pula. Berbeda dengan bakmi

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



kebanyakan yang terasa asin, menu bakmi garing ini lebih terasa manis dengan perpaduan asin dan gurih. Hal ini menjadi faktor pembeda dan faktor kenikan dari usaha bakmi lainnya yang sudah ada.

Selain menu bakmi, restoran Mau Bakmi juga menawarkan varian makanan lainnya, seperti nasi goreng, bakmi goreng, dan berbagai menu lainnya untuk mencegah jenuhnya konsumen. Bakmi yang dijual dan pilihan menu-menu lainnya menggunakan bahan-bahan berkualitas dan dimana proses pembuatan dan bahan-bahannya adalah halal.

Tidak hanya sebagai tempat makan, Mau Bakmi juga cocok untuk berbagai kegiatan seperti hang out bersama teman dan keluarga, merayakan ulang tahun, rapat atau meeting, dan berbagai kegiatan lainnya karena Restoran Mau Bakmi juga mengutamakan kenyamanan dan kebersihan tempat usaha.

2. Metode Penelitian

BAB II

LATAR BELAKANG PERUSAHAAN

A. Data Perusahaan

1. Nama Perusahaan : Mau Bakmi
2. Bidang Usaha : Kuliner
3. Jenis Produk / Jasa : Makanan
4. Alamat Perusahaan : Jl. Boulevard Raya Blok RA1 No. 5-6,
Kelapa Gading, Jakarta Utara.



5. No.telp / HP : 085886076781
6. Alamat E-mail : Maubakmi@gmail.com
7. Bank Perusahaan : Bank Central Asia (BCA)
8. Bentuk Badan Hukum : Perseorangan
9. Mulai Berdiri : Januari 2021

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

B. Biodata Pemilik Usaha

1. Nama : Matheus Sipahutar
2. Jabatan : Pemilik
3. Tempat Tanggal Lahir : Jakarta, 13 November 1994
4. Alamat : Jalan Alia 6 No 2 Harapan Jaya, Bekasi.
5. Telepon : 085886076781
6. Email : Matiussipahutar11@gmail.com
7. Pendidikan Terakhir : Calon Sarjana Strata 1 (Sarjana Administrasi Bisnis).

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



C. Latar Belakang Pemilik Usaha

Matheus Sahat Pangidoan Sipahutar adalah calon pemilik dari Mau Bakmi, biasa dipanggil di kalangan teman satu institusi dengan sebutan matheus. Matheus adalah anak dari Bapak Jamindo Sipahutar dan Ibu Tince L Toruan. Matheus adalah anak tunggal.

Riwayat Pendidikan Bima sebagai berikut, mengenyam Pendidikan taman kanak-kanak di TK Pesona Anggrek dan SD di SD Harsia Bekasi, lalu melanjutkan ke jenjang lebih tinggi di SMP MOGGALANA Bekasi, lalu melanjutkan pendidikannya di SMAN 4 Bekasi, dan terakhir melanjutkan ke perguruan tinggi sekaligus calon sarjana administrasi bisnis strata 1 di Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie.

© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

D. Jenis dan Ukuran Usaha

Ukuran suatu usaha ditentukan oleh berbagai faktor, salah satunya adalah jumlah asset dan pendapatan. Berikut adalah tabel 2.1 yang berisi kriteria UMKM :

Tabel 2.1
Kriteria UMKM (dalam Rupiah)

No	Uraian	Kriteria	
		Asset	Omzet/Tahun
1	Usaha Mikro	Maks 50.000.000	Maks 300.000.000
2	Usaha Kecil	> 50 juta – 1 Miliar	> 300 juta – 2,5 Miliar
3	Usaha Menengah	> 1 Miliar - 10 Miliar	> 2,5 Miliar - 50 Miliar



Berdasarkan Undang – Undang no. 20 tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah Bab IV pasal 6 menguraikan tentang kriteria usaha mikro, kecil, dan menengah sebagai berikut :

1. Kriteria Usaha Mikro :

- a. Memiliki kekayaan bersih paling banyak Rp 50.000.000,00 (lima puluh juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha; atau
- b. Memiliki hasil penjualan tahunan paling banyak Rp 300.000.000,00 (tiga ratus juta rupiah)

2. Kriteria Usaha Kecil :

- a. Memiliki kekayaan bersih lebih dari Rp 50.000.000,00 (lima puluh juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp 500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha
- b. Memiliki hasil penjualan tahunan lebih dari Rp 300.000.000,00 (tiga ratus juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp 2.500.000.000,00 (dua milyar lima ratus juta rupiah)

3. Kriteria Usaha Menengah adalah :

- a. Memiliki kekayaan bersih lebih dari Rp 500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp 10.000.000.000,00 (sepuluh milyar rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha
- b. Memiliki hasil penjualan tahunan lebih dari Rp 2.500.000.000,00 (dua milyar lima ratus juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp 50.000.000.000,00 (lima puluh milyar rupiah)

4. Kriteria sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf a, huruf b, dan ayat (2) huruf a, huruf b, serta ayat (3) huruf a, huruf b, nilai nominalnya dapat diubah sesuai dengan perkembangan perekonomian yang diatur dengan Peraturan Presiden.



Berdasarkan uraian dari UU no.20 tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah tersebut maka usaha Restoran Mau Bakmi tergolong dalam usaha kecil karena kekayaan bersih di atas Rp 50.000.000,00. dan pendapatan tahunan yang lebih besar dari Rp 300.000.000,00

3. Hasil Penelitian

RENCANA KEUANGAN

A. Sumber dan Penggunaan Dana

Untuk memulai suatu bisnis, tentunya diperlukan sejumlah dana atau uang sebagai modal yang digunakan sebagai penggerak kegiatan usaha yang dilakukan dalam bisnis tersebut. Sumber dana bisa berasal dari beberapa sumber yaitu pinjaman atau hibah dari orang tua dan saudara, pinjaman dari bank, atau modal milik sendiri. Dana yang dibutuhkan untuk mendirikan restoran Mau Bakmi adalah sebesar Rp.915.192.857,98-. (Sumber : Tabel 1.2). Dana tersebut berasal dari tabungan pemilik dan bantuan hibah dari orang tua.

B. Biaya Pemasaran Tahunan

Dalam membangun dan menjalankan sebuah usaha, tentunya harus melakukan kegiatan pemasaran agar dikenal secara luas oleh masyarakat. Oleh karena itu, Mau Bakmi akan mengeluarkan biaya pemasaran untuk mencetak brosur, melakukan *endorsement*, serta mengadakan promo potongan harga atau diskon dengan tujuan untuk memperkenalkan brand dan produk serta menarik konsumen. Biaya pemasaran Mau Bakmi diasumsikan akan mengalami peningkatan sebesar

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



5,17% setiap tahun berdasarkan rata-rata inflasi. Berikut adalah rincian biaya

② pemasaran Mau Bakmi untuk tahun 2021 sampai dengan 2025:

Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

Tabel 7.1

Biaya Pemasaran “Mau Bakmi” tahun 2019

Bentuk Promosi	Jumlah	Harga	Total
Brosur	7 rim	Rp 187.500,00/rim	Rp 1.312.500,00
<i>Endorsement</i>	2 orang	Rp 5.000.000,00	Rp 10.000.000,00
Diskon	1 Bulan	20% dari penjualan	Rp 29.760.000,00
Total			Rp 41.072.500,00

Sumber : Mau Bakmi, 2019

Tabel 7.2

Biaya Pemasaran “Mau Bakmi” tahun 2021-2025 (dalam Rp)

Tahun	2021	2022	2023	2024	2025
Total Biaya	41.072.500	43.195.948,25	45.429.178,77	47.777.867,32	50.247.983,06

Sumber : Mau Bakmi, 2019

C Biaya Administrasi dan Umum

Biaya administrasi dan umum yang akan dikeluarkan restoran Mau Bakmi adalah biaya administrasi dari jasa bank yang digunakan oleh perusahaan, yaitu Bank

Central Asia (BCA) sebesar Rp. 15.000/bulan

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

(<https://www.klikbca.com/OnlineApplication/Openaccount/tahapan.html> , 2019),

sehingga menjadi Rp. 180.000/tahun pada tahun 2019. Pada tahun-tahun berikutnya biaya administrasi Bank Central Asia diasumsikan sama.

Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.





D. Biaya Tenaga Kerja



Hak Cipta milik IBIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Biaya tenaga kerja yang dikeluarkan Mau Bakmi terdiri dari gaji pokok dan Tunjangan Hari Raya (THR). Total biaya tenaga kerja yang harus dikeluarkan oleh Mau Bakmi setiap tahun adalah sebesar Rp 871.000.000,00 (sumber : Tabel 6.2). Diperkirakan untuk tahun-tahun berikutnya, biaya tenaga kerja akan meningkat sebanyak 9,64% berdasarkan rata-rata kenaikan UMK Kota Jakarta Utara 5 tahun sebelumnya. Berikut adalah proyeksi biaya tenaga kerja untuk tahun 2021 sampai dengan 2025:

Tabel 7.3

Proyeksi Biaya Tenaga Kerja Tahun 2021-2025 (dalam Rp)

Tahun	2021	2022	2023	2024	2025
Biaya Tenaga Kerja	871.000.000	895.758.800	982.109.948,30	1.076.785.347	1.180.587.455

Sumber : Tabel 6.2, data diolah

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



E. Biaya Penyusutan Peralatan

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IBIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Peralatan yang digunakan dalam kegiatan usaha akan mengalami penyusutan seiring berjalannya waktu. Menurut Weygandt, Kimmel, dan Kieso (2016 : 361), terdapat 3 faktor dalam menghitung penyusutan yaitu :

1. Biaya

Biaya dalam penyusutan adalah semua pengeluaran yang dibutuhkan untuk mendapatkan aset dan membuatnya siap untuk digunakan.

2. Umur ekonomis

Estimasi dari umur aset yang didasarkan pada kebutuhan untuk perbaikan, kerentanan terhadap keusangan sebuah aset.

3. Nilai sisa

Estimasi dari nilai aset pada akhir tahun umur ekonomis, merupakan biaya yang telah dikurangi dengan akumulasi penyusutan.

Menurut Weygandt, Kimmer, dan Kieso (2016 :362), penyusutan dapat dihitung dengan 3 metode yaitu :

1. Metode garis lurus

Perusahaan membebankan penyusutan dengan jumlah yang sama dalam setiap tahun dari umur ekonomis aset.

2. Unit aktivitas

Umur ekonomis ditampilkan dengan total unit yang diproduksi, atau ekspektasi penggunaan dari aset. Bukan dengan periode waktu. Biasanya digunakan untuk mesin pabrik.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



3. Saldo menurun

Biaya penyusutan tahunan yang menurun terhadap nilai buku aset.

Biaya penyusutan peralatan yang dimiliki Mau Bakmi dihitung dengan menggunakan metode garis lurus tanpa nilai sisa yang berarti bahwa beban penyusutan di setiap periode diasumsikan sama. Peralatan Mau Bakmi diasumsikan berumur 5 tahun. Berikut adalah rincian biaya penyusutan Mau Bakmi:

Tabel 7.4

Proyeksi Biaya Penyusutan Peralatan Tahun 2021-2025 (dalam Rp)

Tahun	Harga Perolehan	Biaya Penyusutan	Akumulasi Penyusutan	Nilai Sisa
2021	123.171.700	24.634.340	24.634.340	98.537.360
2022		24.634.340	49.268.680	73.903.020
2023		24.634.340	73.903.020	49.268.680
2024		24.634.340	98.537.360	24.634.340
2025		24.634.340	123.171.700	0

Sumber : Mau Bakmi, 2019

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

- Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
- Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie



F. Biaya Pemeliharaan



Hak Cipta milik IBIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Biaya pemeliharaan adalah biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk memeriksa, menjaga, dan memelihara peralatan yang telah dibeli secara berkala agar selalu berfungsi dengan baik, serta perawatan yang diberikan kepada ruko agar tetap bersih dan nyaman sehingga dapat terus menunjang kegiatan usaha yang dilakukan perusahaan. Biaya pemeliharaan diasumsikan naik 5,17% sesuai dengan rata-rata inflasi 5 tahun terakhir. Berikut adalah rincian biaya pemeliharaan yang akan dikeluarkan Mau Bakmi:

Tabel 7.5

Proyeksi Biaya Pemeliharaan Tahun 2021-2025

Keterangan	Tahun				
	2021	2022	2023	2024	2025
Perawatan AC	900.000	946.530	995.465,60	1.046.931,17	1.101.057,51
Biaya Pemeliharaan Ruko	1.000.000	1.051.700	1.106.072,89	1.163.256,86	1.223.397,24
Total	1.900.000	1.998.230	2.101.538,49	2.210.188,03	2.324.454,75

Sumber : Mau Bakmi, 2019

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



G. Biaya Sewa Gedung/Bangunan

© Hak Cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Dalam menjalankan bisnisnya, Mau Bakmi menyewa sebuah ruko 3 lantai di daerah Kelapa Gading. Biaya sewa untuk ruko yang digunakan oleh restoran Mau Bakmi sebesar Rp. 110.000.000,- per tahun. Diasumsikan biaya sewa akan meningkat sebesar 5,17% setiap sesuai dengan rata-rata inflasi 5 tahun terakhir. Berikut adalah perincian biaya sewa ruko pada tahun 2021-2025:

Tabel 7.6

Proyeksi Biaya Sewa Ruko “Mau Bakmi” Tahun 2021-2025 (dalam Rp)

Tahun	2021	2022	2023	2024	2025
Biaya Sewa	110.000.000	115.687.000	121.668.017,9	127.958.254,4	134.573.696,2

Sumber : Mau Bakmi, 2019

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang menggunakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



H. Biaya Utilitas

© Hak Cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Biaya utilitas adalah biaya yang dikeluarkan perusahaan secara berkala untuk menunjang berjalannya kegiatan operasional perusahaan. Biaya utilitas yang dimaksudkan adalah biaya air, listrik, dan telepon. Seluruh biaya utilitas diasumsikan mengalami kenaikan sebesar 5,17% setiap tahun berdasarkan rata-rata inflasi di Indonesia. Berikut ini adalah rincian proyeksi biaya utilitas selama lima tahun berjalannya usaha beserta total biaya utilitas selama lima tahun tersebut.

1. Biaya Air

Dalam perhitungan biaya air, Mau Bakmi termasuk dalam golongan niaga kecil (B1) ukuran >40 m³ dengan tarif Rp 6.600,00 (http://www.pdamtkr.co.id/web/layanan_informasi/tarif_air_minum, 2019).

