

BAB IV

ANALISIS DATA

4.1. Aspek Pasar dan Pemasaran

4.1.1. Aspek Pasar

Aspek pasar bertujuan untuk mengetahui perkiraan jumlah pasar yang dimiliki oleh Chopsticks Express yang akan berdiri di *food court* Grand City Mall. Langkah-langkah yang dilakukan dalam melakukan analisis pasar Chopsticks Express adalah sebagai berikut:

1. Mencari tahu jumlah pembeli di stan-stan yang menjual *chinese food* di *food court* Grand City Mall.
2. Mencari tahu jumlah kompetitor langsung.
3. Menghitung perkiraan jumlah pasar yang dimiliki.

Data yang diperlukan oleh Chopsticks Express untuk mengetahui perkiraan jumlah pasar yang dimiliki adalah sebagai berikut :

1. Jumlah Pengunjung Stan *Chinese Food* di *Food Court* Grand City Mall

Tabel 4.1
Jumlah Pengunjung Stan *Chinese Food* di *Food Court* Grand City Mall

<i>Weekdays</i>	<i>Weekends</i>	Jumlah Pengunjung Mingguan	Jumlah Pengunjung Bulanan
192 orang	360 orang	1.680 orang	6.720 orang

Sumber: data primer diolah

Tabel 4.1 menunjukkan hasil observasi pada jumlah pengunjung stan *chinese food* di *food court* Grand City Mall yang dilakukan dua kali, yaitu pada tanggal 8 Juli 2011 dan 10 Juli 2011. Hasilnya yaitu pada *weekdays* adalah 192 orang per hari. Jumlah pengunjung pada *weekends* adalah 360

orang per hari. Akumulasi jumlah pengunjung adalah sebesar 1.680 orang per minggu (*weekdays* lima hari, dan *weekends* dua hari), dan jumlah pengunjung bulanan adalah sebesar 6.720 orang (asumsi satu bulan terdiri dari empat minggu).

2. Jumlah Kompetitor Langsung

Penentuan kompetitor langsung berdasarkan empat kriteria, yaitu:

- a. Berlokasi di area *food court* Grand City Mall
- b. Stan hanya terdiri dari dapur operasional dan tempat pemesanan, mengingat ada restoran yang berlokasi dekat dengan *food court* namun memiliki area tempat duduk pribadi.
- c. Stan tersebut menjual makanan lengkap, bukan minuman saja atau makanan kecil saja.
- d. Makanan yang dijual adalah *Chinese Food*.

Food court Grand City Mall memiliki 15 stan yang menjual makanan. Dari 15 stan yang menjual makanan tersebut, ada empat stan yang memenuhi kriteria sebagai kompetitor langsung, yaitu Yammie Hotplate, Wah Kee, Genghis Khan, dan Dim Sum.

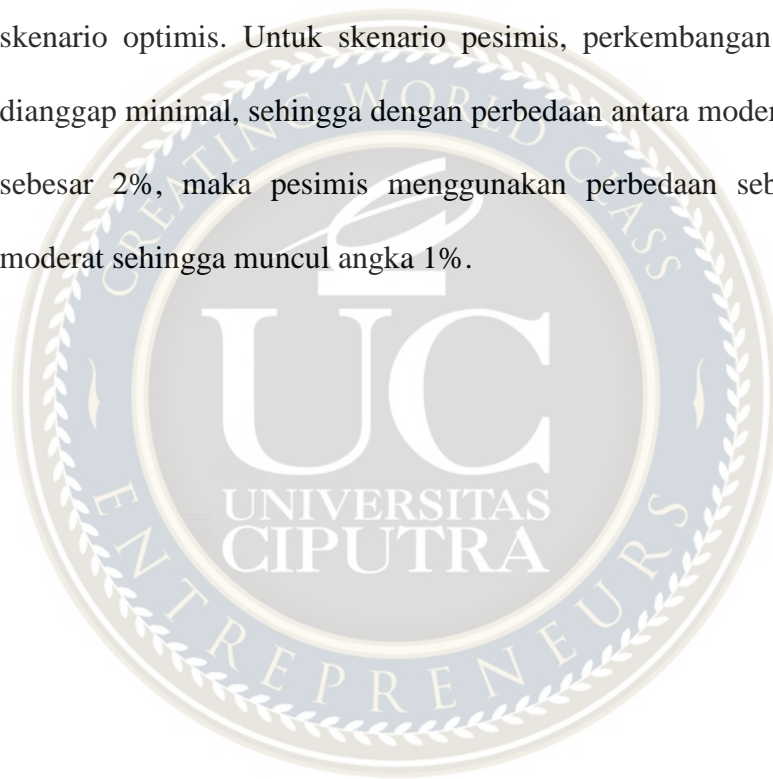
3. Perkiraan Jumlah Pasar

Pengunjung stan *chinese food* di *food court* Grand City Mall selama satu bulan terdapat 6.720 orang. Peco Kitchen dipilih sebagai perbandingan karena kondisi awal Chopsticks Express sama dengan Peco Kitchen terutama untuk kondisi pasarnya dimana kedua usaha tersebut datang sebagai pendatang baru dengan perbedaan pada kelas produk yang dijual

(*Japanese* dan *Chinese*). Untuk menentukan perkiraan jumlah pasar yang dimiliki oleh Chopsticks Express, maka langkah-langkahnya adalah sebagai berikut:

- a. Berdasarkan hasil wawancara dengan Peco Kitchen tanggal 10 Juli 2011 yang merupakan kompetitor tidak langsung (*Japanese Food*), Peco Kitchen dapat merebut kurang lebih 15% - 25% pangsa pasar dari *Japanese Food*. Berdasarkan perbandingan tersebut, maka diasumsikan Chopsticks Express dapat melakukan hal yang sama dalam pasar *Chinese Food* yaitu merebut 20%, yaitu berjumlah 1.344 orang per bulan. Angka 20% merupakan nilai tengah dari 15% -25%
- b. Pertumbuhan pengunjung menurut manajemen mall (berdasarkan wawancara tanggal 15 Oktober 2010), dan Peco Kitchen (berdasarkan wawancara tanggal 10 Juli 2011) masih sulit diprediksi mengingat operasional mall belum mencapai satu tahun, dan faktor eksternal seperti perubahan cuaca dan kebijakan pemerintah, sehingga secara kasar diproyeksikan antara 5% - 15% per tahun. Untuk kepentingan penelitian ini, maka diambil nilai tengah yaitu sebesar 10% untuk keperluan perhitungan pada aspek keuangan dengan skenario moderat. Angka 5% digunakan untuk skenario pesimis, dan 15% digunakan untuk skenario optimis.

- c. Untuk Tahun 2013 dan 2014, diasumsikan Chopsticks Express dapat merebut *market share* dari kompetitor sebesar 3% per Tahun. Asumsinya berdasarkan wawancara dengan Peco Kitchen tanggal 19 Juli 2011, dimana restoran tersebut memiliki target untuk merebut *market share* sebesar 3 – 5% per tahun. Untuk perhitungan pada aspek keuangan, angka 3% digunakan untuk skenario moderat, sementara 5% digunakan untuk skenario optimis. Untuk skenario pesimis, perkembangan *market share* dianggap minimal, sehingga dengan perbedaan antara moderat dan optimis sebesar 2%, maka pesimis menggunakan perbedaan sebesar 2% dari moderat sehingga muncul angka 1%.



4.1.2. Analisis SWOT

Analisis SWOT menganalisis kekuatan dan kelemahan dari Chopsticks Express. Berikut adalah analisis SWOT dari Chopsticks Express.

Tabel 4.2
SWOT Chopsticks Express

External Factors	Internal Factors	
	Strength	Weakness
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menawarkan <i>Chinese Food</i> yang lebih bervariasi 2. Tidak menggunakan MSG 3. Menggunakan <i>soybean oil</i> untuk membuat makanan menjadi lebih sehat 4. Desain <i>kitchen</i> dibuat terbuka untuk menunjukkan kebersihan 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Masih baru sehingga belum dikenal 2. Berhadapan dengan pesaing
Opportunity <ol style="list-style-type: none"> 1. Pertumbuhan industri restoran yang terus meningkat 2. Grand City Mall berpotensi untuk terus berkembang 3. Tidak ada yang menawarkan makanan non-MSG di Grand City Mall 	Strategi SO Mempromosikan diri sebagai restoran <i>fast food</i> yang menawarkan makanan yang sehat, tidak mengandung MSG, dan menonjolkan kebersihan	Strategi WO Memperbanyak promosi, dan menawarkan produk dalam bentuk catering untuk institusi atau perkantoran dengan tujuan meningkatkan penjualan dan mengenalkan nama
Threat <ol style="list-style-type: none"> 1. Persaingan harga (relatif sama) dan promosi yang ditawarkan 2. Produk substitusi sangat banyak 	Strategi ST Melakukan diversifikasi pada produk, dalam hal ini adalah makanan yang sehat yang tidak mengandung MSG, dan memperbanyak promosi untuk mengenalkan produk	Strategi WT Menawarkan produk dengan harga miring dan memperbanyak promosi untuk menaikkan penjualan, dan mengenalkan nama.

Sumber: Data primer diolah

Tabel 4.2 menunjukkan SWOT dari Chopsticks Express beserta strategi-strategi yang digunakan, bergantung pada perhitungan matriks SWOT. Pada matriks SWOT akan ditentukan bobot dan rating untuk

perhitungan SWOT, di mana hasilnya akan menentukan strategi mana yang akan dipakai. Penentuan bobot dan rating berdasarkan hasil diskusi dengan pemilik Peco Kitchen pada tanggal 4 Agustus 2011. Peco Kitchen dipilih sebagai acuan karena telah berpengalaman dalam bidang restoran dan memiliki beberapa cabang di Surabaya, sehingga memiliki kompetensi untuk membantu dalam penelitian ini. Berikut adalah perhitungan matriks SWOT dari Chopsticks Express.

Tabel 4.3
Perhitungan SWOT

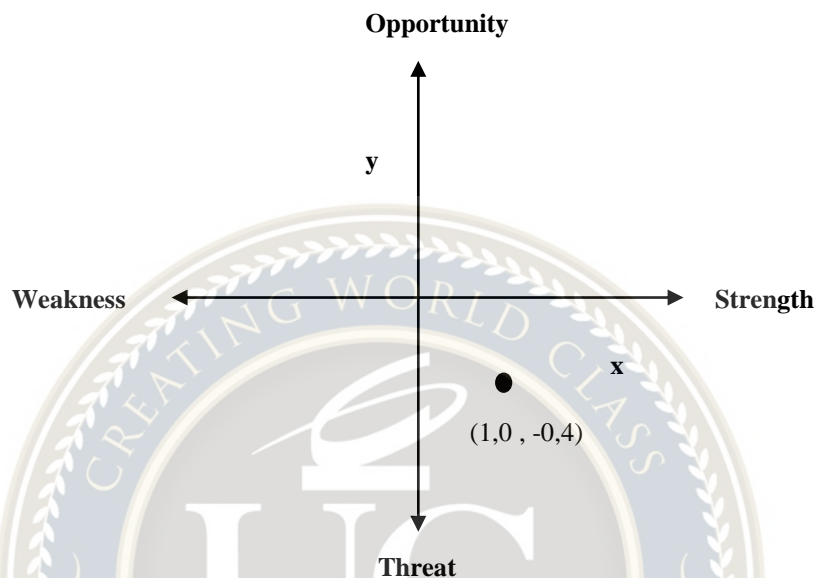
No	Uraian Atribut	Bobot (a)	Rating (b)	Nilai (axb)
Strength (S)				
1	Bahan baku mudah didapatkan	0,2	3	0,6
2	Tidak menggunakan MSG	0,3	3	0,9
3	Penggunaan <i>Soybean Oil</i> yang lebih sehat	0,2	2	0,4
4	<i>Kitchen</i> terbuka untuk menunjukkan kebersihan	0,3	2	0,6
	Total	1,0		2,5
Weakness (W)				
1	Masih baru sehingga belum dikenal	0,5	2	1,0
2	Berhadap-hadapan dengan pesaing	0,5	1	0,5
	Total	1,0		1,5
Total S-W				1,0
Opportunity (O)				
1	Industri restoran terus bertumbuh	0,2	1	0,2
2	Grand City Mall berpotensi untuk terus berkembang	0,4	2	0,8
3	Tidak ada restoran non-MSG di Grand City Mall	0,4	3	1,2
	Total	1,0		2,2
Threat (T)				
1	Persaingan harga dan promosi	0,4	2	0,8
2	Produk substitusi	0,6	3	1,8
	Total	1,0		2,6
Total O-T				(0,4)

Sumber: Data primer diolah

Nilai Rating dimulai dari 1 yang berarti kurang berpengaruh, 2 yang berarti berpengaruh, dan 3 yang berarti sangat berpengaruh.

