

Analisis Kelayakan Teknis dan Finansial Pengembangan Usaha Dendeng Daging Sapi Dengan Mesin *Oven Vacuum Drying* (Studi Kasus di PD “CAROLE JAYA” Kec. Cigasong, Kab. Majalengka)

Lia Milana

Teknik Industri, Fakultas Teknik Universitas Majalengka

Email : milanalia888@yahoo.co.id

ABSTRAK

Pengembangan produk merupakan suatu hal yang penting bagi perusahaan untuk mempertahankan eksistensinya atau setidaknya dapat menjamin kelangsungan hidup perusahaan. Hal ini pula yang mendorong PD Carole Jaya untuk membuat inovasi pengembangan produk daging sapi dengan cara membuat dendeng daging sapi, namun dalam proses produksinya menemui kendala yaitu pembuatan dendeng daging sapi ini sangat tergantung kepada sinar terik matahari, sehingga berpengaruh terhadap kontinuitas produksi, oleh karena itu peneliti mencoba menganalisis penggunaan mesin Oven vacuum Drying untuk membantu proses pengeringan daging. Pada tahap akhir kegiatan yang dilaksanakan yaitu mengolah data, menganalisis hasil penelitian dan membuat kesimpulan. Hasil dari analisis finansial adalah menghasilkan nilai R/C Ratio $1,2635 > 1$, NPV = $858.900.000 > 0$, Nilai NPV selalu positif, maka Cashflow untuk Investasi Mesin Oven Vacuum Drying oleh PD Carole Jaya ini tidak memiliki IRR dengan Payback Periode hanya 28 hari dan itu artinya Rencana Investasi tersebut direkomendasikan sangat layak secara ekonomis.

Kata Kunci : *Kelayakan finansial, mesin oven vacuum drying, analisis finansial*

I. PENDAHULUAN

Daging sapi merupakan bahan kebutuhan pokok manusia karena mengandung gizi dan nutrisi yang sangat baik untuk kesehatan manusia. Daging sapi sangat disukai karena mempunyai gizi tinggi dan juga rasanya enak serta gurih. Masyarakat Indonesia biasa memasak daging sapi dengan berbagai ragam masakan yang dapat merangsang selera makan. Tidak hanya enak dan gurih, daging sapi juga bergizi tinggi sehingga bermanfaat bagi tubuh manusia. Dengan menu seimbang yang memasukkan daging sapi dalam unsur makanan, tubuh kita akan mendapatkan manfaat dari olahan satu ini.

Namun di sisi lain, daging sapi segar memiliki masa kadaluarsa yang pendek apabila penempatan dan pengemasannya tidak tepat, karena daging merupakan bahan makanan segar tanpa pengawet, dan hal ini yang menjadi alasan pertimbangan perusahaan dagang PD. Carole Jaya yang bergerak di bidang penjualan daging sapi segar untuk mengembangkan produk daging sapi sebagai solusi alternatif menghadapi permasalahan yang dihadapi. Namun pada proses pelaksanaan pembuatan dendeng sapi mengalami beberapa kendala, salah satu diantaranya adalah proses pembuatan dendeng sapi ini sangat tergantung pada terik sinar matahari dan itu mempengaruhi jumlah proses produksi yang

tentunya juga akan berpengaruh terhadap pendapatan perusahaan. Untuk itu, peneliti bermaksud menerapkan penggunaan mesin Oven Vacuum Drying untuk membantu proses pengeringan dendeng daging sapi agar tidak tergantung pada cuaca. Namun karena pembelian mesin Oven Vacuum Drying ini membutuhkan dana (modal) yang cukup besar, maka peneliti akan menganalisis apakah penggunaan mesin oven vacuum drying layak diterapkan atau tidak di PD Carole Jaya.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan di atas, maka peneliti merumuskan beberapa masalah sebagai berikut :

- a. Bagaimanakah proses produksi dendeng daging sapi yang dilakukan oleh PD Carole Jaya dengan cara manual.
- b. Bagaimana proses produksi dendeng daging sapi yang dilakukan oleh PD Carole Jaya dengan menggunakan mesin Oven Vacuum Drying.
- c. Apakah penggunaan mesin Oven Vacuum Drying untuk proses produksi dendeng daging sapi ini feasible / layak untuk diterapkan di PD Carole Jaya.

