REPOSITORI IAIN KUDUS

BAB IV
HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Obyek Penelitian

1. Profil Usaha Ari Bakery & Cake

Nama Usaha : Ari Bakery & Cake
Bidang Usaha : Produsen roti
Jenis Produk : Berbagai olahan roti dan kue
Alamat Usaha : Jl. Pekeng Raya- Mejobo Kudus Desa Jepang, Kec. Mejobo, Kab. Kudus, Jateng
Nama Pemilik : Bapak Riyanto dan Ibu Martini
No. Hp : 085211253370
Tahun Berdiri : 2021

2. Sejarah Singkat Usaha Ari Bakery & Cake

Ari Bakery & Cake merupakan usaha yang bergerak dibidang makanan yang memproduksi berbagai olahan roti dan kue dengan berbagai jenis dan rasa. Usaha Ari Bakery & Cake ini didirikan pada bulan Maret 2021 oleh Bapak Riyanto dan istrinya. Awal mula usaha ini berdiri dilatar belakangi oleh keinginan pemilik untuk membuka usaha sendiri, dengan dibekali pengalaman dalam pengolahan roti selama 6 tahun pemilik usaha dengan tekad yang kuat memberanikan diri untuk mendirikan usaha ini, dimana sebelumnya pemilik usaha bekerja di toko roti Susan Bakery. Pemilik usaha Ibu Martini memutuskan untuk meninggalkan pekerjaannya dan memilih membuka usaha sendiri yang saat ini diberikan nama Ari Bakery & Cake.

Usaha roti ini awalnya hanya dijalankan di rumah Bapak Riyanto, dimana produksi saat itu dilakukan di rumah berbekal alat sederhana. Usaha ini memproduksi aneka roti dan kue untuk hantaran, lamaran, roti snack, roti uang tahun dll, karena kebutuhan dan keinginan konsumen masing-masing berbeda, usaha ini awalnya menggunakan sistem pesan dulu baru dibuatkan. Sedikit demi sedikit pemilik usaha mulai menekuninya hingga berjalannya waktu usaha ini menunjukkan peningkatan permintaan konsumen. Kemudian semakin banyak minat konsumen untuk membeli produknya, pemilik usaha ini akhirnya mendirikan toko yang berada di Jl. Pekeng Raya-Mejobo Kudus, saat ini semua fasilitas mulai dari produksi dan

REPOSITORI IAIN KUDUS

REPOSITORI IAIN KUDUS

pemasarannya sudah menjadi satu tempat dan semua produknya saat ini sudah tersedia disana.[79]

B. Deskripsi Data Penelitian

1. Data Informan

Tabel 4.1 Data Informan

No.	Nama	Status
1.	Martini	Pemilik Usaha Ari Bakery & Cake
2.	Yuanita	Karyawan yang bekerja di Ari Bakery
3.	Junaidi	Konsumen Ari Bakery & Cake
4.	Amirah	Konsumen Ari Bakery & Cake
5.	Ani	Konsumen Ari Bakery & Cake
6.	Ella Agustina	Konsumen Ari Bakery & Cake
7.	Sumantri	Konsumen Ari Bakery & Cake

2. Data Kelayakan Bisnis Usaha Ari Bakery & Cake

a. Aspek Hukum

Usaha Ari Bakery & Cake belum mempunyai legalitas hukum dikarenakan bisnisnya masih kecil. Pemilik usaha mengatakan bahwa baru-baru ini beliau sedang mengurus proses legalitas produk diantara prosesnya yang sudah berjalan adalah uji tes air dan kebersihan. Proses perizinan yang sedang diproses saat ini adalah izin SPP-IRT (Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga). Penggunakan biaya selama proses perizinan yang baru berjalan tersebut adalah sebesar Rp100.000. Pemilik usaha juga berencana suatu saat nanti dapat mendaftarkan usahanya pada lembaga perizinan, namun saat ini hanya legalitas produk saja yang baru diproses.[80]

b. Aspek Pasar Dan Pemasaran

Ari Bakery & Cake menyediakan berbagai aneka olahan produk roti dan kue dengan berbagai rasa dan harga yang bervariatif. Selera konsumen yang satu tentunya berbeda dengan yang lainnya untuk itu agar menghindari rasa bosen para konsumen Ari Bakery menciptakan aneka olahan roti dengan berbagai variasi rasa yang

[79] Martini, pemilik usaha, wawancara oleh penulis, 15 Juni 2022, pukul 11.30

[80] Martini, pemilik usaha, wawancara oleh penulis, 15 Juni 2022, pukul 11.35

REPOSITORI IAIN KUDUS

REPOSITORI IAIN KUDUS

berbeda.[81]Target konsumen Ari Bakery & Cake adalah semua kalangan, karena olahan roti dan kue biasanya disukai dan diminati oleh seluruh kalangan baik anak-anak sampai orang tua.[82] Berikut adalah daftar menu produk yang diproduksi oleh Ari Bakery & Cake:

Tabel 4.2 Nama Produk Ari Bakery & Cake dan Harga

No.	Nama Roti	Harga
1.	Roti Ayam	Rp 4.000
2.	Roti Coklat	Rp 3.000
3.	Roti Coklat Keju	Rp 3.500
4.	Roti Daging Sapi	Rp 4.000
5.	Roti Cream Cheese	Rp 3.500
6.	Roti Cream Chocochip	Rp 3.500
7.	Donat Sate	Rp 4.000
8.	Donat Strawberry	Rp 3.000
9.	Donat Keju Filling	Rp 4.000
10.	Donat Coklat	Rp 3.000
11.	Donat Cappucino	Rp 3.000
12.	Donat Ayam	Rp 4.000
13.	Donat Black Forest	Rp 4.000
14.	Roti Pizza	Rp 4.000
15.	Roti Keju	Rp 4.000
16.	Roti Keju Daging	Rp 4.500
17.	Roti Kacang Tanah	Rp 3.000
18.	Roti Kacang Hijau	Rp 3.000
19.	Roti Pisang	Rp3.500
20.	Roti Pisang Coklat	Rp 4.000
21.	Roti Pisang Madu	Rp 4.000
22.	Roti Pisang Coklat Keju	Rp 4.000
23.	Roti Sosis Mayonaise	Rp 4.000
24.	Roti Pandan	Rp 3.000
25.	Peanut Polobun	Rp 3.500
26.	Roti Kelapa	Rp 3.000
27.	Roti Nanas	Rp 3.000
28.	Roti Kismis	Rp 3.500
29.	Roti Pisang Bolen	Rp 2.500
30	Roti Kepang Campur	Rp 3.000

[81] Ani, konsumen, wawancara oleh penulis, 21 Juni 2022, pukul 12.42

[82] Martini, pemilik usaha, wawancara oleh penulis, 15 Juni 2022, pukul 11.37

REPOSITORI IAIN KUDUS

REPOSITORI IAIN KUDUS

31.	Roti Pisang Mini 12/10	Rp 14.000
32.	Semir 10 Putih	Rp 10.000
33.	Semir 10 Mocha	Rp 12.000
34.	Semir 10 Melses	Rp 12.500
35.	Sobek 5 Rasa	Rp 13.000
36.	Sobek 9 Rasa	Rp 18.000
37.	Tawar Kasino	Rp 14.000
38.	Tawar Kupas	Rp 13.000
39.	Tarjis 3 Rasa	Rp 20.000
40.	Coklat Gulung	Rp 3.000
41.	Tarjis 4 Rasa	Rp 20.000
42.	Tarjis Melses	Rp 18.000
43.	Cup Cake	Rp 6.500
44.	Coklat Tusuk	Rp 7.500
45.	Brownies	Rp 20.000
46.	Bagelan	Rp 20.000
47.	Tart Mini	Rp 10.000
48.	Cake	Rp 4.000
49.	Lapis Surabaya Potong	Rp 11.000
50.	Roti Gulung Mini	Rp 10.000
51.	Banana Split	Rp 4.000
52.	Coklat Susu	Rp 4.000

Sebagai produsen roti yang baru berdiri, dalam menentukan harga produknya Ari Bakery & Cake melakukan penyesuaian harga terhadap produk kompetitornya agar dapat bertahan dalam persaingan produk yang sejenis.[83] Harga produk ditentukan dengan harga yang lebih murah namun kualitas tetap diutamakan, hal ini dilakukan agar menarik konsumen datang membeli produk Ari Bakery & Cake dibandingkan dengan produk pesaing.[84] Kualitas produk yang dijual oleh Ari Bakery & Cake sama seperti produk roti pada umumnya, hanya saja produk yang dibuat Ari Bakery memiliki daya tahan 3 hari karena dibuat tanpa pengawet.[85]

[83] Martini, pemilik usaha, wawancara oleh penulis, 15 Juni 2022, pukul 11.40

[84] Martini, pemilik usaha, wawancara oleh penulis, 15 Juni 2022, pukul 11.45

[85] Sumantri, konsumen, wawancara oleh penulis, 22 Juni 2022, pukul 17. 42.