Perhitungan pada Tabel 4.3 menunjukkan bahwa nilai *Strength* –

Weakness adalah 1,0 (positif), dan nilai *Opportunity – Threat* adalah (0,4) (negatif). Dalam kuadran SWOT, koordinat Chopsticks Express adalah sebagai berikut:



Gambar 4.1
Grafik SWOT
Sumber: Data primer diolah

Menurut gambar 4.1, Chopsticks Express berada pada kuadran ST dimana kekuatan yang dimiliki akan digunakan untuk mengatasi ancaman. Strategi yang digunakan untuk kuadran ST adalah diversifikasi. Karena Chopsticks Express memiliki produk yang bersifat substitusi dan secara harga bisa dikatakan sebanding dengan kompetitor lainnya. Oleh karena itu, Chopsticks Express harus berusaha menunjukkan sesuatu yang berbeda, sesuatu yang tidak dimiliki oleh kompetitor agar pembeli tertarik untuk membeli produk Chopsticks Express. Perbedaan atau diversifikasi tersebut diimplementasikan pada produk Chopsticks Express, terutama pada menu-menu yang ditawarkan dimana Chopsticks Express

menggunakan bahan-bahan yang lebih sehat, dan menghindari teknik memasak *deep-fry cooking* sehingga lebih baik untuk kesehatan.

4.1.3. Analisis STP

4.1.3.1. Segmentasi

Untuk melakukan analisis STP, hal pertama yang dilakukan adalah mencari segmentasi konsumen di *food court* Grand City Mall. Pencarian segmen dilakukan dengan menyebarkan kuesioner. Jumlah kuesioner yang disebar berdasarkan rumus Slovin. Menurut Arikunto (2006:134), apabila subyeknya kurang dari 100, maka sebaiknya diambil semua. Selanjutnya apabila jumlah populasi besar, maka dapat menggunakan tingkat kelonggaran antara 10% -15% atau lebih. Jumlah populasi yang digunakan adalah total pengunjung *food court* Grand City Mall yaitu 68.000 orang. Karena populasi yang besar dan terbatasnya waktu dan biaya, maka tingkat kelonggaran yang digunakan adalah 10%. Hasil penghitungan dengan rumus Slovin adalah 99,85 dibulatkan menjadi 100 orang. Pembagian kuesioner menggunakan cara *random sampling*. Hasil dari pembagian kuesioner adalah sebagai berikut:

Tabel 4.4
Hasil Kuesioner Berdasarkan Golongan Gender, Usia, dan Profesi

Pria			Wanita			
Usia	Profesi	Jumlah	Usia	Profesi	Jumlah	
16-25 Tahun	Pelajar	3	<16 Tahun	Pelajar	3	
	Mahasiswa	6		16-25 Tahun	Pelajar	5
	Karyawan	4			Mahasiswa	7
26-40 Tahun	Karyawan	19	26-40 Tahun	Karyawan	3	
	Wiraswasta	5		Karyawan	15	
41-55 Tahun	Karyawan	7		41-55 Tahun	Ibu Rumah Tangga	4
	Wiraswasta	6	Wiraswasta		3	
>55 Tahun	Wiraswasta	4	>55 Tahun		Ibu Rumah Tangga	4
				Ibu Rumah Tangga	2	
Total		54	Total		46	

Sumber: Data primer diolah

Tabel 4.4 menunjukkan bahwa pengunjung paling banyak didominasi oleh usia 26 – 40 Tahun (total 43 orang), dan profesi paling banyak adalah karyawan (total 48 orang)

Tabel 4.5
Hasil Kuesioner Berdasarkan Perilaku

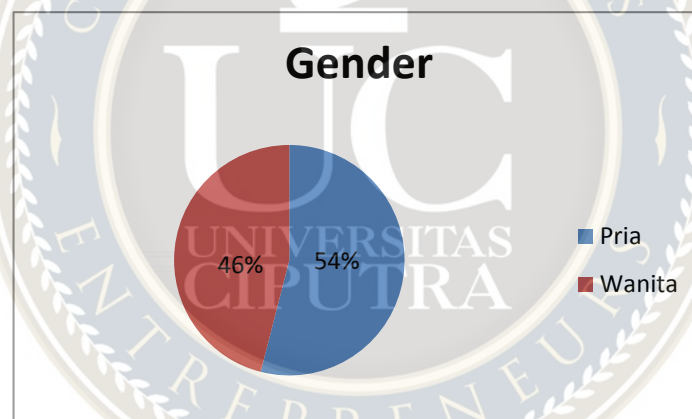
No.	Pertanyaan	Jumlah
1	Frekuensi Kunjungan	
	a. 1 – 4 kali	29
	b. 5 – 8 kali	33
	c. 9 – 12 kali	18
	d. 13 – 16 kali	15
	e. 17 – 20 kali	4
	f. > 20 kali	1
2	Tujuan Kunjungan	
	a. Rekreasi bersama keluarga / rekan	55
	b. Mencari kebutuhan sehari-hari	26
	c. Kepentingan bisnis	19
3	Jumlah Pemasukan	
	a. <500.000	3
	b. 500.000 – 1.999.999	18
	c. 2.000.000 – 4.999.999	45
	d. 5.000.000 – 9.999.999	26
	e. >10.000.000	8
4	Pertimbangan dalam membeli makanan	
	a. Harga	28
	b. Rasa	27
	c. Penyajian	9
	d. Porsi	21
	e. Faktor Kesehatan	15
5	Jumlah uang yang dibelanjakan untuk makanan per orang	
	a. 10.000 – 19.999	23
	b. 20.000 – 29.999	54
	c. 30.000 – 39.999	18

	d. 40.000 – 49.999 e. >50.000	4 1
6	Restoran seperti apa yang menarik anda untuk membeli a. Penampilan atau desain tempat yang menarik b. Pelayanan yang ramah c. Proses pemesanan yang cepat dan bersih	47 19 34
7	Promosi yang paling diinginkan a. Diskon b. Paket Menu c. Voucher d. Free Item	56 18 4 22

Sumber: Data primer diolah

Tabel 4.5 menunjukkan hasil kuesioner berdasarkan pertanyaan mengenai perilaku konsumen dalam berkunjung ke Grand City Mall. Pembahasan dari masing-masing pertanyaan kuesioner adalah sebagai berikut:

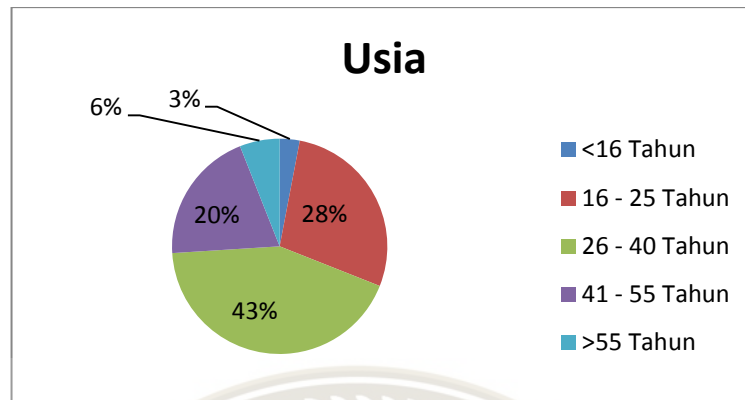
1. Gender



Gambar 4.2
Diagram Gender
Sumber: Data primer diolah

Gambar 4.2 menunjukkan bahwa 54% responden adalah pria dan 46% responden adalah wanita. Berdasarkan gambar 4.2 dapat disimpulkan bahwa pengunjung *food court* Grand City Mall lebih banyak pria.

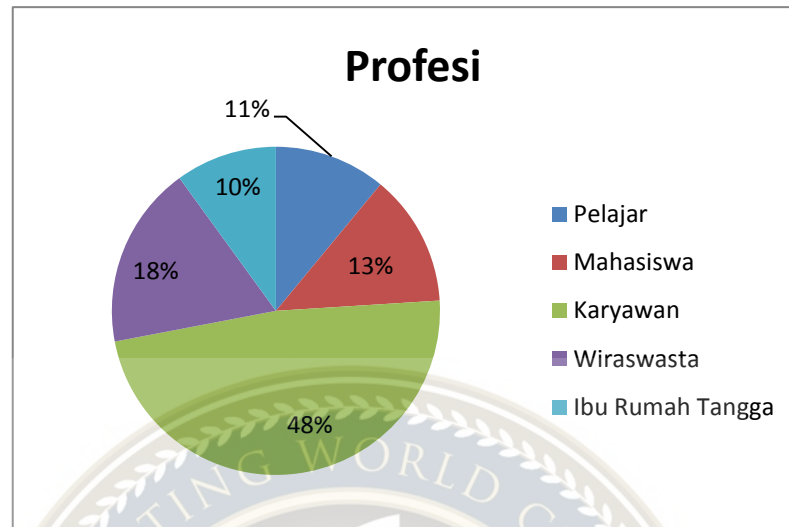
2. Usia



Gambar 4.3
Diagram Usia
Sumber: Data primer diolah

Gambar 4.3 menunjukkan bahwa 3% pengunjung berusia di bawah 16 Tahun, 28% pengunjung berusia antara 16 – 25 Tahun, 43% pengunjung berusia antara 26 – 40 Tahun, 20% pengunjung berusia antara 41 – 55 Tahun, dan 6% pengunjung berusia di atas 55 Tahun. Berdasarkan gambar 4.3 dapat disimpulkan bahwa pengunjung *food court* Grand City Mall lebih didominasi oleh kelas usia 26 – 40 Tahun, dan kelas usia 16 – 25 Tahun.

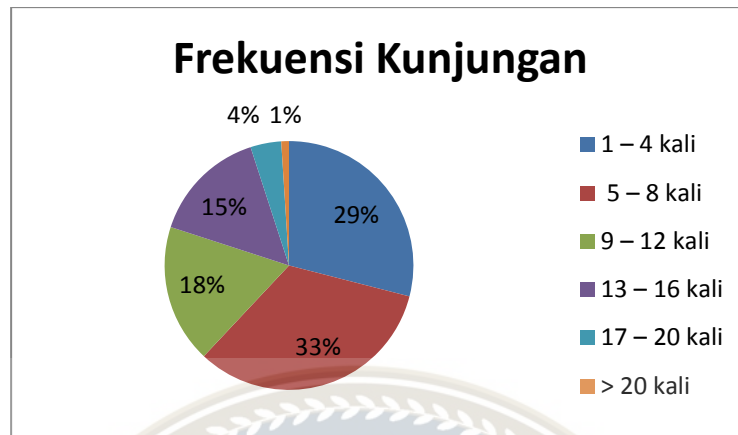
3. Profesi



Gambar 4.4
Diagram Profesi
Sumber: Data primer diolah

Gambar 4.4 menunjukkan bahwa 11% pengunjung adalah pelajar, 13% pengunjung adalah mahasiswa, 48% pengunjung adalah karyawan, 18% pengunjung adalah wiraswasta, dan 10% pengunjung adalah ibu rumah tangga. Berdasarkan gambar 4.4, dapat disimpulkan bahwa mayoritas pengunjung *food court* Grand City Mall adalah berprofesi sebagai karyawan. Hasil ini berkaitan dengan pertanyaan nomor 2 berkaitan dengan usia, dimana mayoritas adalah usia antara 25 – 40 Tahun, dimana pada usia tersebut, pengunjung sudah mulai bekerja, dan bukan sebagai mahasiswa lagi.

