

## II. TINJAUAN PUSTAKA

### 2.1. Sayur

Sayuran merupakan bahan makanan yang berasal dari tumbuh-tumbuhan (bahan makanan nabati). Bagian tumbuhan yang dapat dimakan dan dijadikan sayur adalah daun, batang, bunga dan buah muda sehingga dapat dikatakan bahwa semua bagian tumbuhan dapat dijadikan sayur (Sumoprastowo, 2000). Buah adalah organ pada pertumbuhan berbunga yang merupakan perkembangan lanjutan dari bakal buah (ovarium). Buah-buahan merupakan santapan terakhir dalam suatu acara makan atau dapat dimakan kapan saja untuk mendapatkan rasa manis. Buah biasanya dimakan mentah, tetapi dapat juga diolah atau diawetkan (Santoso, 2004).

Sayur merupakan sumber vitamin A, vitamin C, asam folat, magnesium, kalium dan serat serta tidak mengandung lemak dan kolesterol. Sayuran daun berwarna hijau, dan sayuran berwarna jingga seperti wortel dan tomat mengandung lebih banyak provitamin A berupa betakaroten daripada sayuran tidak berwarna. Sayuran berwarna hijau disamping itu kaya akan kalsium, zat besi, asam folat, dan vitamin C. Contoh sayuran berwarna hijau adalah bayam, kangkung daun singkong, daun kacang, daun katuk dan daun pepaya. Semakin hijau warna daun, semakin kaya akan zat-zat gizi (Almatsier, 2004).

Sayur juga dikonsumsi untuk memberi rasa segar dan melancarkan proses menelan makanan karena biasanya sayur dihidangkan dalam bentuk kuah. Dianjurkan sayuran yang dikonsumsi setiap hari terdiri dari campuran sayuran daun, kacang-kacangan dan sayuran berwarna jingga. Porsi sayuran dalam bentuk tercampur yang dianjurkan sehari untuk orang dewasa adalah sebanyak 150 – 200 gram (Almatsier, 2004).

Seperti sayuran, buah pun merupakan kebutuhan penting untuk tubuh kita. Buah-buahan merupakan sumber vitamin dan mineral, tetapi pada jenis buah-buahan tersebut juga menghasilkan cukup banyak energi. Buah-buahan biasanya dipergunakan sebagai pencuci mulut. Pada umumnya, buah pencuci mulut memberikan rasa manis dan kadang-kadang memberikan rasa asam. Rasa manis ini berasal dari sukrosa, glukosa, maltosa atau fruktosa. Yang mengandung fruktosa, buah akan terasa manis, sedangkan yang mengandung glukosa dan maltosa kurang begitu manis (Wirakusumah, 2005).

Secara keseluruhan, buah merupakan sumber vitamin A, vitamin C, kalium dan serat. Buah tidak mengandung natrium, lemak (kecuali alpokat) dan kolesterol. Porsi buah yang dianjurkan sehari untuk dewasa adalah sebanyak 200-300 gram (Almatsier, 2004).

## **2.2. Es Krim**

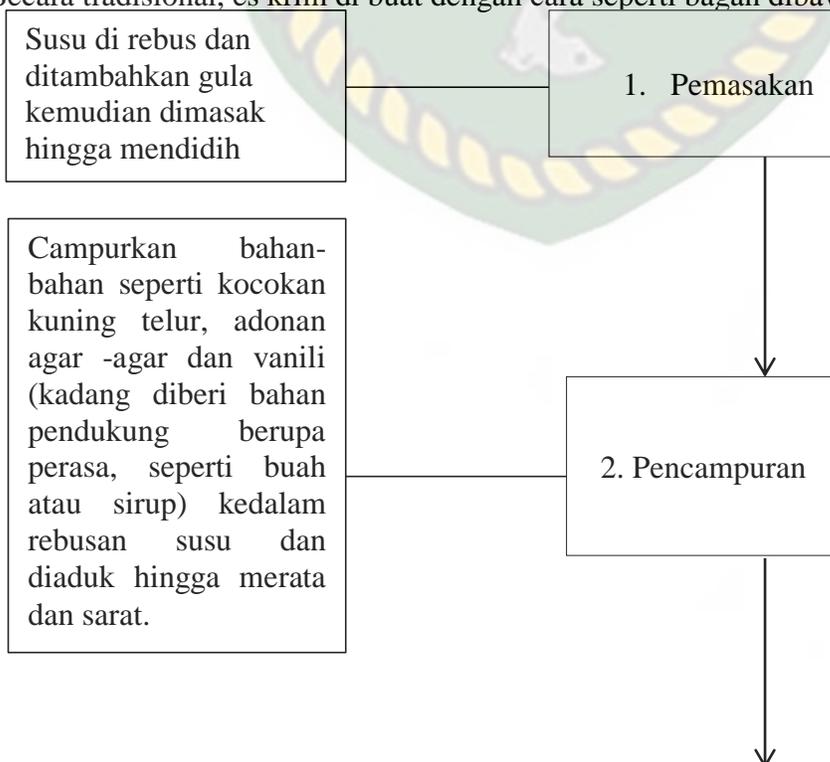
Es krim adalah buih setengah beku yang mengandung lemak teremulsi dan udara. Sel-sel udara yang ada berperan untuk memberikan tekstur lembut pada es krim tersebut. Tanpa adanya udara, emulsi beku tersebut akan menjadi terlalu dingin dan terlalu berlemak. Sebaliknya, jika kandungan udara dalam es krim terlalu banyak akan terasa lebih cair dan lebih hangat sehingga tidak enak dimakan. Sedangkan, bila kandungan lemak susu terlalu rendah, akan membuat es lebih besar dan teksturnya lebih kasar serta terasa lebih dingin. Emulsifier dan stabilisator dapat menutupi sifat-sifat buruk yang diakibatkan kurangnya lemak susu dan memberi rasa lengket (Marshall dan Arbuckle, 1996).

