

MA'LOW CAKE (Perencanaan Pendirian Usaha Maksuba Berkalori Rendah)

Jovita¹, Charisma Ayu Pramuditha², Ratna Juwita³ Jurusan Manajemen STIE
Multi Data Palembang

¹jovita@mhs.mdp.ac.id, ²charisma@mdp.ac.id, ³ratna@stie-mdp.ac.id

Ringkasan Eksekutif

Ma'Low Cake merupakan usaha yang bergerak dibidang kuliner yang memproduksi kue basah maksuba dengan kalori yang lebih rendah dengan varian rasa buah pisang dan rasa original yang dapat di beli secara online maupun offline. Usaha ini berlokasi di Jalan Kolonel Haji Burlian km 7Palembang. Promosi yang dilakukan oleh Ma'Low Cake difokuskan lewat media online yaitu Instagram dan What'Apps. Ma'Low Cake juga melakukan promosi dengan mengikut event seperti bazaar. Berdasarkan aspek kelayakan usaha Ma'Low Cake di nyatakan layak untuk dijalankan dan menguntungkan dalam jangka panjang. Modal awal usaha sebesar Rp 245.304.750. Dengan analisis kelayakan usaha di dapat kemampuan pengembalian modal selama 1 tahun 2 bulan 27 hari, dengan nilai NPV sebesar Rp 81.304.650 yang bernilai positif, dan IRR sebesar 68,89%, serta ARR yang bernilai 1,75% dan perhitungan Provitability Index (PI) yang mendapatkan hasil 2,6 yang beratlebih besar dari pada 1 sehingga investasi yang dilakukan oleh Ma'Low Cake dikatakan layak. Berdasarkan analisis dari aspek keuangan yang di lakukakan, maka Ma'Low Cake dapat di nyatakan layak untuk dijalankan dan menguntungkan dalam jangka panjang

Kata Kunci :Ma'Low Cake, Maksuba Kalori Rendah

Ringkasan Eksekutif

Ma'Low Cake is a culinary business that produces maksuba wet cake with lower calorie with banana flavor variant and original flavor which can be purchased online and offline. This business was located at Jalan Kolonel Haji Burlian km 7Palembang. Promotion by Ma'Low Cake was focused through Instagram and What'Apps online media. Ma'Low Cake also promotes by following events such as bazaar. Based on the feasibility aspects Ma'Low Cake business in declared eligible to run and profitable in the long term. Ma'Low Cake is a culinary business that produces maxican wet cakes with lower calories with banana flavor variants and original flavors that can be online and offline. This business was located at Jalan Kolonel Haji Burlian km 7Palembang. Promotion by Ma'Low Cake through online media Instagram and What'Apps. Ma'Low Cake was also promoted with shows like bazaar. Based on Ma'Low Cake business feasibility aspect based on long term and profitable in long term. The initial capital of this business is Rp 245,304,750. With the value of business feasibility, the ability to obtain capital for 1 year 2 months 27 days, with a value NPV of Rp 81.304.650 positive, and IRR of 68.89%, and ARR of 1.75% and permutation Provitabilitas Index (PI) that there are 2.6 results greater than 1 so that the investment made by Ma'Low Cake is considered feasible. Based on the financial aspect analysis done, then Ma'Low Cake can be accepted feasible to run and in long term.

Keywords: Ma'Low Cake, Low Calorie Maksuba

1. Pendahuluan

Perkembangan bisnis kuliner saat ini semakin pesat dan beraneka ragam seiring dengan tuntutan kebutuhan hidup masyarakat yang semakin kompleks akibat perubahan gaya hidup. Berbagai macam konsep, bentuk dan cita rasa ditawarkan para pelaku bisnis (Julianto, Sasongko dan Saputri 2015). Kue hampir pasti bisa ditemui dan dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia hampir diberbagai acara dalam bentuk kering maupun kue basah, bisa ditemui hampir disemua tempat makan, toko, warung, pasar tradisional maupun pasar modern menurut (Pradana dan Muljawan 2016).