Perkiraan penggunaan air dalam sebulan sebanyak 40 m³, sehingga perkiraan biaya air Mau Bakmi adalah sebesar Rp 264.000,00/bulan. Selain itu, dikenakan juga biaya administrasi sebesar Rp 13.750,00 dan biaya pemeliharaan sebesar Rp 5.000,00 serta biaya materai Rp 3.000,00 karena jumlah biayanya melebihi Rp 250.000,00. Akan tetapi, karena Mau Bakmi akan dibuka pada tahun 2021, maka biaya air juga akan disesuaikan dengan inflasi hingga tahun 2021. Inflasi per tahun diasumsikan sebesar 5,17%, berdasarkan rata-rata inflasi 5 tahun terakhir. Berikut perhitungannya:

$$\begin{aligned}\text{Biaya Air 2019} &= 264.000 + 13.750 + 5.000 + 3.000 \\ &= 285.750\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Biaya Air 2020} &= 285.750 + (285.750 \times 5,17\%) \\ &= 300.523,28\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Biaya Air 2021} &= 300.523,28 + (300.523,28 \times 5,17\%) \\ &= 316.606,33\end{aligned}$$

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumpulkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

Berdasarkan perhitungan tersebut, berikut adalah proyeksi biaya air

untuk tahun 2021-2025:

Tabel 7.7

Biaya Air Tahun 2021-2023 (dalam Rp)

Tahun	Biaya Air/Bulan	Biaya Air/Tahun
2021	316.606,33	3.799.275,96
2022	332.400,65	3.988.807,80
2023	349.585,77	4.195.029,24
2024	367.659,35	4.411.912,20
2025	386.667,34	4.640.008,08

Sumber: Mau Bakmi, 2019

© Hak cipta milik IBIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



2. Biaya Listrik

Restoran Mau Bakmi termasuk golongan R-3TR dengan daya 6.600 VA ke atas. Tarif penyesuaian yang ditetapkan PLN adalah sebesar Rp 1.467,28/kwh (<https://www.pln.co.id/pelanggan/tarif-tenaga-listrik/tariff-adjustment>, 2019). Berikut adalah proyeksi biaya listrik tahun 2019:

Tabel 7.8

Biaya Listrik Tahun 2019 (dalam Rp)

No	Peralatan	Jumlah	Operasional / hari (jam)	Pemakaian / hari (kwh)	Pemakaian/ bln(kwh)	Pemakaian/ tahun(kwh)	Harga/ kwh	Total Biaya/ thn
1	AC 350W	6	12	25,2	756	9.198	1.467,28	13.496.041,44
2	Kulkas 760W	1	24	18,24	547,2	6.657,6	1.467,28	9.768.563,33
3	Printer Kasir 2W	1	12	0,024	0,72	8,76	1.467,28	12.853,37
4	Lampu 6,5W	24	6	0,936	28,08	341,64	1.467,28	501.281,54
5	Dispenser 420W	4	12	20,16	604,8	7.358,4	1.467,28	10.796.833,15
6	Rice Cooker 275W	2	4	2,2	66	803	1.467,28	1.178.225,84
7	Oven 275W	3	3	2,475	74,25	903,375	1.467,28	1.325.504,07
8	Exhaust Fan 30W	4	12	1,44	43,2	525,6	1.467,28	771.202,37
Total								37.850.505,11

Sumber : Mau Bakmi, 2019

© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



Berdasarkan Tabel 7.8 di atas, diketahui bahwa perkiraan biaya listrik Mau Bakmi untuk setahun adalah Rp 37.850.505,11 di luar biaya pemasangan sambungan listrik baru dan biaya administrasi bank. Biaya pasang listrik baru adalah sebesar Rp1.218.000,00 dan biaya administrasi bank sebesar Rp 2.500,00. Namun dikarenakan Mau Bakmi akan dibuka pada tahun 2021, maka biaya tersebut juga akan disesuaikan dengan perkiraan nilai Rupiah pada tahun tersebut. Tarif listrik diperkirakan akan naik sebesar 5,17% setiap tahun berdasarkan rata-rata inflasi di Indonesia, sedangkan biaya administrasi bank diasumsikan tetap. Berikut adalah proyeksi biaya listrik tahun 2021-2025:

Tabel 7.9

Proyeksi Biaya Listrik Tahun 2021-2025 (dalam Rp)

Tahun	Biaya / Tahun
2021	43.215.114,36
2022	44.032.359,66
2023	46.308.703,41
2024	48.702.734,12
2025	51.220.536,23

Sumber : Mau Bakmi, 2019

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



3. Biaya Telepon

Mau Bakmi mengeluarkan biaya telepon untuk kegiatan operasional dan administrasi seperti menghubungi pemasok, menerima pesanan, mengakses media sosial untuk kegiatan promosi, serta sebagai sarana bagi konsumen untuk menyampaikan keluhan. Pada tahun 2019, diperkirakan biaya telepon Mau Bakmi adalah sebesar Rp 150.000,00/bulan, yang berarti dalam setahun biayanya sebesar Rp 1.800.000,00. Pada tahun-tahun berikutnya diasumsikan akan ada kenaikan biaya telepon sebesar 5,17% disesuaikan dengan rata-rata inflasi 5 tahun terakhir. Berikut adalah perhitungan biaya telepon untuk tahun 2021:

$$\begin{aligned} \text{Biaya Telepon 2020} &= 1.800.000 + (1.800.000 \times 5,17\%) \\ &= 1.893.060 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Biaya Telepon 2021} &= 1.893.060 + (1.893.060 \times 5,17\%) \\ &= 1.990.931,20 \end{aligned}$$

Berdasarkan perhitungan tersebut, berikut adalah proyeksi biaya telepon Mau Bakmi tahun 2021-2025:

Tabel 7.10

Proyeksi Biaya Telepon Tahun 2021-2025 (dalam Rp)

Tahun	Biaya Telepon/Tahun
2021	1.990.931,20
2022	2.093.862,35
2023	2.202.115,03
2024	2.315.964,38
2025	2.435.699,73

Sumber : Mau Bakmi, 2019

© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



I. Biaya Peralatan dan Perlengkapan

C 1. Biaya Peralatan

Peralatan adalah segala sesuatu yang digunakan oleh perusahaan dengan tujuan untuk membantu dan menunjang pekerjaan sehari-hari. Peralatan dapat digunakan berkali-kali untuk menunjang kegiatan operasional perusahaan dan memiliki umur ekonomis lebih dari satu tahun lamanya. Perolehan peralatan berasal dari tempat yang berbeda dan pemilihan harga disesuaikan dengan kebutuhan dan kemampuan perusahaan.

Daftar peralatan yang digunakan Mau Bakmi dapat dilihat di Tabel berikut ini:

Tabel 7.11

Daftar Peralatan restoran Mau Bakmi (Dalam Rupiah)

No.	Nama Peralatan	Harga Satuan	Jumlah	Harga Total
1	Set Meja dan Kursi Makan	1.450.000	26	37.700.000
2	<i>Air Conditioner (AC)</i>	2.299.000	6	13.794.000
3	Meja Display Makanan	2.900.000	1	2.900.000
4	Kursi Kasir	455.000	1	455.000
5	Meja Kasir	385.000	1	385.000
6	Kompor Gas (6 tungku)	7.746.000	3	23.238.000
7	Oven	499.000	3	1.497.000
8	Dispenser Air	850.000	4	3.400.000
9	<i>Rice Cooker 20 Liter</i>	1.175.000	2	2.350.000
10	<i>Thermos Nasi 30 Liter</i>	210.000	2	420.000

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.

2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



11	Wajan Baja 42cm	135.000	10	1.350.000
12	Panci Kukus/ <i>Steamer</i> 32cm	279.570	10	2.795.700
13	Panci <i>Stainless</i> Supra 30cm	250.000	10	2.500.000
14	Printer Kasir / PPOB <i>Thermal</i>	435.000	1	435.000
15	Tablet Android	646.000	1	646.000
16	<i>Sign</i> Nama Toko	450.000	1	450.000
17	Kulkas 6 pintu	24.826.000	1	24.826.000
18	Tabung gas Elpiji 12kg + isi	400.000	6	2.400.000
19	<i>Exhaust Fan</i>	250.000	4	1.000.000
20	Alat pemadam api ringan (APAR)	210.000	3	630.000
Total				123.171.700

Sumber : Tokopedia, data di olah.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



2. Perlengkapan

Pengertian perlengkapan dalam teori akuntansi adalah suatu aktiva perusahaan yang tujuannya adalah untuk dipakai dalam kegiatan operasi sehari-hari. Pada umumnya perlengkapan bersifat habis pakai yaitu hanya bisa digunakan dalam waktu singkat atau sekali saja dengan nilai satuan yang relatif kecil.