REPOSITORI IAIN KUDUS

REPOSITORI IAIN KUDUS

Kegiatan pemasaran selama ini dilakukan Ari Bakery & Cake hanya melalui pemasaran toko yang berada di Jl. Pekeng Raya- Mejobo Kudus.[86] Sebelumnya pernah melakukan pemasaran di tempat lain dengan sistem konsinyasi tetapi sekarang sudah tidak lagi. Pemasaran produk saat ini hanya melalui toko saja. Bentuk pemberian pelayanan kepada konsumen saat berbelanja di toko sangat diperhatikan oleh pemilik usaha Ari Bakery & Cake. Ketika konsumen datang, disambut ramah dengan senyum, konsumen diberikan keleluasaan untuk melakukan pemilihan produk berdasarkan selera dan keinginan konsumen. Kemudian dilayani serta diteliti jumlah pembeian produknya dan hitung jumlah pembelian. Dalam hal promosi belum pernah dilakukan oleh pemilik usaha, sebagai bentuk upaya untuk menarik perhatian konsumen biasanya pemilik usaha memberikan bonus roti apabila konsumen membeli produk roti dalam jumlah minimal pembelian 50pcs.[87]

Dalam proyeksi nilai penjualan pada usaha Ari Bakery & Cake pemilik usaha ini mengatakan bahwa penjualan produk terkadang naik juga terkadang turun, tergantung minat dan kebutuhan konsumen, biasanya kalau ada banyak acara hajatan ada pesanan biasanya penjualan naik, namun bila tidak ada pesanan hajatan jumlah produksi yang dilakukan perhari adalah sama.[88]

Banyaknya kompetitor juga mempengaruhi tingkat penjualan, kompetitor Ari Bakery & Cake diantaranya adalah toko roti sejenis yang menjual aneka produk roti dan kue seperti roti Han's, Anie Bakery, Roti Joy, Roti Kartini dan juga masih banyak toko roti yang baru-baru berdiri belakangan ini. Dalam menghadapi kompetitor yang dilakukan oleh pemilik usaha adalah melalui strategi harga, harga produk yang lebih rendah daripada pesaing dan perbedaan atau ciri khas rasa dalam setiap produk masing-masing diharapkan mampu bertahan dalam persaingan.[89]

---

[86] Amirah, konsumen, wawancara oleh penulis, 21 Juni 2022, pukul 11. 13

[87] Martini, pemilik usaha, wawancara oleh penulis, 15 Juni 2022, pukul 11.43.

[88] Martini, pemilik usaha, wawancara oleh penulis, 15 Juni 2022, pukul 11.45.

[89] Junaidi, konsumen, wawancara oleh penulis, 20 Juni 2022, pukul 16.55

REPOSITORI IAIN KUDUS

REPOSITORI IAIN KUDUS

c. Aspek Teknis Dan Operasional

Lokasi usaha Ari Bakery & Cake berada di Jl. Pekeng Raya- Mejobo Kudus, Desa Jepang, Kecamatan Mejobo, Kabupaten Kudus. Lokasi ini dikatakan strategis dikarenakan dekat dengan berbagai sarana prasarana, misalnya jalan raya, dekat dengan pasar, dekat dengan pusat kuliner serta tersedianya fasilitas-fasilitas lainnya hingga memberi kemudahan dalam pemasarannya. Pemilik usaha mengatakan bahwa sebelum memilih lokasi ini dulunya mau di ruko-ruko yang berada di pusat kuliner tetapi setelah dipertimbangkan kembali sepertinya lokasi tersebut kurang strategis, kemudian ada penawaran tanah kosong di lokasi yang sekarang ini, lalu dipilihlah lokasi ini kemudian dirikan bangunan toko.[90] Lokasi Ari Bakery & Cake sudah bisa ditemukan melalui *google maps*, dan lokasinya juga terdapat pada tengah pusat keramaian dan dekat dengan pusat kuliner.[91]

Pembuatan roti dan kue membutuhkan bahan baku berupa tepung terigu, telur, mentega, gula, garam, pengembang kue dan ragi instan, berbagai selai aneka rasa serta isian roti. Pemenuhan kebutuhan bahan baku diperoleh dari pembelian bahan di pasar, toko bahan roti dan juga pada *salesman.* Rata-rata pemakaian bahan baku didalam sekali produksinya antara lain :

1) Tepung terigu 2kg
2) Telur 0,5kg
3) Mentega 200gram
4) Gula 500gram
5) Ragi 40gram atau soda kue 5gram untuk pembuatan brownies
6) Garam secukupnya
7) Selai, krim dan toping aneka rasa menyesuaikan[92]

Proses produksi dimulai dengan mempersiapkan bahan baku sesuai takaran. Mencampur bahan menjadi satu dengan menggunakan *mixer*. Kemudian membentuk roti dan memasukkannya ke dalam mesin pengembang roti. Setelah proses pengembangan selanjutnya roti di *oven*.

[90] Martini, pemilik usaha, wawancara oleh penulis, 15 Juni 2022, pukul 11.50

[91] Amirah, konsumen, wawancara oleh penulis, 21 Juni 2022, pukul 11. 15

[92] Martini, pemilik usaha, wawancara oleh penulis, 15 Juni 2022, pukul 11.55

REPOSITORI IAIN KUDUS

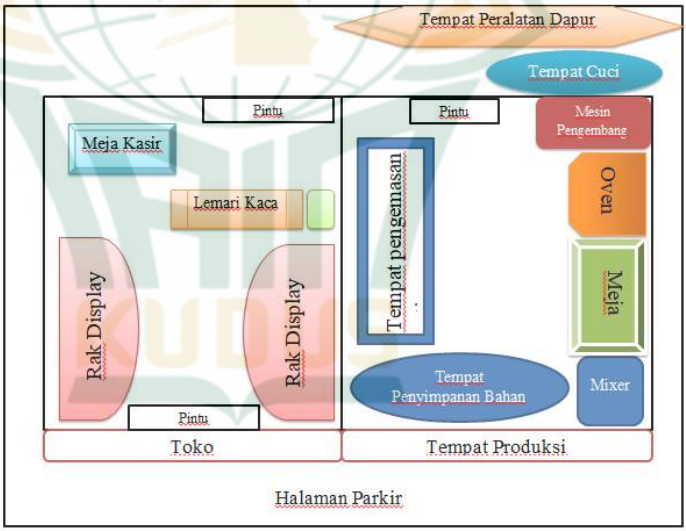
REPOSITORI IAIN KUDUS

Kemudian setelah matang dari *oven* roti roti didiamkan sebentar lalu dikemas. Produk roti kemudian disajikan di rak-rak toko. Proses produksi memerlukan waktu 4 jam. Produk yang dihasilkan perhari didasarkan pada persediaan barang yang ada, apabila stok persediaan ada yang sudah habis maka langsung dibuatkan sehingga barang tersedia kembali. Produksi perhari biasanya menghasilkan 84pcs produk yang siap dijual. [93]

Kapasitas produksi perbulan rata-rata sekitar 2.520 pcs, hal ini dihitung dari penjumlahan produksi selama satu bulan dengan kapasitas produksi perhari 84pcs roti yang belum termasuk pesanan konsumen. Beberapa alat dan perlengkapan yang dipakai dalam proses produksi, antara lain: *Mixer*, *Oven*, Loyang, Mesin pengembang, Timbangan, Kompor, Wajan dan Blender.[94]

Layout atau pemanfaatan dari tanah dan bangunan lokasi Ari Bakery & Cake adalah berikut ini:

