

**Analisis Kelayakan  
Perencanaan Bisnis Sirup Nira Kelapa di Kabupaten Blitar**

*Feasibility Analysis Business Plan of Coconut Nira Syrup  
in Blitar District*

Lu'lu UI Maknunah  
Jurusan Ilmu Administrasi Bisnis, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik,  
Univ. Islam Balitar  
Jl. Majapahit No. 2 - 4 , Blitar 66139  
Email: luluul.maknunah91@gmail.com

**Abstrak**

Seiring dengan perkembangan zaman, hadirnya pemanis tambahan tidak hanya dikehendaki dalam bentuk gula kristal ataupun gula kelapa batok, tetapi kini gula dalam bentuk sirup juga diperlukan, termasuk juga sirup nira kelapa. Penelitian ini dilakukan dengan analisis kuantitatif yaitu mengukur tingkat kelayakan bisnis sirup nira kelapa berdasarkan nilai *break even point* (BEP) dan *internal rate of return* (IRR). Kesimpulan yang dapat ditarik dari bisnis plan ini adalah bisnis ini layak dijalankan. Hal tersebut terlihat dari nilai BEP sebesar 162.830 unit atau Rp 1.430.250.000,-/tahun dan dari hasil perhitungan IRR 10.9% yang lebih besar dari 10 %.

**Kata Kunci:** *Break even point, internal rate of return, kelayakan bisnis*

**Abstract**

*Along with the development of the times, the presence of additional sweetener is not only desired in the form of crystal sugar or coconut shell sugar, but now the syrup of sugar is also needed, including coconut nira syrup. This research is conducted by quantitative analysis that is the level of business feasibility of coconut nira syrup based on break even value (BEP) and internal rate of return (IRR). The conclusion that can be drawn from this business plan is that this business is feasible to run. This can be seen from the BEP value of 162,830 units or Rp 1,430,250,000 / year and from the yield of IRR 10.9% which is greater than 10%.*

**Keywords:** *Break even point, internal rate of return, business feasibility*

**PENDAHULUAN**

Seiring dengan perkembangan zaman, hadirnya pemanis tambahan tidak hanya dikehendaki dalam bentuk gula kristal ataupun gula kelapa batok, tetapi kini gula dalam bentuk sirup juga diperlukan, termasuk juga sirup nira kelapa. Produk sirup nira kelapa merupakan cairan kental dan mengandung sejumlah larutan gula.

Sirup nira kelapa memiliki kadar gula yang sangat tinggi (70%) dan pH dibawah 4,0. Kondisi ini membuat sirup nira kelapa dapat di simpan lama tanpa penambahan bahan kimia lainnya dan tanpa sterilisasi.

Kebutuhan gula sebagai bahan pemanis di Indonesia semakin lama semakin meningkat, impor gula pada tahun 2003 sebesar 1,55 juta ton dan pada tahun 2007 meningkat tajam 108 persen menjadi 2,6 juta ton. Melihat kenyataan tersebut, upaya yang dapat dilakukan oleh Pemerintah dalam jangka dekat adalah produksi gula non-tebu dan mendorong tumbuhnya industri kecil gula disentral tebu lahan kering. Oleh sebab itu alternatif yang paling memungkinkan untuk memproduksi gula adalah industri gula palma.

Blitar merupakan daerah yang memiliki lahan perkebunan kelapa yang cukup luas yaitu seluas 14.614 ha. Sehingga daerah ini mempunyai peluang investasi yang besar dalam lingkup penghasil nira kelapa. Namun, selama ini masyarakat Blitar hanya mengambil buah kelapa sebagai hasil dari perkebunan kelapa. Sementara nira sebagai salah satu hasil pohon kelapa telah dimanfaatkan sebagai bahan baku gula merah. Seiring kemajuan teknologi di bidang pangan, maka dibuatlah jenis produk dari bahan sejenis yaitu sirup nira kelapa.

Keunggulan sirup nira kelapa yaitu terbuat dari bahan alami. Selain itu, sirup nira mempunyai kelebihan dalam pemakaiannya, yaitu lebih mudah larut dalam air sehingga praktis untuk dikonsumsi. Proses produksi sirup nira pun lebih efisien dan tidak menghabiskan energi dan waktu yang terlalu banyak. Sehingga pembuatan sirup nira akan menjadi peluang usaha yang prospektif bagi perusahaan baru yang akan didirikan di Desa Sukoreno Kelurahan Gandusari Kecamatan Talun Kabupaten Blitar.