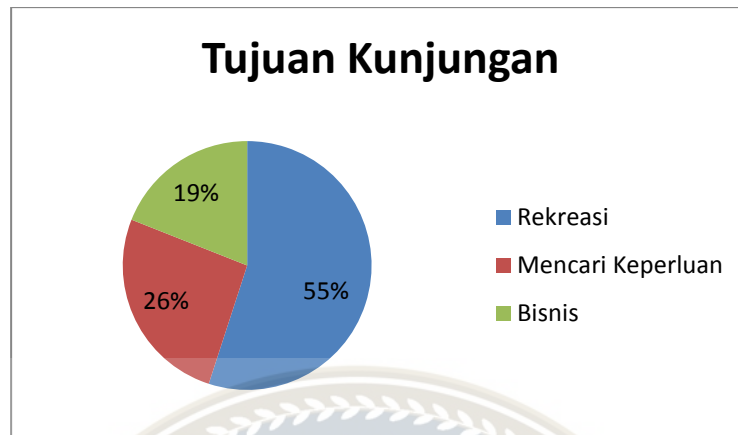
4. Frekuensi Kunjungan ke Grand City Mall



Gambar 4.5
Diagram Frekuensi Kunjungan
Sumber: Data primer diolah

Gambar 4.5 menunjukkan bahwa 29% pengunjung datang sebanyak 1 – 4 kali dalam sebulan, 33% pengunjung datang sebanyak 5 – 8 kali dalam sebulan, 18% pengunjung datang sebanyak 9 – 12 kali dalam sebulan, 15% pengunjung datang sebanyak 13 – 16 kali dalam sebulan, 4% pengunjung datang sebanyak 17 – 20 kali dalam sebulan, dan 1% pengunjung datang lebih dari 20 kali dalam sebulan. Mayoritas pengunjung melakukan kunjungan sebanyak 1 – 4 kali, dan 5 – 8 kali dalam sebulan

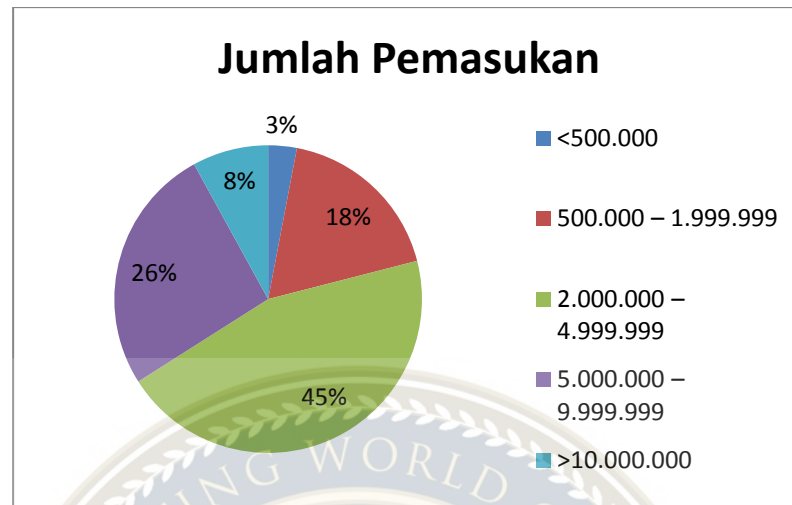
5. Tujuan Kunjungan ke Grand City Mall



Gambar 4.6
Diagram Tujuan Kunjungan
Sumber: Data primer diolah

Gambar 4.6 menunjukkan bahwa 55% pengunjung bertujuan untuk rekreasi, 26% bertujuan untuk mencari keperluan sehari-hari, dan 19% bertujuan untuk kepentingan bisnis. Hal ini berkaitan dengan frekuensi kunjungan yang sering, dimana berdasarkan wawancara, mayoritas pengunjung datang ke Grand City Mall untuk makan siang. Hal ini didukung dengan berbagai promosi yang diadakan saat jam makan siang oleh Grand City Mall.

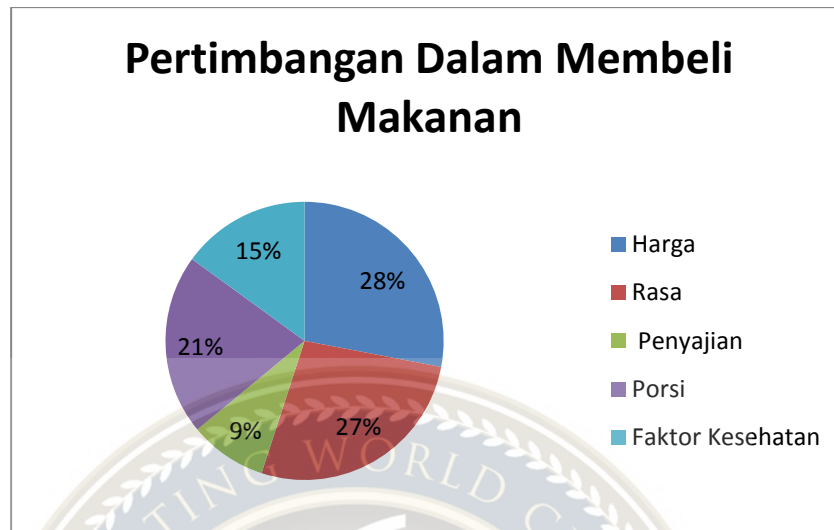
6. Jumlah Pemasukan



Gambar 4.7
Diagram Jumlah Pemasukan
Sumber: Data primer diolah

Gambar 4.7 menunjukkan bahwa 3% pengunjung memiliki pemasukan di bawah Rp 500.000,00, 18% pengunjung memiliki pemasukan antara Rp 500.000,00 – Rp 1.999.999,00, 45% pengunjung memiliki pemasukan antara Rp 2.000.000,00 – Rp 4.999.999,00, 26% pengunjung memiliki pemasukan antara Rp 5.000.000,00 – Rp 9.999.999,00, dan 3% pengunjung memiliki pemasukan di atas Rp 10.000.000,00. Hal ini berkaitan dengan mayoritas profesi pengunjung yaitu karyawan, dimana mayoritas pengunjung menjawab Rp 2.000.000,00 – Rp 4.999.999,00 sebagai pemasukannya setiap bulan.

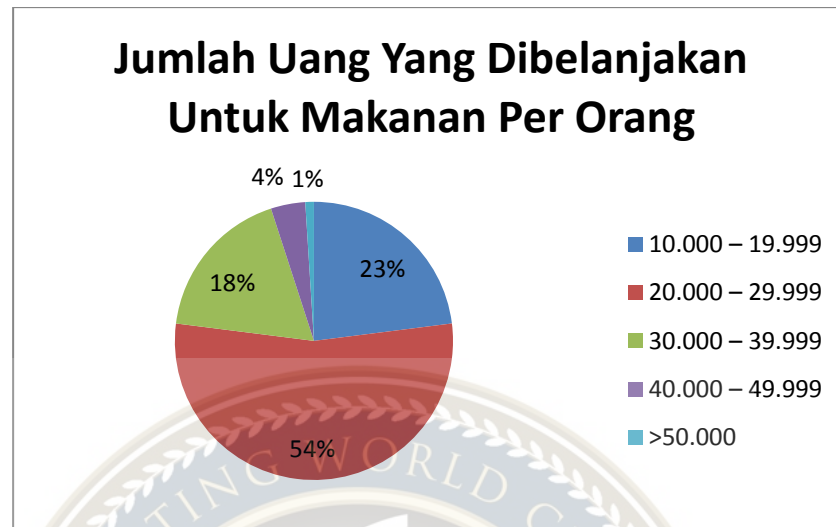
7. Pertimbangan Dalam Membeli Makanan



Gambar 4.8
Diagram Pertimbangan Dalam Membeli Makanan
Sumber: Data primer diolah

Gambar 4.8 menunjukkan bahwa dalam membeli makanan, 28% pengunjung memilih harga sebagai pertimbangannya, 27% pengunjung memilih rasa, 9% pengunjung memilih penyajian, 21% pengunjung memilih porsi makanan, dan 15% pengunjung melihat faktor kesehatan. Pengunjung paling banyak memilih harga sebagai pertimbangan utama dalam membeli makanan, diikuti oleh rasa, dan porsi. Penyajian kurang diperhatikan ketika membeli makanan di *food court* Grand City Mall.

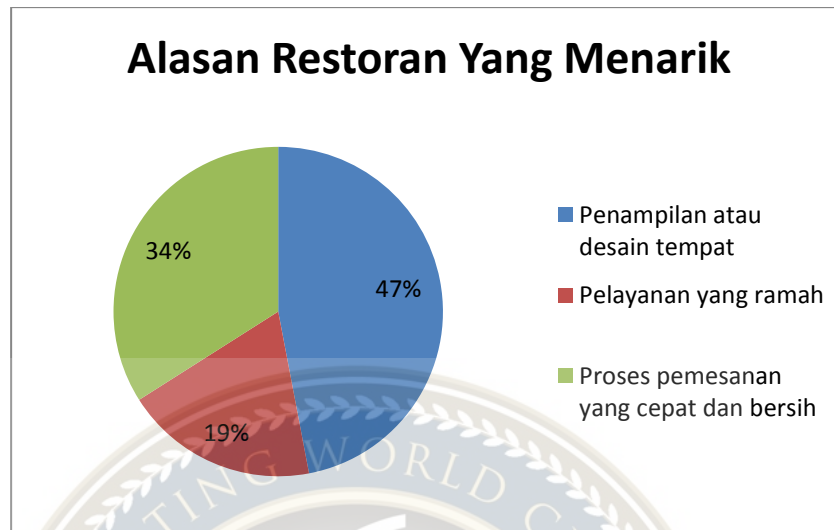
8. Jumlah Uang Yang Dibelanjakan Untuk Makanan Per Orang



Gambar 4.9
Diagram Jumlah Uang Yang Dibelanjakan Untuk Makanan Per Orang
Sumber: Data primer diolah

Gambar 4.9 menunjukkan bahwa 23% pengunjung membelanjakan Rp 10.000,00 – Rp 19.999,00, 54% membelanjakan Rp 20.000,00 – Rp 29.999,00, 18% membelanjakan Rp 30.000,00 – Rp 39.999,00, 4% membelanjakan Rp 40.000,00 – Rp 49.999,00, dan 1% membelanjakan di atas Rp 50.000,00. Mayoritas pengunjung membelanjakan antara Rp 20.000,00 – Rp 29.999,00. Hasil ini dapat digunakan sebagai pendukung penetapan harga Chopsticks Express, di mana harga yang ditetapkan adalah Rp 25.000,00.

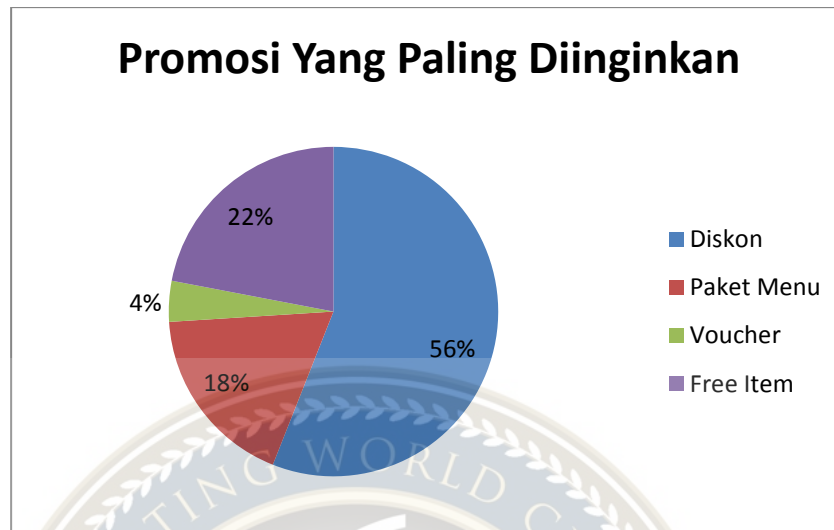
9. Alasan Restoran Yang Menarik



Gambar 4.10
Diagram Alasan Restoran Yang Menarik
Sumber: Data primer diolah

Gambar 4.10 menunjukkan bahwa 47% pengunjung memilih penampilan atau desain tempat sebagai hal yang menarik untuk membeli makanan, 19% pengunjung memilih pelayanan yang ramah, dan 34% pengunjung memilih proses pemesanan yang cepat dan bersih. Berdasarkan hasil tersebut, mayoritas pengunjung menyukai penampilan atau desain tempat yang menarik, disusul dengan proses pemesanan yang cepat dimana hal ini sudah seharusnya untuk restoran berkonsep *fast food*, dan kebersihan yang dijaga dengan baik.

