

ANALISIS KELAYAKAN USAHA MAKANAN TRADISIONAL KUE BANGKIT DI KOTA PEKANBARU

Oleh :

Juliandri

Pembimbing : Jahrizal dan Taryono

Faculty of Economics Riau University, Pekanbaru, Indonesia

Email : juliandri71@gmail.com

Feasibility Study of Bangkit Cookies Business in Pekanbaru.

ABSTRACT

The purpose of this study is to determine the feasibility of Bangkit cookies business in Pekanbaru, seen from several aspects such as aspect of market and marketing, technical aspects of production, legal aspects, legal management especially from the aspect of financial. Data used in this research is to use the primary data and secondary data. Primary data obtained from field research by interviewing, observation, and questionnaires. While secondary data obtained from various agencies or institutions associated with the problems examined include Department of Industry and Commerce City of Pekanbaru, Department of Cooperatives and Small-Medium Enterprises City of Pekanbaru and Central Bureau of Statistics. The Results of feasibility analysis in terms of both quantitative and qualitative data shows that Bangkit cookies Business Pekanbaru is eligible to run. It is one of them is shown with a financial analysis which procedur Net Present Value (NPV) Positive value is Rp. 54.617.544. Internal of Return Value is 48.5%, where the value is greater than the interest rates on loans (12 percent). Benefit Cost Ratio (B/C Ratio) indicates the number of 1.0679. Net Benefit Ratio showed the number of 2,0649655 and payback periods of 1 year 10 months and 6 days which means this business has been able to cover the cost of its original investment before the age of business ended.

Keyword : *Feasibility study Bangkit Cookies business*

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan Negara yang mempunyai beranekaragam jenis makanan tradisional. Setiap daerah di Indonesia memiliki makanan tradisional dengan ciri khasnya masing-masing, walaupun ada yang sama tetapi setiap daerah memiliki cita rasanya sendiri. Makanan tradisional ini dapat dimanfaatkan oleh setiap daerah

untuk dijadikan sebuah peluang bisnis yang dapat mendatangkan pendapatan bagi masyarakat, menciptakan lapangan kerja dan meningkatkan pendapatan daerah.

Masyarakat Indonesia sejak dahulu kala sudah memiliki budaya tentang makanan tradisoanal yang enak. Berbagai daerah di Indonesia mempunyai beranekaragam masakan, jajanan dan minuman tradisonal yang lezat, sehat dan aman (Rosyidi,2006).

Salah satu makanan tradisional di Indonesia adalah Kue Bangkit yang ada di Kota Pekanbaru.

Kue Bangkit merupakan salah satu makanan tradisional yang ada di Kota Pekanbaru. Proses pembuatan Kue Bangkit biasanya dengan cara dibakar, tetapi banyak juga yang menggunakan *oven*. Diberi nama Kue Bangkit karena ukurannya setelah matang dan dikeluarkan dari *oven* bisa berukuran dua kali lipat dari ukuran adonan semula. Kue Bangkit memiliki tekstur yang sangat halus dan mudah hancur saat dimakan. Rasa Kue Bangkit sangat renyah dan manis, sedangkan warna Kue Bangkit kekuningan dan berwarna merah di atasnya.

Kue Bangkit ini biasanya dikonsumsi sebagai makanan pelengkap dan cemilan wajib masyarakat Pekanbaru pada saat hari besar keagamaan seperti Idul Fitri, Idul Adha dan Imlek. Kue Bangkit juga dijadikan ajang promosi untuk memperkenalkan makanan tradisional yang ada di Kota Pekanbaru, sehingga dapat dijadikan oleh-oleh bagi masyarakat yang berkunjung ke Kota Pekanbaru..

Kota Pekanbaru sebagai Ibukota Provinsi Riau mengalami pertumbuhan penduduk yang cukup pesat dan jumlah Wisatawan Domestik maupun Wisatawan Mancanegara yang datang berkunjung ke Kota Pekanbaru cenderung meningkat setiap tahunnya. Hal ini akan berimbas terhadap kebutuhan pangan yang meningkat termasuk Kue Bangkit. Oleh karena itu, masyarakat Kota Pekanbaru melihat bahwa usaha Kue Bangkit ini memiliki peluang dan potensi cukup baik untuk dikembangkan sehingga dapat

mendatangkan keuntungan, sekaligus menjadi ajang promosi wisata makanan tradisional yang mampu mendorong dan menjadi daya tarik Wisatawan berkunjung ke Kota Pekanbaru.