#### **METODE PENELITIAN**

Penelitian ini dilakukan dengan analisis kuantitatif yaitu mengukur tingkat kelayakan bisnis sirup nira kelapa berdasarkan nilai *break even point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C ratio), *Benefit* dan *internal rate of return* (IRR). Menurut Fuad dkk. (2006), BEP yang juga disebut sebagai titik impas merupakan salah satu alat analisis yang dapat digunakan sebagai penentu kebijakan sebuah perusahaan. Selain itu, BEP juga dapat digunakan sebagai alat penentu kelayakan dari sebuah usaha.

Menurut Enterprise (2010), BEP yaitu merupakan data-data dari nilai *total fixed cost* (nilai yang stabil tanpa adanya pengaruh dari unit yang diproduksi), harga

per unit dan nilai dari *variabel cost* per unit (nilai yang didapat dari biaya tidak tetap dibagi dengan total unit yang diproduksi). Rangkuti (2005), mendeskripsikan IRR sebagai tingkat pengembalian investasi yang dihitung saat nilai NPVnya sama dengan nol. Contohnya ketika nilai IRR 12% di saat NPVnya nol maka berarti besarnya tingkat pengembalian investasi adalah 12%. Usaha dapat dikatakan diterima (layak) ketika nilai IRR lebih besar dari bunga pinjaman. Sebaliknya, nilai IRR kurang dari bunga bank mengindikasikan bahwa usaha ditolak (tidak layak).

## HASIL DAN PEMBAHASAN

**Sirup Nira Kelapa** merupakan salah satu jenis minuman segar yang belum terlalu populer di Indonesia yang diperoleh dari penyadapan bunga kelapa. Untuk cita rasa yang enak dan harum, biasanya ditambah asam sitrat. Cara pengolahan **Sirup Nira Kelapa** adalah *pertama* pengambilan nira. *Kedua*, pengukuran volume nira. Nira hasil sadapan, jangan terlalu lama ditempat terbuka. *Ketiga*, Selanjutnya, nira disaring. *Keempat*, Nira yang sudah bersih direbus kembali sambil diaduk-aduk yang kuat. *Kelima*, pemasakan, Setelah direbus nira ecepatnya dimasak pada suhu 60° C. Kemudian nira yang sudah dimasak diangkat dan dibiarkan selama 10-25 menit agar kotoran mengendap. Apabila nira sudah agak kental, api dikecilkan sampai akhirnya betul-betul masak. *Keenam*, nira disaring untuk memisahkan kotoran (busa yang terbentuk selama pengendapan dibuang) dengan saringan bambu atau kawat yang halus. *Ketujuh*, sterilisasi agar produk lebih tahan lama dan terhindar dari bakteri patogen. *Kedelapan*, pengemasan sirup nira ke dalam botol berbagai ukuran. *Kesembilan*, pasteurisasi dilakukan untuk menonaktifkan bakteri. Lebih detailnya, proses pembuatan Sirup Nira Kelapa dapat dilihat pada Gambar 1.