Ciri-ciri perlengkapan :

1. Tidak adanya biaya penyusutan karena termasuk barang yang habis pakai;
2. Tidak bisa dijual kembali;
3. Masa manfaat atau masa pemakaiannya kurang dari 1 tahun;
4. Dapat digunakan tanpa listrik;
5. Tujuan utamanya hanya sebagai pelengkap bukan sebagai pendukung usaha;
6. Dicatat sebagai aktiva lancar.

Daftar perlengkapan yang digunakan Mau Bakmi dapat dilihat pada tabel berikut ini:

© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



Tabel 7.12

Daftar Perlengkapan Mau Bakmi Tahun 2019 (Dalam Rupiah)

No.	Nama Perlengkapan	Harga	Jumlah	Total
1	Ballpoint Hitam (Isi 13)	11.000	10	110.000
2	Post It (5 Pad)	10.800	40	432.000
3	Kertas Printer Kasir (10 Roll)	80.000	40	3.200.000
4	Piring Makan (1 lusin/set)	150.000	34	5.100.000
5	Sendok & Garpu (6 pasang/set)	100.000	70	7.000.000
6	Gelas Minum (6 pcs/set)	34.500	70	2.415.000
7	Centong Nasi	7.800	5	39.000
8	Bento Set Mika 4 sekat & Sendok Garpu Plastik	1.600	1.000	1.600.000
9	Aqua Galon (dapat diisi ulang)	50.000	10	500.000
10	Aqua Gelas (48 gelas/dus)	27.000	25	675.000
11	Tissue 250 lembar	8.000	100	800.000
12	Plastik Kuah/Sayur <i>Food grade</i> (0,5kg)	7.250	100	725.000
13	Kantong Plastik Kresek (40 lembar)	12.500	100	1.250.000
14	Botol Sabun Cuci Tangan	3.500	5	17.500
15	Sabun Cuci Tangan Cair 5 Liter	40.000	10	400.000
16	Sabun Cuci Piring 5 Liter	38.000	10	380.000
17	Sponge Cuci Piring	1.500	50	75.000
18	Tempat Sampah	50.000	6	300.000
19	Plastik Sampah Hitam 90x120cm (6 lbr)	9.300	100	930.000
20	Spatula <i>Stainless</i> 36cm	15.000	10	150.000
21	Sendok Sup <i>Stainless</i> 36cm	15.000	10	150.000
22	Set Pisau Dapur & Talenan	56.000	5	280.000

© Hak cipta milik IBIKKG Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie
 Tidak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



23	Capitan/ <i>Serving Tong</i> 36cm	15.000	10	150.000
24	Kain Serbet (isi 5)	19.500	20	390.000
25	Cairan Pembersih Meja & Furnitur 5L	82.000	10	820.000
26	Botol Semprot	10.000	10	100.000
27	Isi gas Elpiji 12kg (isi ulang 3/minggu)	155.000	53	24.645.000
28	Tusuk gigi (1000 pcs)	30.000	30	900.000
29	Sapu dan pengki	50.000	3	150.000
30	Peralatan pel	135.000	3	405.000
31	Karbol 4L	30.000	10	300.000
33	<i>Aluminium Foil</i> 25ft (7,62 meter)	15.000	10	150.000
34	Saringan	27.000	5	135.000
35	Timbangan	34.000	6	204.000
36	Set sendok takar	29.800	5	149.000
37	Gunting Dapur	29.000	5	145.000
38	Kotak <i>Tissue</i> kayu pinus	30.000	30	900.000
39	Tempat tusuk gigi otomatis	12.000	30	360.000
40	Alarm kebakaran	30.000	3	90.000
41	Bohlam Lampu LED 6,5 watt	27.200	50	1.360.000
Total				57.881.500

Sumber : *Tokopedia, data di olah.*

Berikut ini adalah tabel proyeksi biaya perlengkapan Mau Bakmi untuk tahun 2021-2025, dengan asumsi kenaikan 5,17% per tahun sesuai dengan rata-rata inflasi 5 tahun terakhir:

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

Tabel 7.13

Proyeksi Biaya Perlengkapan Tahun 2021-2025 (dalam Rp)

Tahun	Biaya Perlengkapan/Tahun
2021	64.021.157,98
2022	67.331.051,85
2023	70.812.067,23
2024	74.473.051,11
2025	78.323.307,85

Sumber : Mau Bakmi, 2019

© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



J. Proyeksi Keuangan

1. Proyeksi Laporan Laba Rugi

Menurut Gitman dan Zutter (2015:59), laporan laba rugi adalah laporan pendapatan yang memberikan ringkasan hasil dari perusahaan dalam periode tertentu. Proyeksi laba rugi disusun dengan tujuan untuk memberikan informasi efektif atau tidaknya usaha yang akan dijalankan. Melalui laporan laba rugi, dapat dilihat apakah aktivitas bisnis yang dilakukan mendapatkan *net income* yaitu pendapatan lebih besar dibandingkan dengan biaya yang berarti untung, atau mendapatkan *net loss* yaitu biaya lebih besar dibandingkan pendapatan yang berarti rugi. Mau Bakmi membuat proyeksi laporan laba-rugi untuk periode waktu 5 tahun, yaitu 2021 sampai dengan 2025. Berikut adalah proyeksi laporan laba-rugi Mau Bakmi:

© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



Tabel 7.14

Laporan Laba-Rugi “Mau Bakmi” Tahun 2021-2025 (Dalam Rp)

Keterangan	Tahun				
	2021	2022	2023	2024	2025
Pendapatan					
Pendapatan Penjualan	1.752.000.000	2.023.560.000	2.302.560.000	2.642.548.000	2.992.500.000
Total Pendapatan	1.752.000.000	2.023.560.000	2.302.560.000	2.642.548.000	2.992.500.000
Biaya Variabel :					
Biaya Bahan Baku	438.000.000	506.709.060	558.831.312	613.051.705,5	674.402.625
Biaya Air	3.799.275,96	3.988.807,80	4.195.029,24	4.411.912,20	4.640.008,08
Biaya Listrik	43.215.114,36	44.032.359,66	46.308.703,41	48.702.734,12	51.220.536,23
Biaya Telepon	1.990.931,20	2.093.862,35	2.202.115,03	2.315.964,38	2.435.699,73
Biaya Perlengkapan	64.021.157,98	67.331.051,85	70.812.067,23	74.473.051,11	78.323.307,85
Total Biaya Variabel	551.026.479,5	624.155.141,7	682.349.226,9	742.955.367,3	811.022.176,9
Biaya Tetap:					

© Hak cipta milik IBKKG

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBKKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBKKG.