Prospek makanan tradisional seperti Kue Bangkit untuk berkembang saat ini sebenarnya cukup baik karena teknologi komunikasi dan informasi yang begitu pesat dapat meningkatkan gaung promosi pengembangannya. Perkembangan usaha Kue Bangkit ini juga didukung oleh kebijakan Pemerintah daerah seperti memberikan pinjaman dengan tingkat suku bunga yang rendah bagi pengusaha kecil dan rumah tangga, menyediakan pasar untuk memasarkan produknya serta memberikan kemudahan dalam memperoleh izin usaha. Pemerintah daerah juga memberikan pelatihan dan penyuluhan dalam penerapan teknologi baru yang dapat membantu para pengusaha dalam melakukan usahanya, sering mengadakan pameran.

Data dari Badan Pusat Statistik Kota Pekanbaru 2015 mengenai pengeluaran rata-rata perkapita sebulan menurut kelompok barang di Kota Pekanbaru. Makanan siap saji merupakan kelompok barang makanan yang angkanya tertinggi, dimana tahun 2013 menunjukkan angka 159.920,74 dan mengalami kenaikan yang signifikan tahun 2014 sebesar 10.656,01 sehingga tahun 2014 berjumlah 170,576.75. Hal ini memperlihatkan adanya perubahan pola konsumsi masyarakat Kota Pekanbaru, dimana masyarakat Kota Pekanbaru suka mengonsumsi makanan modern yang siap saji. Masyarakat sekarang melihat

makanan modern merupakan *lifestyle* yang dapat meningkatkan *prestise* bagi kehidupan mereka. Masyarakat menganggap makanan tradisional mempunyai kesan kurang bersih, kurang aman, kurang menarik, kuno tidak praktis dan mutunya beragam dan juga kurang sentuhan teknologi dalam prosesnya sehingga terkesan ketinggalan zaman terutama bagi masyarakat perkotaan.

Adapun perumusan masalah dari penelitian ini adalah : 1) Apakah Usaha Kue Bangkit di Kota Pekanbaru layak dilihat dari Aspek Finansial berdasarkan *Net Present Value, Net Benefit Cost Ratio, Benefit Cost Ratio, Payback Period* dan *Internal Of Return*? 2) Bagaimana kelayakan Usaha Kue Bangkit di Kota Pekanbaru dilihat dari Aspek Pasar dan Pemasaran? 3) Bagaimana kelayakan Usaha Kue Bangkit di Kota Pekanbaru dilihat dari Aspek Teknis dan Produksi? 4) Bagaimana kelayakan Usaha Kue Bangkit di Kota Pekanbaru dilihat dari Aspek Manajemen dan Hukum?

Tujuan penelitian ini adalah untuk : 1) Untuk mengetahui kelayakan Usaha Kue Bangkit di Kota Pekanbaru dilihat dari Aspek Finansial berdasarkan *Net Present Value, Net Benefit Cost Ratio, Benefit Cost Ratio, Payback Period* dan *Internal Of Return*. 2) Untuk mengetahui kelayakan Usaha Kue Bangkit di Kota Pekanbaru dilihat dari Aspek Pasar dan Pemasaran. 3) Untuk mengetahui kelayakan Usaha Kue Bangkit di Kota Pekanbaru dilihat dari Aspek Teknis dan Produksi. 4) Untuk mengetahui kelayakan Usaha Kue Bangkit di Kota Pekanbaru dilihat dari Aspek Manajemen dan Hukum.

TINJAUAN PUSTAKA DAN HIPOTESIS

Pengertian Makanan Tradisioanal

Berdasarkan Kamus Umum Bahasa Indonesia, tradisional memiliki makna sebagai sesuatu yang sifatnya turun temurun dan menurut adat suatu daerah, sedangkan makanan memiliki arti sesuatu yang dimasukan melalui mulut yang berfungsi memberi nutrisi kepada tubuh sehingga pengertian makanan tradisional secara sederhana berarti segala sesuatu yang dikonsumsi masyarakat suatu daerah secara turun temurun guna memenuhi kebutuhan nutrisi bagi tubuhnya. Pendapat Ernayati (2003:2) dalam Ensklopedi Makanan Tradisional di Pulau Jawa dan Pulau Madura memberikan pengertian tentang makanan tradisional memiliki nilai budaya, tradisi secara turun temurun, serta kepercayaan yang bersumber pada budaya lokal.

Pengembangan Makanan Tradisional

Tujuan pengembangan makanan tradisional adalah meningkatkan citra dan kelestarian makanan tradisional agar dicintai dan dihargai masyarakatnya sendiri serta dikembangkan sebagai sumberdaya potensi pengembangan ekonomi nasioanal dalam era pasar global.

Langkah-langkah operasional yang perlu dilakukan untuk mengembangkan makanan tradisional (Nurhayati, 2013) :

1. Identifikasi dan inventarisasi makanan tradisional, bekerjasama dengan pusat kajian Makanan Tradisional dan Perguruan Tinggi.
2. Menyusun profil makanan tradisional di daerah sebagai

- bahan informasi pangan dan penyuluhan.
3. Fasilitasi kepada asosiasi jasa boga, restoran, perhotelan, Perguruan Tinggi dan masyarakat dalam penyebaran informasi, sosialisasi dan promosi.
 4. Pelatihan bagi tenaga penyuluh dan pendamping program mengenai informasi yang terkait dengan makanan tradisional.
 5. Mendorong pengembangan pusat-pusat makanan tradisional bersama instansi terkait, swasta dan masyarakat.