II. METODE PENELITIAN

Penelitian ini akan dilakukan di PD Carole Jaya Kecamatan Cigasong Kabupaten Majalengka pada bulan Desember 2016 sampai Februari 2017. Penelitian ini dilakukan dengan cara survei langsung ke lapangan (PD. Carole Jaya). Data-data penelitian diambil dari hasil wawancara, dokumentasi dan pengamatan langsung/observasi. Data yang diperoleh, dianalisis untuk mengetahui aspek teknik (kapasitas produksi, teknologi proses

produksi serta mesin dan peralatan produksi). Data yang dianalisis pada aspek finansial meliputi data yang berhubungan dengan biaya produksi serta perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP), Break Event Point (BEP), Efisiensi Usaha (RC Ratio), Net Present Value (NPV), Internal Rate of Return (IRR), Pay Back Periode (PBP) dan Incremental IRR.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Sebelum melaksanakan pembelian Mesin Oven Vacuum Drying, diperlukan analisis terlebih dahulu, harga mesin Oven Vacuum Drying dengan spek sebagai berikut: kapasitas 4 rak, dimensi : 155x180x122 cm, bahan : Stainless stell 201, power pompa : 400 watt, dan berbahan bakar gas elpiji adalah Rp. 13.500.000,- (termasuk ongkos kirim). Oleh karena itu, penulis merasa perlu dilakukannya analisis Cash Flow dari hasil penjualan dendeng daging sapi ini untuk melihat apakah pembelian mesin Oven Vacuum Drying ini layak untuk dilaksanakan atau tidak.

Tabel 1

PENDAPATAN BULAN DESEMBER 2016 s.d MARET 2017

Bulan	Produk	Produksi (Kemasan)	Qty (Kg)	Harga / Kemasan	Pendapatan (Rp)	Total Pendapatan (Rp)
Des 2016	Dendeng Sapi 100 gram	200	20	25.000,-	5.000.000,-	35.000.000,-
	Dendeng Sapi 150 gram	230	34,5	37.500,-	8.625.000,-	
	Dendeng Sapi 200 gram	200	40	50.000,-	10.000.000,-	
	Dendeng Sapi 250 gram	90	22,5	62.500,-	5.625.000,-	
	Dendeng Sapi 300 gram	46	23	125.000,-	5.750.000,-	
Jan 2017	Dendeng Sapi 100 gram	146	14,6	25.000,-	3.650.000,-	35.000.000,-
	Dendeng Sapi 150 gram	220	33	37.500,-	8.350.000,-	
	Dendeng Sapi 200 gram	240	48	50.000,-	12.000.000,-	
	Dendeng Sapi 250 gram	96	24	62.500,-	6.000.000,-	
	Dendeng Sapi 300 gram	40	20	125.000,-	5.000.000,-	
Feb 2017 Produksi menggunakan Mesin Oven Vacuum Drying	Dendeng Sapi 100 gram	400	40	25.000,-	10.000.000,-	70.000.000,-
	Dendeng Sapi 150 gram	460	69	37.500,-	17.250.000,-	
	Dendeng Sapi 200 gram	400	80	50.000,-	20.000.000,-	
	Dendeng Sapi 250 gram	180	45	62.500,-	11.250.000,-	
	Dendeng Sapi 300 gram	92	46	125.000,-	11.500.000,-	
Maret 2017 Produksi menggunakan Mesin Oven Vacuum Drying	Dendeng Sapi 100 gram	450	45	25.000,-	11.250.000,-	70.000.000,-
	Dendeng Sapi 150 gram	480	72	37.500,-	18.000.000,-	
	Dendeng Sapi 200 gram	340	68	50.000,-	17.000.000,-	
	Dendeng Sapi 250 gram	154	38,5	62.500,-	9.625.000,-	
	Dendeng Sapi 300 gram	113	56,5	125.000,-	14.125.000,-	