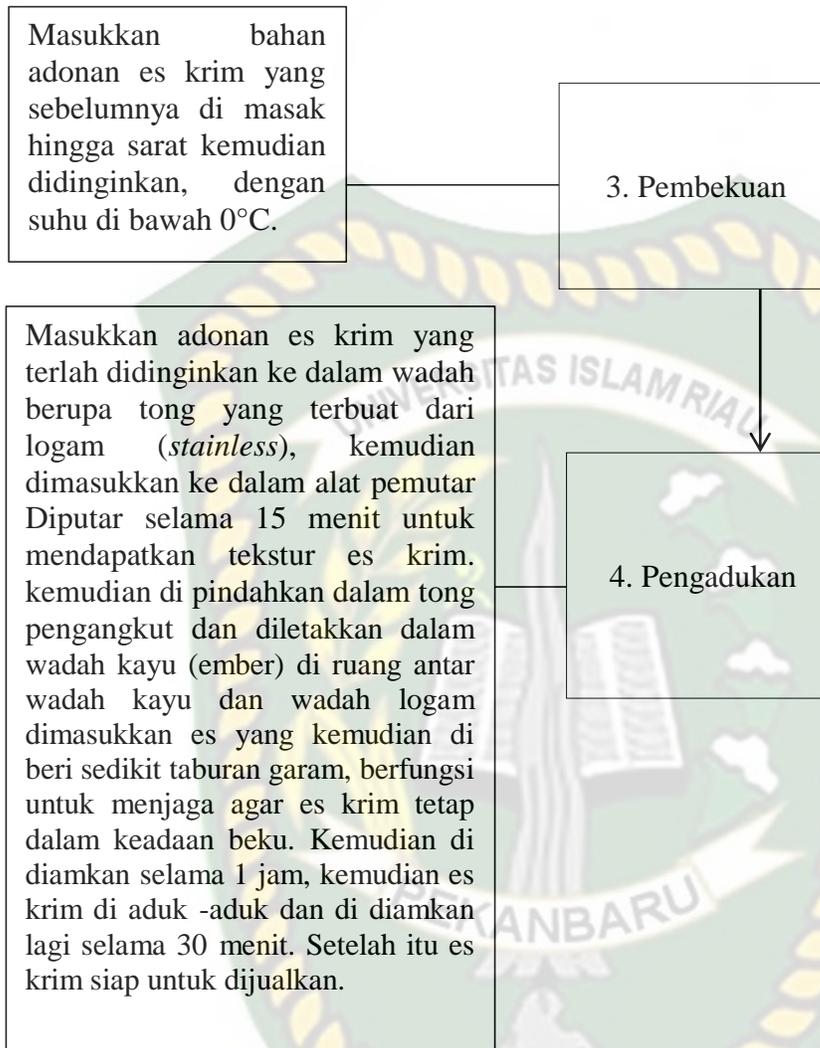
Pada pembuatan es krim, komposisi adonan akan sangat menentukan kualitas es krim tersebut nantinya. Banyak faktor yang mempengaruhi kualitas tersebut, mulai dari bahan baku, proses pembuatan, proses pembekuan, pengepakan, dan sebagainya. Pada proses pembuatan seluruh bahan baku es krim akan dicampur, menjadi suatu bahan dasar es krim. Pada proses ini

dikenal beberapa istilah, salah satunya yaitu viskositas/kekentalan. Kekentalan pada adonan es krim akan berpengaruh pada tingkat kehalusan tekstur, serta ketahanan es krim sebelum mencair. Proses pembuatannya sendiri melalui pencampuran atau mixer bahan-bahan menggunakan alat pencampur yang berputar (Harris, 2011).

Menurut Badan Standardisasi Nasional (1995), es krim merupakan makanan semi padat yang proses pembuatannya meliputi pembekuan campuran susu, lemak hewan ataupun nabati, gula, dengan atau tanpa bahan makanan lain dan bahan makanan lain yang diizinkan. Es krim tidak hanya disukai oleh anak-anak, tetapi juga sering dikonsumsi oleh orang dewasa. Pengolahan sayur-sayuran ke dalam bentuk es krim diharapkan dapat meningkatkan rasa cinta terhadap sayuran dan memenuhi kebutuhan asupan gizinya.