Konsep Dasar Ekonomi Industri

Industri dalam arti sempit adalah kumpulan perusahaan yang menghasilkan produk sejenis dimana terdapat kesamaan dalam bahan baku yang digunakan, proses, bentuk produk akhir dan Konsumen akhir. Arti yang lebih luas, industri dapat didefinisikan sebagai kumpulan perusahaan yang memproduksi barang dan jasa dengan elastisitas silang yang positif dan tinggi (Kuncoro, 2007).

Industri Makanan

Industri makanan merupakan bagian dari sektor industri secara umum yang memadukan ekonomi dan unsur teknologi yang memiliki peran strategis dalam mendukung pertumbuhan ekonomi, terutama peningkatan nilai tambah, penyerapan tenaga kerja serta pendapatan daerah. Produk makanan kecil harus diarahkan pengembangannya berdasarkan ketersediaan bahan dasar setempat seperti makanan khas daerah Kue Bangkit yang ada di Kota Pekanbaru.

Studi Kelayakan Usaha Bahan Baku

Studi kelayakan usaha merupakan penelitian tentang berhasil tidaknya suatu proyek atau proyek dapat dilaksanakan secara berhasil dengan menguntungkan secara terus menerus.

Studi ini pada dasarnya membahas berbagai konsep dasar yang berkaitan dengan keputusan dan proses pemilihan proyek bisnis agar mampu memberikan manfaat ekonomis dan sosial sepanjang waktu. Tingkat kelayakan usaha/bisnis dapat ditinjau dari beberapa aspek seperti aspek pasar dan pemasaran, aspek teknis dan produksi, aspek hukum, aspek manajemen dan aspek finansial

Aspek Pasar dan Pemasaran

Aspek pasar dan pemasaran meliputi proyeksi permintaan dan penawaran harga, program pemasaran serta perkiraan jumlah penjualan yang bisa dicapai perusahaan. Saat berencana mendirikan usaha, faktor pemasaran merupakan hal penting dalam menyusun studi kelayakan. Jika tidak ada gambaran yang jelas tentang pemasaran ini akan sulit diharapkan usaha akan berjalan dengan lancar...

Aspek Teknis dan Produksi

Hal penting selanjutnya, yang perlu dicermati adalah menentukan hal teknis yang dipakai dalam menjalankan usaha. Hal ini berkaitan dengan rencana atau program kerja jangka pendek dan jangka panjang. Sistem produksi yang dipilihpun perlu efisiensi dan efektifitasnya.

Aspek Manajemen dan Hukum

Aspek manajemen meliputi manajemen dalam produksi dan manajemen dalam masa pembangunan usaha dan dari segi hukum bentuk badan usaha yang digunakan, berbagai akta, sertifikat dan izin yang diperlukan.

Aspek Finansial

Ditinjau dari aspek keuangan, perlu dilakukan perhitungan besarnya biaya untuk menjalankan usaha, termasuk investasi awal, modal kerja, peralatan dan lain-lain.

Kelayakan investasi dapat diukur dengan berbagai kriteria, yang dalam hal ini menggunakan alat seperti analisis, *Benefit/Cost Ratio*, *Net Benefit/Cost Ratio*, *Payback Periods*, *Net Present Value*, , *Internal of Return* (Sutojo, 2009:91)

Net Present Value (NPV) mengukur berapa nilai yang dihasilkan saat ini seandainya menanamkan sebuah investasi. Menurut Sofyan (2002 : 180) *Net Present Value* adalah nilai neto sekarang dari dana yang diinvestasikan selama umur proyek. NPV mencerminkan besarnya tingkat pengembalian dari usulan usaha atau proyek. Jika nilai *Net Present Value* positif maka investasi layak dilakukan, sebaliknya jika negatif maka investasi ditolak atau tidak layak.

Benefit/Cost Ratio merupakan perbandingan antara NPV total dari benefit bersih terhadap total dari biaya bersih (Umar, 2000). *Benefit/Cost Ratio* menunjukkan manfaat bersih yang diperoleh setiap penambahan satu rupiah pengeluaran bersih

Net Benefit Cost Ratio adalah perbandingan *Total Present Value* *Net Benefit* yang positif dengan total

present value net benefit yang negatif (Umar, 2000).

Internal of Return (IRR) merupakan tingkat diskonto yang menyebabkan NPV Investasi sama dengan nol (Umar, 2000). IRR dapat juga dianggap sebagai tingkat keuntungan atas investasi bersih dari suatu usaha, sepanjang setiap benefit bersih diperoleh secara otomatis ditanamkan kembali pada tahun berikutnya dan mendapat tingkat keuntungan yang sama dan diberi bunga selama sisa umur usaha.