Biaya Gaji dan Tunjangan	871.000.000	895.758.800	982.109.948,30	1.076.785.347	1.180.587.455
Biaya Penyusutan Peralatan	24.634.340	24.634.340	24.634.340	24.634.340	24.634.340
Biaya Pemasaran	41.072.500	43.195.948,25	45.429.178,77	47.777.867,32	50.247.983,06
Biaya Pemeliharaan	1.900.000	1.998.230	2.101.538,49	2.210.188,03	2.324.454,75
Biaya Sewa Ruko	110.000.000	115.687.000	121.668.017,90	127.958.254,40	134.573.696,20
Total Biaya Tetap	1.048.606.840	1.081.274.319	1.175.943.023	1.279.365.996	1.392.367.929
Total Beban Usaha	1.599.633.319	1.705.429.460	1.858.292.250	2.022.321.364	2.203.390.106
EBT	152.366.681	318.130.540	444.267.750	620.226.636	789.109.894,1
Pajak 1% (PP 46 Tahun 2013)	1.523.666,81	3.181.305,4	4.442.677,5	6.202.266,36	7.891.098,94
EAT	150.843.014,2	314.949.234,6	439.825.072,6	614.024.369,9	781.218.795,2

Sumber: Tabel 1.2, 4.2, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 7.6, 7.7, 7.9, 7.10, 7.13, data diolah

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



2. Proyeksi Laporan Arus Kas

Menurut Gitman and Zutter (2015:65), Laporan arus kas adalah sebuah ringkasan arus kas yang masuk maupun keluar dalam suatu periode waktu. Laporan tersebut memberikan informasi mengenai arus kas operasional, investasi, dan finansial yang disesuaikan dengan perubahan kas dan surat berharga dalam periode tersebut. Namun biaya penyusutan tidak dimasukkan dalam laporan arus kas karena biaya penyusutan tidak mengurangi kas secara langsung dalam perusahaan. Berikut adalah laporan arus kas Mau Bakmi:

© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

Tabel 7.15

Proyeksi Laporan Arus Kas “Mau Bakmi”

Tahun 2021-2025 (dalam Rp)

Akun	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Aliran Kas Masuk						
Modal Disetor	915.192.857,98					
Pendapatan		1.752.000.000	2.023.560.000	2.302.560.000	2.642.548.000	2.992.500.000
Total Arus Kas Masuk	915.192.857,98	1.752.000.000	2.023.560.000	2.302.560.000	2.642.548.000	2.992.500.000
Aliran Kas Keluar						
Peralatan	123.171.700					
Renovasi dan Dekorasi	80.000.000					
Sewa Ruko	110.000.000		115.687.000	121.668.017,90	127.958.254,40	134.573.696,20
Kompensasi/Balas Jasa		871.000.000	895.758.800	982.109.948,30	1.076.785.347	1.180.587.455
Pemasaran		41.072.500	43.195.948,25	45.429.178,77	47.777.867,32	50.247.983,06
Pemeliharaan		1.900.000	1.998.230	2.101.538,49	2.210.188,03	2.324.454,75
Perlengkapan	64.021.157,98		67.331.051,85	70.812.067,23	74.473.051,11	78.323.307,85

© Hak cipta milik IBIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Institut Bisni



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mengesertikan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



Listrik		43.215.114,36	44.032.359,66	46.308.703,41	48.702.734,12	51.220.536,23
Air		3.799.275,96	3.988.807,80	4.195.029,24	4.411.912,20	4.640.008,08
Telepon		1.990.931,20	2.093.862,35	2.202.115,03	2.315.964,38	2.435.699,73
Bahan Baku	438.000.000		506.709.060	558.831.312	613.051.705,5	674.402.625
Pajak		1.523.666,81	3.181.305,4	4.442.677,5	6.202.266,36	7.891.098,94
Total Arus Kas Keluar	815.192.857,98	964.501.488,3	1.683.976.425	1.838.100.588	2.003.889.290	2.186.646.865
Arus Kas Bersih	100.000.000	787.498.511,7	339.583.575	464.459.412	638.658.710	805.853.135
Saldo Kas Awal	0	100.000.000	887.498.511,7	1.227.082.087	1.691.541.499	2.330.200.209
Saldo Kas Akhir	100.000.000	887.498.511,7	1.227.082.087	1.691.541.499	2.330.200.209	3.136.053.344

Sumber: Tabel 1.2, 4.2, 7.2, 7.3, 7.5, 7.6, 7.7, 7.9, 7.10, 7.11, 7.13, 7.14 data diolah

1. Diarangi mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



3. Proyeksi Neraca

Menurut Gitman dan Zutter (2015:62), neraca atau yang disebut juga dengan posisi keuangan menggambarkan posisi keuangan perusahaan dalam waktu tertentu. Berikut ini adalah proyeksi neraca dari Mau Bakmi:

© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

Tabel 7.16

Proyeksi Neraca “Mau Bakmi” Tahun 2021-2025 (dalam Rp)

Akun	2020	2021	2022	2023	2024	2025
AKTIVA						
Aktiva Lancar						
Kas	100.000.000	887.498.511,7	1.227.082.087	1.691.541.499	2.330.200.209	3.136.053.344
Bahan Baku	438.000.000		506.709.060	558.831.312	613.051.705,5	674.402.625
Perlengkapan	64.021.157,98		67.331.051,85	70.812.067,23	74.473.051,11	78.323.307,85
Jumlah Aktiva Lancar	602.021.157,98	887.498.511,7	1.801.122.199	2.321.184.878	3.017.724.966	3.888.779.277
Aktiva Tetap						
Sewa Ruko	110.000.000		115.687.000	121.668.017,90	127.958.254,40	134.573.696,20
Renovasi dan Dekorasi	80.000.000	80.000.000	80.000.000	80.000.000	80.000.000	80.000.000
Peralatan	123.171.700	123.171.700	123.171.700	123.171.700	123.171.700	123.171.700
Akumulasi Penyusutan		24.634.340	49.268.680	73.903.020	98.537.360	123.171.700
Peralatan						
Nilai Buku Peralatan Setelah Penyusutan	123.171.700	98.537.360	73.903.020	49.268.680	24.634.340	

©

Hak cipta milik IBI KKG Konsultansi dan Informatika Kwik Kian Gie

Institut Bisni

1. Penulisan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
2. Penulisan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
3. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.





Total Aktiva Tetap	313.171.700	203.171.700	318.858.700	324.839.717,9	331.129.954,4	337.745.396,20
Total Aktiva	915.192.857,98	1.090.670.212	2.119.980.899	2.646.024.596	3.348.854.920	4.226.524.673
PASIVA						
Ekuitas						
Modal Sendiri	915.192.857,98	915.192.857,98	915.192.857,98	1.090.670.212	2.119.980.899	2.646.024.596
Laba Ditahan			175.477.354,02	1.029.310.687	526.043.697	702.830.324
Laba Tahun Berjalan		175.477.354,02	1.029.310.687	526.043.697	702.830.324	877.669.753
Total Pasiva	915.192.857,98	1.090.670.212	2.119.980.899	2.646.024.596	3.348.854.920	4.226.524.673

Sumber: Tabel 1.2, 4.2, 7.6, 7.11, 7.13, 7.14, 7.15, data diolah

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber: penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



K. Analisis Kelayakan Investasi

Kelayakan suatu usaha atau bisnis untuk menjadi tujuan investasi dapat diketahui dengan menggunakan beberapa indikator. Berikut adalah indikator-indikator yang akan menentukan apakah Mau Bakmi layak diinvestasikan atau tidak.

1. *Net Present Value* (NPV)

Menurut Gitman dan Zutter (2015:397), *net present value* merupakan metode yang paling umum digunakan oleh perusahaan berskala besar untuk melakukan evaluasi terhadap proyek investasi. Metode ini digunakan untuk menghitung selisih antara nilai sekarang investasi dengan nilai sekarang penerimaan kas bersih di masa depan. Rumus yang digunakan dalam menghitung

NPV yaitu:

$$NPV = \sum_{t=1}^n \frac{CF_t}{(1+r)^t} - CF_0$$

Keterangan :

CF_t = *Cash Flow*

CF_0 = Total *initial investment costs*

r = *discount rate*

t = Jumlah periode waktu

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



Dalam menghitung NPV, terdapat beberapa aturan investasi yang harus

Ⓒ diperhatikan adalah sebagai berikut:

Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

a. $NPV > 0$

Hal tersebut menunjukkan investasi yang dilakukan memberikan manfaat bagi perusahaan, maka proyek tersebut bisa dijalankan.

b. $NPV < 0$

NPV kurang dari nol berarti bahwa investasi yang dilakukan akan mengakibatkan kerugian bagi perusahaan, maka sebaiknya proyek ditolak.

c. $NPV = 0$

Hal ini menunjukkan bahwa investasi yang dilakukan tidak mengakibatkan perusahaan untung ataupun merugi. Jika proyek dilaksanakan atau tidak berpengaruh pada keuangan perusahaan, maka keputusan harus ditetapkan dengan menggunakan kriteria lain misalnya dampak investasi terhadap *positioning* perusahaan.