Adapun manfaat es krim bagi kesehatan tubuh, yaitu kalsium dan nutrisi untuk memperkuat tulang dan menaikkan energi tubuh. Vitamin A, D, K dan B12. Vitamin A baik untuk kesehatan mata, vitamin D menyerap kalsium dan nutrisi dari makanan dan menyimpannya di ginjal. Vitamin K meningkatkan aliran darah dalam tubuh dan membuka sel darah yang tersumbat. Vitamin B12 meningkatkan memori dan sistem saraf, dan protein untuk membangun dan memperbaiki jaringan otot. Secara tradisional, es krim di buat dengan cara seperti bagan dibawah ini,





Gambar 1. Proses Pembuatan Es Krim (Maksindo, 2013)

### 2.3. Studi Kelayakan Bisnis

Studi kelayakan bisnis merupakan analisis terhadap rencana bisnis yang layak maupun tidak layak untuk dibangun, tetapi juga saat dioperasionalkan secara rutin dalam rangka mencapai keuntungan yang maksimal berdasarkan jangka waktu yang ditentukan (Umar, 2003). Berdasarkan analisis tersebut, dapat dilakukan pertimbangan untuk menerima atau menolak gagasan usaha yang telah di analisis. Studi kelayakan bisnis juga merupakan suatu langkah awal untuk menghindari

keterlanjuran investasi modal yang terlalu besar yang nyatanya tidak memberikan keuntungan (Husna dan Suwarsono, 2000).

Menurut Kasmir dan Jakfar (2008), pengertian kelayakan adalah penelitian yang dilakukan secara mendalam untuk menentukan apakah usaha yang akan dijalankan akan memberikan manfaat yang lebih besar dibandingkan dengan biaya yang akan dikeluarkan, sedangkan pengertian bisnis adalah usaha yang dijalankan dengan tujuan utamanya untuk memperoleh keuntungan sehingga dapat disimpulkan bahwa pengertian studi kelayakan bisnis adalah suatu kegiatan yang mempelajari secara mendalam tentang suatu usaha atau bisnis yang akan dijalankan dalam rangka menentukan layak atau tidak usaha tersebut.

Dalam studi kelayakan ada dua aspek yang harus dianalisis, yaitu aspek non finansial dan aspek finansial. Menurut Ibrahim (2009) dalam Jumingan (2009), dan Suliyanto (2010), aspek kelayakan bisnis dari aspek non finansial yang perlu dinilai antara lain aspek pasar dan pemasaran, aspek teknis, aspek manajemen, aspek hukum dan aspek lingkungan. Dari ke empat aspek tersebut para peneliti dapat menggunakan seluruh aspek, tetapi dapat juga menggunakan beberapa aspek sesuai dengan kebutuhan penelitian bahkan menambahkan aspek lainnya seperti aspek sosial, ekonomi, dan budaya.

Selain aspek non finansial, aspek finansial juga menjadi penilaian dalam analisis kelayakan usaha. Aspek finansial membutuhkan beberapa data seperti biaya investasi dan biaya operasional yang terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel serta penerimaan yang diperoleh selama umur usaha (Farmayanti dan Dewi 2010). Data yang diperoleh kemudian diolah dan dinilai kelayakannya menggunakan kriteria kelayakan investasi seperti *Net Present Value* (NPV), *Net Benefit Cost Ratio* (Net B/C), *Internal Rate of Return* (IRR) dan *Payback Period* (PP).

### **2.3.1. Aspek Non Finansial**

Aspek yang perlu diperhatikan dalam studi kelayakan usaha ada dua yaitu aspek non finansial dan aspek finansial. Adapun aspek-aspek yang termasuk dalam aspek non finansial diantaranya aspek pemasaran, aspek teknis dan produksi dan aspek manajemen dan SDM.

#### **2.3.1.1. Aspek Pemasaran**

Aspek pemasaran dapat dilakukan dengan mengidentifikasi bauran pemasaran, yakni seperangkat alat pemasaran yang dapat digunakan perusahaan untuk mencapai tujuan pemasarannya dalam sasaran. Alat-alat bauran pemasaran meliputi produk, harga, distribusi, dan promosi (Swastha dan Sukotjo, 1995).

Menurut Stanton (2001), definisi pemasaran adalah suatu sistem keseluruhan dari kegiatan-kegiatan bisnis yang ditujukan untuk merencanakan, menentukan harga, mempromosikan dan mendistribusikan barang atau jasa yang memuaskan kebutuhan baik kepada pembeli yang ada maupun pembeli potensial. Sehingga dapat dikatakan bahwa keberhasilan pemasaran merupakan kunci kesuksesan dari suatu perusahaan.

#### **2.3.1.2 Aspek Teknis dan Produksi**

Aspek teknis dan produksi merupakan aspek yang berhubungan dengan pembangunan proyek yang direncanakan, baik dari lokasi, kapasitas produksi, proses produksi, penggunaan alat yang digunakan, dan keadaan lingkungan yang berhubungan dengan kegiatan produksi (Ibrahim, 2003). Napitupulu (2009) dan Indyastuti (2010) menganalisis aspek teknis mencakup lokasi usaha, luas produksi, proses produksi, spesifikasi bahan baku dan peralatan, layout, dan pemilihan jenis teknologi. Aspek teknis dapat dikatakan layak jika lokasi usaha sudah mampu mendukung kelancaran usaha, kapasitas produksi melebihi luas produksi minimal, proses produksi sesuai standar, penggunaan teknologi yang tepat dan adanya penataan layout pabrik yang memperlancar alur produksi (Indyastuti 2010).