Payback Period Menurut Sofyan (2002:19), teknik ini digunakan untuk menentukan berapa lama modal yang ditanamkan dalam usaha itu akan kembali jika alternatif aliran kas yang didapat dari usaha yang diusulkan itu akan kembali, maka alternatif usulan yang memberikan masa yang terpendek adalah yang terbaik.

Wirausaha

Kata wirausaha atau pengusaha diambil dari bahasa Perancis "*Entrepreneur*" yang awalnya memiliki arti pemimpin musik atau pertunjukan lain. Dalam ilmu ekonomi, seorang pengusaha berarti seseorang pemimpin ekonomi yang mempunyai kemampuan untuk mendapatkan peluang secara berhasil memperkenalkan mata dagangan baru, teknik baru, sumber pemasukan baru, merangkum pabrik, peralatan, manajemen dan tenaga buruh yang diperlukan serta mengorganisasikannya dalam suatu teknik pengorganisasian perusahaan (Jhingan, 2004:425).

METODOLOGI PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan di Kota Pekanbaru yaitu pada Usaha Kue bangkit yang tersebar di seluruh wilayah Kota Pekanbaru. Yang menjadi responden dalam penelitian ini adalah semua pengusaha Kue Bangkit yang ada di Kota Pekanbaru yang berjumlah sepuluh industri. Penelitian ini menggunakan populasi menjadi sebagai seluruh sampel penelitian.

Sumber data dalam penelitian ini meliputi data primer yang berasal dari penyebaran kuesioner kepada responden yaitu pengusaha Usaha Kue Bangkit. Dalam hal ini, data primer yang digunakan adalah hasil jawaban responden atas kuesioner yang dibagikan. Data sekunder dalam penelitian ini diperoleh dari instansi-instansi yang terkait dengan studi kepustakaan terhadap bahan-bahan publikasi secara resmi, buku-buku, majalah, serta laporan lain yang berhubungan dengan penelitian.

Teknik pengumpulan data yaitu dengan melakukan penelitian di lapangan dengan menggunakan kuisisioner dan pengamatan langsung atau observasi terhadap responden.

Metode Analisis Data

Data yang diperoleh berupa data kualitatif dan data kuantitatif. Analisis data kualitatif dilakukan untuk mengetahui karakteristik Usaha Kue Bangkit seperti melihat aspek pasar dan pemasaran, aspek teknis dan produksi serta aspek hukum dan manajemen. Data Kuantitatif dilakukan untuk mengetahui keadaan usaha secara finansial seperti NPV, IRR, B/C Ratio, Net B/C dan Payback Periods.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Aspek Pasar dan Pemasaran

Aspek pasar yang akan dibahas adalah produk, harga, pesaing, peluang pasar dan promosi.

1) Harga dan Produk

Jumlah unit Kue Bangkit yang diproduksi oleh pengusaha industri Kue Bangkit di Kota Pekanbaru beraneka ragam. Pada tabel berikut akan dijelaskan jumlah Kue Bangkit yang diproduksi setiap bulannya.

Tabel 1
Jumlah Kue Bangkit yang diproduksi Setiap Bulan di Kota Pekanbaru Tahun 2016

No	Jumlah Produksi	Frekuensi	Persentase (%)
1	500 – 750 Pack	4	40
2	750 – 1.000 Pack	3	30
3	1.000 – 1.300 Pack	2	20
4	> 1.300 Pack	1	10
	Jumlah	10	100

Sumber : Data Olahan, 2016

Berdasarkan tabel diatas dapat disimpulkan bahwa dari sebanyak 10 responden yang memproduksi Kue Bangkit 500 – 750 pack setiap bulannya adalah sebanyak 4 orang atau 40% , yang memproduksi Kue Bangkit 750 – 1.000 pack setiap bulannya adalah sebanyak 3 orang atau 30%, yang memproduksi Kue Bangkit 1.000 – 1.300 pack setiap bulannya adalah sebanyak 2 orang atau 20%, dan yang memproduksi Kue Bangkit lebih dari 1.300 pack setiap bulannya adalah sebanyak 1 orang atau 10%.