Tabel 2

PERKIRAAN PENDAPATAN DUA BULAN YANG AKAN DATANG

Bulan	Produk	Produksi (Kemasan)	Qty (Kg)	Harga / Kemasan	Pendapatan (Rp)	Total Pendapatan (Rp)
April 2017 Produksi menggunakan Mesin Oven Vacuum Drying	Dendeng Sapi 100 gram	600	60	25.000,-	15.000.000,-	105.000.000,-
	Dendeng Sapi 150 gram	690	103,5	37.500,-	25.875.000,-	
	Dendeng Sapi 200 gram	600	120	50.000,-	30.000.000,-	
	Dendeng Sapi 250 gram	270	67,5	62.500,-	16.875.000,-	
	Dendeng Sapi 300 gram	138	69	125.000,-	17.250.000,-	
Mei 2017 Produksi menggunakan Mesin Oven Vacuum Drying	Dendeng Sapi 100 gram	620	62	25.000,-	15.500.000,-	105.000.000,-
	Dendeng Sapi 150 gram	640	96	37.500,-	24.000.000,-	
	Dendeng Sapi 200 gram	650	130	50.000,-	32.500.000,-	
	Dendeng Sapi 250 gram	288	72	62.500,-	18.000.000,-	
	Dendeng Sapi 300 gram	120	60	125.000,-	15.000.000,-	

Tabel 3

BIAYA TETAP (FIX COST) PEMBUATAN DENDENG DAGING SAPI / Bulan

NO.	Uraian	Harga / Bulan (Rp)
1.	Biaya Transportasi	300.000,-
2.	Listrik dan air	150.000,-
3.	Telepon	150.000,-
4.	Upah Tenaga Kerja	1.600.000,-
	Jumlah	2.200.000,-

Sedangkan biaya variabel adalah biaya yang besarnya dipengaruhi oleh jumlah produk yang dihasilkan dalam proses produksi. Biaya variabel pada usaha pembuatan dendeng daging sapi ini adalah daging sapi segar, bawang putih, gula pasir, ketumbar, serai, lengkuas, garam, dan kemasan. Rincian biaya variabel terdapat pada Tabel 4. Beberapa perhitungan yang dipakai untuk menghitung besarnya biaya variabel usaha pembuatan dendeng daging sapi adalah sebagai berikut:

Tabel 5

BIAYA VARIABEL PEMBUATAN DENDENG DAGING SAPI

NO.	Uraian	Qty	Harga Satuan (Rp)	Jumlah Bulan ke-1 (Rp)	Jumlah Bulan ke-2 (Rp)	Jumlah Bulan ke-3 (Rp)	Jumlah Bulan ke-4 (Rp)	Jumlah Bulan ke-5 (Rp)	Jumlah Bulan ke-6 (Rp)
1.	Daging sapi segar	50 Kg	125.000,-	25.000.000	25.000.000	50.000.000	50.000.000	75.000.000	75.000.000
2.	Bawang Putih	1,25 Kg	40.000,-	200.000	200.000	400.000	400.000	600.000	600.000
3.	Gula Pasir	12,5 Kg	16.000,-	800.000	800.000	1.600.000	1.600.000	2.400.000	2.400.000
4.	Ketumbar	2,5 Kg	15.000,-	150.000	150.000	300.000	300.000	450.000	450.000
5.	Serai	¼ Kg	12.000,-	12.000	12.000	24.000	24.000	36.000	36.000
6.	Lengkuas	3,75 Kg	10.000,-	150.000	150.000	300.000	300.000	450.000	450.000
7.	Garam	0,25 Kg	2.000,-	8.000	8.000	16.000	16.000	24.000	24.000
8.	Kemasan plastik	1 set	70.000,-	280.000	280.000	560.000	560.000	840.000	840.000
TOTAL				26.600.000	26.600.000	53.200.000	53.200.000	79.800.000	79.800.000

Tabel 5

BIAYA INVESTASI PRODUKSI DENDENG SAPI

NO.	Uraian	Qty	Harga (Rp)	Jumlah (Rp)	Umur Ekonomis
1.	Mesin Oven Vacuum Drying	1 unit	13.500.000,-	13.500.000,-	10 Tahun
2.	Pisau Pengiris daging	2 buah	-	-	4 Tahun
3.	Alat penumbuk bumbu	1 Set	150.000,-	300.000,-	10 Tahun
4.	Tampah bambu	25 buah	100.000,-	100.000,-	1 Tahun
5.	Tabung gas 3 Kg	2 Buah	20.000,- 150.000,-	500.000,- 300.000,-	---
TOTAL				14.700.000,-	-

Adapun biaya tetap untuk pembuatan dendeng daging sapi ini adalah:

NO.	Uraian	Harga / Bulan (Rp)
1.	Biaya Transportasi	300.000,-
2.	Listrik dan air	150.000,-
3.	Telepon	150.000,-
4.	Upah Tenaga Kerja	1.600.000,-
Jumlah		2.200.000,-

Perhitungan jumlah produksi minimal saat Break Event Point adalah sebagai berikut:

$$\begin{aligned}
 \text{BEP (unit)} &= \frac{FC}{P-VC} \\
 &= \frac{2.200.000}{250.000 - 190.000} \\
 &= \frac{2.200.000}{60.000} \\
 &= 36,67 \text{ Kg} \\
 &= 37 \text{ Kg}
 \end{aligned}$$

Jadi kebutuhan dendeng daging sapi minimal agar produksi sendiri lebih menguntungkan secara ekonomis adalah 37 Kg.