Seiring dengan adanya pertambahan penduduk yang semakin tinggi, maka semakin besar pula permintaan masyarakat yang semakin beragam jenis makanan, terutama kue basah. Kue basah yang biasanya rasanya manis, disediakan dalam berbagai acara-acara penting seperti lebaran, arisan ataupun yang lainnya. Penikmat kue basah ataupun jajanan pasar tidak berpindah hati karena selalu adanya inovasi yang menimbulkan rasa tersendiri di lidah masyarakat Indonesia. Inovasi produk merupakan langkah inovatif yang dilakukan oleh produsen kue.

Kue basah yang berada di kota Palembang sudah menjadi ciri khas dan di nikmati pada saat Hari Raya Idul Fitri yaitu maksuba, kue lapis, enggak ketan dan kue 8 jam. Selain itu di kota Palembang sendiri terdapat banyak usaha yang menyediakan kue basah tradisional palembang dengan *pre order*.

Penulis membuat produk kue basah yang merupakan makanan tradisional khas Palembang dengan mengurangi sedikit kalori di dalam nya agar masyarakat secara luas dapat melakukan konsumsi.

Visi dari *Ma'Low Cake* sendiri dapat memperluas pemasaran dari *Ma'Low Cake* agar berkembang menjadi oleh-oleh dari palembang yang di nikmati oleh seluruh masyarakat. Misi usaha yang akan dijalankan yaitu *pertama*, Mengenalkan *Ma'Low Cake* sebagai kue basah maksuba berkalori rendah di kota Palembang, *Kedua* Melakukan berbagai inovasi-inovasi dari sisi rasa dan kemasan agak dapat dinikmati oleh semua masyarakat dan yang *ketiga* menjadikan *Ma'Low Cake* sebagai oleh-oleh khas dari Palembang. Tujuan usaha yaitu; (1) membuat masyarakat Palembang memiliki makanan yang sehat, (2) menambah beragam rasa dan ukuran dalam maksuba sehingga bisa dikonsumsi setiap waktu, (3) Mengenalkan makanan khas Palembang ke daerah lainnya.

2. Gambaran Usaha

Ma'Low Cake merupakan bisnis kue basah rumahan dengan membuat maksuba berkalori rendah dengan varian rasa pisang, sehingga masyarakat yang sedang mengalami gula darah dapat menikmatinya, proses pemesanan konsumen dapat langsung datang ke Jalan Kol haji Burlian Km7 ataupun melalui media *online* seperti *instagram* ataupun *whatapps*.

Pada umumnya pembuatan Maksuba berkalori rendah sama dengan pembuatan Maksuba umumnya, hanya mengurangi kuning telur sebagai bahan utama dan menggantikan gula biasa dengan organik, susu rendah kalori serta mentega di ganti dengan *grapeseed oil* yang mempunyai kandungan minyak yang lebih rendah.

Ukuran kue basah maksuba akan di buat dalam berbagai ukuran seperti persegi panjang 22x10cm, atau persegi 20x20cm, bila ada yang ingin membeli yang lebih sedikit maksuba ini juga di jual per kotak (isi 12 potong). Pengemasan maksuba dibuat sedikit berbeda dari yang lain agar pengemasan maksuba dapat terlihat sedikit *modern* sehingga cocok untuk di jadikan sebagai oleh-oleh atau buah tangan.

3. Aspek Pemasaran

Segmentasi geografi usaha *Ma'Low Cake* ini akan melakukan pemetaan geografis di Sumatera Selatan tepatnya di kota Palembang dengan segmentasi penduduk di Kecamatan Sukarami, jika dari sisi demografi segmentasi *Ma'Low Cake* adalah masyarakat dengan usia 15-54 tahun dengan pekerjaan karyawan-karyawati, mahasiswa, wirausaha hingga ibu rumah tangga. Dan dari segmentasi psikografis *Ma'Low Cake* ditunjukkan kepada masyarakat dari menengah sampai ke atas yang telah memiliki penghasilan dari tempat berkeja serta masyarakat yang mempunyai masalah kesehatan gula darah.