Berikut ini adalah perhitungan *Net Present Value* dari Mau Bakmi:

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

Tabel 7.17

Net Present Value “Mau Bakmi” Tahun 2021-2025

Tahun	NCF	DF(11,83%)	PV of NCF
2020	(915.192.857,98)		
2021	787.498.511,7	0,894214433	704.192.534,8
2022	339.583.575	0,799619452	271.537.632
2023	464.459.412	0,715031254	332.102.995,9
2024	638.658.710	0,639391267	408.352.801,9
2025	805.853.135	0,571752899	460.748.866,3
Total PV of NCF			2.176.934.831
<i>Initial Investment</i>			915.192.857,98
NPV			1.261.741.973

Sumber : Mau Bakmi, 2019

Nilai Discount Factor yang diambil adalah sebesar 11,83% yang merupakan rata-rata suku bunga Bank Indonesia (sumber: <http://ekonomi.kompas.com/read/2017/07/04/220309126/mei.2017.rata-rata.suku.bunga.kredit.11.83.persen>).



Berdasarkan analisis *Net Present Value* di atas, $NPV > 0$ yaitu Rp

1.261.741.973,00 yang berarti bahwa Mau Bakmi layak untuk dijalankan.

C Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

2. *Internal Rate of Return (IRR)*

Menurut Gitman dan Zutter (2015:379), *internal rate of return* adalah *discount rate* yang menyamakan nilai masa kini (*net present value*) dari sebuah proyek dengan nilai 0 (nol). Jadi *net present value* = 0 (nol). Kriteria pengambilan keputusan ialah bahwa proyek layak dijalankan apabila *IRR* lebih besar atau minimal sama dengan biaya penggunaan dana (*discount rate*) untuk proyek investasi. Rumus dalam menghitung *IRR* adalah sebagai berikut:

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

Keterangan :

- i_1 = bunga atau *discount factor* NPV awal (positif)
- i_2 = bunga atau *discount factor* NPV akhir (negatif)
- NPV_1 = NPV awal saat bunga rendah (positif)
- NPV_2 = NPV akhir saat bunga tinggi (negatif)

Berikut ini adalah analisis *IRR* dari Mau Bakmi :

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.

2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



C Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian GIE)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

Tabel 7.18

Internal Rate of Return “Mau Bakmi” Tahun 2021-2025

Tahun	NCF	11,83%	PV of NCF	59,77%	PV of NCF
2021	787.498.511,7	1,118300	704.192.534,8	1,597700	492.895.106,5
2022	339.583.575	1,250595	271.537.632	2,552645	133.032.026,2
2023	464.459.412	1,398540	332.102.995,9	4,078361	113.883.829,5
2024	638.658.710	1,563988	408.352.801,9	6,515998	98.013.951,55
2025	805.853.135	1,749007	460.748.866,3	10,410610	77.406.908,68
Total PV to NCF			2.176.934.831		915.231.822,3
<i>Initial Investment</i>			915.192.857,98		915.192.857,98
NPV			1.261.741.973		(38.964,36)

Sumber : Mau Bakmi, 2019

$$\begin{aligned} IRR &= 11,83\% + \left(\frac{1.261.741.973}{1.261.741.973 + 38.964,36} \right) \times (59,77\% - 11,83\%) \\ &= 59,77\% \end{aligned}$$

Berdasarkan perhitungan di atas, diketahui bahwa IRR sebesar 59,77%.

Sedangkan, tingkat bunga yang diharapkan adalah 11,83%. Investasi ini

menguntungkan atau layak karena $IRR > \text{Rate of Return}$.



© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

Hak Cipta Ditindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



3. *Payback Period* (PP)

© Hak Cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Menurut Gitman dan Zutter (2015:445), *payback period* adalah jangka waktu yang diperlukan sebuah perusahaan untuk mengembalikan investasi awal melalui pemasukan kas yang diperoleh. Dengan kata lain, *payback period* berfungsi untuk menganalisa seberapa lama waktu yang dibutuhkan bagi keuntungan perusahaan dapat menutupi pengeluaran investasi awal. Melalui metode *PP* perusahaan dapat mengurangi resiko, karena semakin lama waktu pengembaliannya semakin tinggi resiko yang ditimbulkan. Suatu investasi dikatakan layak apabila tingkat pengembaliannya cepat, atau hasil *payback periode* lebih kecil dari umur investasi. Berikut ini adalah rumus untuk menghitung *payback period*, yaitu :

$$\text{Payback Period} = n + \frac{a - b}{c - b} \times 1 \text{ tahun}$$

Keterangan :

- n : Tahun terakhir dimana arus kas masih belum menutupi investasi awal
- c : Jumlah kumulatif arus kas pada tahun n+1
- a : Jumlah investasi awal
- b : Jumlah kumulatif arus kas pada tahun ke-n

Berikut ini adalah analisis *Payback Period* (PP) dari Mau Bakmi:

- Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
- Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



Tabel 7.19

Payback Period “Mau Bakmi” (dalam Rp)

Tahun	NCF	Akumulasi NCF
<i>Initial</i>	(915.192.857,98)	(915.192.857,98)
2021	787.498.511,7	(127.694.346,28)
2022	339.583.575	211.889.228,72
2023	464.459.412	
2024	638.658.710	
2025	805.853.135	

Sumber : Tabel 1.2, 7.17, *data diolah*

$$\begin{aligned}
 \text{Payback Period} &= 2 \text{ tahun} + \left(\frac{211.889.228,72}{464.459.412} \right) \times 360 \\
 &= 2 \text{ tahun 5 bulan 15 hari}
 \end{aligned}$$

Berdasarkan tabel dan perhitungan di atas, *payback period* restoran Mau

Bakmi adalah 2 tahun 5 bulan 15 hari. Karena PP lebih cepat dari 5 tahun, maka dapat dikatakan bahwa bisnis ini layak untuk dijalankan.

C Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



4. Profitability Index (PI)

C Hak Cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

Profitability index adalah variasi dari NPV, yaitu dengan cara nilai arus kas masuk saat ini dibagi dengan pengeluaran kas awal (investasi awal). Kriteria keputusannya adalah sebagai berikut:

- a. Jika $PI > 1$, proyek diterima
- b. Jika $PI < 1$, proyek ditolak.

Rumus PI adalah sebagai berikut :

$$\text{profitability index} = \frac{\text{PV of NCF}}{\text{Initial Investment}}$$

Berikut ini adalah perhitungan PI dari Mau Bakmi:

$$PI = \frac{2.176.934.831}{915.192.857,98} = 2,37866239$$

Berdasarkan perhitungan di atas, nilai *profitability index* adalah 2,37866239.