Gambar 4.1 Layout Ari Bakery& Cake



[93] Yuanita, karyawan, wawancara oleh penulis, 21 Juni 2022, pukul 11.00

[94] Martini, pemilik usaha, wawancara oleh penulis, 15 Juni 2022, pukul 11.57

REPOSITORI IAIN KUDUS

REPOSITORI IAIN KUDUS

Jumlah pegawai yang diperlukan didalam kegiatan produksinya yakni 2 orang dimana pemilik usaha dibantu oleh 1 tenaga kerja untuk membantu proses produksi dan juga melayani pembeli. Pengawasan dalam proses produksi dilakukan sendiri dengan tetap memperhatikan waktu dan ketepatan dalam proses produksi. Kendala yang dialami biasanya terdapat pada harga bahan baku yang semakin mahal menyebabkan terkendalanya proses produksi, karena ketika harga produk mereka naikkan maka akan menyebabkan menurunnya minat konsumen dalam membeli produk mereka, sehingga mungkin strategi agar produk tetap dengan harga yang sama adalah melalui bentuk produk yang sedikit lebih kecil dari sebelumnya.[95] Selama usaha berjalan belum pernah ada komplain dari konsumen mengenai produk yang dijual Ari Bakery & Cake.[96]

d. Aspek Manajemen Sumber Daya Manusia

Dari segi kepemilikan Ari Bakery & Cake merupakan usaha milik perorangan yaitu milik Bapak Riyanto sendiri. Ari Bakery & Cake belum memiliki struktur organisasi, karena ruang lingkup usahanya yang masih keci dimana pemilik sendiri dan karyawannya ikut mengerjakan semua kegiatan yang ada pada usaha ini. Deskripsi pekerjaannya adalah melayani pembeli dan membantu produksi roti di dapur. Jam operasionalnya adalah pukul 08.00 sampai dengan 21.00, namun untuk karyawan yang bekerja disini hanya dibatasi sampai jam 16.00, selebihnya operasional toko dikelola oleh pemilik usaha sendiri.

Dalam perekrutan tenaga kerja atau karyawan tidak ada kompetensi khusus yang harus dipenuhi. Pemilik usaha mengatakan bahwa untuk kerja di Ari Bakery seandainya belum bisa nanti akan diberikan pengetahuan dan pembelajaran terlebih dahulu, sambil belajar seiring berjalannya waktu, yang paling utama adalah kemauan dan niat untuk bekerja dan berusaha. Sistem penggajian atau pengupahan diberikan kepada karyawan setiap bulan yaitu sebesar Rp 1.200.000. Adapula bonus yang diberikan berupa uang dengan jumlah beragam kepada karyawan

[95] Martini, pemilik usaha, wawancara oleh penulis, 15 Juni 2022, pukul 11.59

[96] Ella, konsumen, wawancara oleh penulis, 21 Juni 2022, pukul 13.35

REPOSITORI IAIN KUDUS

REPOSITORI IAIN KUDUS

apabila ada permintaan roti konsumen dalam jumlah banyak.[97]

e. Aspek Keuangan

Sumber dana yang diperlukan dalam mendirikan bisnis ini berasal dari modal pribadi serta pinjaman yang kira-kiranya senilai Rp100.000.000 untuk membeli beberapa peralatan dan perlengakapan untuk membuka usahanya.[98] Selama menjalankan usahanya, Ari Bakery & Cake belum pernah melakukan pencatatan keuangan, sehingga dalam analisis keuangan ini hanya dapat diperoleh beberapa informasi mengenai biaya-biaya dari pemilik usaha berikut ini:

1) Biaya pendirian bangunan habis sekitar Rp 50.000.000
2) Harga dari mesin dan teknologi yang digunakan perusahaan:
   a) *Mixer* : Rp15.000.000
   b) *Oven* : Rp9.500.000 satunya
   c) Loyang : Rp 2.000.000
   d) Mesin pengembang : Rp 8.000.000
   e) Timbangan : Rp 100.000
   f) Kompor : Rp 350.000
   g) Blender Rp 300.000
   h) Kulkas Rp 5.000.000
   i) Mixer tangan 250.000
   j) Wajan dan alat dapur Rp 600.000
   k) Lemari 6.000.000 satunya, ada 2
   l) Lemari kaca 1.000.000
3) Beban listrik per lima hari Rp 50.000
4) Beban transport Rp 100.000
5) Beban gaji karyawan : Rp 1.200.000/bulan
6) Beban perawatan Rp 40.000/bulan
7) Beban telepon Rp 50.000/bulan
8) Beban sewa Rp 565.000/bulan.[99]

Pemilik usaha mengatakan bahwa didalam kegiatan produksinya semua bahan baku dan bahan penunjang yang

[97] Martini, pemilik usaha, wawancara oleh penulis, 15 Juni 2022, pukul 12.05

[98] Martini, pemilik usaha, wawancara oleh penulis, 23 Juni 2022, pukul 17.10

[99] Martini, pemilik usaha, wawancara oleh penulis, 23 Juni 2022, pukul 17.15

REPOSITORI IAIN KUDUS

REPOSITORI IAIN KUDUS

diperlukan kurang lebihnya adalah senilai Rp 100.000 perhari dan pendapatan yang diperoleh Ari Bakery & Cake rata-rata perhari adalah Rp 700.000.

f. Data tentang Aspek Ekonomi Dan Lingkungan

Keberadaan Ari Bakery & Cake membawa pengaruh positif bagi masyarakat setempat. Hal ini terjadi karena dalam pemenuhan kebutuhan masyarakat sekitar akan produk roti dan kue menjadi terpenuhi karena adanya Ari Bakery & Cake yang menyediakan. Beberapa konsumen mengatakan jika daerah lokasi usaha Ari Bakery sangatlah tepat karena belum adanya usaha yang menjual roti di daerah tersebut. [100]

Fungsi sosial kepada penduduk setempat bisa dilihat dari pemberian sumbangan setiap kali ada permintaan bantuan dari masyarakat sekitar dan juga pemberian sumbangan kepada anak yatim piatu. Namun, hal penyerapan tenaga kerja, Ari Bakery & Cake belum melibatkan masyarakat sekitar dikarenakan ruang lingkup usahanya yang masih kecil belum terlalu memerlukan banyak tenaga kerja.

Aktifitas operasional bisnis ini tidak menyebabkan pencemaran lingkungan. sampah hasil produksi yang tidak terjual langsung dijual kepada orang untuk biasanya dipakai sebagi pakan ternak.[101] Lingkungan disekitar tempat usaha sangatlah bersih dan asri tidak ada pencemaran limbah apapun.[102]

C. Analisis Data Penelitian Kelayakan Bisnis Usaha Ari Bakery & Cake

Aspek yang akan dianalisis dalam penelitian ini antara lain ada aspek hukum, aspek pasar dan pemasaran, aspek teknis dan operasional, aspek keuangan, aspek manajemen SDM, aspek ekonomi dan lingkungan.

1. Aspek Hukum

Aspek hukum, dalam suatu ide usaha disyaratkan memenuhi kelayakan apabila ide usaha tersebut memenuhi berbagai persyaratan hokum dan dapat terpenuhinya semua

[100] Junaidi, konsumen, wawancara oleh penulis, 20 Juni 2022, pukul 17.00

[101] Martini, pemilik usaha, wawancara oleh penulis, 15 Juni 2022, pukul 12.08

[102] Sumantri, konsumen, wawancara oleh penulis, 22 Juni 2022, pukul 17. 45

REPOSITORI IAIN KUDUS

REPOSITORI IAIN KUDUS

persyatannya didalam izin di suatu wilayah tersebut.[103] Obyek penelitian ini adalah usaha Ari Bakery & Cake yang dimiliki oleh perorangan. Sampai saat ini usaha Ari Bakery & Cake yang dikelola oleh Bapak Riyanto dan Ibu Martini belum mempunyai legalitas hukum dikarenakan bisnisnya yang masih kecil. Namun, saat ini mereka sedang mengurus proses legalitas produk. Proses perizinan yang sedang diproses saat ini adalah izin SPP-IRT (Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga), sebagaimana dijelaskan oleh Ibu Martini :

> *"Untuk saat ini izin usaha belum saya miliki, namun baru-baru ini saya sedang mengurus proses legalitas produk diantara prosesnya yang sudah berjalan kemarin adalah uji tes air dan kebersihan."*

Pemilik usaha berencana suatu saat nanti dapat mendaftarkan usahanya pada lembaga perizinan, namun saat ini hanya legalitas produk saja yang baru diproses, beliau mengatakan bahwa:

> *"Ada rencana untuk mendaftarkan legalitas hukum usaha ini, tapi untuk saat ini ya yang seperti ini sedang berjalan prosesnya, legalitas produk dulu saja."*

Berdasarkan data informan tersebut dapat disimpulkan bahwa usaha Ari Bakery & Cake belum memiliki legalitas hukum, dan saat ini hanya sedang dalam proses pemenuhan perizinan legalitas produk, sehingga Ari Bakery & Cake belum memenuhi kelayakan bisnis aspek hukum karena belum memiliki kemampuan dalam memenuhi segala persyaratan perizinannya usaha di wilayahnya.