Tabel 2

Rasa dan Harga Kue Bangkit di Kota Pekanbaru

No	Rasa	Rata-rata Harga/ Pack
1	Jeruk Purut	Rp 20.000
2	Durian	Rp 25.000
3	Kacang	Rp 20.000
4	Vanilla	Rp 22.000
5	Kelapa	Rp 20.000

Sumber : Data Olahan, 2016

2) Persaingan dan Peluang Usaha

Keadaan Persaingan dan peluang usaha Kue Bangkit dapat dilihat melalui keadaan struktur pasar

Hasil hitung CR4 diketahui tingkat konsentrasi rasio rata-rata usaha Kue Bangkit di Kota Pekanbaru sebesar 53,81345%. Dengan 4 perusahaan dengan *market share/* pangsa pasar terbesar yaitu : Kembang Melati 17,00771%, KUB Kembang Melati 13,81876%, Anak Dara 11,98512% dan Syempana 11,00186%. Tingginya tingkat konsentrasi 53,81345%. yaitu 53,81345%. dan nilai IHH sebesar 0,110894 Struktur pasar dan persaingan yang terbentuk pada usaha Kue Bangkit yang ada di Pekanbaru adalah struktur pasar dan persaingan pasar tidak sempurna Oligopoli (Price Leadership), karena Pengusaha Kue Bangkit di Kota Pekanbaru didominasi oleh beberapa pengusaha sehingga mereka yang memimpin harga. Hal ini karena pengusaha kue bangkit tersebut sudah lama berdiri dan merupakan pelopor usaha Kue Bangkit di Kota Pekanbaru.

3) Staraegi Pemasaran/ Promosi

Strategi Pemasaran yang dilakukan produsen Kue Bangkit di Kota Pekanbaru antara lain mtelakukan kerja sama dengan toko dan gerai yang menjual oleh-oleh

khas Riau untuk menitipkan penjualan. Melakukan promosi melalui pemanfaatan Sosial Media dalam memperkenalkan produknya

4) Pemasaran

Pemasaran merupakan salah satu kegiatan yang dilakukan untuk menyampaikan hasil produksi sampai pada konsumen. Pemasaran juga dapat diartikan sebagai salah satu sistem keseluruhan dari kegiatan usaha yang ditujukan untuk merencanakan, menentukan harga, mempromosikan dan mendistribusikan barang dan jasa sehingga dapat memuaskan pembeli.

ada dua pemasaran yang dilakukan oleh para pengusaha Kue Bangkit, yaitu

- Pemasaran Langsung

Pemasaran langsung cukup sederhana, dimana para produsen menjual atau memsarkan produknya dengan cara dijual di gerai atau toko kue bangkit yang mereka miliki sendiri. Sehingga para konsumen umumnya mendatangi langsung dan membeli produk Kue Bangkit ini.

Produsen → Konsumen

- Pemasaran Tidak Langsung

Pemasaran tidak langsung adalah pemasaran yang dilakukan dengan cara menggunakan perantara (Distributor) ataupun melakukan kerja sama dengan cara bagi hasil dengan pihak lain untuk menitipkan produk Kue Bangkit

Aspek Teknis dan Produksi

1) Bahan Baku

Perencanaan bahan baku dan bahan pembantu merupakan bagian utama untuk perhitungan kebutuhan modal kerja. Hal-hal yang perlu diperhatikan adalah harga, kuantitas, kualitas, supplier dan ketersediannya. Bahan baku utama yang digunakan

dalam pembuatan Kue Bangkit adalah Tepung Sagu ataupun bisa juga dengan menggunakan tepung tapioka

Tabel 3
Jumlah Bahan Baku Tepung Sagu atau Tepung Tapioka yang digunakan Usaha Kue Bangkit di Kota Pekanbaru Tahun 2016

Nama Usaha Kue Bangkit	Jumlah Bahan Baku (Kg/bulan)	Jumlah Bahan Baku kg/tahun
Kembang Melati	1500kg	18000
Syempana	1200kg	14400
Wan Aza	1000kg	12000
Anak Dara	1200kg	14400
Al Mahdi	1000kg	12000
KUB Kembang Melati	1300kg	15600
Berkah	800kg	9600
Insan Sukses	800kg	9600
Kue Khas Riau	900kg	10800kg
Hilyati Snack	800kg	9600

Sumber : Data Olahan, 2016

Berdasarkan tabel diatas dapat dilihat rata-rata penggunaan bahan baku tepung kanji maupun tepung tapioka setiap usaha Kue bangkit dalam satu bulan dan setahun. Dimana pengusaha yang paling terbanyak menggunakan bahan baku adalah Kembang Melati sebanyak 1500kg/bulan dan 18.000kg/tahun. Usaha Kue Bangkit yang paling sedikit menggunakan bahan baku adalah Berkah, Insan Sukses dan Hilyati Snack yaitu sebesar 800kg/bulan dan 9600kg/tahun.

Untuk Sumber bahan baku yang digunakan dalam usaha Kue Bangkit berasal dari dalam KotaPekanbaru.