10. Promosi Yang Paling Diinginkan



Gambar 4.11
Diagram Promosi Yang Paling Diinginkan
Sumber: Data primer diolah

Gambar 4.11 menunjukkan bahwa 56% pengunjung memilih diskon sebagai promosi yang paling diinginkan, 18% pengunjung memilih paket menu, 4% pengunjung memilih voucher, dan 22% pengunjung memilih *free item*. Diskon menjadi pilihan utama dalam promosi yang paling diinginkan oleh pengunjung. Hal ini dapat digunakan dalam penentuan promosi yang dilakukan oleh Chopsticks Express.

Tabel 4.6
Segmentasi Pengunjung *Food Court* Grand City Mall

Demografis	Jenis Kelamin	Pria dan Wanita
	Usia	16-25 tahun, 26-40 tahun
	Profesi	Mahasiswa, Karyawan , Wiraswasta
Psikografis	Frekuensi	1-4 kali, 5-8 kali
	Tujuan	Rekreasi
	Pemasukan	Menengah ke atas (Rp 2.000.000,00 ke atas)
	Pertimbangan Makanan	Harga, Rasa, Porsi, Faktor Kesehatan
	Jumlah Uang yang dibelanjakan	Rp 20.000,00 – Rp 29.999,00
	Restoran yang menarik	Desain yang menarik, Proses cepat
	Promosi	Diskon

Sumber: Data primer diolah

Kesimpulan dari hasil penyebaran kuesioner tersebut adalah penentuan segmentasi pengunjung *food court* Grand City Mall dijelaskan dalam Tabel 4.6. Segmentasi pengunjung berdasarkan dua pembeda, yaitu berdasarkan demografis yang meliputi jenis kelamin, usia, dan profesi, dan psikografis yang meliputi frekuensi, tujuan, pertimbangan pemilihan makanan, jumlah uang yang dibelanjakan, alasan yang menarik untuk membeli di restoran tertentu, dan promosi yang paling diinginkan. Keterangan pada Tabel 4.6 yang dicetak tebal adalah kriteria segmen yang dipilih dan dituju oleh Chopsticks Express.

4.1.3.2. Targeting

Berdasarkan Tabel 4.6, maka segmentasi yang paling cocok untuk Chopsticks Express adalah berprofesi sebagai karyawan baik pria maupun wanita yang berusia antara 26 – 40 tahun dengan tujuan rekreasi dan frekuensi kunjungan 5-8 kali sebulan dan pertimbangan harga, dan faktor kesehatan sebagai alasan untuk memilih makanan, dan kecepatan proses serta diskon sebagai promosi yang paling diinginkan.

4.1.3.3. Positioning

Chopsticks Express memposisikan dirinya sebagai restoran berkonsep *fast food* dengan jenis produk *Chinese Food* yang diproses dengan menggunakan *soybean oil* dan tidak menggunakan MSG, yang ditawarkan dengan harga terjangkau, pelayanan yang cepat, dan kebersihan yang terjaga.

4.1.4. Marketing Mix

4.1.4.1. Product

Produk yang ditawarkan oleh Chopsticks Express adalah *Chinese Food* berbahan dasar ayam dan daging sapi. Produk dari Chopsticks Express adalah sebagai berikut:

1. *Orange Chicken* (Daging ayam dengan saus jeruk)
2. *Black Pepper Beef* (Daging sapi yang dimasak dengan merica hitam)
3. *Kung Pao Chicken* (Ayam dengan saus *Kung Pao* khas *Szechuan*)
4. *Beijing Beef* (Daging sapi khas *Beijing*)
5. *Sweet and Sour Chicken* (Ayam asam manis)
6. *Beef with Broccoli* (Daging sapi dengan brokoli)

Secara garis besar, menu yang ditawarkan oleh Chopsticks Express ada yang sama dengan kompetitor. Perbedaannya adalah semua menu tersebut tidak menggunakan MSG dalam proses memasaknya. Hanya dua menu yang memiliki kemiripan dengan kompetitor langsung, yaitu *Black Pepper*

Beef atau daging sapi yang dimasak dengan merica hitam, dan *Sweet and Sour Chicken* atau ayam yang dimasak dengan saus asam manis.

Sebagai perbandingan, Yammie Hotplate menawarkan menu yang disajikan dengan piring panas, dengan mie sebagai menu utama. Mie yang ditawarkan disertai dengan pilihan lauk yang bermacam-macam, salah satunya adalah *Black Pepper Beef*.

Wah Kee menawarkan beberapa produk, seperti nasi ayam, mie goreng, dan lain-lain. Beberapa menu yang ditawarkan sama dengan Chopsticks Express, yaitu *Sweet and Sour Chicken*, dan *Black Pepper Beef*.

Genghis Khan menawarkan menu dengan konsep *all you can pick*, dimana konsumen bebas mengambil makanan yang diinginkan. Konsumen bebas memilih lauk apa yang akan dimakan, namun jumlah yang dibebaskan untuk diambil sendiri hanya sayur dan mie. Jumlah daging dibatasi.

Dim Sum sendiri konsepnya lebih melayani penjualan produk ringan, namun juga memiliki produk-produk lain yang bersaing dengan Chopsticks Express dan kompetitor lainnya.

4.1.4.2. Price

Semua menu memiliki harga yang sama. Harga yang ditawarkan adalah Rp 27.000,00 dimana konsumen dapat memperoleh satu porsi menu, satu porsi nasi, dan satu minuman. Harga yang ditawarkan juga disesuaikan dengan hasil kuesioner dimana konsumen rata-rata mengeluarkan Rp 20.000,00 – Rp 30.000,00 per orang untuk sekali makan di *food court* Grand City Mall. Sebagai pembanding, Yammie Hotplate

menawarkan paket menu dengan minuman seharga Rp 25.000,00. Wah Kee menawarkan paket menu tanpa minuman seharga Rp 18.000,00 – Rp 25.000,00. Genghis Khan menawarkan menu mulai dari Rp 35.000,00, sementara Dim Sum menawarkan harga mulai dari Rp 10.000,00 sampai dengan Rp 30.000,00

4.1.4.3. Place

Tempat yang dipilih adalah *food court* Grand City Mall. *Food court* dipilih sebagai tempat membuka restoran karena keterbatasan dana yang dimiliki. Lokasi Chopsticks Express di dalam *food court* bertetangga dengan kompetitor lainnya baik langsung maupun tidak langsung. Tempat duduk untuk makan disediakan oleh pihak manajemen Grand City Mall. Desain tempat menggunakan nuansa oriental dan menganut konsep dapur yang terlihat sehingga konsumen dapat melihat langsung proses memasak, dan kebersihan restoran.

Lokasi Yammie Hotplate adalah yang paling strategis, dimana Yammie Hotplate terletak di pintu masuk *food court*. Lokasi Wah Kee berada di tengah-tengah *food court* dan dapat terlihat langsung dari akses eskalator yang berada di tengah-tengah *food court*. Genghis Khan terletak di bagian belakang *food court* yang secara visual tertutup oleh tempat permainan anak-anak. Dim Sum berlokasi tepat bersebalahan dengan Genghis Khan, dan dapat dikenali dari tumpukan keranjang kukus yang dipajang di stan.

4.1.4.4. Promotion

Berdasarkan hasil kuesioner, diskon menjadi alat promosi yang paling disukai oleh pengunjung *food court*. Chopsticks Express akan melakukan promosi dengan bergabung dalam program *Power Lunch* yang diprakarsai oleh Grand City Mall dengan memberikan potongan harga sebesar 10% pada hari Senin – Jumat. Selain itu, Chopsticks Express juga akan berpromosi melalui media *website*, *social networking*, dan media massa seperti koran.

Yammie Hotplate, Wah Kee, Dim Sum dan Genghis Khan tidak memiliki promosi melalui internet. Ketiganya berpromosi dengan menggunakan brosur dan diskon.

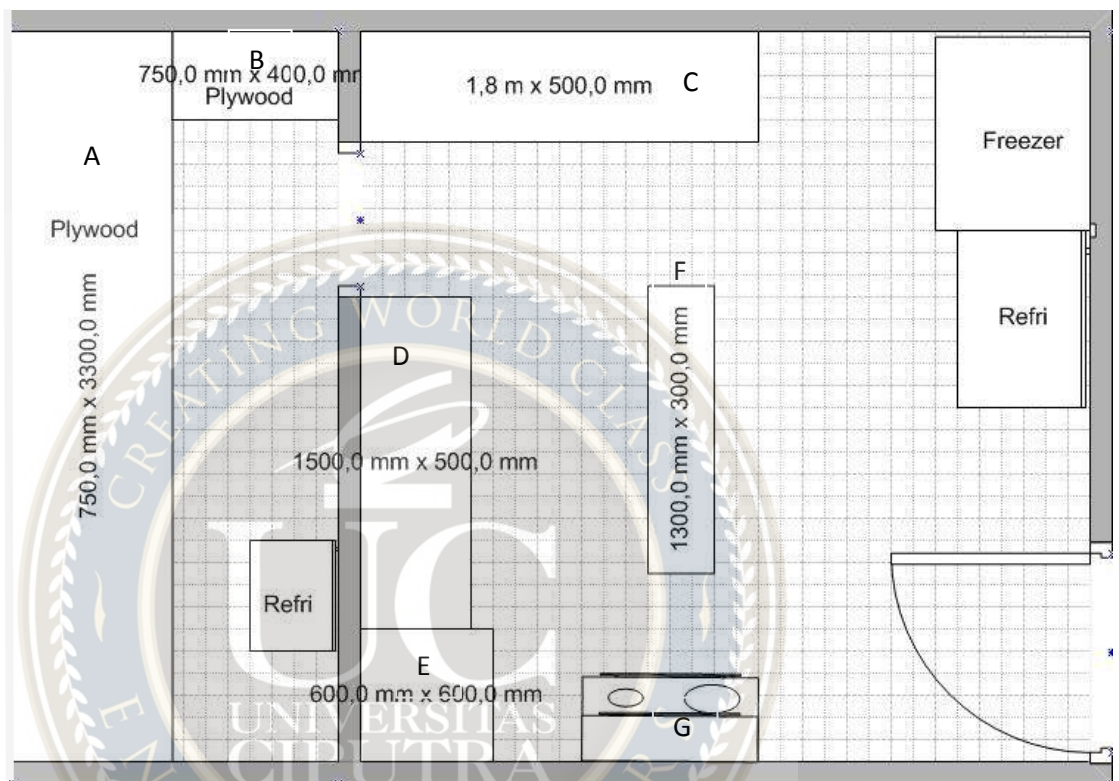
4.2. Aspek Teknis

4.2.1. Lokasi Usaha

Lokasi usaha terletak di *food court* lantai 4 Grand City Mall dimana pada lantai ini juga terdapat bioskop, kafe, restoran, *bakery*, gerai ponsel, toko CD/DVD dan *food court*. Lantai ini dapat diakses melalui eskalator dimana salah satunya terdapat di tengah-tengah *food court*, dan *lift*. Grand City Mall dipilih karena lokasinya yang berada di pusat kota, berdekatan dengan pusat pemerintahan kota Surabaya, kawasan pemukiman sehingga akses tenaga kerja mudah, dan berada di kawasan CBD (*Central Business District*). Selain itu, Grand City Mall masih memiliki tempat kosong apabila dibandingkan dengan mall lain.

4.2.2. Tata Letak

Layout restoran *fast food* Chopsticks Express adalah seperti gambar di bawah ini.



Keterangan Tata Letak

- A: *Front Counter*
- B: *Short Cabinet*
- C: *Working Table*
- D: *Working Table*
- E: *Working Table*
- F: *Open Rack*
- G: *Kompor*
- Refri: *Kulkas*

Gambar 4.12

Layout Chopsticks Express

Sumber : Data primer diolah

Layout usaha dibuat sedemikian rupa dengan tujuan setiap karyawan memiliki pos tugas masing-masing. Idealnya, dua orang karyawan bekerja di bagian depan, dan tiga sampai empat orang bekerja di bagian belakang (*kitchen*).

Biaya-biaya yang dikeluarkan untuk renovasi dan interior adalah sebagai berikut

Tabel 4.7
Biaya Renovasi dan Interior

No	Deskripsi	Harga (Rp)
1	Renovasi Stan	20.000.000
2	Pemasangan Peralatan dan <i>Kitchen Set</i>	1.500.000
3	Pengerjaan Interior	15.000.000
4	Jasa Kontraktor	20.000.000

Sumber : Data primer diolah

Renovasi stan meliputi pengecatan tembok dan pemasangan keramik. Peralatan yang penting seperti kompor, *bain marie*, dan *exhaust fan* perlu ditangani secara khusus. Interior meliputi desain stan agar tampak menarik dari luar.