Target pasar *Ma'Low Cake* adalah masyarakat yang mempunyai penghasilan tetap dari tempat berkeja atau wirausaha dan masyarakat yang ingin hidup sehat terhindar dari kadar gula darah yang tinggi. Hal ini bertujuan untuk memberikan sebuah apresiasi dan untuk mempromosikan usahanya. *Positioning Ma'Low Cake* adalah dari *ma'low cake* adalah menjadikan kue basah maksuba sebagai kue basah yang rendah kalori dan dapat dijadikan sebagai oleh-oleh khas dari kota Palembang. Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik (BPS) Provinsi Palembang pada tahun 2014 – 2015 yang berusia 15-54 tahun mengalami peningkatan sebesar 1,41 persen.

Tabel 1 Perkiraan Permintaan 35% Ma'Low Cake ukuran 22x10 untuk 3 Tahun Mendatang

Tahun	Perkiraan Permintaan (per tahun)
2018	37.241
2019	37.776
2020	38.298

Tabel 2 Perkiraan Penawaran Maksuba 22x10 dari pesaing

Nama Perusahaan Pesaing	Kapasitas produksi Per Bulan	Kapasitas produksi Per Tahun
<i>Bundarayyanew</i>	240	2.880
<i>Kueberkatyakin</i>	180	2.160
<i>Palembangmakkay</i>	150	1.800
Total		6.840
Rata-rata		2.280

Tabel 3 Perkiraan Rencana Penjualan Maksuba 22x10 dari tahun 2018-2020

Tahun	Permintaan	Penawaran	Peluang Pasar	Rata-Rata Penawaran	Pangsa Pasar	Rencana Penjualan
2018	37.241	6.840	30.401	2.280	4,7%	1.428
2019	37.776	6.936	30.840	2.312	4,7%	1.449
2020	38.298	7.034	31.264	2.344	4,7%	1.469

Tabel 4 Perkiraan Permintaan 35% Ma'Low Cake ukuran 20x20 untuk 3 Tahun Mendatang

Tahun	Perkiraan Pemintaan (per tahun)
2018	37.241
2019	37.776
2020	38.298

Tabel 5 Perkiraan Penawaran Maksuba 20x20 dari pesaing

Nama Perusahaan Pesaing	Kapasitas produksi Per Bulan	Kapasitas produksi Per Tahun
<i>Bundarayyanew</i>	210	2.520
<i>Kueberkatyakin</i>	150	1.800
<i>Palembangmakkay</i>	120	1.440
Total		5.760
Rata-rata		1.920

Tabel 6 Perkiraan Rencana Penjualan Maksuba 20x20 dari tahun 2018-2020

Tahun	Permintaan	Penawaran	Peluang Pasar	Rata-Rata Penawaran	Pangsa Pasar	Rencana Penjualan
2018	37.241	5.760	31.481	1.920	3,7%	1.164
2019	37.776	5.841	31.935	1.947	3,7%	1.182
2020	38.298	5.923	32.375	1.974	3,8%	1.230

Tabel 7 Perkiraan Permintaan 30% Ma'Low Cake per potong (isi 12) untuk 3 Tahun Mendatang

Tahun	Perkiraan Pemintaan (per tahun)
2018	31.921
2019	32.371
2020	32.827

Tabel 8 Perkiraan Penawaran Maksuba per potong dari pesaing

Nama Perusahaan Pesaing	Kapasitas produksi Per Bulan	Kapasitas produksi Per Tahun
<i>Bundarayyanew</i>	240	2.880
<i>Kueberkatyakin</i>	180	2.160
<i>Palembangmakkay</i>	150	1.800
Total		6.840
Rata-rata		2.280

Tabel 9 Perkiraan Rencana Penjualan Maksuba per Potong dari tahun 2018-2020

Tahun	Permintaan	Penawaran	Peluang Pasar	Rata-Rata Penawaran	Pangsa Pasar	Rencana Penjualan
2018	31.921	6.840	25.081	2.280	5,7%	1.429
2019	32.371	6.936	25.435	2.312	5,8%	1.475
2020	32.827	7.033	25.794	2.344	5,8%	1.496