Aspek hukum dinyatakan tidak layak karena Ari Bakery & Cake belum bisa terpenuhi persyaratan dokumen untuk legalitas perusahaannya sesuai dengan ketentuannya yang berlaku. Berikut adalah persyaratan perizinan berusaha risiko menengah rendah yang nantinya dapat digunakan untuk memenuhi persyaratan perizinan oleh usaha Ari Bakery & Cake di wilayahnya:

a. KTP el;
b. Email aktif;
c. Akta pendirian badan usaha (bagi yang berbentuk badan usaha)

[103] Suliyanto, *Studi Kelayakan Bisnis,* (Yogyakarta: Andi, 2010), 16.

REPOSITORI IAIN KUDUS

REPOSITORI IAIN KUDUS

d. Nomor Handpone aktif;
e. NPWP (bila ada);
f. Kepesertaan BPJS (bila ada)
g. PKKPR (bagi skala usaha kecil, menengah dan besar);
h. Mengisi data profil usaha pada platform oss;
i. Mengisi data bidang usaha pada platform oss;
j. Pernyataan mandiri pemenuhan sertifikat standar yang dipersyaratkan;[104]

2. Aspek Pasar Dan Pemasaran

Berdasarkan hasil penelitian yang dilaksanakan, diketahui bahwa aspek pasar segmentasi yang ditargetkan adalah semua masyarakat Kudus, khususnya masyarakat di wilayah kecamatan Mejobo menyasar semua kalangan, baik anak-anak sampai orang tua, sebagaimana dikatakan oleh pemilik usaha:

"Target produk saya adalah semua kalangan, baik dari anak-anak, remaja hingga dewasa."

Analisis bauran pemasaran produk Ari Bakery & Cake adalah sebagai berikut:

a. Produk

Ari Bakery & Cake merupakan usaha yang memproduksi aneka olahan produk roti dan kue dengan berbagai rasa dan harga yang bervariatif, Ibu Martini menerangkan bahwa:

"Kalau buat roti kan satu adonan bisa dibuat beraneka ragam varian dan rasa, jadi ada banyak produk roti yang bisa saya produksi, tentunya dengan rasa dan harga yang berbeda "

Produk roti olahan Ari Bakery adalah produk roti yang seperti pada umumnya sama dengan produk pesaing seperti roti pisang, roti bolu, roti tart, roti untuk hajatan, roti ayam, roti coklat, roti keju dll, namun perbedaan produknya dengan yang lain adalah produk dibuat tanpa bahan pengawet, sebagaimana yang dikatakan oleh Ibu Martini:

"Kualitas produk yang saya buat sama seperti produk roti pada umumnya, hanya saja produk yang dibuat

[104] Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Kabupaten Kudus, Informasi Jenis Perizinan SP, diakses pada 28 Juni 2022, https://dpmptsp.kuduskab.go.id/ijin_sp

REPOSITORI IAIN KUDUS

REPOSITORI IAIN KUDUS

memiliki daya tahan 3 hari karena dibuat tanpa pengawet."

Hal serupa juga dikatakan oleh Bapak Sumantri selaku konsumen Ari Bakery & Cake :

"Produknya daya tahannya 3 hari saja karena tidak menggunakan bahan pengawet, jadi menyehatkan."

Dalam hal ini Ibu Martini sebagai produsen roti sangat memperhatikan kesehatan dan kehalalan produknya untuk konsumen dengan membuat produk yang sehat tanpa bahan pengawet. Dimana dalam Al Quran telah menjelaskan:

يٰٓاَيُّهَا الرُّسُلُ كُلُوْا مِنَ الطَّيِّبٰتِ وَاعْمَلُوْا صَالِحًا ۗ اِنِّيْ بِمَا تَعْمَلُوْنَ عَلِيْمٌ

Makanlah olehmu makanan yang baik-baik (halal) dan kerjakan amal saleh. (QS. Al- Mu'minuun [23]: 51)[105]

Beberapa pendapat konsumen tentang produk yang dijual Ari Bakery & Cake adalah sebagai berikut:

"Kebetulan saya baru pertama kali kesini ya, tapi sebelumnya saya sudah pernah makan produknya. Produk bolennya disini saya cocok, dan kebetulan tadi mampir kesini langsung beli." (Junaidi)

"Produknya ya lumayan saya suka, enak." (Amirah)

"Bagus, baik produknya menarik, lumayan banyak." (Ani)

"Kualitasnya standar, cuma jenis rotinya masih sedikit." (Sumantri)

b. Harga

Harga produk yang dijual Ari Bakery & Cake berkisar mulai Rp 3.000 hingga Rp 25.000 tergantung jenis roti dan varian rasanya. Dari segi harga yang ditetapkan Ari Bakery sangat terjangkau, sehingga produknya dapat dinikmati oleh semua golongan dari kelas atas maupun bawah. Hal

[105] Hamdi Agustin, *Studi Kelayakan Bisnis Syariah,* 98-99.

REPOSITORI IAIN KUDUS

REPOSITORI IAIN KUDUS

ini terangkan oleh Ani selaku konsumen Ari Bakery & Cake, ia berkata:

"Harganya disini lebih terjangkau, dibandingkan toko roti lain."

Ibu Martini sebagai pemilik usaha mengatakan bahwa harga ini menjadi strategi yang diterapkan oleh pemilik usaha agar dapat bertahan dan mampu bersaing dengan kompetitor, sebagaimana beliau mengatakan:

"*Harga beda-beda tergantung isian seperti yang sudah ada dalam menu. Karena usaha ini baru berdiri maka harga produk sebisa mungkin dibuat sedikit lebih murah dibandingkan dengan pesaing, agar menarik konsumen datang membeli."*

Dalam proses penentuan harga, Islam juga memandang bahwa harga haruslah disesuaikan dengan kondisi barang yang dijual. Rasululah menjual produk dengan harga yang dapat diserap oleh pasar.[106] Dalam penentuan harga, Ari Bakery menjual barang sesuai dengan kualitasnya, dan harganya juga dapat diserap oleh pasar. Ella Agustina sebagai konsumen Ari Bakery & Cake juga mengatakan hal serupa:

"Harganya produknya disini murah."

c. Tempat

Lokasi usaha Ari Bakery & Cake berada di Jl. Pekeng Raya- Mejobo Kudus, Desa Jepang, Kecamatan Mejobo, Kabupaten Kudus. Lokasi ini cukup strategis dikarenakan dekat dengan sarana-prasarana, misalnya jalan raya, dekat dengan pasar, dekat dengan pusat kuliner serta tersedianya fasilitas yang lain, hingga memberi kemudahan pemasaran dalam mengakses jalan menuju lokasi. Hal ini sesuai dengan pendapat konsumen berikut ini:

"Lokasinya strategis, rame soalnya di depan pusat kuliner sate kambing, di pinggir jalan." (Yuanita)

"Lokasinya rame, dekat pasar, depannya pusat sate, kalau misalkan habis makan sate mampir beli rotinya disini." (Junaidi)

[106] Hamdi Agustin, *Studi Kelayakan Bisnis Syariah,* 100.