4.2.3. Pemilihan Teknologi

Pemilihan teknologi untuk peralatan dan perlengkapan sangat penting dalam usaha restoran *fast food* ini untuk menjaga kelancaran usaha, kualitas dan kebersihan produk yang dihasilkan.

Peralatan dan perlengkapan usaha dibagi menjadi tiga bagian, yaitu *kitchen set*, peralatan gas dan elektronik, dan perlengkapan.

Tabel 4.8
Daftar Peralatan *Kitchen Set*

No.	Nama Barang	Harga(Rp)	Unit	Total(Rp)	Keterangan
1	<i>Working Table Cabinet</i>	4.600.000	1	4.600.000	<i>Stainless Steel</i> 1,8m x 0,5m
2	<i>Working Table</i>	2.250.000	1	2.250.000	<i>Stainless Steel</i> 60cm x 60cm
3	<i>Open Rack</i>	3.750.000	1	3.750.000	<i>Stainless Steel</i> 1,3m x 0,3m
4	<i>Working Table Cabinet</i>	4.000.000	1	4.000.000	<i>Stainless Steel</i> 1,5m x 0,5m
5	<i>Front Counter</i>	20.000.000	1	20.000.000	<i>Plywood</i> 3,3m x 0,75m
6	<i>Short Cabinet Table</i>	4.500.000	1	4.500.000	<i>Plywood</i> 75cm x 40cm

Sumber : Data primer diolah

Tabel 4.8 berisi daftar peralatan *kitchen set* yang terdiri dari berbagai macam ukuran dan jenis meja, *counter*, dan rak barang untuk mendukung

aktivitas operasional restoran. Ukuran dari peralatan tersebut juga dideskripsikan seperti pada gambar 4.12. Bahan-bahan untuk *kitchen set* paling banyak menggunakan bahan *plywood* atau triplek terutama untuk bagian depan, dan *stainless steel* untuk bagian dapur. *Stainless Steel* digunakan karena memberikan tampilan yang bersih, dan mudah untuk dibersihkan.

Tabel 4.9
Daftar Peralatan Gas dan Elektronik

No.	Nama Barang	Harga(Rp)	Unit	Total(Rp)	Keterangan
1	Kompor Gas	2.948.000	1	2.948.000	<i>Adjustable Burner</i> 80cm x 40cm
2	<i>Showcase Refrigerator</i>	2.000.000	1	2.000.000	140L, 110W, 40cm x 50cm
3	<i>Freezer</i>	2.225.000	1	2.225.000	200L, 250W, 85cm x 70cm
4	<i>Cooker Hood</i>	1.000.000	1	1.000.000	170W, 90cm
5	<i>Refrigerator</i>	1.200.000	1	1.200.000	190L, 170W, 70cm x 50cm
6	<i>Bain Marie</i>	9.500.000	1	9.500.000	2,2KW, 1,2m x 0,8m
7	<i>Rice Cooker</i>	3.100.000	1	3.100.000	180W, Kapasitas 10kg
8	<i>Cash Register</i>	2.700.000	1	2.700.000	40W
9	Lampu Neon Set	80.000	10	800.000	18W
10	Telepon <i>Cordless</i>	150.000	1	150.000	5W

Sumber : Data primer diolah

Tabel 4.9 berisi peralatan restoran yang menggunakan listrik dan gas. Beberapa peralatan dideskripsikan pada gambar 4.12, seperti kompor gas, *showcase refrigerator*, *refrigerator*, dan *freezer*. Setiap perlengkapan memiliki spesifikasi-spesifikasi tertentu dan memiliki daya listrik tertentu.

Daya tersebut diperhitungkan untuk menghitung pemakaian listrik.

Tabel 4.10
Daftar Peralatan Dapur

No.	Nama Barang	Harga(Rp)	Unit	Total(Rp)	Keterangan
1	<i>Sauce Keeper</i>	5.000	4	20.000	
2	<i>Food Keeper</i>	21.600	5	108.000	
3	<i>Saucepot</i>	100.500	2	201.000	Kapasitas 5L
4	Saringan Aluminium	10.500	1	10.500	
5	<i>Cooking Wok</i>	99.000	2	198.000	Diameter 34cm
6	Serok Kawat	33.800	1	33.800	
7	Mangkok 8"	13.500	12	162.000	
8	Timbangan	101.000	1	101.000	Maks 10kg, satuan 100gr
9	<i>Turner</i>	45.000	12	90.000	
10	Piring Oval	11.000	10	110.000	

11	<i>Grater</i>	13.000	2	26.000	
12	<i>Serving Tong</i>	18.000	4	72.000	
13	<i>Butcher</i>	122.000	1	122.000	
14	<i>Vegs Chopper</i>	79.000	1	79.000	
15	<i>Knife Set</i>	84.000	1	84.000	
16	<i>Condiment Jars</i>	92.000	1	92.000	
17	<i>Ricebox</i>	365.000	1	365.000	
18	Sendok	6.000	180	1.080.000	
19	Garpu	6.000	180	1.080.000	
20	Piring Makan	15.000	150	2.250.000	
21	Sendok Teh	2.000	15	30.000	
22	Ember	11.000	3	33.000	
23	<i>Dustpan</i>	16.000	1	16.000	

Sumber: Data primer diolah

Tabel 4.10 berisi peralatan masak yang digunakan untuk proses produksi makanan. Piring, sendok, dan garpu juga digunakan untuk menyajikan makanan ke konsumen.

Tabel 4.11
Daftar Perlengkapan

No.	Nama Barang	Harga(Rp)	Unit	Total(Rp)	Keterangan
1	Pulpen	1.000	6	6.000	
2	Buku Tulis	26.000	2	52.000	58pg
3	<i>Thermal Roll</i>	8.000	10	80.000	
4	<i>Kitchen Cloth</i>	25.000	4	100.000	

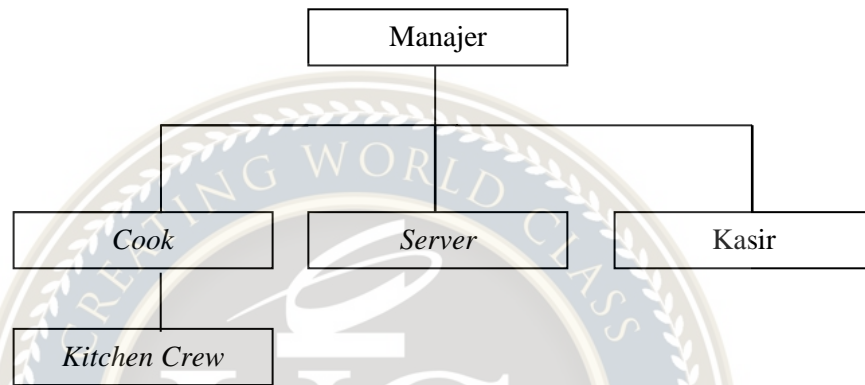
Sumber: Data primer diolah

Tabel 4.11 berisi daftar perlengkapan untuk satu bulan operasional. *Thermal Roll* digunakan untuk mesin *Cash Register*.

4.3.Aspek SDM

4.3.1. Struktur Organisasi

Struktur organisasi digunakan untuk menghubungkan dan mengelompokkan orang-orang dalam kelompok kerja. Masing-masing jabatan dalam kelompok tersebut memiliki tugas, dan tanggung jawab.



Gambar 4.13
Struktur Organisasi Chopsticks Express
Sumber: Data primer diolah

4.3.2. Tenaga Kerja

Jabatan dan jumlah tenaga kerja yang dibutuhkan dalam restoran *fast food* Chopsticks Express adalah:

1. Manajer, 1 orang
2. *Cook*, 1 orang
3. *Kitchen Crew*, 2 orang (per *shift* 1 orang)
4. *Server*, 2 orang (per *shift* 1 orang)
5. Kasir, 2 orang (per *shift* 1 orang)

Jam kerja dibagi menjadi dua *shift*. *Shift* pertama dari jam 09.00 WIB sampai dengan 16.00 WIB, dan *shift* kedua dari jam 15.00 WIB sampai dengan 22.00 WIB.

4.3.2.1. Analisis Jabatan

Analisis jabatan dari masing-masing posisi adalah sebagai berikut :

1. Manajer

Tugas dan wewenang manajer adalah mengawasi dan turut serta dalam proses penyiapan, pencatatan, dan produksi makanan. Manajer juga bertanggung jawab dalam menentukan jumlah bahan baku yang harus disiapkan untuk keesokan harinya. Manajer memiliki jam kerja dari pukul 09.00 WIB sampai dengan 17.00 WIB. Syarat dari jabatan ini adalah sebagai berikut:

- a. D3/S1 dari jurusan kuliner atau perhotelan dengan spesialisasi *food and beverage*
- b. Pengalaman kerja minimal dua Tahun di bidang restoran
- c. Berdedikasi tinggi dan bertanggung jawab
- d. Memiliki kemampuan dan wibawa untuk menjadi pemimpin

2. Cook

Tugas dari *Cook* adalah memimpin *Kitchen Crew* dalam memasak makanan, dimulai dari persiapan bahan baku hingga menjadi menu masakan sesuai dengan standar yang telah ditentukan. Syarat dari jabatan ini adalah:

- a. Pendidikan minimal SMK dari jurusan tata boga.
- b. Pengalaman kerja di bidang memasak minimal dua Tahun
- c. Bertanggung jawab dan dapat bekerja di bawah tekanan

3. *Kitchen Crew*

Kitchen Crew bertugas untuk membantu *Cook*, menyiapkan bahan baku dan memprosesnya. *Kitchen Crew* dituntut untuk dapat mengoperasikan semua peralatan yang ada, dan menjaga kebersihan dapur. *Kitchen Crew* bekerja sesuai dengan *shift* yang telah ditentukan.

Syarat dari jabatan ini adalah sebagai berikut:

- a. Pendidikan SMK dari jurusan tata boga.
- b. Pengalaman kerja di bidang restoran minimal satu Tahun
- c. Bertanggung jawab dan dapat bekerja di bawah tekanan.

4. *Server*

Server bertugas untuk melayani konsumen, baik yang hanya melihat ataupun membeli dan menawarkan promosi bila ada. *Server* harus menyiapkan makanan sesuai dengan porsi yang telah ditentukan. *Server* juga harus menjaga kebersihan *counter* dan dapat bekerja sama dengan pekerja dapur. *Server* bekerja sesuai dengan *shift* yang telah ditentukan. Syarat untuk jabatan ini adalah sebagai berikut:

- a. Pendidikan minimal SMA
- b. Diutamakan wanita
- c. Ramah, jujur, dan aktif.

5. Kasir

Kasir bertugas untuk mencatat transaksi penjualan, dan menjaga kebersihan. Kasir bertanggung jawab terhadap kas dan kecocokan transaksi penjualan dengan kas yang ada. Kasir bekerja sesuai dengan

shift yang telah ditentukan. Syarat untuk jabatan ini adalah sebagai berikut:

- a. Pendidikan SMA
- b. Diutamakan wanita,
- c. Bertanggung jawab, teliti, dan jujur.

4.3.2.2. Kompensasi

Tabel 4.12
Kompensasi

Jabatan	Gaji Pokok (Rp/bulan)
Manajer	2.500.000
<i>Cook</i>	2.000.000
<i>Kitchen Crew</i>	1.115.000
<i>Server</i>	1.115.000
Kasir	1.115.000

Sumber: Data primer diolah

Tabel 4.12 menunjukkan jumlah kompensasi tenaga kerja yang diterima di restoran *fast food* Chopsticks Express selama satu bulan. Kompensasi terdiri dari gaji pokok yang berdasarkan UMR. Gaji pokok berdasarkan UMR kota Surabaya Tahun 2011 sebesar Rp 1.115.000,00 (menurut PT. Citra Indojoya Perkasa, sebuah perusahaan *outsourcing* di Surabaya).

4.3.2.3. Keselamatan Kerja

Restoran *fast food* Chopsticks Express menggunakan berbagai macam peralatan yang menggunakan listrik dan gas untuk mendukung kegiatan operasional, dimana apabila tidak digunakan dengan semestinya dapat merugikan restoran, bahkan membahayakan keselamatan karyawan. Karena itu, seluruh tenaga kerja yang diterima harus menjalani pelatihan terhadap pemakaian peralatan, dan antisipasi kemungkinan kecelakaan.