Produk Ma'Low Cake



Gambar 1 Maksuba Kalori Rendah Original



Gambar 2 Maksuba Kalori Rendah Pisang



Gambar 3 Maksuba Biasa

Logo merupakan identitas dari sebuah perusahaan dengan adanya logo usaha dan perusahaan menjadi mudah di kenal oleh konsumen dan logo yang ada. Berikut di bawah ini merupakan logo dari *Ma'Low Cake*:

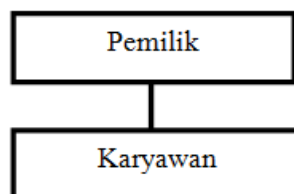


Strength yang dimiliki *Ma'Low Cake* adalah (1) produk menggunakan bahan baku berkualitas seperti gula rendah kalori, susu rendah kalori, olive oil, (2) produk yang ditawarkan berkalori rendah sehingga cocok untuk masyarakat yang sedang diet. *Weakness* yang dimiliki *Ma'Low Cake* adalah (1) produk *Ma'Low Cake* belum dikenal oleh masyarakat karena produk ini masih baru maka dari itu *Ma'Low Cake* harus terus mempromosikan produknya, (2) produk *Ma'Low Cake* tidak dapat tahan pada suhu ruangan yang panas maka dari itu harus adanya kulkas atau *showcase* untuk pendingin.

Opportunities yang dimiliki *Ma'Low Cake* adalah (1) masih sedikitnya pesaing yang menawarkan produk sejenis, (2) adanya minat masyarakat untuk mencoba produk-produk baru, *Threat* yang dimiliki *Ma'Low Cake* adalah (1) harga bahan baku yang tinggi pastinya akan mempengaruhi harga jual yang di tawarkan oleh *Ma'Low Cake* (2) munculnya pesaing baru yang akan mempengaruhi minat konsumen dikarenakan munculnya inovasi baru

4. Aspek organisasi dan manajemen

Nama Usaha	: <i>Ma'Low Cake</i>
Jenis Usaha	: Kue basah maksuba berkalori rendah
Alamat Usaha	: Jalan Kolonel Haji Burlian km 7
Nama Pemilik	: Jovita
Status Pemilik di usaha	: Pemilik Usaha
Struktur Organisasi	:



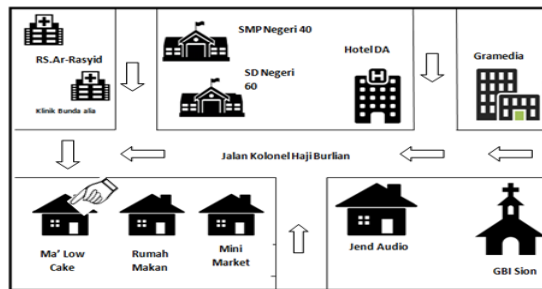
Gambar 4 Struktur Organisasi *Ma'Low Cake*

Ma'Low cake pada masa awal pengembangan dan usaha yang baru di dalam pasar, maka usaha ini hanya memiliki satu orang tenaga kerja yang di harapkan dapat membantu pemilik memajukan usaha. *Ma'Low cake* akan melakukan penyusunan jadwal pelaksanaan pra operasi selama 3 bulan yang meliputi meliputi survei pasar, menyusun rencana usaha, mencari pemasok, persiapan tempat usaha, perijinan, menyediakan peralatan dan perlengkapan, perekrutan karyawan, pelatihan, karyawan, dan promosi serta *opening*. Usaha *Ma'Low cake* memerlukan inventaris kantor yang berguna untuk memperlancar kegiatan penjualan. Berikut beberapa inventaris kantor *Ma'Low cake*

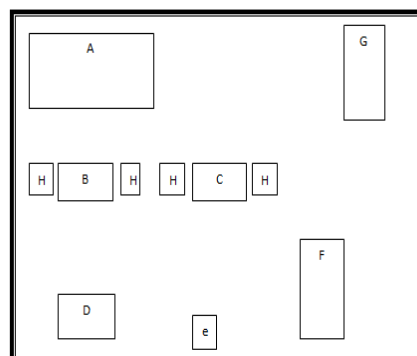
Tabel 10 Modal Inventaris Kantor *Ma'Low Cake*