Oleh karena nilai $PI > 1$, maka bisnis ini layak untuk dijalankan.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



L. Analisis Kelayakan Usaha

Menurut Gitman dan Zutter (2015:511), “*The breakeven analysis used to indicate the level of operation necessary to cover all costs and to evaluate the profitability associated with various levels of sales; also called cost-volume-profit analysis*”. Analisis *Break Even Point (BEP)* digunakan untuk mengindikasikan level operasi yang diperlukan untuk menutup semua beban dan mengevaluasi profitabilitas yang berhubungan dengan beberapa level penjualan, yang juga dikenal dengan *cost-volume-profit analysis*. Dengan kata lain, analisis *break even point* merupakan suatu analisis kelayakan usaha untuk mengetahui kapan perusahaan akan untung atau rugi. BEP memiliki suatu kelebihan, yaitu dapat membantu perusahaan dalam menentukan harga yang sesuai untuk mencegah kerugian, mengetahui batas minimum penjualan yang harus dicapai untuk menghindari kerugian dan memperoleh profit. Berikut ini adalah perhitungan analisis BEP Mau Bakmi

Tabel 7.20

Analisis Break Even Point “Mau Bakmi” Tahun 2021-2025

Tahun	Fixed Cost (Rp)	Variable Cost (Rp)	Penjualan (Rp)	Penjualan (Unit)	Kontribusi Margin	BEP
2021	1.048.606.840	551.026.479,5	1.752.000.000	29.200	0,685487169	1.529.724.971
2022	1.081.274.319	624.155.141,7	2.023.560.000	32.120	0,691555900	1.563.538.564
2023	1.175.943.023	682.349.226,9	2.302.560.000	35.424	0,703656266	1.671.189.585
2024	1.279.365.996	742.955.367,3	2.642.548.000	38.861	0,718848865	1.779.742.667
2025	1.392.367.929	811.022.176,9	2.992.500.000	42.750	0,728981728	1.910.017.598

© Hak cipta milik IBIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
 Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber.

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.

2. Dilarang menggunakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



4. Kesimpulan dan Saran

RINGKASAN EKSEKUTIF / REKOMENDASI

© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

A. Ringkasan Kegiatan Usaha

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Konsep Bisnis

Mau Bakmi adalah sebuah bisnis restoran bakmi yang menawarkan makanan sehat cepat saji berdasarkan bahan-bahan yang berkualitas. Bahan yang digunakan Mau Bakmi merupakan bahan-bahan alami dan segar serta tanpa menggunakan pengawet ataupun MSG, sehingga kualitas makanan yang dijual dapat dikatakan cukup tinggi serta kaya akan nutrisi.

2. Visi dan Misi Perusahaan

Visi dari Mau Bakmi adalah “Menjadi pelopor restoran cepat saji yang menjual makanan sehat dengan harga terjangkau dan kualitas terbaik serta bisa dikenal oleh masyarakat sebagai restoran makanan bakmi terbaik di Indonesia.”

Misi dari Mau Bakmi adalah:

- a. Menjual produk dan pelayanan yang berkualitas kepada setiap konsumen;
- b. Mempekerjakan Sumber Daya Manusia yang berpengalaman dan berkualitas;
- c. Selalu berinovasi mengembangkan menu dan fasilitas baru yang dapat meningkatkan minat konsumen;
- d. Senantiasa menyesuaikan diri terhadap perkembangan zaman dan selera masyarakat di Indonesia;

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.

2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



- e. Peka terhadap peluang-peluang yang ada dan mampu untuk memaksimalkannya dengan baik.

Tujuan Mau Bakmi dibagi menjadi 2, yaitu tujuan jangka panjang dan tujuan jangka pendek.

Tujuan jangka pendek dari Mau Bakmi adalah sebagai berikut:

- a. Memberikan kepuasan dan menjalin hubungan yang baik dengan pelanggan serta memberikan kualitas makanan dan pelayanan terbaik;
- b. Mau Bakmi dapat dikenal oleh konsumen sebagai salah satu restoran catering yang menyajikan makanan cepat saji yang sehat dan bergizi dengan harga yang terjangkau dan kualitas terbaik.

Sedangkan tujuan jangka panjang dari Mau Bakmi adalah sebagai berikut:

- a. Membuka cabang baru di kota-kota besar;
- b. Membuat inovasi dalam hal menu makanan dan fasilitas baru berdasarkan trend;
- c. Menjadikan Mau Bakmi menjadi restoran bakmi terbesar di Indonesia.

3. Produk

Produk yang dihasilkan oleh Mau Bakmi adalah produk makanan sehat dengan konsep 4 sehat 5 sempurna atau yang saat ini dikenal sebagai Pedoman Gizi Seimbang (PGS). 1 porsi makanan bakmi berisi kandungan nutrisi yang mengandung protein, karbohidrat, sodium, vitamin A, kalsium, dan zat besi. Makanan yang diproduksi oleh Mau Bakmi juga tidak mengandung bahan

C Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.

2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



pengawet ataupun penyedap rasa (*monosodium glutamate*), serta tidak banyak mengandung gula dan garam, sehingga produk ini sangat cocok untuk dikonsumsi oleh masyarakat yang menjalankan gaya hidup sehat. Setiap porsi makanan akan disajikan dengan segelas air mineral. Khusus bagi yang memilih untuk *dine in*, air mineral ini dapat ditambah sepuasnya. Waktu persiapan yang dibutuhkan Mau Bakmi untuk menyiapkan 1 porsi makanan juga sangat cepat, yaitu dalam waktu kurang dari 10 menit. Harga setiap porsi makanan adalah Rp 60.000,00 (tahun 2021).

4. Persaingan

Pesaing dari Restoran Mau Bakmi adalah Restoran Bakmi Gajah Mada dan Restoran Bakmi Naga". Produk yang ditawarkan oleh kedua pesaing cukup mirip dengan Mau Bakmi, yaitu paket makanan lengkap, namun memiliki perbedaan variasi makanan dan konsep. Harga yang ditawarkan juga tidak terlalu jauh berbeda.

Berdasarkan analisis *Competitive Profile Matrix* (CPM), Mau Bakmi direncanakan memperoleh poin sebesar 2,30, sedangkan untuk Bakmi Gajah Mada memperoleh poin sebesar 2,19 (di bawah Mau Bakmi) dan Bakmi Naga memperoleh poin sebesar 1,96 (di bawah Mau Bakmi). Restoran Mau Bakmi memiliki kekuatan dibanding pesaing yaitu keunikan konsep. Sedangkan kelemahan dari Mau Bakmi adalah masih baru dan belum dikenal oleh konsumen.

5. Target dan Ukuran Pasar

C Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.

2. Dilarang menggunakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



Target pasar Mau Bakmi adalah adalah pria dan wanita usia 1 sampai 80 tahun (yang masih bisa mengunyah makanan dengan baik) dengan kelas ekonomi menengah hingga menengah ke atas khususnya yang sibuk atau tidak punya banyak waktu untuk menunggu lama, namun ingin menerapkan gaya hidup sehat, atau terpaksa untuk menerapkan gaya hidup sehat (karena alasan tertentu seperti contohnya karena terkena penyakit).

6. Strategi Pemasaran

Berikut ini adalah strategi pemasaran dan promosi yang akan dilakukan oleh

Mau Bakmi:

a. Periklanan

Restoran Mau Bakmi akan melakukan cara promosi periklanan atau *advertising* pada media sosial dan akan membagikan brosur seminggu sebelum *grand opening*.

Media sosial yang akan digunakan adalah *Instagram*, *Twitter*, *Facebook*, dan *LINE* dengan cara membuat akun pada media-media sosial tersebut untuk memasang foto-foto makanan yang dijual, serta memberikan informasi mengenai promosi-promosi yang sedang berlangsung. Selain membuat akun, Mau Bakmi berencana untuk meng-*endorse* beberapa orang *Celebgram*, *Youtuber*, dan artis untuk mempromosikan produk Mau Bakmi pada akun media sosial atau *Youtube channel* mereka dengan tujuan agar para *fans* dan *followers* mereka akan melihat iklan Mau Bakmi.