4.4. Aspek Hukum

4.4.1. Izin Usaha

Izin usaha yang dibutuhkan untuk pendirian restoran *fast food* Chopsticks Express adalah sebagai berikut:

1. KTP (Kartu Tanda Penduduk)
2. NPWP (Nomor Pokok Wajib Pajak)

Syaratnya adalah usia minimal 21 Tahun, dan fotokopi KK (Kartu Keluarga)

3. SIUP (Surat Izin Usaha Perdagangan)

Syaratnya adalah KTP, NPWP, Surat Pernyataan Domisili dan pas foto berwarna.

4. TDP (Tanda Daftar Perusahaan)

Syaratnya adalah KTP, dan SIUP.

KTP diurus di kecamatan setempat. NPWP dibuat sesuai dengan wilayah tempat tinggal pemohon. SIUP dan TDP dibuat di kantor Disperindag.

Tabel 4.13
Tarif Pajak

Lapisan Penghasilan Kena Pajak	Tarif Pajak
< Rp 50.000.000,00	5%
Rp 50.000.000,00 – Rp 250.000.000,00	15%
Rp 250.000.000,00 – Rp 500.000.000,00	25%
> Rp 500.000.000,00	30%

Sumber : Website Pajak

NPWP bertujuan untuk membayar pajak penghasilan sesuai dengan ketentuan pemerintah. Berdasarkan tarif pajak, wajib pajak dengan penghasilan tertentu dikenakan tarif progresif sesuai dengan Tabel 4.13 (<http://www.pajak.go.id/>)

index.php?option=com_content&view=article&id=5006&Itemid=167, diakses 12 Mei 2011).

4.4.2. Izin Lokasi

Manajemen Grand City Mall mensyaratkan tiap *tenant* yang membuka usaha di dalam mall wajib memiliki SIUP (Surat Izin Usaha Perdagangan). Syarat lainnya yaitu, denah/*layout* usaha, KTP pemohon, dan mengisi formulir pendaftaran *tenant*.



4.5. Aspek Keuangan

4.5.1. Sumber Dana

Sumber dana yang digunakan untuk pendirian restoran *fast food* Chopsticks Express berasal dari modal sendiri.

4.5.2. Biaya Kebutuhan Investasi

Berikut adalah biaya-biaya yang diperlukan untuk memenuhi kebutuhan awal dalam operasional bisnis restoran *fast food* Chopsticks Express

Tabel 4.14
Biaya Kebutuhan Investasi

No.	Jenis Biaya	Biaya (Rp)
1	Renovasi dan Interior	56.500.000
2	Perizinan	2.000.000
3	Peralatan dan Perlengkapan	71.324.300
4	Persediaan Kas Awal	20.000.000
	Total	149.824.300

Sumber: Data primer diolah

1. Biaya renovasi dan interior adalah jumlah dari Tabel 4.6
2. Perizinan adalah biaya jasa pengurusan izin-izin yang diperlukan sesuai dengan aspek hukum.
3. Biaya peralatan dan perlengkapan adalah akumulasi dari Tabel 4.7, Tabel 4.8, Tabel 4.9, dan Tabel 4.10.
4. Persediaan kas awal meliputi pembayaran biaya utilitas bulan pertama, biaya gaji karyawan bulan pertama, dan bahan baku.

4.5.3. Proyeksi Laba Rugi

Tabel 4.15
Proyeksi Laba Rugi Chopsticks Express 2012 – 2014 Skenario Moderat Dalam Rupiah

	2012	2013	2014
PENDAPATAN			
Penjualan	435.456.000	591.229.558	789.052.007
TOTAL PENDAPATAN (a)	435.456.000	591.229.558	789.052.007
PEMBELIAN			
HPP	138.652.416	188.249.254	251.229.207
Total Pembelian (b)	138.652.416	188.249.254	251.229.207
BEBAN			
Beban sewa	137.445.000	137.445.000	137.445.000
Beban gaji produksi	77.520.000	85.272.000	93.799.200
Beban gaji administrasi	56.760.000	62.436.000	68.679.600
Beban utilitas	17.934.480	19.249.077	20.660.126
Beban promosi	11.931.840	14.664.294	18.056.535
Beban perlengkapan	2.856.000	3.064.445	3.290.034
Beban penyusutan	7.799.127	7.799.127	7.799.127
Beban Renovasi dan Interior	56.500.000		
Beban Perizinan	2.000.000		
Total Beban (c)	370.746.447	329.929.943	349.729.622
TOTAL PEMBELIAN DAN BEBAN (b+c=d)	509.398.863	518.179.197	600.958.829
Laba Sebelum Pajak (a-d=e)	-73.942.863	73.050.361	188.093.178
Pajak (f)		5.957.554	23.213.976
LABA SESUDAH PAJAK (e-f)	-73.942.863	67.092.807	164.879.202

Sumber: Data primer diolah

Asumsi proyeksi laba rugi adalah sebagai berikut:

1. Penjualan

Tabel 4.16
Proyeksi Penjualan Chopsticks Express (Moderat)

	2012	2013	2014
Pembeli (setahun)	16.128 orang	20.402 orang	25.369 orang
Harga Jual	Rp27.000,00	Rp28.979,00	Rp31.103,00
Penjualan	Rp435.456.000,00	Rp591.229.558,00	Rp789.052.007,00

Sumber: Data primer diolah

Berdasarkan Tabel 4.16, harga jual yang ditawarkan oleh Chopsticks Express adalah sebesar Rp 27.000,00. Pangsa pasar Chopsticks Express adalah 1.344 orang per bulan atau 16.128 orang per Tahun 2012. Untuk Tahun-tahun berikutnya diasumsikan pertumbuhan pembeli sebesar 10% (berdasarkan data yang dipaparkan dalam aspek

pasar) dan Chopsticks Express dapat merebut tambahan *market share* sebesar 3% (skenario moderat, berdasarkan data dalam aspek pasar). Asumsi pertumbuhan pengunjung sebesar 10% per tahun (berdasarkan data dalam aspek pasar). Asumsi per orang membeli satu porsi. Harga jual diasumsikan mengalami kenaikan sebesar 7,33%, berdasarkan inflasi kota Surabaya Tahun 2010 (<http://wartapedia.com/bisnis/finansial/1402-laju-inflasi-jawa-timur-2010.html>, diakses tanggal 6 Juli 2011).

2. HPP

Tabel 4.17
HPP *Orange Chicken*

Jenis Bahan	Harga(Rp)	Jumlah Pemakaian	Harga Total(Rp)
Dada Ayam	16/gram	100 gram	1.600
Tepung Terigu	10/gram	8 gram	80
<i>Soybean Oil</i>	80/ml	8 ml	640
Mentega	110/gr	7 gram	770
Saus Hoisin	100/ml	20 ml	2.000
Jus Jeruk	36/ml	20 ml	720
Jeruk Mandarin	20/gram	15 gram	300
Daun Bawang	15/gram	2 gram	30
Kacang Mentee	60/gram	15 gram	900
Nasi	7/gram	100 gram	700
TOTAL			7.740

Sumber: Data primer diolah

Tabel 4.17 menunjukkan perincian HPP untuk menu *Orange Chicken*, dimana ditemukan HPPnya sebesar Rp 7.740,00 per porsi.

Tabel 4.18
HPP *Black Pepper Beef*

Jenis Bahan	Harga(Rp)	Jumlah Pemakaian	Harga Total(Rp)
Daging Sapi	45/gram	100 gram	4.500
<i>Soy Sauce</i>	28/ml	5 ml	140
<i>Soybean Oil</i>	80/ml	10 ml	800
Merica Hitam	100/gram	5 gram	500
Bawang Bombay	14/gram	30 gram	420
Bawang Putih	22/gram	20 gram	440
<i>Oyster Sauce</i>	35/ml	10 ml	350

Minyak Wijen	132/ml	2 ml	264
Paprika	20/gram	15 gram	300
Tepung Tapioka	14/gram	2 gram	28
Gula	12/gram	2 gram	24
Nasi	7/gram	100 gram	700
TOTAL			8.466

Sumber: Data primer diolah

Tabel 4.18 menunjukkan perincian HPP *Black Pepper Beef* dimana hasilnya ditemukan sebesar Rp 8.466,00

Tabel 4.19
HPP *Kung Pao Chicken*

Jenis Bahan	Harga(Rp)	Jumlah Pemakaian	Harga Total(Rp)
Dada Ayam	16/gram	100 gram	1.600
<i>Rice Wine</i>	60/ml	8 ml	480
<i>Soybean Oil</i>	80/ml	8 ml	640
<i>Soy Sauce</i>	28/ml	8 ml	224
Minyak Wijen	132/ml	8 ml	1.056
Tepung Tapioka	14/gram	4 gram	56
Bawang Putih	22/gram	5 gram	110
Cabe Merah	75/gram	20 gram	1.500
Daun Bawang	15/gram	50 gram	750
Kacang Tanah	15/gram	30 gram	450
Cuka	28/ml	1 ml	28
Nasi	7/gram	100 gram	700
TOTAL			7.594

Sumber: Data primer diolah

Tabel 4.19 menunjukkan perincian HPP *Kung Pao Chicken* dimana hasilnya ditemukan sebesar Rp 7.594,00

Tabel 4.20
HPP *Beijing Beef*

Jenis Bahan	Harga(Rp)	Jumlah Pemakaian	Harga Total(Rp)
Daging Sapi	45/gram	100 gram	4.500
Tepung Tapioka	14/gram	30 gram	420
<i>Soybean Oil</i>	80/ml	8 ml	640
Telur	1.000/biji	1/4	250
Garam	6/gram	1 gram	6
Gula	12/gram	15 gram	180
Saus Tomat	25/ml	10 ml	250
Cuka	28/ml	7 ml	196
Bawang Putih	22/gram	5 gram	110
Paprika	20/gram	15 gram	300
Bawang Bombay	14/gram	30 gram	420

Nasi	7/gram	100 gram	700
TOTAL			7.972

Sumber: Data primer diolah

Tabel 4.20 menunjukkan perincian HPP *Beijing Beef* dimana hasilnya ditemukan sebesar Rp 7.972,00

Tabel 4.21
HPP *Sweet and Sour Chicken*

Jenis Bahan	Harga(Rp)	Jumlah Pemakaian	Harga Total(Rp)
Dada Ayam	16/gram	100 gram	1.600
Gula	12/gram	20 gram	240
<i>Soybean Oil</i>	80/ml	40 ml	3.200
Cuka	28/ml	15 ml	420
Tepung Tapioka	14/gram	6 gram	104
Tepung Terigu	10/gram	35 gram	350
Telur	1.000/biji	1/4	250
Garam	6/gram	1 gram	6
Paprika	20/gram	15 gram	300
Merica Putih	105/gram	1 gram	105
Nasi	7/gram	100 gram	700
TOTAL			7.275

Sumber: Data primer diolah

Tabel 4.21 menunjukkan perincian HPP *Sweet and Sour Chicken* dimana hasilnya ditemukan sebesar Rp 7.275,00

Tabel 4.22
HPP *Beef with Broccoli*

Jenis Bahan	Harga(Rp)	Jumlah Pemakaian	Harga Total(Rp)
Daging Sapi	45/gram	100 gram	4.500
Tepung Tapioka	14/gram	7 gram	98
<i>Soybean Oil</i>	80/ml	8 ml	640
Telur	1.000/biji	1/4	250
Garam	6/gram	1 gram	6
<i>Rice Wine</i>	60/ml	5 ml	300
Minyak Wijen	132/ml	1 ml	132
<i>Soy Sauce</i>	28/ml	10 ml	280
Gula	12/gram	5 gram	60
Bawang Putih	22/gram	10 gram	220
<i>Oyster Sauce</i>	35/ml	10 ml	350
Brokoli	22/gr	50 gram	1.100
Nasi	7/gram	100 gram	700
TOTAL			8.636

Sumber: Data primer diolah

Tabel 4.22 menunjukkan perincian HPP *Beef with Broccoli* dimana hasilnya ditemukan sebesar Rp 8.636,00.