No	Uraian	Unit
1	Meja	2 Unit
2	Kursi	4 Unit
3	Kulkas	1 Unit
4	Oven	1 Unit
5	<i>FoodWarmer</i>	1 Unit

5. Aspek produksi



Gambar 5 Lokasi Usaha *Ma'Low Cake*



Keterangan :

- A. *Food Warmer*
- B. Meja
- C. Meja
- D. Meja Kasir
- E. Tempat Sampah
- F. Kulkas *Showcase*
- G. Pintu
- H. Kursi

Gambar 6 Rencana Tata Letak *Ma'Low Cake*

Tabel 11 Mesin dan Peralatan *Ma'Low Cake*:

No	Mesin dan Peralatan	Keterangan
1	Oven	Berfungsi untuk memanggang kue.
2	Kulkas <i>showcase</i>	Berfungsi untuk menyimpan bahan baku dan meletakkan produk yang sudah jadi.
3	Loyang 20x20	Berfungsi untuk meletakkan adonan yang siap di panggang.
4	Loyang Bulat (20x10)	Berfungsi untuk meletakkan adonan yang siap di panggang.
5	Baking Paper	Berfungsi untuk alas bawah adonan .
6	Baskom Plastik	Berfungsi sebagai wadah adonan kue.
7	Centong Plastik	Berfungsi untuk memindahkan adonan dari baskom ke loyang.
8	Pengocok telur	Berfungsi untuk mengaduk adonan supaya tercampur rata
9	Penekan kue	Berfungsi untuk menekan kue agar hasil maksuba terlihat lebih rapi
10	Brush kue	Berfungsi untuk mengoles pinggiran loyang
11	Gelas ukur	Berfungsi untuk mengukur seberapa banyak bahan yang diperluka
12	Tabung gas 12 kg	Berfungsi untuk pengisian gas oven
13	Kain Lap	Berfungsi untuk membersihkan dapur
14	Spanduk 2x3	Berfungsi sebagai nama toko agar masyarakat lebih mudah mencari lokasi <i>Ma'Low Cake</i>

6. Aspek keuangan

Tabel 12 Sumber pedanaan *Ma'Low Cake*

Uraian	Jumlah (Rp)	Presentase
Modal Sendiri	49.060.950	20,00 %
Orang tua	196.243.800	80,00 %
Jumlah	245.304.750	100 %

Tabel 13 Biaya Investasi *Ma'Low Cake*

No	Keterangan	Jumlah	Harga perunit (Rp)	Total Harga (Rp)
1	Oven Gas	1 unit	3.000.000	3.000.000
2	Blender	1 unit	149.000	200.000
3	Kursi	3 unit	200.000	600.000
4	Meja	3 unit	600.000	1.800.000
5	Mixer	2 unit	180.000	360.000
6	Tabung Gas	3 unit	350.000	1.050.000
7	Loyang 20x20	10 unit	30.000	300.000
8	Loyang 20x10	10 unit	25.000	250.000
9	Baskom plastik	7 unit	10.000	70.000
10	Centong plastik	5 unit	10.000	50.000
11	Pengocok telur	4 unit	25.000	100.000
12	Penekan kue	4 unit	5.000	20.000
13	<i>Brush</i> kue	3 unit	5.000	15.000
14	Gelas ukur	4 unit	5.000	20.000
15	Kain lap	6 unit	5.000	30.000
16	Pisau	3 unit	15.000	45.000
17	Spanduk	1 unit	350.000	350.000
18	Sendok	5 unit	2.000	10.000
19	Piring plastik	5 unit	3.000	15.000
20	Gelas plastik	12 unit	2.000	24.000
21	Spanduk	1 unit	250.000	250.000
Total				8.040.000

Dari tabel diatas dapat dilihat *Ma'Low cake* membutuhkan biaya investasi aktivasebesar Rp 8.040.000

Tabel 14 Tabel Biaya Gaji

No	Keterangan	Jumlah	Jumlah Gaji (Rp)
1	Pemilik	1 orang	1.500.000
2	Karyawan	1 orang	1.000.000
Total Gaji			2.500.000
Total Gaji Tahun			30.000.000