REPOSITORI IAIN KUDUS

REPOSITORI IAIN KUDUS

"Kan sini belum ada toko roti, jadi bagus, cocok buat toko disini." (Ani)

Dalam pemilihan lokasi Ari Bakery & Cake sangatlah tepat karena dekat dengan pasar, dan dekat dengan pemukiman penduduk. Hal ini menciptakan keadilan pendistribusian barang, dimana tertulis didalam hadits yang menunjukkan bahwa: *"Ibnu Umar berkata, "Sesungguhnya Rasulullah SAW melarang siapa pun untuk mencegat barang dagangan sebelum tiba di pasar."* (HR Muslim). Hadis ini menjelaskan bahwa makin dekat antara saluran pemasaran dan pasar, makin baik. Hingga dapat mengurangi kegiatan transaksi spihak oleh spekulan.[107]

Bentuk pemberian pelayanan kepada konsumen saat berbelanja di toko sangat diperhatikan oleh pemilik usaha Ari Bakery & Cake. Sebagaimana yang telah disampaikan pemilik usaha, Ibu Martini :

"Saat konsumen datang, saya memberikan keleluasaan kepada konsumen untuk memilih produk yang disukai sesuai dengan selera dan keiiginannya. Kemudian melayani dan menghitung jumlah pembelian. Terkadang ada yang menawar harga, tapi harganya tetap sama hanya saja ketika pembelian banyak ada bonusnya."

Hal serupa juga dibenarkan dengan beberapa pernyataan konsumen berikut:

"Pelayanannya bagus, penjualnya ramah dengan pembeli." (Amirah)

"Pelayanannya menyenangkan, penjualnya selalu senyum, ramah." (Ani)

"Pelayanannya ramah banget." (Sumantri)

d. Promosi

Ari Bakery selama menjalankan usahanya belum melakukan strategi promosi kepada konsumen. Ibu Martini mengatakan:

[107] Hamdi Agustin, *Studi Kelayakan Bisnis Syariah* , 103 -104.

REPOSITORI IAIN KUDUS

REPOSITORI IAIN KUDUS

"Untuk promosi saat ini belum ada, hanya terkadang kalau ada pesanan dalam jumlah banyak, biasanya pembelian 50pcs.ada bonusnya"

Dalam memasarkan produknya hanya dilakukan dari mulut ke mulut dan hanya fokus memasarkan produknya lewat toko, sehingga masih kurang menjangkau konsumen lebih luas. Hal tersebut dijelaskan oleh Junaidi, konsumen Ari Bakery & Cake, beliau mengatakan:

"Saya tahu Ari Bakery ini dari temen sekantor, dari SMP 1 Mejobo."

Hal lain juga dikatakan oleh Amirah, konsumen Ari Bakery & Cake:

"Saya hanya tau bentuk fisiknya aja si, tokonya aja, tapi saya pernah liat di google maps juga ada Ari Bakery & Cake."

Ide bisnis dikatakan memenuhi kelayakan didasarkan pada aspek pasar dan pemasarannya apabila ide bisnis tersebut bisa menghasilkan produk yang pasar dapat menerimanya (yang konsumen inginkan dan butuhkan) untuk meningkatkan keuntungan dari penjualan produk.[108]

Dari penjelasan diatas, dilihat dari aspek pasar Ari Bakery & Cake sudah cukup baik, produknya dapat diterima pasar, selain itu dari segi pemasaran Ari Bakery mampu menangkap peluang pasar yang ada dengan mendirikan usahanya pada lokasi yang strategis dengan tingkat kompetitor yang rendah pada sekitar lokasi usaha. Harga yang ditetapkan kompetitif, namun hal promosinya belum ada. Dalam memasarkan produknya hendaknya pemilik usaha dapat memanfaatkan media sosial untuk menambah daya tarik konsumen secara lebih luas agar produknya lebih dikenal sehingga diharapkan nantinya dapat meningkatkan nilai penjualan pada usahanya. .

Dari pemaparan diatas, dapat disimpulkan bahwa Ari Bakery & Cake telah mampu memenuhi kelayakan bisnis dalam aspek pasar dan pemasaran, namun perlu perluasan saluran pemasaran oleh pemilik usaha agar produknya bisa lebih dikenali masyarakat.

[108] Suliyanto, *Studi Kelayakan Bisnis,* 81-82.

REPOSITORI IAIN KUDUS

REPOSITORI IAIN KUDUS

3. Aspek Teknis dan Operasional

Umumnya ada berbagai tujuan yang hendak dicapai dalam pemberian nilai aspek teknik/ operasi yakni:

a. Supaya perusahaan bisa memilih lokasi strategis.
b. Supaya perusahaan bisa memilih *lay-out* yang sesuai dengan proses produksi yang dipilih, sehingga memungkinkan peningkatan efisiensi.
c. Supaya perusahaan bisa memilih teknologi yang paling sesuai dalam pelaksanaan proses produksi.
d. Supaya perusahaan mampu memutuskan cara yang paling efektif untuk mengelola persediaannya sesuai dengan bidang usaha yang dijalankannya.
e. Supaya dapat dipilih sumber daya manusia yang berkualitas.[109] Jumlah dan kualifikasi pegawai harus tepat sesuai kualifikasi dan jam kerja agar pekerjaan dapat terselesaikan secara efektif.[110]

Usaha Ari Bakery & Cake mempunyai lokasi usaha yang strategis, berdekatan dengan pasar, berdekatan dengan pusat kuliner, berdekatan dengan pemukiman warga dan berdekatan dengan jalan raya hingga akses ke lokasi sangat mudah dijangkau oleh konsumen. Penentuan *layout* dan pemanfaatan lahannya, sudah sangat baik. Kegiatan operasional produksi dan pemasaran berada dalam satu tempat sehingga memberikan efisiensi kerja. Produk yang dijual juga menjadi lebih fresh bisa langsung disalurkan ke konsumen karena bersebelahan dengan tempat produksi.

Dalam memproduksi roti dan kue dilakukan dengan cara yang masih manual dengan menggunakan alat yang sederhana hingga pengemasannya. Alat dan perlengkapan yang digunakan untuk proses produksi antara lain *Mixer*, *Oven*, Loyang, Mesin pengembang, Timbangan, Kompor, Wajan dan Blender. Sedangkan bahan baku yang diperlukan didalam proses produksinya perhari yakni:

Tabel 4.3 Bahan Baku

No.	Bahan Baku	Jumlah	Harga
1.	Tepung terigu	2 kg	Rp 24.000
2.	Telur	0,5 kg	Rp 14.000
3.	Mentega	200 gram	Rp 14.000
4.	Gula	0,5 kg	Rp 7.000

[109] Kasmir dan Jakfar, *Studi Kelayakan Bisnis,* 220.
[110] Dadang Husen Sobana, *Studi Kelayakan Bisnis,* 154.

REPOSITORI IAIN KUDUS

REPOSITORI IAIN KUDUS

5.	Ragi	40 gram	Rp 6.000
6.	Soda kue	5 gram	Rp 500
7.	Garam	5 gram	Rp 500
8.	Bahan Penunjang		Rp 34.000
		Total	Rp 100.000

Sumber bahan baku yang dipakai Ari Bakery & Cake dalam pembuatan roti dan kue cukup tersedia karena lokasi yang dekat dengan pasar memberikan kemudahan untuk memperoleh bahan baku sehingga membantu dalam proses memproduksi dengan cepat dan tepat waktu, sebagaimana yang hasil wawancara Ibu Martini:

"Bahan baku saya dapatkan dari pasar, dari toko bahan roti, namun ada juga dari sales. Kalau sales saya ambilnya mentega."

Dalam pemanfaatan bahan baku tersebut, perharinya Ari Bakery & Cake dapat menghasilkan 84 pcs produk dengan memanfaatkan waktu 4 jam proses produksi, urutan proses produksinya adalah berikut:

Gambar 4.2 Proses Produksi

Tenaga kerja yang diperlukan untuk menyelesaikannya proses produksi adalah 2 orang dimana pemilik usaha dibantu oleh 1 tenaga kerja untuk membantu proses produksi dan juga melayani pembeli.

"Proses produksi saya pegang sendiri, hanya dibantu oleh 1 tenaga kerja untuk membantu proses produksi dan juga melayani pembeli", kata Ibu Martini.