### 2.3.1.3. Aspek Manajemen dan SDM

Aspek manajemen berfungsi untuk perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, dan pengendalian dalam pelaksanaan proyek bisnis. Aspek SDM bertujuan untuk mengetahui apakah dalam pembangunan dan implementasi bisnis diperkirakan layak atau sebaliknya dilihat dari ketersediaan SDM. Karena suksesnya perencanaan bisnis dapat sangat tergantung pada SDM yang solid, yaitu manajer dan tim-nya. Aspek SDM mencakup produktivitas dari tenaga kerja secara umum, (Umar, 2003).

Uraian aspek organisasi dan manajemen adalah bentuk kegiatan dan cara pengolahan dari gagasan usaha atau proyek yang direncanakan secara efisien. Apabila bentuk dan system pengolahan telah ditentukan secara teknis (jenis pekerjaan yang diperlukan) dan berdasarkan pada kegiatan usaha, disusun bentuk struktur organisasi yang cocok dan sesuai untuk menjalankan kegiatan tersebut. Berdasarkan pada struktur organisasi yang ditetapkan, kemudian ditentukan jumlah tenaga kerja serta keahlian yang diperlukan (Ibrahim, 2003 : 95).

### 2.3.2. Aspek Finansial

Aspek finansial merupakan aspek penting dalam studi kelayakan bisnis, karena meskipun suatu usaha tergolong dalam aspek lain, jika dalam studi aspek finansial memberikan hasil yang tidak layak, maka gagasan proyek yang diusulkan akan ditolak karena tidak memberikan manfaat ekonomi (Haming dan Basalamah, 2003). Adapun komponen-komponen yang diperlukan dalam analisis kelayakan finansial adalah sebagai berikut :

#### 2.3.2.1. *Net Present Value (NPV)*

*Net Present Value (NPV)* atau nilai bersih sekarang merupakan selisih antara *present value* dari investasi dengan nilai sekarang dari penerimaan-penerimaan kas bersih di masa yang akan datang (Umar, 2003). Secara matematis dapat dirumuskan sebagai berikut :

$$NPV = \sum_t^n \frac{B_t - C_t}{(1+i)^t}$$

Ada tiga kriteria ukuran kelayakan investasi menurut metode *Net Present Value (NPV)* yaitu :

NPV = 0, artinya usaha yang dijalankan tidak menguntungkan dan tidak merugikan

NPV > 0, artinya usaha yang dijalankan menguntungkan atau memberikan manfaat sehingga layak dijalankan

NPV < 0, artinya usaha yang dijalankan tidak menguntungkan dan tidak layak dijalankan

Dalam menentukan nilai NPV diperlukan perhitungan DF (Discount Factor) terlebih dahulu dengan mendiskontokan suku bunga yang berlaku. Discount Factor adalah menghitung nilai sekarang dari nilai uang yang akan datang jika diketahui besarnya tingkat bunga dan lamanya periode (Pasaribu, 2012), dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

$$P = \frac{1}{(1+i)^n}$$

Dimana:

P = Nilai sekarang (Rp)

i = Tingkat suku bunga (%)

N = Umur usaha (tahun).

### 2.3.2.2. *Internal Rate of Return (IRR)*

*Internal rate of return (IRR)* merupakan metode yang digunakan untuk mencari tingkat bunga yang menyamakan nilai sekarang dari arus kas yang diharapkan dimasa yang akan datang atau penerimaan kas, dengan mengeluarkan investasi awal (Umar, 2003).

$$IRR = i1 + \frac{NPV1}{NPV1 - NPV2} \times (i2 - i1)$$

Sebuah bisnis dikatakan layak jika nilai IRR yang diperoleh bisnis tersebut lebih besar dari tingkat diskonto. Sedangkan jika nilai IRR yang diperoleh lebih kecil dari tingkat diskonto, maka bisnis tersebut tidak layak untuk dilaksanakan.

### 2.3.2.3. *Net B/C Ratio*

*Net B/C Ratio* yaitu metode yang dilakukan untuk melihat berapa manfaat yang diterima oleh proyek untuk satu rupiah pengeluaran proyek. *Net B/C Ratio* merupakan suatu rasio yang membandingkan antara benefit atau penerimaan dari suatu usaha dengan biaya yang dikeluarkan untuk merealisasikan rencana pendirian dan pengoperasian usaha tersebut. Secara matematis dapat dirumuskan sebagai berikut :

$$\text{Net B/C} = \frac{\sum_t \frac{B_t - C_t}{(1+i)^t}}{\sum_t \frac{B_t - C_t}{(1+i)^t}}$$

Ada tiga kriteria dalam metode ini diantaranya :

Net B/C Ratio = 1, artinya usaha yang dijalankan tidak menguntungkan atau merugikan

Net B/C Ratio > 1, artinya usaha yang dijalankan menguntungkan dan layak dijalankan

Net B/C Ratio < 1, artinya usaha yang dijalankan tidak menguntungkan dan tidak layak dijalankan

### 2.3.2.4. *Payback Period (PBP)*

*Payback Period (PBP)* adalah suatu periode yang menunjukkan berapa lama modal yang ditanamkan dalam proyek tersebut dapat dikembalikan (Rangkuti, 2004). Semakin cepat investasi modal dapat kembali, maka semakin baik suatu bisnis diusahakan karena modal yang kembali dapat digunakan untuk membiayai kegiatan yang lainnya. Apabila selama bisnis dapat mengembalikan modal sebelum berakhirnya umur bisnis, maka bisnis tersebut masih dapat

dilaksanakan. Akan tetapi, jika sampai saat bisnis berakhir dan belum dapat mengembalikan modal yang digunakan, maka sebaiknya bisnis tersebut tidak dilaksanakan.