Pada tabel diatas dapat dilihat untuk biaya gaji pada tahun 2018 total nya adalah Rp 30.000.000. Dan akan mengalami kenaikan sebesar 3,58

Tabel 15 Kebutuhan Perlengkapan

No	Keterangan	Jumlah	Harga per unit (Rp)	Jumlah Harga (Rp)
1	Buku	1 unit	5000	5.000
2	Pena	1 ktk	13.000	13.000
3	Buku nota	2 pack	15.000	30.000
4	Kalkulator	1 unit	80.000	80.000
5	Brosur	1 rim	75.000	75.000
Total Per Bulan				203.000
Kebutuhan Perlengkapan Kantor Tahun				2.436.000

Pada tabel diatas dapat dilihat untuk biaya perlengkapan pada tahun 2018 sebesar Rp 2.436.000.

Tabel 16 Rekapitulasi Kebutuhan Modal Ma'Low Cake selama 1 tahun

No	Uraian	Unit	Harga perunit (Rp)	Jumlah (Rp)
A. Bahan Baku				
1	Kue Maksuba Rendah Kalori	365 unit	146.750	54.658.750
2	Kue Maksuba Rendah Kalori pisang	365 unit	154.250	57.396.250
3	Kue Maksuba	365 unit	111.750	41.883.750
Total Bahan Baku				153.938.750
B. Bahan Lain-lain				
1	Plastik Kue	36 pack	20.000	720.000
2	Kotak Kue 20x10	1.500 pcs	8.000	12.000.000
3	Kotak Kue 20x20	1.200 pack	8.000	9.600.000
4	Kotak Kue Isi (12)	1.450 pack	4.000	5.800.000
4	Stiker Logo	120 lembar	35.000	4.200.000
5	Tatakan kue 20x20	1.200 pcs	2.500	3.000.000
6	Tatakan kue 20x10	1.500 pcs	2.500	3.750.000
7	Kantong Plastik	36 pack	5000	180.000
Total Bahan Lain-lain				39.250.000
C. Biaya Perlengkapan Kantor				2.436.000
D. Biaya Gaji				30.000.000
E. Biaya Operasional				11.640.000
Total Modal Kerja per Tahun				237.264.750

Tabel 17 Biaya Operasional Ma'Low Cake

No	Uraian	Jumlah	Total (Rp)
1	Biaya air	1 bulan	50.000
2	Biaya Listrik	1 bulan	150.000
2	Isi Tabung Gas 12 kg @ 3 pcs	1 bulan	570.000
3	Biaya Pulsa dan Paket Data	1 bulan	200.000
Biaya Operasional Per Bulan			970.000
Biaya Operasional Per Tahun			11.640.000

Tabel 7.18 Laporan Laba Rugi Ma'Low Cake

Keterangan	Tahun 2018 (Rp)	Tahun 2019 (Rp)	Tahun 2020 (Rp)
Total Penjualan	454.195.000	463.260.000	475.180.000
Biaya Tetap:			
1. Biaya Gaji	30.000.000	31.074.000	32.186.449
2. Biaya Perlengkapan	2.436.000	2.436.000	2.436.000
3. Depresiasi	2.080.000	2.080.000	2.080.000
Biaya Variabel			
1. Biaya Modal Kerja	193.188.750	197.052.525	200.993.575
2. Biaya Operasional	11.640.000	12.056.712	12.488.342
Total Biaya	239.344.750	244.699.237	250.184.366
EBT	214.850.250	218.560.763	224.995.634
Pajak (1%)	4.541.950	4.632.600	4.751.800
/EAT	210.308.300	213.928.163	220.243.834

Ma'Low Cake akan menghasilkan laba setelah pajak (EAT) sebesar Rp 210.308.300, Rp 213.928.163 dan 220.243.834.