PD Carole Jaya mendapatkan dana dari modal pinjaman melalui Bank program KUR Bank Mandiri dengan suku bunga sebesar 15% per tahun atau 0,0125% per bulan.

Untuk pengolahan data digunakan beberapa metode analisis kelayakan investasi yaitu penghitungan HPP (Harga Pokok Produksi), Efisiensi Usaha (R/C ratio), Break Event Point (BEP), Net Present Value (NPV), Internal Rate Of Return (IRR), Payback Periode dan Incremental IRR. Dari hasil Data Cash Flow PD Carole Jaya, maka dihasilkan analisis kelayakan investasi sebagai berikut:

a. **Harga Pokok Produksi (HPP)** adalah akumulasi dari biaya-biaya yang dibebankan pada produk yang dihasilkan dapat dihitung menggunakan rumus:

$$\begin{aligned}
 \text{HPP} &= \frac{\text{Jumlah Seluruh Biaya}}{\text{Jumlah Barang yang dihasilkan}} \\
 \text{HPP} &= \frac{6.650.000}{35} \\
 &= \text{Rp. } 190.000,-
 \end{aligned}$$

Jumlah Variabel Cost per 1 Kg dendeng adalah Rp 190.000,- sementara dendeng tersebut dijual di pasaran Rp. 250.000,- / Kg

b. **Break Event Point (BEP)** merupakan teknis untuk menganalisis hubungan antara biaya tetap, biaya variabel dan harga jual.

c. **Efisiensi Usaha (R/C Ratio)** merupakan perbandingan antara TR (Total Revenue) atau Total Penerimaan dengan TC (Total Cost) atau Total Biaya Produksi. Adapun kriteria pengujian R/C Ratio adalah sebagai berikut :

$$\begin{aligned}
 \text{R/C Ratio} &= \frac{TR}{TC} \\
 \text{Dengan TR} &= P \times Q
 \end{aligned}$$

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan:

TR = Total Revenue

TC = Total Cost

P = Price

Q = Quantity

TFC = Total Fixed Cost

TVC = Total Variabel Cost

TR = TR Bulan ke 1 + TR Bulan ke 2 + TR Bulan ke 3 + TR Bulan ke 4 + TR Bulan ke 5
 = 35.000.000 + 35.000.000 + 70.000.000 + 70.000.000 + 105.000.000 + 105.000
 = 420.000.000,-

TC = TC Bulan ke 1 + TC Bulan ke 2 + TC Bulan ke 3 + TC Bulan ke 4 + TR Bulan ke 5 =
 (26.600.000 + 2.200.000) + (26.000.000 + 2.200.000) + (53.200.000 + 2.200.000) + (53.200.000 + 2.200.000) + (79.800.000 + 2.200.000) + (79.800.000 + 2.200.000)
 = 28.800.000 + 28.800.000 + 55.400.000 + 55.400.000 + 82.000.000 + 82.000.000
 = 332.400.000

Adapun kriteria penghitungan R/C ratio adalah sebagai berikut :

R/C < 1 = Usaha tidak efisien dan merugikan

R/C > 1 = Usaha Efisien dan menguntungkan

R/C = 1 = Usaha tidak menguntungkan dan tidak merugikan

Maka penulis aplikasikan hasil penghitungan tersebut ke dalam rumusi, yaitu sebagai berikut:

$$R/C \text{ Ratio} = \frac{TR}{TC} = \frac{420.000.000}{332.400.000} = 1,2635$$

Maka berdasarkan hasil analisis R/C Ratio 1,2635 > 1 , maka Usaha pembuatan Dendeng daging sapi ini sangat efisien dan menguntungkan

d. **Net Present Value (NPV)** merupakan selisih antara Present Value Benefit dan Present Value Cost. Rumus yang digunakan adalah:

$$NPV = \sum_i^n 1 \frac{NB_i}{(1 + i)^n}$$

Keterangan:

NB_i = Net Benefit (Benefit Cost)

i = Discount Factor (Suku Bunga)

n = Periode

Dari hasil perhitungan R/C Ratio yaitu menghasilkan Annual Benefit rata-rata sebesar Rp 14.600.000,- per bulan atau Rp 175.200.000,- per tahun, maka PD Carole Jaya akan melakukan investasi pembelian mesin Oven Vacuum Drying dengan harga Rp 13.500.000,- dengan tingkat suku bunga 15% per tahun atau 0,0125% per bulan, dengan perkiraan umur investasi mesin adalah 10 Tahun di samping itu untuk mengoperasikan mesin Oven Vacuum Drying dibutuhkan biaya operasional rata-rata Rp 100.000/bulan atau Rp 1.200.000,- per tahun dan pada tahun ke 5 diperkirakan akan ada perawatan berat (overhaul) terhadap mesin tersebut dengan biaya Rp 2.000.000 kemudian di akhir masa investasi, asset dapat dijual dengan harga Rp 500.000. Penghitungan NPV ini dibantu dengan menggunakan tabel faktor bunga majemuk (Drs. M. Giatman, MSIE;2005)

$$NPV = - I + Ab(P/A,i,n) + S (P/F,i,n) - AC (P/A,i,n) - OH (P/F,i,n)$$

$$= -13.500.000 + 175.200.000 (P/A,15,10) + 500.000 (P/F, 15,10) - 1.200.000 (P/A,15,10) - 2.000.000 (P/F,15,5)$$

$$= -13.500.000,- + 175.200.000 (5,0188) + 500.000 (0,2472) - 1.200.000 (5,0188) - 2.000.000 (0,4972)$$

$$= -13.500 + 175.200(5,0188)+500(0,2472)-1.200(5,0188)-2.000(0,4972)$$

$$= -13.500+879.293,76+123,6-6.022,56-994,4$$

$$= \mathbf{858.900.000}$$

Karena NPV = **858.900.000** >>> 0, maka rencana investasi direkomendasikan layak secara ekonomis.

e. **Internal Rate of Return (IRR)** merupakan metode untuk menghitung tingkat suku bunga yang menyamakan nilai sekarang investasi dengan nilai sekarang penerimaan-penerimaan kas bersih di masa yang akan datang. Logika sederhananya adalah menjelaskan seberapa besar kemampuan Cash Flow dalam mengembalikan modalnya dan seberapa besar pula kewajiban yang harus dipenuhi. Kemampuan ini lah yang disebut dengan IRR (Internal Rate Of Return), sedangkan kewajiban disebut dengan MARR (Minimum Atractive Rate Of Return). Dengan demikian, suatu rencana Investasi akan dikatakan

layak/menguntungkan jika $IRR \geq MARR$ (Drs. M. Giatman, MSIE ; 91).

Nilai MARR umumnya ditetapkan secara subjektif melalui suatu pertimbangan-pertimbangan tertentu dari investasi tersebut, dimana pertimbangan yang dimaksud adalah :

- Suku Bunga Investasi (i)
- Biaya lain yang harus dikeluarkan untuk mendapatkan Investasi (Cc)
- Faktor Resiko Investasi (α)

IRR akan diperoleh saat $NPV = 0$

Cashflow dari mesin oven vacuum drying tersebut adalah:

Investasi	= 13.500.000,-
Annual Benefit	= 175.200.000,-
Annual Cost	= 1.200.000,-
Nilai Sisa	= 500.000,-
Biaya Overhaul	= 2.000.000,-
Umur Investasi	= 10 Tahun

Rumus yang digunakan sebagai berikut: $IRR = i_1 + (i_2 - i_1) \frac{NPV_1}{(NPV_1 - NPV_2)} \times 100\%$

Keterangan:

i_1 = Discount Rate yang menghasilkan NPV 1

i_2 = Discount Rate yang menghasilkan NPV 2

Jika $i = 40\%$

$$\begin{aligned}
 NPV &= -I + Ab(P/A, i, n) + S(P/F, i, n) - AC \\
 &(P/A, i, n) - OH(P/F, i, n) \\
 &= -13.500.000 + 175.200.000 (P/A, 40, 10) \\
 &+ 500.000 (P/F, 40, 10) \\
 &\quad - 1.200.000 (P/A, 40, 10) - \\
 &\quad 2.000.000 (P/F, 40, 5) \\
 &= -13.500.000,- + 175.200.000 (2,4136) \\
 &+ 500.000 (0,0346) - 1.200.000 (2,4136) \\
 &- 2.000.000 (0,1859) \\
 &= 13.500.000 + 422.862.720 + 17.300- \\
 &2.896.320 - 371.800 \\
 &= + 406.112.100
 \end{aligned}$$