### **2.3.3. Analisis Sensitivitas**

Analisis sensitivitas merupakan analisis yang dilakukan untuk mengetahui akibat dari perubahan parameter-parameter produksi terhadap perubahan kinerja system produksi dalam menghasilkan keuntungan. Analisis sensitivitas merupakan kondisi pada saat kita menganalisis perkiraan arus kas di masa datang, kita berhadapan dengan ketidakpastian, akibatnya hasil perhitungan dapat menyimpang jauh dari kenyataan.

Analisis sensitivitas dilakukan dengan mengubah nilai suatu parameter pada suatu saat untuk selanjutnya dilihat bagaimana pengaruhnya terhadap akseptabilitas suatu alternative investasi. Parameter yang biasanya berubah dan perubahannya dapat mempengaruhi keputusan adalah biaya investasi, aliran kas, nilai sisa, tingkat bunga, tingkat pajak, kondisi ekonomi dan sebagainya (Umar, 2007).

### **2.4. Penelitian Terdahulu**

Noor, R (2008) melakukan penelitian tentang analisis kelayakan usaha pengolahan *puree* mangga di CV. Promindo Utama, Desa Losari Lor, Kecamatan Losari, Kabupaten Cirebon, Jawa Barat. Tujuan penelitian tersebut adalah untuk mengetahui : (1) Mendeskripsikan usaha pengolahan *puree* manga, (2) Menganalisis kelayakan usaha pengolahan *puree* mangga berdasarkan aspek pasar, aspek teknis, aspek manajemen, aspek sosial dan lingkungan, serta aspek finansial, (3) Menganalisis kepekaan kelayakan investasi pengolahan *puree* manga terhadap penurunan jumlah *puree* mangga yang dihasilkan, peningkatan tingkat harga *puree* mangga, dan peningkatan biaya pembelian buah manga.

Metode penelitian yang dilakukan adalah metode studi kasus. Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui pengamatan langsung dan wawancara dengan kepala serta staf manajemen unit pengolahan. Sedangkan data sekunder diperoleh dari laporan keuangan milik perusahaan, baik data pengeluaran maupun pemasukan, rekaman jumlah produksi, dan jumlah penjualan. Data sekunder lainnya diperoleh dari beberapa instansi terkait seperti Dinas Pertanian Kabupaten Cirebon, Departemen Pertanian, Direktorat Jenderal Hortikultura, Badan Pusat Statistik, Perpustakaan IPB, Perpustakaan Fakultas Pertanian, serta studi literature dari buku, bahan bacaan dari internet, dan penelitian sebelumnya yang mendukung penelitian ini.

Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa pertama, *Puree* mangga merupakan salah satu produk olahan dari buah mangga yang tergolong produk baru, Dengan adanya produk berbentuk *puree*, bahan baku mangga dapat diperoleh walaupun di luar musim mangga dan kekontinuan bahan baku akan terjamin. Oleh karena itu, produk *puree* mangga berpotensi untuk dikembangkan, kedua hasil analisis aspek non-finansial menunjukkan bahwa usaha pengolahan *puree* mangga ini layak untuk dilaksanakan, ketiga hasil analisis aspek finansial menunjukkan bahwa usaha pengolahan *puree* mangga ini layak untuk dijalankan jika menggunakan bahan baku manga Harumanis *grade C*. Nilai NPV yang diperoleh unit pengolahan selama 10 tahun yaitu sebesar Rp 346.825.522,00 dengan kapasitas mesin sebesar 78.000 kg selama 5 bulan masa produksi per tahunnya, nilai IRR lebih besar dari *discount rate* yang digunakan, yaitu sebesar 87,26 persen, nilai Net B/C yang lebih besar dari 1, yaitu sebesar 6,14 dan *payback period* yang diperoleh lebih singkat dari umur proyek, yaitu selama 2 tahun 2,6 bulan. Keempat Hasil analisis *switching value* menunjukkan bahwa unit usaha pengolahan *puree* mangga masih layak untuk dilaksanakan jika volume produksi *puree* mangga mengalami penurunan maksimal sebesar 15,08664 persen.

Usaha ini pun masih layak dijalankan jika harga jual *puree* mangga turun sebesar 15,08664 persen serta kenaikan harga mangga *grade C* maksimal sebesar 31,896 persen.

Darma, dkk (2013) melakukan penelitian tentang pembuatan es krim jagung manis kajian jenis zat penstabil, konsentrasi non diary cream serta aspek kelayakan finansial di Fakultas Teknik, Universitas Wijaya Kusuma Surabaya. Tujuan penelitian tersebut adalah untuk mengetahui jenis zat penstabil dan konsentrasi non dairy cream yang tepat dalam pembuatan es krim jagung manis dan untuk menghitung aspek kelayakan finansial yang meliputi BEP (Break Event Point), NPV (Net Present Value), IRR (Internal Rate of Return), serta PP (Payback Periods) dengan usia guna proyek selama 10 tahun.