Tabel 7.19 Laporan Perubahan Modal Tahun 2018-2020

Keterangan	2018 (Rp)	2019 (Rp)	2020 (Rp)
Modal Awal	245.304.750	455.613.050	669.541.213
EAT	210.308.300	213.928.163	220.243.834
Modal Akhir	455.613.050	669.541.213	889.785.047

Tabel 20 Estimasi Aliran Kas Ma'Low Cake Tahun 2018:**Arus kas Operasional Ma'Low Cake Tahun 2018:**Pendapatan Tahun 2018 **Rp 454.195.000**

Biaya:

- Perlengkapan Kantor Rp 2.436.000
- Biaya Gaji Rp 30.000.000
- Biaya Modal Kerja Rp 193.188.750
- Biaya Operasional Rp 11.640.000
- Pajak (1%) Rp 4.541.950 +

Total Biaya **Rp 241.806.700-**Total Arus Kas Operasional *Ma'Low Cake* Tahun 2018 **Rp 212.388.300****Arus Kas Investasi Ma'Low Cake 2018:**

- Pembelian peralatan **Rp 8.040.000 -**

Total Arus Kas Investasi

- Kenaikan dalam kas Rp 204.348.300
- Kas Pada awal tahun **Rp 245.304.750+**

Kas pada akhir tahun **Rp 449.653.050**

Tabel 21 Estimasi Aliran Kas Ma'Low Cake Tahun 2019:

Arus kas Operasional Ma'Low Cake Tahun 2019:	
Pendapatan Tahun 2019	Rp 463.260.000
Biaya:	
• Perlengkapan Kantor	Rp 2.436.000
• Biaya Gaji	Rp 31.074.000
• Biaya Modal Kerja	Rp 197.052.525
• Biaya Operasional	Rp 12.056.712
• Pajak (1%)	Rp 4.632.600 +
Total Biaya	Rp 247.251.837-
Total Arus Kas Operasional Ma'Low cake Tahun 2019	Rp 216.088.163
Arus Kas Investasi Ma'Low Cake 2019:	
• Pembelian peralatan	Rp 0
Total Arus Kas Investasi	
Kenaikan dalam kas	Rp 216.088.163
• Kas Pada awal tahun	Rp 449.653.050+
Kas pada akhir tahun	Rp 665.661.213

Tabel 22 Estimasi Aliran Kas Ma'Low Cake Tahun 2020:

Arus kas Operasional Ma'Low Cake Tahun 2020:	
Pendapatan Tahun 2020	Rp 475.180.000
Biaya:	
• Perlengkapan Kantor	Rp 2.436.000
• Biaya Gaji	Rp 32.186.449
• Biaya Modal Kerja	Rp 200.993.575
• Biaya Operasional	Rp 12.488.342
• Pajak (1%)	Rp 4.751.800 +
Total Biaya	Rp 252.856.166 =
Total Arus Kas Operasional Ma'Low Cake Tahun 2020	Rp 222.323.834
Arus Kas Investasi Ma'Low Cake 2020:	
• Pembelian peralatan	Rp 0
Total Arus Kas Investasi	
Kenaikan dalam kas	Rp 222.323.834
Kas Pada awal tahun	Rp 665.661.213+
Kas pada akhir tahun	Rp 887.985.047

Tabel 23 Neraca Tahun 2018-2020

Keterangan	2018 (Rp)	2019 (Rp)	2020 (Rp)
Aktiva Lancar :			
Kas	449.653.050	665.661.213	887.985.047
Total Aktiva Lancar			
Aktiva Tetap			
Peralatan	8.040.000	5.960.000	3.880.000
Depresiasi	(2.080.000)	(2.080.000)	(2.080.000)
Total Aktiva Tetap	5.960.000	3.880.000	1.800.000
Total Aktiva	455.613.050	669.541.213	889.785.047
Utang Lancar	0	0	0
Ekuitas			
Modal	455.613.050	669.541.213	889.785.047
Total ekuitas	455.613.050	669.541.213	889.785.047
Total Passiva	455.613.050	669.541.213	889.785.047

Tabel 24 Perkiraan Pendapatan Rencana Penjualan Ma'Low Cake tahun 2018 sampai tahun 2020