2.896.320-371.800

= + 406.112.100

Jika $i = 45\%$

$$\begin{aligned}
 NPV &= -I + Ab(P/A, i, n) + S(P/F, i, n) \\
 &- AC(P/A, i, n) - OH(P/F, i, n) \\
 &= -13.500.000 + 175.200.000 \\
 &(P/A, 45, 10) + 500.000 (P/F, 45, 10) \\
 &\quad - 1.200.000 (P/A, 45, 10) - \\
 &\quad 2.000.000 (P/F, 45, 5) \\
 &= -13.500.000,- + 175.200.000 \\
 &(2,1681) + 500.000 (0,0243) \\
 &\quad - 1.200.000 (2,1681) - \\
 &\quad 2.000.000 (0,1560) \\
 &= \\
 &13.500.000 + 379.851.120 + 12.150 \\
 &- 2.601.720 - 312.000
 \end{aligned}$$

$$= + 363.449.550,-$$

Jika dilihat dari CashFlow nya, bahwa nilai NPV selalu diatas Nol (+) dalam kondisi tingkat suku bunga berapapun bahkan untuk tingkat suku bunga tertinggi pun nilai NPV selalu positif, maka Cashflow untuk Investasi Mesin Oven Vacuum Drying oleh PD Carole Jaya ini tidak memiliki IRR dan itu artinya Rencana Investasi tersebut direkomendasikan sangat layak secara ekonomis.

f. **Payback Periode (PBP)** merupakan perhitungan yang bertujuan untuk mengetahui seberapa lama (periode) investasi yang akan dapat dikembalikan saat terjadinya kondisi pulang pokok (BEP). Rumus yang digunakan adalah:

$$k_{PBP} = \frac{\text{Investasi}}{\text{Annual Benefit}} \times \text{Periode waktu}$$

Dengan kriteria jika $k \leq n$ maka rencana investasi layak untuk dilaksanakan (Feasible)

$$k_{PBP} = \frac{\text{Investasi}}{\text{Annual Benefit}} \times \text{Periode waktu}$$

$$= \frac{13.500.000}{175.200.000} \times 10$$

$$= 0,0770 \text{ Tahun}$$

$$= 0,924 \text{ bulan} \times 30 \text{ hari}$$

$$= 27,72 \text{ hari} = 28 \text{ Hari}$$

$$28 \text{ Hari} \leq 10 \text{ Tahun}$$

Artinya disini sudah sangat jelas bahwa dalam 28 hari pun modal investasi mesin oven vacuum Drying sudah bisa mencapai titik pulang pokok dan kondisi ini sudah sangat jelas bahwa investasi tersebut sangat layak (feasible).

IV. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari hasil analisis yang telah dilakukan pada usaha pembuatan dendeng daging sapi baik dari aspek teknis maupun finansial, maka dapat diambil beberapa kesimpulan yaitu:

1. Pengembangan usaha pembuatan dendeng daging sapi jika dilihat dari aspek teknis (proses pembuatan) secara konvensional pun masih layak secara ekonomis walaupun jumlah produksi masih sangat terbatas dikarenakan tergantung pada sinar matahari sehingga permintaan konsumen tidak bisa terpenuhi sepenuhnya,
2. Penggunaan Mesin Oven Vacuum Drying merupakan sebuah alternatif yang sangat efisien untuk mengoptimalkan produksi guna memenuhi permintaan konsumen, walaupun untuk mendapatkan mesin tersebut harus mengeluarkan dana terlebih dahulu dari hasil pinjaman dari bank, namun berdasarkan hasil analisis finansial, pinjaman dana tersebut tidak mengganggu kondisi cashflow perusahaan secara signifikan.
3. Hasil analisis dari aspek finansial dengan menggunakan beberapa metode analisis, menunjukkan bahwa usaha pembuatan dendeng daging sapi layak secara ekonomis untuk diusahakan (Feasible). Hal ini ditunjukkan oleh nilai NPV sebesar Rp 858.900.000, R/C ratio sebesar 1,2635, dan *payback period* selama 28 Hari.