Penelitian ini menggunakan Metode Rancangan Acak Kelompok (RAK) faktorial yang terdiri dari dua factor dengan 4 perlakuan 3 ulangan, yaitu : Faktor 1 : Jenis Zat Penstabil (S) dengan konsentrasi 0,5%, S1 = Carboxy Methyl Cellulose (CMC), S2 = Karagenan, Faktor 2 : Konsentrasi Non Dairy Cream (K), K1 = 20%, K2 = 30%, selanjutnya dilakukan pemilihan alternatif terbaik untuk menghitung aspek kelayakan finansial.

Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa : (1) konsentrasi non dairy cream dan jenis zat penstabil yang digunakan tidak berpengaruh pada rasa dan aroma tetapi berbeda nyata pada kenampakan dan tekstur es krim jagung manis.

(2 bahwa semakin banyak konsentrasi non dairy cream yang terkandung pada es krim jagung manis maka kadar lemak yang terkandung pada es krim jagung manis cenderung semakin tinggi dan terdapat perbedaan yang nyata pada konsentrasi non dairy cream. (3) bahwa alternatif proses pengolahan es krim jagung manis dengan perlakuan S1K1 (CMC 0,5% dan non dairy cream 20%) adalah alternatif terbaik dengan nilai harapan 8,26. (4) proyek pembuatan es krim jagung manis dengan perlakuan S1K1 (CMC 0,5% dan non dairy cream 20%), diketahui bahwa proyek

mempunyai BEP 73.215,24 cup, NPV sebesar Rp 212.207.547,26, IRR sebesar 21% dan PP selama 4 tahun 4 bulan 2 hari. Dari semua hasil analisis finansial berdasarkan parameter tersebut, maka proyek pembuatan es krim jagung manis dengan perlakuan S1K1 (CMC 0,5% dan non dairy cream 20%) layak untuk dikembangkan.

Selanjutnya Rudy dan Anastasia (2014) melakukan penelitian tentang analisis kelayakan bisnis es bang Joe di Purwokerto. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui layak atau tidak bisnis Es Bang Joe di Purwokerto dijalankan. Metode yang digunakan adalah wawancara dan observasi (survey). Data yang didapat akan dianalisis secara kualitatif dan kuantitatif.

Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa : (1) dari aspek Industri penyuplai barang tidak mengalami kendala sehingga dapat diperoleh dalam waktu 1X24 jam. Persaingan yang belum kompetitif sehingga Es Bang Jo'e merupakan kedai spesialis minuman dan tempat berkumpul yang ada di Purwokerto. (2) dari aspek Pemasaran, bisnis Es Bang Jo'e masih memiliki peluang yang bagus di Purwokerto karena terdapat peluang yang besar dengan letak yang strategis dan harga yang terjangkau untuk semua kalangan (3) dari aspek manajemen telah jelas dalam perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan dan pengontrolan. Sehingga dalam menjalankan usaha dapat berjalan dengan dengan lancar. (4) dari aspek Sumber Daya Manusia, sumber daya manusia yang dibutuhkan untuk pekerjaan ini karyawan bertanggung jawab, semangat bekerja, mudah bergaul, dan mau dilatih. (5) dari aspek Operasional, lokasi usaha yang strategis, layout yang sederhana, nyaman, bersih dan mudah dicapai ke lokasi (6) dari aspek Keuangan, dihitung selama 5 tahun kedepan dengan NPV yaitu nilai tunai kas masuk Rp. 260.748.343 lebih besar daripada modal investasi mula-mula, sehingga investasi yang dilakukan memberikan manfaat bagi perusahaan maka usaha dapat dijalankan, dan jangka waktu pengembalian modal selama 12 bulan (7) dari aspek Hukum, bisnis ini memerlukan Surat Izin Usaha Perdagangan dan NPWP.