REPOSITORI IAIN KUDUS

REPOSITORI IAIN KUDUS

Pengawasan dalam proses produksi dilakukan sendiri dengan tetap memperhatikan waktu dan ketepatan dalam proses produksi. Yuanita sebagai karyawan, mengatakan:

> *"Ya biasanya produksi itu mulai dari jam setengah 8, sampai jam 12 sudah mulai pengemasan. Biasanya ya kalau oven itu ada timernya jadi ada alarmnya, jadi produknya bisa bagus meminimalisir cacat produk."*

Hasil produksi yang dilakukan oleh Ari Bakery adalah olahan roti seperti roti pisang, roti bolu, roti tart, roti untuk hajatan, roti ayam, roti coklat, roti keju dll, namun perbedaan produknya dengan yang lain adalah produk dibuat tanpa bahan pengawet, sebagaimana yang dikatakan oleh Ibu Martini:

> *"Kualitas produk yang saya buat sama seperti produk roti pada umumnya, hanya saja produk yang dibuat memiliki daya tahan 3 hari karena dibuat tanpa pengawet."*

Hal serupa juga dikatakan oleh Bapak Sumantri selaku konsumen Ari Bakery & Cake :

> *"Produknya daya tahannya 3 hari saja karena tidak menggunakan bahan pengawet, jadi menyehatkan."*

Dalam hal ini Ibu Martini sebagai produsen roti sangat memperhatikan kesehatan dan kehalalan produknya untuk konsumen dengan membuat produk yang sehat tanpa bahan pengawet. Dimana dalam Al Quran telah menjelaskan:

يٰٓاَيُّهَا الرُّسُلُ كُلُوْا مِنَ الطَّيِّبٰتِ وَاعْمَلُوْا صَالِحًا ۗ اِنِّيْ بِمَا تَعْمَلُوْنَ عَلِيْمٌ

Makanlah olehmu makanan yang baik-baik (halal) dan kerjakan amal saleh. (QS. Al- Mu'minuun [23]: 51)[111]

Hasil wawancara kepada beberapa konsumen menyatakan bahwa selama usaha berjalan tidak pernah ada komplain atau keluhan dari konsumen mengenai produk yang dijual Ari Bakery & Cake, yaitu sebagai berikut:

> *"Kalau komplain disini belum pernah, bagus semua kok tidak ada masalah."* (Ani)

[111] Hamdi Agustin, *Studi Kelayakan Bisnis Syariah,* 98-99.

REPOSITORI IAIN KUDUS

REPOSITORI IAIN KUDUS

"Selalu puas beli disini, belum pernah komplain." (Ella)

Dari pemaparan diatas, dapat disimpulkan bahwa pemilihan lokasi usaha telah tepat, ketersediaan bahan baku produksi sangatlah mudah, dan Ari Bakery & Cake dapat memanfaatkan teknologi yang ada secara maksimal, serta tersedianya tenaga kerja yang mampu menjalankan proses produksi maka dari itu usaha ini dinyatakan telah memenuhi aspek teknik serta operasional.

4. Aspek Manajemen Sumber Daya Manusia

Ide usaha dinyatakan memenuhi layak didasarkan aspek manajemen serta SDM apabila ada kesiapan pegawai dalam melaksanakan usaha tersebut bisa dibangun berdasarkan perkiraan waktu yang sudah diputuskan untuk masa yang akan datang.[112]

Dari segi kepemilikan Ari Bakery & Cake merupakan usaha milik perorangan yaitu milik Bapak Riyanto sendiri. Ari Bakery & Cake belum memiliki struktur organisasi, karena pemilik sendiri dan karyawannya ikut mengerjakan semua kegiatan yang ada pada usaha ini.

"Proses produksi saya pegang sendiri, hanya dibantu oleh 1 tenaga kerja untuk membantu proses produksi dan juga melayani pembeli." kata Ibu Martini.

Hasil wawancara kepada karyawan Ari Bakery & Cake, deskripsi pekerjaannya adalah melayani pembeli dan membantu produksi roti di dapur, sebagai berikut:

"Kerjanya bantu buat roti sama bantu jaga toko."

Jam operasionalnya adalah pukul 08.00 sampai dengan 21.00, namun untuk karyawan yang bekerja disini hanya dibatasi sampai jam 16.00, selebihnya operasional toko dikelola oleh pemilik usaha sendiri, seperti yang dikatakan Ibu Martini:

"Sistem kerjanya ya kalau yang bekerja disini berangkat kerja pukul 07.00 sampai 16.00, selebihnya jam buka toko saya kelola sendiri. Toko buka mulai dari pukul 08.00 hingga 21.00. Kerjanya bantu buat roti sama melayani pembeli."

[112] Suliyanto, *Studi Kelayakan Bisnis,* 158.

REPOSITORI IAIN KUDUS

REPOSITORI IAIN KUDUS

Dalam perekrutan tenaga kerja atau karyawan tidak ada kompetensi khusus yang harus dipenuhi. Pemilik usaha mengatakan bahwa:

> *"Untuk bekerja disini kalau misalkan belum bisa nanti diajari, bisa sambil belajar seiring berjalannya waktu nanti bisa menguasai sendiri, yang terpenting mau berusaha dan niat kerja."*

Sistem penggajian atau pengupahan diberikan kepada karyawan setiap bulan. Hal tersebut dibenarkan oleh Yuanita sebagai karyawan, ia mengatakan: *"Sistem penggajiannyaa dikasih perbulan."* Ada juga bonus yang diberikan berupa uang dengan jumlah beragam kepada karyawan apabila ada permintaan roti konsumen dalam jumlah banyak, hal ini sebagaimana yang dikatakan oleh pemilik usaha:

> *"Ada bonus, biasanya kalau ada pesanan roti dalam jumlah banyak saya kasih bonus tambahan gaji."*

Keberadaan sumber daya manusia dalam Islam yakni sebagai sumber pelaksana dalam sebuah usaha, haruslah mempunyai karakteristik atau sifat-sifat yang dimilik para nabi terutama Nabi Muhammad SAW yang disingkat dengan ASIFAT yaitu *Akidah* (ketaatan kepada Allah Ta'ala), *Siddiq* (kebenaran), *Fatanah* (intelektual), *Amanah* (jujur/terpercaya), dan *Tabligh* (komunikatif).[113]

Akidah dalam hal ini ditunjukkan oleh pemilik usaha, bahwa usaha yang didirikan adalah sebagai bentuk ibadah, usaha untuk memenuhi kebutuhan hidup, diniatkan karena Allah dengan penuh keikhlasan, kesabaran dan dengan mengharap ridha Allah SWT. Pemilik usaha mengatakan bahwa telah menerapkan sifat pebisnis *siddiq* yaitu dengan tidak meletakkan barang jelek di dalam dagangannya, sebelum buka toko dipastikan mengecek semua dagangannya adalah barang yang bagus. Sifat amanah ditunjukkan dengan selalu menepati janji dalam menyerahkan barang pesanan dan barang yang dipesan sesui dengan kesepakatan sebelumnya dengan konsumen, sebagaimana pernyataan Yuanita sebagai karyawan:

> "*Belum pernah ada komplain pelanggan. Kalau biasanya ada pesanan itu kan mau diambil jam segini, gitu kita*

[113] Hamdi Agustin, *Studi Kelayakan Bisnis Syariah* , 50.

REPOSITORI IAIN KUDUS

REPOSITORI IAIN KUDUS

usahakan siap sebelum jamnya, tapi kadang malah pembelinya yang molor waktu mengambilnya mbak."

Sifat *fatanah* ditunjukkan dengan kemampuan pemilik usaha dan karyawan dalam menciptakan produk yang dibbutuhkan konsumen dan sesuai yang diinginkan konsumen. Serta *tabligh* ditunjukkan dengan kemampuan pemilik usaha dalam menjelaskan spesifikasi produk yang ditawarkan kepada konsumen.

Dari pemaparan tersebut bisa ditarik kesimpulan bahwa pada aspek manajemen SDM Ari Bakery & Cake telah memenuhi kelayakan karena telah memiliki kesiapan pegawai dalam melaksanakan usaha tersebut bisa dibangun berdasarkan perkiraan waktu yang sudah diputuskan.

5. Aspek Keuangan

Ide bisnis dikatakan memenuhi kelayakan didasarkan pada aspek finansial apabila sumber uang dalam pembiayaan ide bisnisnya tersedia dan bisnis tadi dapat memberi keuntungan bagi perusahaan didasarkan dengan beberapa pendapat yang dapat dipercaya.[114]

Modal awal usaha Ari Bakery & Cake adalah senilai Rp 100.000.000. Modal ini yakni modal yang asalnya dari pribadi sebesar dan modal pinjaman untuk dana investasi. Hal tersebut sebagaimana yang dikatakan oleh Ibu Martini :

"Untuk mendirikan usaha ini dulunya menghabiskan modal sekitar Rp100.000.000. Sumber modal yang asalnya dari modal sendiri serta modal pinjaman bank yang jumlahnya kira-kira sebesar Rp100.000.000."