2) Proses produksi

- Sangrai tepung kanji/tapioka bersamaan ditambahkan potongan daun pandan dalam wajan selama 75 menit dengan api kecil, hingga daun pandan sedikit kering lalu dinginkan.
- Olesi Loyang dengan margarin dan panaskan oven pada suhu 160°C
- Kocok kuning telur hingga mengembang, masukan gula halus dan masukan santan 70-80 ml, kocok merata.
- Tepung diayak ke dalam wadah bersih, masukan adonan telur dan gula halus.
- Masukan sisa santan yang ada, aduk adonan hingga merata.
- Giling adonan setebal 1-1,5cm.beri sedikit tepung pada cetakan agar tidak lengket.
- Cetak adonan lalu letakan diatas Loyang.
- Panggang dalam oven selama +/- 20 menit pada suhu 160°C.
- Angkat kue saat kue sudah matang dan olesi pewarna dipermukaan untuk

3) Lokasi

Untuk lokasi ini terbagi dua, pertama lokasi produksi dan lokasi pemasaran. Untuk lokasi produksi yang digunakan dalam usaha Kue Bangkit ini kebanyakan di rumah sendiri. Sedangkan untuk lokasi pemasarannya ada yang langsung dijual di rumah sendiri ada juga yang dipasarkan di tempat lain dengan cara dititipkan.

Tabel 4
Lokasi tempat Usaha Kue Bangkit di Kota Pekanbaru

Nama Usaha	Kecamatan	Alamat
Hilyati Snack	Bukit Raya	Jalan Kopi No 17

		Tangerang Selatan
Kembang Melati	Pekanbaru Kota	Jalan Letkol Hasan Basri No 2
Wan Aza	Tenayan Raya	Jalan Sidoddi Gang VI No 2C
Syempana	Sail	Jalan Letjend S Parman Gang Syempana No 12A Gobah
Anak Dara	Pekanbaru Kota	Jalan Sari Amin No 30
Al Mahdi	Sukajadi	Jalan Rajawali No 72D
KUB Kembang Melati	Pekanbaru Kota	Jalan Sari Amin NO.27
Insan Sukses	Sukajadi	Jalan Kayu Manis
Kue Khas Riau	Sukjadi	Jalan Bandeng
Berkah	Tampam Panam	Jalan Swakarya Gang LlengkuasS A12 Panam

Sumber : Data Olahan, 2016

Aspek Manajemen dan Hukum

Pengkajian aspek manajemen meliputi pada kebutuhan dan pengadaan tenaga kerja. Usaha Kue Bangkit memerlukan para pekerja yang terampil. Tenaga kerja sangat menentukan kelancaran serta kelangsungan hidup usaha. Dimana tenaga kerja yang dibutuhkan adalah para tenaga kerja yang rajin, mau belajar, bersungguh-sungguh dalam bekerja dan jujur.

Tabel 5

Jumlah Tenaga Kerja pada Usaha Kue Bangkit di Kota Pekanbaru

No	Nama Toko	Jumlah Tenaga Kerja (orang)
1	Kembang Melati	4
2	Syempana	4
3	Wan Aza	2
4	Anak Dara	4
5	Al – Mahdi	2
6	KUB Kembang Melati	5
7	Berkah	3
8	Insan Sukses	3
9	Kue Khas Riau	2
10	Hilyati Snack	2

Sumber : Data Olahan, 2016

Aspek Hukum atau perizinan yang harus dimiliki para pengusaha Kue Bangkit biasanya seperti Surat Izin Tempat usaha (SITU) dan sertifikat Halal dari Majelis Ulama Indonesia (MUI). Setidaknya salah satu izin harus dimiliki. Sepuluh pelaku usaha kue bangkit di kota pekanbaru ini sudah memiliki Surat Izin Tempat usaha (SITU).

Aspek Finansial

Biaya yang digunakan dalam usaha kue bangkit, terdiri dari biaya investasi, biaya tetap, dan biaya variable

1) Biaya Investasi

Biaya investasi merupakan biaya awal yang digunakan untuk membeli barang-barang modal atau barang yang penggunaannya lebih dari satu tahun. Untuk biaya investasi responden mengeluarkan Rp 51.285.909. selengkapnya dapat dilihat pada tabel 6 berikut ini:

Tabel 6

Biaya Investasi Usaha Kue Bangkit di Kota Pekanbaru Tahun 2016

Investasi	Harga	(%)
-----------	-------	-----

	Perolehan (Rp)	
Mixer	5.490.909	10,7
Oven	6.800.000	13,3
Perlengkapan Dapur	5.600.000	10,9
Perlengkapan Toko	6.000.000	11,7
Toko/ Kios	13.140.000	53,4
Total Biaya Investasi	51.285.909	100

Sumber : Data Olahan, 2016

Tabel 7
Besaran Modal Awal Pengusaha Kue Bangkit di Kota Pekanbaru Tahun 2016

No	Usaha	Modal Usaha (Rp)
1	Kembang Melati	60.000.000,00
2	Syempana	45.000.000,00
3	Wan Aza	52.000.000,00
4	Anak Dara	47.000.000,00
5	Al Mahdi	50.000.000,00
6	KUB Kembang Melati	50.000.000,00
7	Berkah	45.000.000,00
8	Insan Kurnia	55.000.000,00
9	Kue Khas Riau	50.000.000,00
10	Hayati Snack	45.000.000,00
Jumlah		499.000.000,00
Rata-rata		49.900.000,00

Sumber : Data Olahan, 2016

2) Biaya Tetap

Biaya tetap adalah biaya yang dikeluarkan besar kecilnya tidak mempengaruhi terhadap hasil produksinya nanti, biaya ini terdiri dari biaya penyusutan. Berikut besaran biaya tetap yang harus dikeluarkan dalam industri Kue Bangkit.