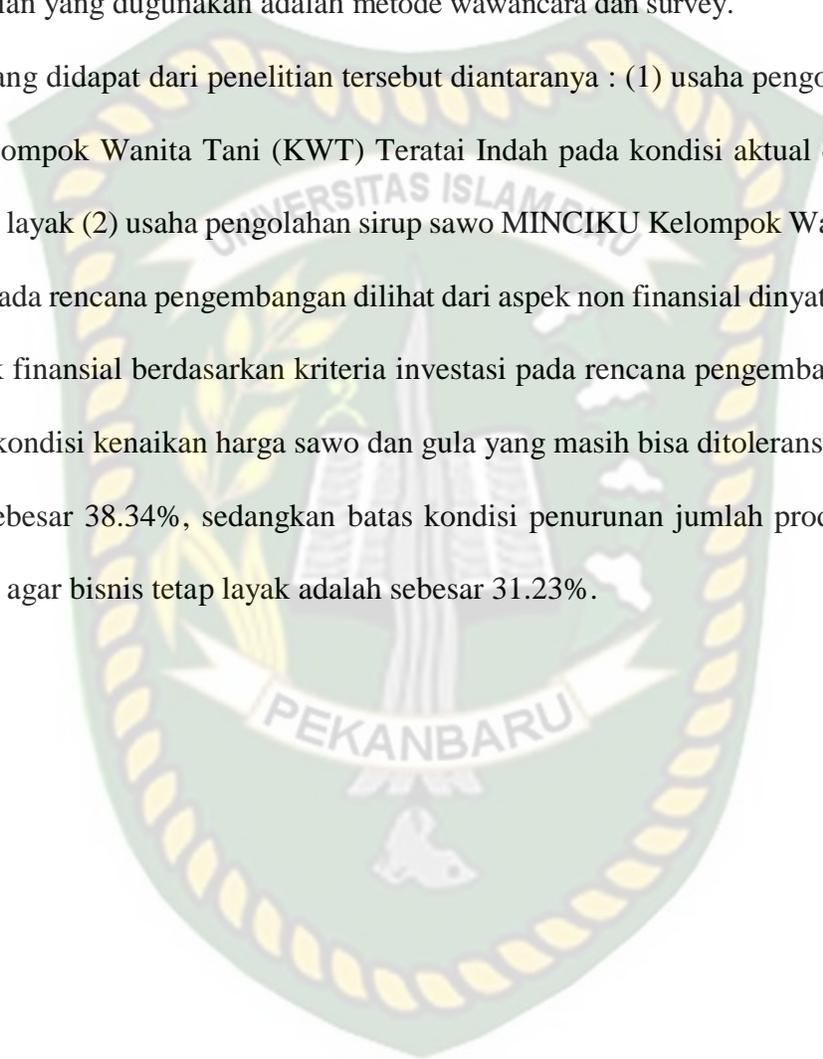
Ista Mayasari (2017) melakukan penelitian mengenai Strategi Pengembangan dan Analisis Finansial Usaha *Exotic Ice Cream* (Studi Kasus di Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Lampung). Tujuan dari penelitian ini adalah (1) Merumuskan strategi pengembangan *Exotic Ice Cream* Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Lampung (2) Menganalisis tingkat kelayakan pengembangan usaha *Exotic Ice cream* dilihat dari aspek keuangan. Metode penelitian yang digunakan adalah dengan metode survei di lapangan.

Hasil penelitian tersebut adalah : (1) Strategi yang dapat diterapkan dalam mengembangkan usaha *Exotic Ice Cream* adalah dengan adanya hubungan baik dengan konsumen, dapat dijadikan sebagai media promosi terhadap konsumen. (2) Hasil analisis finansial menunjukkan bahwa rencana pengembangan usaha *Exotic Ice Cream* layak untuk dikembangkan dengan nilai kriteria kelayakan Investasi yakni NPV sebesar Rp. 550.001.763; *Net B/C ratio* sebesar 1,45; IRR sebesar 70% dan PP selama 1,6 tahun. Adapun saran yang dapat disampaikan penulis berdasarkan penelitian tersebut adalah perlu dilakukan penelitian lanjut mengenai strategi pemasaran usaha *Exotic Ice Cream* karena selama pengambilan data ketika survey lapang masih banyak konsumen yang belum mengenal produk tersebut.

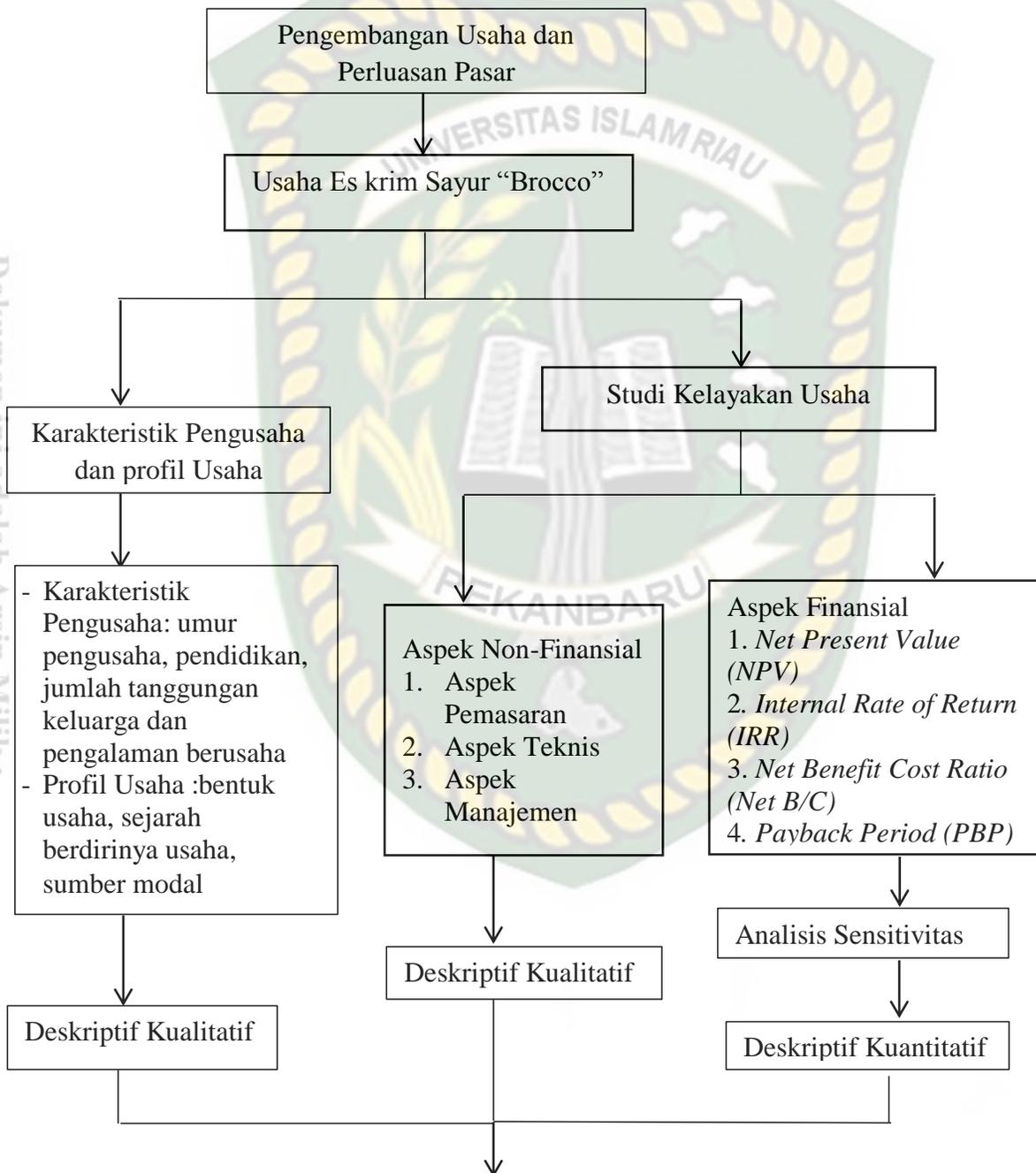
Nugraha (2015) melakukan penelitian yang berjudul Analisis Kelayakan Usaha Pengolahan Sirup Sawo pada Kelompok Wanita Tani Teratai Indah di Kabupaten Kuantan Singingi, Provinsi Riau. Tujuan penelitian ini adalah (1) Menganalisis kelayakan usaha pengolahan sirup sawo pada kondisi aktual dilihat dari aspek non finansial yang meliputi: aspek pasar dan pemasaran, aspek teknis dan teknologi, aspek manajemen dan sumber daya manusia, aspek hukum dan perizinan, aspek sosial dan lingkungan serta aspek finansial (keuangan) (2) Menganalisis kelayakan usaha pengolahan sirup sawo pada rencana pengembangan dilihat dari