Pendapatan kotor yang diterima selama satu bulan yaitu sebesar Rp 21.000.000. Pendapatan ini didapat berdasarkan hasil penjualan produk selama satu bulan, sebagaimana yang dikatakan oleh pemilik usaha:

"Biasanya penjualan perhari adalah sekitar Rp 700.000.".

Selama menjalankan usahanya, Ari Bakery & Cake belum pernah melakukan pencatatan keuangan, sehingga dalam analisis keuangan ini diperoleh beberapa informasi mengenai biaya-biaya dari pemilik usaha berikut ini:

[114] Suliyanto, *Studi Kelayakan Bisnis,* 184.

REPOSITORI IAIN KUDUS

REPOSITORI IAIN KUDUS

Tabel 4.4. Estimasi Data Penjualan

Bulan	Tahun	
	2021 (Rp)	2022 (Rp)
Maret	21.000.000	21.000.000
April	21.000.000	21.000.000
Mei	21.000.000	21.000.000
Juni	21.000.000	21.000.000
Juli	21.000.000	21.000.000
Agustus	21.000.000	21.000.000
September	21.000.000	21.000.000
Oktober	21.000.000	21.000.000
November	21.000.000	21.000.000
Desember	21.000.000	21.000.000
Januari	21.000.000	21.000.000
Februari	21.000.000	21.000.000
Jumlah	252.000.000	252.000.000

Table 4.5 Data Aset Perusahaan

No.	Bentuk Aset	Nilai (Rp)
1.	Bangunan	50.000.000
2.	Kompor gas	350.000
3.	Oven	19.000.000
4.	Mesin pengembang roti	8.000.000
5.	Mixer	15.000.000
6.	Loyang	2.000.000
7.	Timbangan	100.000
8.	Kulkas	5.000.000
9.	Blender	300.000
10.	Mixer tangan	250.000
11.	Wajan dan alat dapur	600.000
12.	Lemari	12.000.000
13.	Lemari Kaca	1.000.000
Total Biaya (Rp)		113.600.000

Tabel 4.6 Modal Kerja

No.	Uraian		Harga (Rp)	Satuan Unit	Total (Rp)
1	Biaya Tetap	Gaji karyawan			1.200.000
		Sewa Tempat			565.000

REPOSITORI IAIN KUDUS

REPOSITORI IAIN KUDUS

		Usaha			
		Perawatan ruko			40.000
2.	Biaya Tidak Tetap	Bahan baku tepung terigu (kg)	12.000	60 kg	720.000
		Telur (kg)	28.000	15 kg	420.000
		Mentega (kg)	70.000	6 kg	420.000
		Gula (kg)	14.000	15 kg	210.000
		Ragi (kg)	150.000	1,2 kg	180.000
		Soda kue (kg)	100.000	150 gram	15.000
		Garam (kg)	62.500	240 gram	15.000
		Bahan penunjang	-	-	1.020.000
		Gas (tabung)	20.000	30	1.200.000
		Listrik dan air	-	-	300.000
		Transport	-	-	100.000
		Biaya lain-lain	-	-	50.000
		Total biaya (Rp)			6.455.000

Bisa dihitung penggunaannya asset serta moda usaha, yakni:

Total modal = Rp 113.600.000+ Rp 6.455.000
= Rp 120.055.000

Perhitungan biaya operasional ditahun 2021 dihitung dari modal kerja dalam satu bulan, dengan perhitungannya yakni:

Total nilai operasional ditahun 2021 = Rp 6.455.000 X 12 bulan
= Rp 77.460.000

Tabel 4.7 Perhitungan Depresiasi Atas Aset Usaha

No.	Keterangan	Harga (Rp)	Umur	Depresiasi (Rp)
1.	Bangunan	50.000.000	10 tahun	5.000.000

REPOSITORI IAIN KUDUS

REPOSITORI IAIN KUDUS

2.	Kompor gas	350.000	5 tahun	70.000
3.	Oven	19.000.000	10 tahun	1.900.000
4.	Mesin pengembang roti	8.000.000	10 tahun	800.000
5.	Mixer	15.000.000	10 tahun	1.500.000
6.	Loyang	2.000.000	5 tahun	400.000
7.	Timbangan	100.000	5 tahun	20.000
8.	Kulkas	5.000.000	5 tahun	1.000.000
9.	Blender	300.000	5 tahun	60.000
10.	Mixer tangan	250.000	5 tahun	50.000
11.	Wajan dan alat dapur	600.000	5 tahun	120.000
12.	Lemari	12.000.000	10 tahun	1.200.000
13.	Lemari Kaca	1.000.000	8 tahun	125.000
Jumlah				12.245.000

Analisis Kriteria Investasi

Tabel 4.8 Rekapitulasi Aliran Kas

No.	Keterangan Biaya	Tahun	
		2021 (Rp)	2022 (Rp)
1.	Pendapatan	252.000.000	252.000.000
2.	Biaya Operasional	77.460.000	77.460.000
3.	Penyusutan	12.245.000	12.245.000
4.	Laba sebelum pajak	162.295.000	162.295.000
5.	Pajak penghasilan (15%)	24.344.250	24.344.250
6.	Laba bersih	137.950.750	137.950.750
7.	Cash Inflow	150.195.750	150.195.750

REPOSITORI IAIN KUDUS

REPOSITORI IAIN KUDUS

a. *Net Present Value* (NPV)

NPV = [Arus kas/ (1+i)^t] – Investasi awal

Keterangan:

i = tingkat diskon

t = jumlah masa waktu

Perbandingan NPV dijelaskan pada table, sebagai berikut:

Tabel 4.9 Perhitungan NPV dengan *Discount Factor* 10%

Tahun	*Proceed* (Rp)	DF	*Pv Proceed* (Rp)
2021	150.195.750	0,9091	136.542.956,325
2022	150.195.750	0,8264	124.121.767,8
Jumlah *Pv Proceed*			260.664.724,125
Investasi awal			120.055.000
NPV			140.609.724,125

Kriteria kelayakan memakai metode NPV yakni suatu investasi dikatakan layak jika NPV lebih besar dibandingkan nol atau nilainya poitif. Selain itu bila NPV lebih kecil dibandingkan nol atau bernilai negatif, maka investasi tersebut dikatakan tidak memenuhi kelayakan.[115]

Dikarenakan nilai NPV yakni positif, jadi usaha Ari Bakery & Cake dapat dinyatakan layak.

b. *Payback Period (PP)*

$$\textit{Payback Period} = \frac{investasi\ kas\ bersih}{aliran\ kas\ masuk}$$

$$= \frac{120.055.000}{150.195.750}$$

$$= 0,7993$$

Dalam perhitungan sisa hari dilaksanakan perhitungan yakni:

0,7993 X 365 hari= 291,7445 hari

291,7445 : 30 hari = 9,724 bulan

0,724 X 30 hari = 21, 72 hari dibulatkan 22 hari

Maka dana yang diinvestasikan Ari Bakery & Cake sebesar Rp 120.055.000 akan dapat diperoleh dalam waktu 9 bulan, 22 hari.

[115] Suliyanto, *Studi Kelayakan Bisnis*, 204.