B. Saran

Adapun saran yang dapat diberikan adalah:

1. Usaha pembuatan dendeng daging sapi sebaiknya mulai memikirkan penambahan mesin oven vacuum drying guna mengoptimalkan produksi agar permintaan konsumen dapat terpenuhi semuanya karena ternyata berdasarkan hasil analisis finansial, PD Carole Jaya sangat layak secara ekonomis untuk melakukan pengembangan usaha dengan menambah fasilitas Mesin Oven Vacuum Drying. Begitupun dengan tenaga kerja, bisa saja dilakukan penambahan personel untuk tenaga kerja, karena melihat dari tingkat produktivitas yang semakin tinggi setiap bulannya.
2. Usaha pembuatan dendeng daging sapi ini merupakan pengembangan untuk mengantisipasi cara pengawetan daging segar secara optimal namun masih memiliki nilai jual dan pangsa pasar yang sangat bagus, oleh karena itu, PD carole Jaya harus segera memikirkan metode promosi yang lebih optimal untuk memperkenalkan produk ini kepada masyarakat luas di luar Kabupaten Majalengka.
3. Produk dendeng daging sapi dari PD. Carole Jaya ini semakin banyak peminatnya, namun sayang sekali belum dipikirkan cara pengemasan yang ekonomis dan higienis sehingga lebih terlihat eksklusive.
4. Jika dilihat dari pasokan daging sapi yang ada dengan mempertimbangkan bahwa usaha inti dari PD. Carole Jaya adalah Perusahaan Dagang yang bergerak di bidang perdagangan Daging Sapi, maka sebaiknya PD. Carole Jaya harus mulai memikirkan untuk mensosialisasikan kepada masyarakat yang tertarik kepada bisnis pembuatan dendeng daging sapi, karena ternyata usaha ini sangat efisien dan menguntungkan.
5. Mengingat bahwa Kabupaten Majalengka akan bergerak ke arah kabupaten Agrowisata yang sudah jelas akan berdampak kepada semakin maraknya pendatang dari luar kota (wisatawan) yang datang berkunjung ke Majalengka, bisa saja ini dijadikan peluang bisnis dan menjadikan Dendeng daging sapi sebagai makanan khas Kabupaten Majalengka. Maka alangkah eloknya apabila PD. Carole Jaya mengupayakan lisensi kepada Pihak Pemerintah Daerah sebagai pengakuan Hak Cipta Karya Anak Bangsa.

V. DAFTAR PUSTAKA

- Kesehatanpedia.com, *blog kesehatan Indonesia*, Tuesday, March 29, 2016.
- Saadudin Lubis, *Analisis Kelayakan Usaha*, 2014
- Popi Evangelin Marvella, Usman Effendi, Shyntia Atica, *Analisis Kelayakan Teknis dan Finansial pengembangan usaha keripik pisang dengan mesin perajang dan oven vacuum drying (Studi Kasus UD "SAAS" Kec. Sumpoko kab. Lumajang)*
- Fronthea Swastawati, *Studi kelayakan dan Efisiensi Usaha Pengasapan Ikan dengan Asap cair Limbah Pertanian*
- Sri Wahyuni, Suryahadi, Amiruddin Saleh, *Analisi Kelayakan Pengembangan Biogas sebagai energi alternatif berbasis individu dan kelompok peternak, Manajemen IKM, Vol. 4 no. 2 September 2009 (217-224) ISSN 2085 – 8418*
- Muchlisin Riadi, *Analisis Finansial Akuntansi ekonomi* : 2016
- Gittinger, J. Price. 1986. *Analisa Ekonomi Proyek-Proyek Pertanian*. Penerjemah Slamet
- Husnan, S. Muhammad, S. 2000. *Studi Kelayakan Proyek*. Yogyakarta: UUP STIM YKPN.
- Kadariah, Karlina L, Gray C. 1976. *Pengantar Evaluasi Proyek Edisi Revisi*. Jakarta: Universitas Indonesia Press. Sutomo dan Komet Mangiri, Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia Press.

- Umar, Husein. 2001. *Study Kelayakan Bisnis Edisi 3 Revisi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- M. Giatman, Drs., MSIE. 2005. *Ekonomi Teknik Cetakan ke-3 Maret 2011*. Jakarta : PT Rajagrafindo Persada.