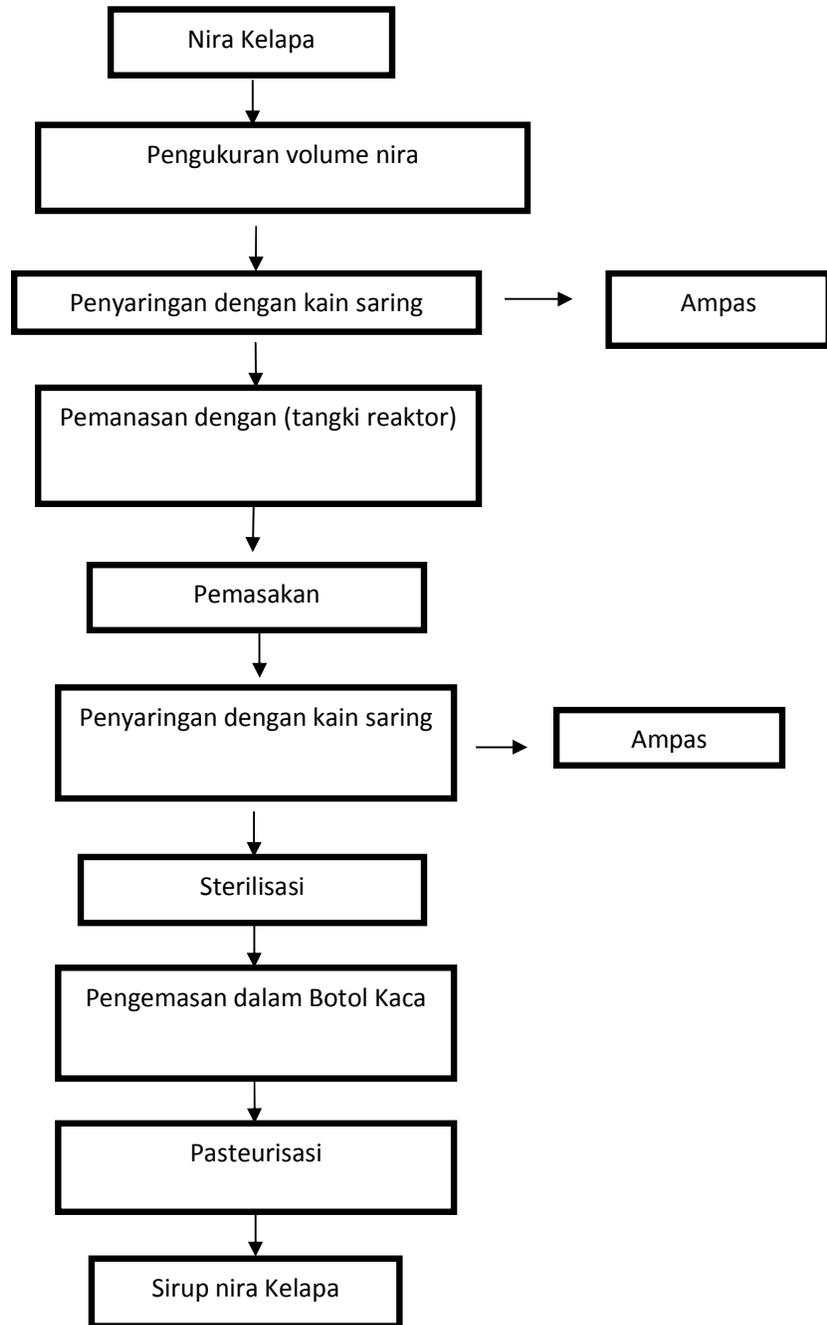
Umur simpan atau masa kadaluarsa suatu produk sangat bergantung pada kondisi suhu dimana produk tersebut disimpan. Produk Sirup Nira Kelapa yang diuji daya simpannya melalui uji organoleptik, dikemas dalam botol yang disimpan pada dua kondisi suhu berbeda yaitu suhu kamar dan suhu refrigerator (10 °C). Hasil uji organoleptik terhadap Sirup Nira Kelapa yang dikemas dalam botol serta disimpan pada suhu kamar menunjukkan hasil bahwa selama penyimpanan sampai dengan 134 hari produk yang diuji masih dapat diterima. Produk Sirup Nira Kelapa dengan berbagai macam rasa seperti original, jeruk, strawberry, leci dan melon, baik yang

belum diencerkan maupun yang telah diencerkan dengan perbandingan antara air dan sirup adalah 4 : 1. memiliki aroma yang khas sesuai dengan rasanya masing-masing.

Hasil uji organoleptik terhadap Sirup Nira Kelapa yang dibuat dengan konsentrasi gula 75% dan dikemas dengan menggunakan botol serta disimpan pada kondisi suhu kamar untuk kriteria penampilan dalam hal warna, menunjukkan hasil bahwa pada awal penyimpanan dan akhir penyimpanan produk memiliki warna (original-cokelat, jeruk-orange, strawberry-merah, leci-putih dan melon-hijau) yang agak menarik untuk sirup yang telah diencerkan dan warna merah yang menarik untuk sirup yang belum diencerkan. Dalam hal ini, warna yang menarik terlihat lebih cerah daripada warna yang agak menarik.