aspek non finansial yang meliputi: aspek pasar dan pemasaran, aspek teknis dan teknologi, aspek manajemen dan sumber daya manusia, aspek hukum dan perizinan, aspek sosial dan lingkungan serta aspek finansial (keuangan) (3) Menganalisis sensitivitas usaha pengolahan sirup sawo terhadap perubahan kondisi seperti kenaikan harga sawo dan gula dan penurunan jumlah produksi. Metode penelitian yang digunakan adalah metode wawancara dan survey.

Hasil yang didapat dari penelitian tersebut diantaranya : (1) usaha pengolahan sirup sawo MINCIKU Kelompok Wanita Tani (KWT) Teratai Indah pada kondisi aktual dilihat dari aspek non dinyatakan layak (2) usaha pengolahan sirup sawo MINCIKU Kelompok Wanita Tani (KWT) Teratai Indah pada rencana pengembangan dilihat dari aspek non finansial dinyatakan layak. Hasil penilaian aspek finansial berdasarkan kriteria investasi pada rencana pengembangan layak untuk dijalankan (3) kondisi kenaikan harga sawo dan gula yang masih bisa ditoleransi agar bisnis tetap layak adalah sebesar 38.34%, sedangkan batas kondisi penurunan jumlah produksi yang masih bisa ditoleransi agar bisnis tetap layak adalah sebesar 31.23%.



## 2.5. Kerangka Pemikiran



## Kesimpulan dan Saran

Gambar 2. Kerangka Pemikiran Studi kelayakan Usaha Es Krim Sayur “Brocco”

Studi kelayakan yang dilakukan pada usaha es krim sayur ini bertujuan untuk mengetahui apakah usaha ini layak atau tidak untuk dijalankan sehingga dapat menjadi bahan pertimbangan pemilik usaha dalam menjalankan usahanya. Karakteristik pengusaha yang akan dianalisis diantaranya adalah umur, pendidikan, jumlah tanggungan keluarga dan pengalaman berusaha dari pengusaha, sedangkan profil usaha yang akan dianalisis yaitu bentuk usaha, sejarah berdirinya usaha dan sumber modal yang digunakan.

Dalam menganalisis kelayakan non financial, aspek pemasaran akan menganalisis mengenai bauran pemasaran meliputi produk yang dihasilkan, pendistribusian produk, penetapan harga serta promosi yang dilakukan, aspek teknis dan produksi meliputi proses pembuatan produk dan lokasi atau *layout* usaha. Aspek manajemen meliputi pengelolaan sumberdaya manusia atau tenaga kerja dan menjalankan fungsi-fungsi manajemen. Adapun dalam menganalisis kelayakan financial menghitung nilai dari NPV (*Net Present Value*), IRR (*Internal Rate of Return*), *Net B/C Ratio*, dan *Payback Period*. Terakhir menganalisis sensitivitas usaha dalam menghadapi perubahan harga output dan perubahan biaya input atau biaya operasional.

Setelah mendapatkan hasil maka akan dapat disimpulkan apakah usaha yang dijalankan layak atau tidak. Apabila usaha layak maka pengusaha dapat meneruskan dan mengembangkan usahanya, jika usaha dikatakan tidak layak maka pengusaha harus melakukan evaluasi terhadap usaha.