Tabel 8
Biaya Tetap Usaha Kue Bangkit di Kota Pekanbaru Tahun 2016

Biaya Tetap	Jumlah (Rp)	Persentase (%)
Penyusutan Mixer	1.663.182	10,3
Penyusutan Oven	1.265.556	7,9
Toko/ Kios	13.140.000	81,7
Total Biaya Tetap	16.068.738	100

Sumber : Data Olahan, 2016

3) Biaya Variabel

Biaya variabel atau biaya tidak tetap adalah biaya yang besar kecilnya akan berpengaruh terhadap hasil produksi. Biaya tidak tetap meliputi biaya listrik, biaya bahan baku, Biaya Transportasi, upah tenaga kerja dan Biaya lain-lain

Tabel 9
Biaya Variabel Usaha Kue Bangkit di Kota Pekanbaru Tahun 2016

Biaya Variabel	Jumlah (Rp)	(%)
Bahan Baku	114.000.000	62,63
Upah Tenaga Kerja	53.760.000	29,53
Listrik	2.790.000	1,53
Transportasi	9.780.000	5,37
Biaya Lain-lain	1.680.000	0,94
Total Biaya Variabel	182.010.000	100

Sumber : Data Olahan, 2016

4) Pendapatan

Pendapatan disini adalah pendapatan yang diperoleh dari hasil usaha kue bangkit. Setiap tahunnya rata-rata pendapatan usaha kue bangkit adalah Rp 225.780.000.

5) Laba/ Rugi

Laba atau rugi merupakan perhitungan yang bertujuan untuk

mengetahui besarnya keuntungan yang diperoleh atau rugi yang diderita oleh pemilik usaha. Cara perhitungan laba atau rugi yaitu pendapatan per tahun dikurangi dengan biaya per tahun, dari penjelasan sebelumnya diketahui pendapatan pertahunnya adalah sebesar Rp 205.780.000 dan biaya yang dikeluarkan per tahunnya adalah sebesar Rp 198.078.738.

Maka keuntungan/Laba yang diperoleh Usaha Kue Bangkit di Kota Pekanbaru pada tahun pertama adalah sebesar Rp 27.701.262,-

6) Net Present Value (NPV)

Net Present Value (NPV) merupakan selisih *Present Benefit* dengan *Present Value Cost*. Keuntungan bersih yang diterima merupakan pendapatan yang diterima pengusaha yang dikurangi dengan pengeluaran rutin untuk keperluan produksi.

Diketahui bahwa Net Present Value, setelah dikurangi PV benefit dengan PV cost (858.457.066–803.839.522) diperoleh angka 54.617.544 yang menunjukkan angka lebih besar dari 0, sehingga usaha kue Bangkit di Kota Pekanbaru layak memenuhi kriteria untuk dijadikan usaha

7) Benefit Cost Ratio

Benefit Cost Ratio merupakan perbandingan antara *present value benefit* dengan *present value cost*.

Diketahui bahwa *Benefit Cost Ratio*, setelah dibandingkan antara PV benefit dengan PV cost diperoleh angka sebesar 1,0679 yang berarti lebih besar dari satu. Hal ini berarti usaha kue Bangkit di Kota Pekanbaru layak untuk dijalankan.

8) Net Benefit Cost Ratio

Net Benefit Cost Ratio merupakan perbandingan *Total Present Value Net Benefit* yang positif dengan *Total*

Present Value Net Benefit yang negative.

Diketahui bahwa *Net Benefit Cost Ratio*, setelah dibandingkan antara *Total Present Value Net Benefit* positif dengan *Total Present Value Net Benefit* negatif diperoleh angka sebesar 2,0649655 yang berarti lebih besar dari satu. Hal ini berarti usaha Kue Bangkit di Kota Pekanbaru layak untuk dijalankan.