Brosur yang akan dibagikan berupa brosur promosi sederhana dengan dengan ukuran kertas A6 (10,5cm x 14,8 cm) yang berisi logo Mau Bakmi serta sedikit tulisan yang berisi alamat restoran, tanggal pembukaan, serta promo potongan harga dalam rangka *Grand Opening* bagi yang menyimpan brosur tersebut. Hal ini bukan dilakukan tanpa tujuan, melainkan agar orang yang menerima brosur tersebut menyimpan brosur tersebut, dengan harapan ia mungkin akan membacanya lagi, atau setidaknya mengingat lokasi dan tanggal pembukaan restoran Mau Bakmi.

b. Promosi Penjualan

Cara kedua yang akan dilakukan oleh restoran Mau Bakmi dalam mempromosikan produknya adalah dengan memajang beberapa contoh menu makanan terbaik dari restoran Mau Bakmi pada etalase di sebelah meja kasir. Selain itu, restoran Mau Bakmi juga akan memajang beberapa gambar dari menu makanan yang dijual di pada dinding di dalam restoran.

C Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

7. Tim Manajemen

Restoran Mau Bakmi merupakan sebuah bisnis dengan struktur organisasi sederhana. Jabatan tertingginya adalah *Store Manager* yang membawahi seluruh karyawan yang bekerja di restoran Mau Bakmi.

8. Kelayakan Keuangan

Penulis telah melakukan beberapa macam analisis keuangan untuk menentukan apakah bisnis Mau Bakmi layak untuk dijalankan atau tidak. Analisis

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.

2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



kelayakan investasi yang dilakukan adalah *net present value* (NPV), *internal rate of return* (IRR), *payback period* (PP), dan *profitability index* (PI), sedangkan analisis kelayakan usaha yang dilakukan yaitu nilai *Break Even Point* (BEP). Pada analisis NPV, nilai yang diperoleh lebih dari 0, yaitu Rp 1.261.741.973,00. Untuk IRR, sendiri diperoleh nilai sebesar 59,77%, lebih besar dari tingkat bunga yang telah ditetapkan, yaitu sebesar 11,38%. Sedangkan untuk PP diperoleh 2 tahun 5 bulan 15 hari dengan batas maksimal 5 tahun. Untuk PI, nilai yang diperoleh adalah 2,37866239, lebih besar dari pada 1. Dan untuk analisis BEP, nilai *Sales* lebih tinggi dibandingkan biaya yang dikeluarkan.

C Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Ucapan Terima Kasih

Tugas akhir Skripsi ini dapat tersusun berkat bantuan, bimbingan dan saran-saran serta masukan dari berbagai pihak sampai selesainya laporan ini. Oleh karena itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih yang setulusnya kepada :

1. Tuhan Yang Maha Kuasa, karena oleh berkat kasih dan rahmat karuniaNya penulis bisa ada sebagaimana penulis dapat menyelesaikan tugas akhir skripsi.
2. Kedua Orang Tua yang sangat saya cintai, yang telah membantu memberikan semangat, doa, kasih harapan dan dorongan moral dan spiritual kepada Penulis dalam menyelesaikan tugas akhir skripsi.
3. Keluarga Besar, terima kasih banyak atas dukungan, kasih dan doanya selalu untuk penulis untuk mencapai impian.

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan sumber dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



4. Bapak Wiwin Prastio selaku Dosen pembimbing tugas akhir skripsi ini. Seorang figur yang sangat dihormati.

5. Segenap staff, dan karyawan kwik kian gie school of business yang telah mengajar dan memberikan ilmu dan rasa kekeluargaan yang mendalam.

6. Seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang telah membantu peneliti baik secara langsung atau tidak langsung.

Hak Cipta Milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



DAFTAR PUSTAKA

Referensi Buku:

- Crouhy, Michael, Dan Galai, Robert Mark (2014), *The Essentials of Risk Management*, New York : MCGraw Hill.
- David, Fred R., Forest R. David (2015), *Strategic Management : A Competitive Advantage Approach, Concepts, and Cases*, Edisi 15, New Jersey: Pearson Education.
- Dessler, Gary (2015), *Human Resource Management*, Edisi 14, Pearson Education.
- Gitman, Lawrence J., Chad J. Zutter (2015), *Principles of Managerial Finance*, Edisi 14, Global Edition, Pearson Education.
- Heizer, Jay, Barry Render (2014), *Operations Management : Sustainability and Supply Chain Management*, Edisi 11, Global Edition, Pearson Education.
- Kotler, Philip, Gary Armstrong (2014), *Principles of Marketing*, Edisi 14, Global Edition, Pearson Education.
- Kotler, Philip, Kevin Lane Keller (2012), *Marketing Management*, Edisi 13, New Jersey: Pearson Prentice Hall, Inc.
- Robbins, Stephen P., Mary Coulter (2014), *Management*, Edisi 12, Global Edition, Pearson Education.
- Weygandt, Jerry J., Donald E. Kieso, Paul D. Kimmel (2016), *Financial Accounting*, Edisi 10, Wiley.

Referensi Lain:

- Databoks.com (2018), *World Instant Noodles Association (WINA) konsumsi mie instan di seluruh dunia pada 2017* diakses pada September 2018. <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2018/09/24/berapa-konsumsi-mie-instan-indonesia>
- Bisnis.tempo.co (2018), *Industri Makanan dan Minuman Tumbuh 8,67% Triwulan II 2018*, diakses pada November 2018. <https://bisnis.tempo.co/read/1127039/industri-makanan-dan-minuman-tumbuh-867-persen-triwulan-ii-2018/full&view=ok>
- Ekonomi.Kompas.com (2019), *KEIN: Rata-rata Inflasi Bahan Makanan 5 Tahun Terakhir Turun 36%*, diakses pada Januari 2019. <https://ekonomi.kompas.com/read/2019/01/02/173000526/kein--rata-rata-inflasi-bahan-makanan-5-tahun-terakhir-turun-36-persen>

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak Cipta milik IBI IKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang menggunakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



- Gajiumr.com (2019), *Gaji UMK DKI Jakarta*, diakses pada Januari 2019.
<http://www.gajiumr.com/umr-jakarta/>
- Klikbca.com (2019), *Informasi Produk BCA*, diakses Januari 2019.
<https://www.klikbca.com/OnlineApplication/Openaccount/tahapan.html>
- Pdamtkr.co.id (2011), *Tarif Air Minum*, diakses pada Januari 2019.
http://www.pdamtkr.co.id/web/layanan_informasi/tarif_air_minum
- Pln.co.id (2018), *Tariff Adjustment*, diakses pada Januari 2019.
<https://www.pln.co.id/pelanggan/tarif-tenaga-listrik/tariff-adjustment>
- Ekonomi.kompas.com (2017), *Rata-rata Suku Bunga Kredit 11,83%*, diakses pada Januari 2019.
<http://ekonomi.kompas.com/read/2017/07/04/220309126/mei.2017.rata-rata.suku.bunga.kredit.11.83.persen>
- Pergizi.org (2014), *Pedoman Gizi Seimbang 2014 Terbaru*, diakses pada Januari 2019.
<https://pergizi.org/pedoman-gizi-seimbang-2014-terbaru/>

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang menggunakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



PERSETUJUAN RESUME
KARYA AKHIR MAHASISWA

Telah terima dari

Nama Mahasiswa / I : Mathews. Sahat. Sipanutar

NIM : 76200381 Tanggal Sidang : _____

Judul Karya Akhir : Rencana Bisnis pendirian Usaha Restoran
Maw Bakmi

akarta / 9 / 20 / 22

Mahasiswa (Mathews. Sipanutar)

Pembimbing

Juwana Prastu

© Hak Cipta Dilindungi. Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

1. Dilarang menyalin atau menjiplak sebagian atau seluruhnya tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.