REPOSITORI IAIN KUDUS

REPOSITORI IAIN KUDUS

c. *Profitability Index (PI)*

$$Profitability\ Index = \frac{Proccesds}{outlays} = \frac{260.664.724,125}{120.055.000} = 2,1712$$

Profitability index dinyatakan layak karena penerimaan investasi jika PI lebih besar dibandingkan satu.

d. *Internal Rate of Return (IRR)*

$$IRR = i_1 + \frac{NPV1}{NPV1-NPV2}(i_2-i_1)$$

Penjelasan:
IRR = Internal Rate of Return
i_1 = Tingkat Diskonto yang akan memperoleh NPV positif
i_2 = Tingkat Diskonto yang akan memperoleh NPV negatif
NPV_1=*Net Present Value* yang mempunyai nilai positif
NPV_2= *Net Present Value* yang mempunyai nilai negatif

Taksiran IRR dijelaskan pada tabel yakni:

Tabel 4.10 Taksiran IRR pada *Discount Factor* 11%

Tahun	*Proceed* (Rp)	DF	*Pv Proceed* (Rp)
2021	150.195.750	0,9009	135.311.351,175
2022	150.195.750	0,8116	121.898.870,7
Jumlah *Pv Proceed*			257.210.221,875
Investasi awal			120.055.000
NPV			137.155.221,875

Tabel 4.11 Taksiran IRR dengan *Discount Factor* 12%

Tahun	*Proceed* (Rp)	DF	*Pv Proceed* (Rp)
2021	150.195.750	0,8929	134.109.785,175
2022	150.195.750	0,7972	119.736.051,9
Jumlah *Pv Proceed*			253.845.837,075
Investasi awal			120.055.000
NPV			133.790.837.075

Dengan metode interpolasi, hasil IRR dapat ditaksir yakni:

Pv Proceed (2021)	11%	
	257.210.221,875	
Pv Proceed (2022)	12%	
	253.845.837,075	
Selisih	1%	3.364.384,8

Maka presentase perbedaannya adalah $\frac{137.155.221,875}{3.364.384,8}$= 0,4076%

REPOSITORI IAIN KUDUS

REPOSITORI IAIN KUDUS

Sehingga nilai IRR adalah 11% + 0,4076% = 11,4076%

Kritera kelayakan penerimaan investasi memakai IRR dikatakan layak apabila IRR lebih besar dari tingkat keuntungan yang diinginkan, jadi dari itu investasi ini dinyatakan layak.

Aktiva perusahaan yang ada harus digunakan untuk hal-hal yang tidak dilarang seperti membeli barang konsumtif, rekreasi dan sebagainya. Digunakan untuk hal-hal yang dianjurkan seperti infak, *waqaf* dan *shadaqah.*[116] Pemberian sumbangan kepada anak yatim piatu, hal tersebut dinyatakan oleh pemilik usaha:

"Ada dana untuk sosial masyarakat, biasanya saya salurkan sumbangan untuk anak yatim piatu."

Dalam hal ini pemilik usaha telah mengamalkan anjuran berzakat, bersedekah dalam anjuran Islam pada bisnis yang dijalankannya. Anjuran membayar zakat yakni membayar zakat dagangan tiap tahun sejumlah 2,5% untuk membersihkan dagangan.[117]

Dari hasil ini dapat disimpulkan bahwa usaha Ari Bakery & Cake telah memenuhi kriteria kelayakan bisnis, hal ini ditunjukkan bahwa Ari Bakery & Cake mampu melakukan pembiayaan ide bisnis tersebut, dan bisnis tersebut dapat membentuk tingkat pengembalian yang dapat memberi keuantungan.

Tabel 4.12 Kriteria Kelayakan Investasi

No.	Alat Analisa	Ketentuan (Layak)	Hasil Analisa	Penjelasan
1.	Net Present Value	Net Present Value (NPV) > 0 (nol)	140.609.724,125	Layak
2.	Payback Period	Payback Period (PP) > payback maximum	9 bulan, 22 hari.	Layak
3.	Profitability Index	Profitability Index (PI) > 1	2,1712	Layak

[116] Hamdi Agustin, *Studi Kelayakan Bisnis Syariah* 117.

[117] Abdul Aziz, *Etika Bisnis Perspektif Islam, (* Bandung : Alfabeta , 2013), 43.

REPOSITORI IAIN KUDUS

REPOSITORI IAIN KUDUS

		(satu)		
4.	Internal Rate of Return	Internal Rate of Return (IRR) > tingkat keuntungan yang dikehendaki	11,4076%	Layak

6. Aspek Ekonomi Dan Lingkungan

Dalam aspek ekonomi berdirinya usaha Ari Bakery & Cake membawa pengaruh positif bagi masyarakat setempat. Keberadaan lokasi usaha Ari Bakery sangatlah tepat karena belum adanya usaha yang menjual roti di daerah tersebut. Dengan adanya usaha Ari Bakery & Cake kebutuhan masyarakat akan produk roti dan kue menjadi terpenuhi. Beberapa konsumennya mengatakan:

"Pengaruhnya positif soalnya belum ada toko roti di daerah sini." (Junaidi).

"Bagus, positif karena pendirian toko ini disini membantu masyarakat *yang mau cari roti tinggal kesini aja, soalnya disini belum ada toko roti."* (Ani)

Namun, dalam hal penyerapan tenaga kerja, Ari Bakery & Cake belum melibatkan masyarakat sekitar dikarenakan ruang lingkup usahanya yang masih kecil belum terlalu memerlukan banyak tenaga kerja.

Fungsi sosial pada penduduk dapat diperhatikan pada pemberian sumbangan yang diberikan pemilik usaha setiap kali ada permohonan bantuan dari masyarakat sekitar dan juga pemberian sumbangan kepada anak yatim piatu, hal tersebut dinyatakan oleh pemilik usaha:

"Ada dana untuk sosial masyarakat, biasanya saya salurkan sumbangan untuk anak yatim piatu."

Dalam hal ini pemilik usaha telah mengamalkan anjuran berzakat, bersedekah dalam anjuran Islam pada bisnis yang dijalankannya. Perintah zakat, yaitu membayar zakat barang

REPOSITORI IAIN KUDUS

REPOSITORI IAIN KUDUS

dagangan tiap tahunnya senilai 2,5 % untuk membersihkan harta yang didapatkan dari hasil dagang.[118]

Analisis aspek lingkungan dilakukan dengan tujuan untuk menganalisa kondisi lingkungannya apakah mendukung dalam melaksanakan ide usaha ataukah tidak, adapun analisa dampak bisnis mempunyai tujuan dalam menganalisa bisnis tersebut apakah dapat memberi manfaat dampak positif atau negatif.[119]

Junaidi sebagai konsumen mengatakan: *"Tidak ada perbuatan pencemaran lingkungan."* Kegiatan operasional usaha ini tidak menyebabkan pencemaran lingkungan. Limbah hasil produksi yang tidak terjual langsung dijual kepada orang untuk biasanya dipakai sebagai pakan ternak, sebagaimana hasil wawancara kepada pemilik usaha mengatakan bahwa:

> *"Untuk limbah biasanya adalah sisa stok roti yang sudah tidak layak makan, biasanya ada orang yang ambil untuk* digunakan *sebagai makanan ikan. Kalau limbah produksi ya dibuang ke sampah."*

Analisis aspek lingkungan adalah analisis yang berhubungan mengenai dampak yang dihasilkan dari usaha terhadap lingkungan sekitar, baik terhadap darat, air, dan udara yang pada akhirnya akan berdampak terhadap kehidupan manusia, binatang dan tumbuh-tumbuhan di sekitarnya.[120] Sebagaimana firman Allah SWT dalam Al Quran Surat Ar-Rum ayat 41:

ظَهَرَ الْفَسَادُ فِى الْبَرِّ وَالْبَحْرِ بِمَا كَسَبَتْ اَيْدِى النَّاسِ لِيُذِيْقَهُمْ بَعْضَ الَّذِىْ عَمِلُوْا لَعَلَّهُمْ يَرْجِعُوْنَ

Artinya: *Telah nampak kerusakan di darat dan di laut disebabkan karena perbuatan tangan manusia; Allah menghedaki agar mereka merasakan sebagian dari (akibat) perbuatan mereka, agar mereka kembali (ke jalan yang benar).* (QS. Ar Rum :41)

Lingkungan disekitar tempat usaha sangatlah bersih dan asri tidak ada pencemaran limbah apapun. Berikut pernyataan

---

[118] Abdul Aziz, *Etika Bisnis Perspektif Islam, (*Bandung : Alfabeta, 2013), 43.

[119] Suliyanto, *Studi Kelayakan Bisnis,* 45.

[120] Dedi Purwana dan Nurdin Hidayat, *Studi Kelayakan Bisnis,* (Yogyakarta :GrahaIlmu, 2011), 20.

REPOSITORI IAIN KUDUS

REPOSITORI IAIN KUDUS

beberapa konsumen tentang lingkungan sekitar usaha Ari Bakery & Cake:

"*Tidak ada pencemaran lingkungan, bersih semua disini.*" (Amirah)

Dari pemaparan diatas, kelayakan bisnis aspek sosial ekonomi dan lingkungan Ari Bakery & Cake dinyatakan layak karena terdapat pengaruh positif dari masyarakat, dan lingkungan usahanya tidak mencemari lingkungan.

REPOSITORI IAIN KUDUS