Dalam perhitungan HPP Chopsticks Express, harga bahan baku berdasarkan hasil observasi di salah satu supermarket di Surabaya. HPP dari Tabel 4.17 sampai dengan Tabel 4.22 di rata-rata. Hasilnya adalah Rp 7.947,00. Menu di Chopsticks Express dijual berdasarkan paket yang terdiri dari satu porsi menu, satu porsi nasi, dan satu porsi minum. Nasi sudah terhitung dalam HPP. Asumsi satu porsi minum yang ditawarkan adalah *mineral water* dengan HPP Rp 650,00. Jadi, HPP satu menu paket Chopsticks Express adalah Rp 8.597,00 HPP per Tahun naik sebesar 7,33% berdasarkan inflasi kota Surabaya Tahun 2010. Berdasarkan data inflasi tersebut, maka HPP Chopsticks Express periode Tahun 2012 – 2014 adalah sebagai berikut :

Tabel 4.23
HPP Chopsticks Express 2012 - 2014

	2012	2013	2014
Jumlah Pembeli	16.128 orang	20.402 orang	25.369 orang
HPP	Rp8.597,00	Rp9.227,00	Rp9.903,00
Total	Rp138.652.416,00	Rp188.249.254,00	Rp251.229.207,00

Sumber: Data primer diolah

Menurut tabel 4.23, beban HPP terus mengalami kenaikan seiring dengan bertambahnya jumlah pembeli.

3. Beban Sewa

Perincian harga sewa per m² yaitu Rp 595.000,00 dikali luas stan 17,5m², yaitu Rp 10.412.500,00 ditambah PPN 10% menjadi Rp 11.453.750,00 sebulan. Harga sewa tidak berubah selama 5 Tahun.

4. Beban Gaji Produksi dan Gaji Administrasi

Berdasarkan Tabel 4.12, maka beban gaji Chopsticks Express adalah sebagai berikut:

Tabel 4.24
Beban Gaji Dalam Rupiah

	2012	2013	2014
Manajer	2.500.000	2.750.000	3.025.000
<i>Cooks</i>	2.000.000	2.200.000	2.420.000
<i>Kitchen Crew</i> (2 orang)	2.230.000	2.453.000	2.698.300
<i>Server</i> (2 orang)	2.230.000	2.453.000	2.698.300
Kasir (2 orang)	2.230.000	2.453.000	2.698.300
Beban Gaji Produksi per tahun	77.520.000	85.272.000	93.799.200
Beban Gaji Administrasi per tahun	56.760.000	62.436.000	68.679.600

Sumber: Data primer diolah

Beban gaji dibedakan menjadi dua, yaitu gaji produksi dan gaji karyawan. Gaji produksi meliputi *cooks*, *kitchen crew*, dan *server* dimana ketiga jabatan tersebut bertanggung jawab untuk memproduksi makanan hingga sampai di tangan konsumen, dan gaji karyawan terdiri dari manajer dan kasir. Tiap Tahun diasumsikan beban gaji mengalami kenaikan sebesar 10% yang berdasarkan wawancara dengan Peco Kitchen (tanggal 4 Agustus 2011).

5. Beban Utilitas

Biaya utilitas terdiri dari biaya telepon, air, gas, dan listrik.

- a. Biaya telepon terdiri atas penggunaan dan abonemen. Berdasarkan wawancara dengan kompetitor, biaya telepon rata-rata perbulan adalah sebesar Rp 100.000,00 yang terdiri dari Rp 60.000,00 biaya abonemen, dan Rp 40.000,00 biaya percakapan.

- b. Grand City Mall menetapkan biaya air sebesar Rp 10.500,00 per m³. Penggunaan air menurut kompetitor berkisar antara 12 – 20 m³. Untuk penghitungan air, Chopsticks Express mengasumsikan pemakaian air sebesar 15 m³ sehingga totalnya adalah Rp 157.500,00 per bulan.
- c. Grand City Mall menetapkan pemakaian gas per m³ sebesar Rp 35.000,00. Rata-rata penggunaan gas menurut kompetitor berkisar antara 8 – 12 m³. Penggunaan gas Chopsticks Express diasumsikan sebesar 10 m³ sehingga totalnya adalah Rp 350.000,00 per bulan.
- d. Grand City Mall menetapkan harga listrik per KWh sebesar Rp 1.600,00. Penggunaan listrik Chopsticks Express adalah sebagai berikut:

Tabel 4.25
Pemakaian Listrik Dalam Sehari

No.	Nama Alat	Watt	Lama Pemakaian (Jam)	Jumlah Unit	Total Watt
1	Showcase Refrigerator	65W	12	1	0,78 KW
2	Freezer	125W	24	1	3,00 KW
3	Cooker Hood	85W	12	1	1,02 KW
4	Refrigerator	85W	24	1	2,04 KW
5	Bain Marie	1.500W	6	1	9,00 KW
6	Rice Cooker	90W	12	1	1,08 KW
7	Cash Register	20W	12	1	0,24 KW
8	Lampu Neon	10W	12	10	1,20 KW
9	Telepon	5W	24	1	0,12 KW
TOTAL					18,48 KW

Sumber: Data primer diolah

Berdasarkan Tabel 4.24, pemakaian listrik Chopsticks Express adalah 18,48 KW per hari, atau 554,4 KW per bulan. Total biaya listrik Chopsticks Express per bulan adalah Rp 887.040,00

- e. Total biaya utilitas adalah akumulasi biaya telpon, air, gas, dan listrik yang dijelaskan melalui Tabel berikut:

Tabel 4.26
Perincian Beban Utilitas Dalam Rupiah

Jenis Biaya	2012	2013	2014
Telepon	1.200.000	1.287.960	1.382.460
Air	1.890.000	2.028.537	2.177.229
Gas	4.200.000	4.507.860	4.838.286
Listrik	10.644.480	11.424.720	12.262.151
Total	17.934.480	19.249.077	20.660.126

Sumber: Data primer diolah

Asumsi kenaikan biaya utilitas untuk Tahun 2013 dan 2014 adalah sebesar 7,33%, berdasarkan inflasi kota Surabaya Tahun 2010.

- f. Beban Promosi

Tabel 4.27
Perincian Beban Promosi Dalam Rupiah

Jenis Biaya	Bulanan	2012	2013	2014
Website	30.000	360.000	386.388	414.710
Koran	420.000	5.040.000	5.409.432	5.805.943
Diskon		6.531.840	8.868.474	11.835.882
	TOTAL	11.931.840	14.664.294	18.056.535

Sumber: Data primer diolah

Promosi melalui website dikenakan beban *hosting server and address* sebesar Rp 50.000,00 per bulan. Iklan melalui koran dikenakan biaya Rp 105.000,00 untuk hari Senin – Sabtu. Iklan melalui koran dilakukan empat kali. Diasumsikan 15% konsumen mendapat diskon sebesar 10%, yang berarti diskon sebesar Rp 2.700,00 per menu. Kenaikan biaya *website* dan koran per Tahun sebesar 7,33% berdasarkan inflasi kota Surabaya Tahun 2010. Biaya diskon berdasarkan jumlah pembeli.

g. Beban Perlengkapan

Berdasarkan Tabel 4.11, beban perlengkapan selama satu bulan adalah Rp 238.000,00. Jadi, untuk kebutuhan perlengkapan seTahun adalah Rp 2.856.000,00. Kenaikan per Tahun sebesar 7,33% berdasarkan inflasi kota Surabaya Tahun 2010.

h. Beban Penyusutan

Penghitungan beban penyusutan menggunakan metode garis lurus dengan nilai sisa dianggap nihil.

Tabel 4.28
Perhitungan Beban Penyusutan

Nama Barang	Harga(Rp)	Usia(tahun)	Penyusutan per Tahun (Rp)
<i>Working Table Cabinet</i>	4.600.000	15	306.667
<i>Working Table</i>	2.250.000	15	150.000
<i>Open Rack</i>	3.750.000	15	250.000
<i>Working Table Cabinet</i>	4.000.000	15	266.667
<i>Front Counter</i>	20.000.000	15	1.333.333
<i>Short Cabinet Table</i>	4.500.000	15	300.000
<i>Kompor Gas</i>	2.948.000	10	294.800
<i>Bain Marie</i>	9.500.000	10	950.000
<i>Showcase Refrigerator</i>	2.000.000	5	400.000
<i>Freezer</i>	2.225.000	5	445.000
<i>Cooker Hood</i>	1.000.000	5	200.000
<i>Refrigerator</i>	1.200.000	5	240.000
<i>Rice Cooker</i>	3.100.000	5	620.000
<i>Cash Register</i>	2.700.000	5	540.000
<i>Telepon Cordless</i>	150.000	5	30.000
<i>Sauce Keeper</i>	20.000	5	4.000
<i>Food Keeper</i>	108.000	5	21.600
<i>Saucepot</i>	201.000	5	40.200
<i>Saringan Aluminium</i>	10.500	5	2.100
<i>Cooking Wok</i>	198.000	5	39.600
<i>Serok Kawat</i>	33.800	5	6.760
<i>Mangkok 8"</i>	162.000	5	32.400
<i>Timbangan</i>	101.000	5	20.200
<i>Turner</i>	90.000	5	18.000
<i>Piring Oval</i>	110.000	5	22.000
<i>Grater</i>	26.000	5	4.300
<i>Serving Tong</i>	72.000	5	14.400
<i>Butcher</i>	122.000	5	24.400
<i>Vegs Chopper</i>	79.000	5	15.800

<i>Knife Set</i>	84.000	5	16.800
<i>Condiment Jars</i>	92.000	5	18.400
<i>Ricebox</i>	365.000	5	73.000
Sendok	1.080.000	5	216.000
Garpu	1.080.000	5	216.000
Piring Makan	2.250.000	5	450.000
Sendok Teh	30.000	5	6.000
Ember	33.000	5	6.600
<i>Dustpan</i>	16.000	5	3.200
Lampu Neon Set	800.000	4	200.000
TOTAL			7.799.127

Sumber: Data primer diolah

Berdasarkan Tabel 4.28, beban penyusutan Chopsticks Express adalah Rp 7.799.127,00 per Tahun.

i. Pajak

Penghitungan pajak berdasarkan tarif pajak pada Tabel 4.13, diuraikan pada Tabel 4.29 berikut:

Tabel 4.29
Perhitungan Pajak Dalam Rupiah

	2012	2013	2014
Laba sebelum Pajak	-73.942.863	73.050.361	188.093.178
Pajak		5.957.554	23.213.976
Laba setelah Pajak	-73.942.863	67.092.807	164.879.202

Sumber: Data primer diolah

Diasumsikan tarif pajak sampai dengan Tahun 2014 tetap.

4.5.4. Laporan Perubahan Modal

Tabel 4.30
Laporan Perubahan Modal Chopsticks Express 2012 – 2014 Dalam Rupiah

	2012	2013	2014
Modal Awal	91.324.300	91.324.300	91.324.300
Laba Bersih Usaha	-73.942.863	67.092.807	164.879.202
Tambahan Dana Investasi	73.942.863		
Prive		-67.092.807	-6.850.056
Modal Akhir	91.324.300	91.324.300	249.353.446

Sumber: Data primer diolah

Tabel 4.30 menunjukkan perubahan pada modal Chopsticks Express. Laporan ini menunjukkan terus terjadinya peningkatan dalam modal usaha Chopsticks Express yang berasal dari laba bersih usaha. Prive dilakukan di tahun kedua dan ketiga untuk mengembalika dana investasi tambahan pada tahun pertama yang dilakukan untuk menutup kerugian.

4.5.5. Neraca

Tabel 4.31
Neraca Chopsticks Express 2012 – 2014 Dalam Rupiah

	2012	2013	2014
AKTIVA			
Aktiva Lancar			
Kas	27.799.127	35.598.254	201.426.527
Aktiva Tetap			
Peralatan	71.324.300	63.525.173	55.726.046
Penyusutan Peralatan	(7.799.127)	(7.799.127)	(7.799.127)
Total Aktiva	91.324.300	91.324.300	249.353.446
PASIVA			
Modal	91.324.300	91.324.300	249.353.446
Total Pasiva	91.324.300	91.324.300	249.353.446

Sumber: Data primer diolah

Tabel 4.31 menunjukkan posisi aktiva dan pasiva dari Chopsticks Express selama periode 2012 sampai dengan 2014. Terjadi penyusutan setiap tahun, dan pada tahun 2012 – 2013. Modal pada tahun 2013 tidak bertambah, karena laba bersih usaha diambil untuk mengembalikan dana investasi tambahan, sebagaimana telah diuraikan di tabel 4.40.