9) Payback Period

Payback periode adalah metode yang berdasarkan pada jumlah tahun yang diperlukan untuk mengembalikan investasi awal. Hasil yang diperoleh dari perhitungan *Payback Periode* adalah 1 tahun 10 bulan 6 hari.

$$\frac{\text{Investasi Awal}}{\text{Arus Masuk Kas}} \times 100$$

51.285.909

$$\frac{51.285.909}{27.701.262} \times 100 = 1,85 \text{ tahun}$$

1,85 tahun = 1 tahun 10 bulan 6 hari

10) Internal Rate of Return (IRR)

Nilai *Internal Rate of Return* harus dibandingkan dengan nilai *cost of capital*, hal tersebut dilakukan untuk mengetahui tingkat kelayakannya. Nilai *cost of capital* yang digunakan adalah 12% berdasarkan nilai *discount rate* yang digunakan dalam analisis kriteria. Nilai *Internal Rate of Return* diperoleh dengan cara coba-coba (*trial and error*) pada tingkat suku bunga berapa akan menghasilkan *Net Present* yang negatif atau sama dengan nol.

Nilai *Internal Rate of Return* usaha kue Bangkit di Kota Pekanbaru sebesar 48,5% angka ini lebih tinggi dari bunga yang digunakan yaitu sebesar 12% dari tingkat suku bunga kredit bank umum. Dengan demikian usaha kue bangkit layak untuk dijalankan.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Dari hasil perhitungan *Net Present Value* (NPV), *Benefit Cost Ratio* (BCR), *Net Benefit Cost Ratio* (Net B/C) *Payback Period*, dan *Internal Rate of Return* (IRR). Diketahui bahwa dengan menggunakan *Net Present Value* (NPV) didapat nilai sebesar Rp 54.617.544 sehingga memenuhi kriteria *Net Present Value* (NPV) hal ini menunjukkan bahwa usaha Kue Bangkit di Kota Pekanbaru layak untuk dikembangkan dan mempunyai prospek yang bagus dimasa depan.
2. *Benefit Cost Ratio* (BCR), diperoleh angka sebesar 1,0679 yang berarti lebih besar dari satu. Hal ini membuktikan bahwa usaha kue bangkit di kota Pekanbaru layak untuk dikembangkan.
3. *Net Benefit Cost Ratio* (Net B/C), diperoleh angka sebesar 2,0649655 yang berarti lebih besar dari satu. Hal ini membuktikan bahwa usaha kue bangkit di kota Pekanbaru layak untuk dikembangkan
4. Analisis *Payback Period* (PP), menunjukkan selama 1 tahun 10 bulan 6 hari usaha kue bangkit di kota Pekanbaru telah mampu untuk menutupi dan mengembalikan modal awalnya.
5. Nilai *Internal Rate of Return* (IRR) usaha kue bangkit adalah sebesar 48,5% angka ini lebih tinggi dari tingkat suku bunga yang digunakan yaitu sebesar 12%. Dengan demikian usaha kue bangkit di Kota Pekanbaru layak

Saran

1. Diharapkan kepada pemerintah Kota Pekanbaru untuk terus dapat mengembangkan industri kecil yang ada di Kota Pekanbaru, khususnya usaha Kue Bangkit, karena industri ini mampu berkembang dan memberikan pengaruh terhadap penyerapan tenaga kerja. Sehingga industri ini diharapkan akan mampu berperan dalam mengurangi angka pengangguran.
2. Pemerintah juga diharapkan agar dapat menyediakan dana/modal untuk mengembangkan usaha ini
3. Bagi pemilik usaha agar lebih dapat meningkatkan mutu produk Kue Bangkit yang mereka produksi.
4. Bagi pemerintah Kota Pekanbaru agar dapat mengawasi harga bahan baku agar pengusaha Kue Bangkit di Kota Pekanbaru dapat menjalankan usahanya dengan baik tanpa harus menaikkan anggaran untuk produksi dan agar tidak menyebabkan harga produk Kue Bangkit juga ikut naik.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik Pekanbaru, 2015. *Pekanbaru Dalam Angka 2015*, Pekanbaru.
- Ernayati, dkk, 2003. *Esiklopedi Makanan Tradisional di Pulau Jawa dan Pulau Madura*, Proyek Pelestarian dan Pengembangan Tradisi dan Kepercayaan, Jakarta.
- Jhingan, ML, 2004. *Ekonomi Pembangunan dan Perencanaan*, Rajawali Press, Jakarta

- Kamus Besar Bahasa Indonesia Online, <http://kbbi.web.id>, Diakses 31 September 2016, pukul 20.30 WIB.
- Nurhayati, Endang, 2013. *Inventaris Makanan Tradisional Jawa serta Alternatif Pengembangannya*, Laporan Akhir Penelitian Guru Besar Universitas Negeri, Yogyakarta.
- Rosyidi, Djalal, 2006. *Macam – Macam Makanan Tradisoanal yang Terbuat dari Hasil Ternak Yang Beredar Di Kota Malang*, Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya I (1) : 24-23.
- Sofyan, Harahap Syafri, 2002. *Teori Akuntansi Laporan Keuangan*. Bumi Aksara, Jakarta.
- Umar, Husain, 2000. *Metode Penelitian Untuk Skripsi dan Tesis Bisnis*, Raja Grafindo Persada, Jakarta.