Tahun	Produk	Harga (Rp)	Jumlah	Total (Rp)
2018	Ma'Low cake 22x10	100.000	1.428	142.800.000
	Ma'Low cake 20x20	200.000	1.164	232.800.000
	Ma'Low cake Per kotak (isi 12)	55.000	1.429	78.595.000
Total Per Tahun 2018				454.195.000
2019	Ma'Low cake 22x10	100.000	1.449	144.900.000
	Ma'Low cake 20x20	200.000	1.182	236.400.000
	Ma'Low cake Per kotak (isi 12)	55.000	1.475	81.960.000
Total Per Tahun 2019				463.260.000
2020	Ma'Low cake 22x10	100.000	1.469	146.900.000
	Ma'Low cake 20x20	200.000	1.230	246.000.000
	Ma'Low cake Per kotak (isi 12)	55.000	1.496	82.280.000
Total Per Tahun 2020				475.180.000

Payback Period (PP) Ma'Low Cake selama 1 tahun 2 bulan 27 hari, dengan nilai *NPV* sebesar Rp 81.304.650 yang bernilai positif, dan *IRR* sebesar 68,89%, serta *ARR* yang bernilai 1,75% dan perhitungan *Profitability Index (PI)* yang mendapatkan hasil 2,6 yang berat lebih besar dari pada 1 sehingga investasi yang dilakukan oleh Ma'Low Cake dikatakan layak.

BEP rupiah tahun 2018 adalah Rp 582.020 dengan BEP dalam unit pada ukuran 22x10 menjual produk sebanyak 183 unit per tahun, untuk 20x20 menjual produk sebanyak 149 per tahun dan untuk per potong (isi 12) menjual produk sebanyak 183 unit per tahun.

BEP rupiah tahun 2019 adalah Rp Rp 586.351 dengan BEP dalam unit pada ukuran 22x10 menjual produk sebanyak 183 unit per tahun, untuk 20x20 menjual produk sebanyak 150 per tahun dan untuk per potong (isi 12) menjual produk sebanyak 188 unit per tahun.

BEP rupiah tahun 2020 adalah Rp Rp Rp 613.003 dengan BEP dalam unit pada ukuran 22x10 menjual produk sebanyak 189 unit per tahun, untuk 20x20 menjual produk sebanyak 159 per tahun dan untuk per potong (isi 12) menjual produk sebanyak 193 unit per tahun.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim 2013, *Jumlah Penduduk Menurut Kelompok Umur di Kota Palembang*, Di akses 21 Agustus 2017, dari <https://bps.go.id/>
- Anonim 2017, *Data BI Rate*, Di akses 26 September 2017, dari <http://www.bi.go.id/>

Anonim 2017, *Jenis Ijin dan Persyaratan*, Diakses 24 September 2017, dari <http://dinasker.palembang.go.id/>

Anonim 2017, *Pajak PPh 46*, Diakses 26 September 2017, dari <http://www.pajak.go.id/>

Julianto, Sasongko dan Saputri 2015, *Inovasi Produk Pada Roti Ceria Di Jember*, Jember, Diakses tanggal 13 September 2017

Kasmir, J. 2012, *Studi Kelayakan Bisnis*, Prenadamedia Group, Jakarta

Keller, K. 2012, *Manajemen Pemasaran* edisi 13, Erlangga, Jakarta

Manap, A. 2016, *Revolusi Manajemen Pemasaran*, Mitra Wacana Media, Jakarta

Nirawati, Nurwanti, Suryani 2016, *Jajanan Pasar Tradisional Meningkatkan Gula Darah Pasien Diabetes Mellitus Tipe 2 Rawat Jalan Di RSUD Panembahan Senopati Bantul*, Jember, Yogyakarta, Diakses tanggal 13 September 2017

Pradana dan Muljawan 2016, *Produk Inovasi Kue Dari Limbah Biji Nangka, Sebagai upaya Diversifikasi Pangan Dan Menambah Penghasilan keluarga*, Universitas Tribhuwana Tungadewi, Diakses tanggal 13 September 2017

Pracoyo, K dan Antyo 2013, *Aspek Dasar Ekonomi Mikro*, PT.Grasindo, Jakarta

Sunyoto, D. 2014, *Dasar-Dasar Manajemen Pemasaran*, Center of Academic Publishing Service, Yogyakarta

Sjahrial, D. dan Purba, Djahotman 2013, *Analisis Laporan Keuangan*, Mitra Wacana Media, Jakarta