4.5.6. Laporan Arus Kas

Tabel 4.32
Proyeksi Arus Kas Chopsticks Express 2012 – 2014 Skenario Moderat Dalam Rupiah

	Awal 2012	2012	2013	2014
Initial Cash Flow				
Investasi Awal	71.324.300			
<i>Net Working Capital</i>	20.000.000			
Total Arus Kas Awal	91.324.300			
Operating Cash Flow				
Penjualan		435.456.000	591.229.558	789.052.007
HPP		138.652.416	188.249.254	251.229.207
Beban		370.746.447	329.929.943	349.729.622
Laba Sebelum Pajak		-73.942.863	73.050.361	188.093.178
Pajak		0	5.957.554	23.213.976
Laba Sesudah Pajak		-73.942.863	67.092.807	164.879.202
Arus Kas Operasional		-73.942.863	67.092.807	164.879.202
Investasi <i>Net Working Capital</i>		0	0	20.000.000
Depresiasi		7.799.127	7.799.127	7.799.127
Total Arus Kas	91.324.300	-66.143.736	74.891.934	192.678.329

Sumber: Data primer diolah

Initial Cash Flow terdiri dari investasi awal yang merupakan pembelian peralatan dan *Net Working Capital*. Kas yang masuk berasal dari penjualan. Kas yang keluar terdiri dari harga pokok pembelian, *fixed cost* (gaji, utilitas, sewa, promosi, dan perlengkapan), beban penyusutan, dan pajak. *Terminal Cash Flow* = 0, dengan asumsi Chopsticks Express tetap akan berjalan sehingga tidak ada penjualan aktiva tetap.

4.5.7. Analisis Kriteria Investasi

4.5.7.1. NPV (*Net Present Value*)

$$PV = \frac{-66.143.736}{(1+0,12)} + \frac{74.891.934}{(1+0,12)^2} + \frac{192.678.329}{(1+0,12)^3} = 137.791.112$$

$$\begin{aligned} \text{Net Present Value} &= PV - \text{Investasi Awal} \\ &= \text{Rp } 137.791.112,00 - \text{Rp } 91.324.300,00 \\ &= \text{Rp } 46.466.812,00 \end{aligned}$$

Discount Rate menggunakan 12% yang merupakan suku bunga pinjaman dari Bank Permata. Data tersebut diperoleh melalui telepon dengan salah satu staf *marketing* bank tersebut pada tanggal 4 Agustus 2011.

4.5.7.2. IRR (*Internal Rate of Return*)

Tabel 4.33
Perhitungan IRR

Tahun	Kas Bersih	25%		26%	
		DF	PV Kas Bersih	DF	PV Kas Bersih
2012	-66.143.736	0,8000	-52.914.989	0,7937	-52.495.029
2013	74.891.934	0,6400	47.930.838	0,6299	47.173.050
2014	192.678.329	0,5120	98.651.304	0,4999	96.321.056
Total PV Kas Bersih			93.667.153		90.999.077
Total PV Investasi			91.324.300		91.324.300
NPV		C1	2.342.853	C2	-325.223

Sumber: Data primer diolah

$$IRR = 25 - 2.342.853 * \frac{26 - 25}{-325.223 - 2.342.853}$$

$$IRR = 25 + \frac{2.342.853}{2.668.076}$$

$$IRR = 25 + 0,8781055796 = 25,9\%$$

Perhitungan IRR menggunakan cara *Trial and Error* dimana hasilnya ditemukan besarnya pengembalian sebesar 25,9%, lebih tinggi dari suku bunga pinjaman yaitu 12%.

4.5.7.3. PP (*Payback Period*)

$$PP = 2 + \frac{91.324.300 + 66.143.736 - 74.891.934}{192.678.329}$$

$$PP = 2,43$$

Perhitungan *Payback Period* menunjukkan bahwa biaya investasi awal dapat kembali setelah dua tahun lima bulan lima hari (2,43 tahun), lebih kecil dari jangka waktu yang ditetapkan yaitu tiga tahun.

4.5.8. Analisis Skenario

Dalam analisis skenario, akan digunakan tiga skenario yaitu moderat, pesimis, dan optimis. Untuk skenario optimis diasumsikan pertumbuhan sebesar 15% untuk pertumbuhan pengunjung dan target perkembangan *market share* sebesar 5%. Untuk skenario moderat digunakan 10% dengan target perkembangan *market share* sebesar 3%. Untuk skenario pesimis diasumsikan pertumbuhan sebesar 5% dan target perkembangan *market share* sebesar 1%. Penentuan besaran pertumbuhan dan target perkembangan *market share* disesuaikan dengan analisis data pada aspek pasar pada halaman 41 dan halaman 42.

Tabel 4.34
Proyeksi *Market Size* dan *Market Share* Berdasarkan Skenario

Skenario	Tahun	<i>Market Size Chinese Food</i> (orang)	<i>Market Share Chopsticks</i> Express (orang)
Pesimis	2012	80.640	16.128
	2013	84.672	17.781
	2014	88.905	19.559
Moderat	2012	80.640	16.128
	2013	88.704	20.402
	2014	97.574	25.369
Optimis	2012	80.640	16.128
	2013	92.736	23.184
	2014	106.646	31.994

Sumber: Data primer diolah

Tabel 4.34 menunjukkan proyeksi *market size* dan *market share* berdasarkan skenario dengan kriteria masing-masing. Tabel 4.32 selanjutnya digunakan sebagai basis untuk menghitung proyeksi laba rugi dan arus kas berdasarkan skenario.

Berikut adalah proyeksi laba rugi dengan skenario pesimis:

Tabel 4.35
 Proyeksi Laba Rugi 2012 – 2014 Chopsticks Express Skenario Pesimis Dalam Rupiah

	2012	2013	2014
PENDAPATAN			
Penjualan	435.456.000	515.275.599	608.343.577
TOTAL PENDAPATAN	435.456.000	515.275.599	608.343.577
PEMBELIAN			
HPP	138.652.416	164.065.287	193.692.777
Total Pembelian	138.652.416	164.065.287	193.692.777
BEBAN			
Beban sewa	137.445.000	137.445.000	137.445.000
Beban gaji	77.520.000	85.272.000	93.799.200
Beban utilitas	56.760.000	62.436.000	68.679.600
Beban promosi	17.934.480	19.249.077	20.660.126
Beban perlengkapan	11.931.840	13.524.981	15.345.885
Beban penyusutan	2.856.000	3.064.445	3.290.034
Beban Renovasi dan Interior	7.799.127	7.799.127	7.799.127
Beban Perizinan	56.500.000		
Total Beban	370.746.447	328.790.630	347.018.972
TOTAL PEMBELIAN DAN BEBAN	509.398.863	492.855.917	540.711.749
Laba Sebelum Pajak	-73.942.863	22.419.682	67.631.828
Pajak		1.120.984	5.144.774
LABA SESUDAH PAJAK	-73.942.863	21.298.698	62.487.054

Sumber: Data primer diolah

Tabel 4.35 menunjukkan proyeksi laba rugi Chopsticks Express dengan skenario pesimis. Berdasarkan kriteria dan Tabel 4.31, maka dapat dilihat bahwa laba sesudah pajak mengalami peningkatan dari tahun ke tahun. Menurut tabel, rugi tahun pertama adalah -Rp 73.942.863, laba sesudah pajak tahun kedua adalah Rp 21.298.698,00 dan laba sesudah pajak tahun ketiga adalah Rp 62.487.054,00. Berikut adalah proyeksi laba rugi berdasarkan skenario optimis:

Tabel 4.36
 Proyeksi Laba Rugi 2012 – 2014 Chopsticks Express Skenario Optimis Dalam Rupiah

	2012	2013	2014
PENDAPATAN			
Penjualan	435.456.000	671.849.136	995.109.382
TOTAL PENDAPATAN	435.456.000	671.849.136	995.109.382
PEMBELIAN			
HPP	138.652.416	213.918.768	316.836.582
Total Pembelian	138.652.416	213.918.768	316.836.582
BEBAN			
Beban sewa	137.445.000	137.445.000	137.445.000
Beban gaji	77.520.000	85.272.000	93.799.200
Beban utilitas	56.760.000	62.436.000	68.679.600
Beban promosi	17.934.480	19.249.077	20.660.126
Beban perlengkapan	11.931.840	15.873.592	21.147.422
Beban penyusutan	2.856.000	3.064.445	3.290.034
Beban Renovasi dan Interior	7.799.127	7.799.127	7.799.127
Beban Perizinan	56.500.000		
Total Beban	370.746.447	331.139.241	352.820.509
TOTAL PEMBELIAN DAN BEBAN	509.398.863	545.058.009	669.657.091
Laba Sebelum Pajak	-73.942.863	126.791.127	325.452.291
Pajak		14.018.669	51.363.072
LABA SESUDAH PAJAK	-73.942.863	112.772.458	274.089.219

Sumber: Data primer diolah

Tabel 4.36 menunjukkan proyeksi laba rugi Chopsticks Express dengan skenario optimis, dimana laba sesudah pajak mengalami peningkatan dari tahun ke tahun. Menurut tabel, rugi tahun pertama adalah -Rp 73.942.863,00, laba sesudah pajak tahun kedua adalah Rp 112.772.458,00 dan laba sesudah pajak tahun ketiga adalah Rp 274.089.219,00. Selanjutnya, proyeksi arus kas menurut skenario pesimis dijelaskan dengan Tabel berikut:

Tabel 4.37

Proyeksi Arus Kas 2012 – 2014 Chopsticks Express Skenario Pesimis Dalam Rupiah

	Awal 2012	2012	2013	2014
<i>Initial Cash Flow</i>				
Investasi Awal	71.324.300			
<i>Net Working Capital</i>	20.000.000			
Total Arus Kas Awal	91.324.300			
<i>Operating Cash Flow</i>				
Penjualan		435.456.000	515.275.599	608.343.577
HPP		138.652.416	164.065.287	193.692.777
Beban		370.746.447	328.790.630	347.018.972
Laba Sebelum Pajak		-73.942.863	22.419.682	67.631.828
Pajak		0	1.120.984	5.144.774
Laba Sesudah Pajak		-73.942.863	21.298.698	62.487.054
Arus Kas Operasional		-73.942.863	21.298.698	62.487.054
Investasi <i>Net Working Capital</i>		0	0	20.000.000
Depresiasi		7.799.127	7.799.127	7.799.127
Total Arus Kas	91.324.300	-66.143.736	29.097.825	90.286.181

Sumber: Data primer diolah

Tabel 4.37 menunjukkan proyeksi arus kas dengan skenario pesimis, dimana total arus kas mengalami peningkatan dari tahun ke tahun. Total arus kas pada awal 2012 adalah Rp 91.324.300,00, tahun 2012 adalah –Rp 66.143.736,00, tahun 2013 adalah Rp 29.097.825,00, dan tahun 2014 adalah Rp 90.286.181,00. Selanjutnya, proyeksi arus kas menurut skenario optimis akan dijelaskan oleh Tabel berikut:

Tabel 4.38

Proyeksi Arus Kas 2012 – 2014 Chopsticks Express Skenario Optimis Dalam Rupiah

	Awal 2012	2012	2013	2014
<i>Initial Cash Flow</i>				
Investasi Awal	71.324.300			
<i>Net Working Capital</i>	20.000.000			
Total Arus Kas Awal	91.324.300			
<i>Operating Cash Flow</i>				
Penjualan		435.456.000	671.849.136	995.109.382
HPP		138.652.416	213.918.768	316.836.582
Beban		370.746.447	331.139.241	352.820.509
Laba Sebelum Pajak		-73.942.863	126.791.127	325.452.291
Pajak		0	14.018.669	51.363.072
Laba Sesudah Pajak		-73.942.863	112.772.458	274.089.219
Arus Kas Operasional		-73.942.863	112.772.458	274.089.219
Investasi <i>Net Working Capital</i>		0	0	20.000.000
Depresiasi		7.799.127	7.799.127	7.799.127
Total Arus Kas	91.324.300	-66.143.736	120.571.585	301.888.346

Sumber: Data primer diolah

Tabel 4.38 menunjukkan proyeksi arus kas Chopsticks Express dengan skenario optimis dimana total arus kas mengalami peningkatan dari tahun ke tahun. Total arus kas pada awal 2012 adalah Rp 91.324.300,00, tahun 2012 adalah -Rp 66.143.736,00, tahun 2013 adalah Rp 120.571.585,00, dan tahun 2014 adalah Rp 301.888.346,00.