Hasil analisis subjektif melalui uji organoleptik terhadap Sirup Nira Kelapa menunjukkan hasil bahwa rasa Sirup Nira Kelapa yang dibuat dengan rasa original, jeruk, strawberry, leci dan melon dengan konsentrasi gula 75% yang dikemas dalam botol memiliki rasa sirup yang enak, manis, dan sesuai dengan variasi rasanya. Kekentalan sirup merupakan salah satu faktor mutu secara fisik yang mempengaruhi kesukaan konsumen terhadap produk sirup. Hasil uji organoleptik terhadap kekentalan Sirup Nira Kelapa yang dibuat dengan konsentrasi gula 75% dan dikemas dalam botol serta disimpan pada kondisi penyimpanan suhu kamar memiliki kekentalan yang baik dan tidak berbusa. Sedangkan pada akhir penyimpanan, kekentalan Sirup Nira Kelapa menunjukkan bahwa dari segi kekentalan tidak mengalami perubahan selama penyimpanan dan juga tidak berbusa.

Bahan sebagai pengemas harus tidak menyebabkan kontaminasi dengan **Sirup Nira Kelapa**. Bahan yang biasa dipakai sebagai pengemas **Sirup Nira Kelapa** adalah botol. Sebelum digunakan, botol harus di sterilisasi dahulu, kemudian **Sirup Nira Kelapa** dimasukkan ke dalam botol satu persatu. Terakhir, botol ditutup rapat kemudian siap dilakukan pasteurisasi. Pasturisasi dilakukan dengan cara dipanaskan pada suhu 60 – 70 °C selama 30 menit. Tujuan dari pasturisasi ini adalah untuk mematikan mikrobia-mikrobia bersifat patogen. Setelah dingin, sirup diberi label. Label yang baik seharusnya menginformasikan tentang nama dagang, volume, bahan yang digunakan, bahan tambahan, tanggal kedaluwarsa, ijin depkes, label halal dll.



Gambar 1. Diagram Alir Pembuatan Sirup Nira Kelapa

Segmen pasar dari produk ini adalah seluruh kepala keluarga yang ada di Malang dan Blitar. Berdasarkan data statistik yang didapatkan diketahui bahwa jumlah kepala keluarga yang ada di daerah tersebut adalah sebanyak 1.450.393 kepala keluarga. Asumsi yang digunakan adalah dari 1.450.393 kepala keluarga yang

menggunakan produk kami sebanyak 70% nya saja. Sehingga total segmen pasar menjadi sebanyak

$$70\% \times 1.450.393 \approx 1.015.275 \text{ kepala keluarga}$$

Produk sirup “Coco Nira” ini merupakan *positioning* sebagai pasar *market leader*, maka pasar potensial dari produk ini adalah :

$$40\% \times 1.015.275 = 406.110 \text{ kepala keluarga}$$

Konsumen dari produk ini rata-rata mengkonsumsinya sebanyak satu kali dalam satu tahun. Perusahaan memproduksi Sirup Nira Kelapa dengan kapasitas 500 ml/botol dan melakukan produksi setiap hari Senin – Sabtu sehingga,

$$\begin{aligned} \text{Kapasitas produksi} &= 406.110 \text{ kepala keluarga} \times 1 \\ &= 406.110 \text{ botol/tahun} \end{aligned}$$

$$\text{Kapasitas produksi (per 1 kali produksi)} = 406.110 / 288 \approx 1.411 \text{ botol/hari}$$

$$\text{Jam kerja/hari} = 8 \text{ jam}$$

$$\text{Hari kerja/minggu} = 6 \text{ hari}$$

$$\text{Kapasitas produksi/hari} = 2.352\text{L atau } 1.411 \text{ botol (@ } 500 \text{ mL)}$$

### Biaya Pembelian Bahan Baku dan Pendukung

No.	nama bahan	Satuan	jumlah kebutuhan per hari	Jumlah kebutuhan per bulan	Harga per satuan (Rp)	Total Biaya(Rp)
1	Nira	L	2,352	56448	Rp 2,000.00	Rp 112,896,000.00
2	Asam Sitrat	Kg	0.56	13.44	Rp 16,000.00	Rp 215,040.00
3	Natrium Benzoat	Kg	0.71	17.04	Rp 12,000.00	Rp 204,480.00
4	Botol	Botol	1411	33864	Rp 1,000.00	Rp 33,864,000.00
5	Label Botol	Buah	1411	33864	Rp 75.00	Rp 2,539,800.00
6	Essence	cc	14,112	338688	Rp 200.00	Rp 67,737,600.00
8	Pewarna	gram	2,822.40	67737.6	Rp 35.00	Rp 2,370,816.00
<b>Total 1 bulan</b>						<b>Rp 219,827,736.00</b>
<b>Total 1 tahun</b>						<b>Rp 2,637,932,832.00</b>

Biaya distribusi = Rp 36.000.000,-/tahun

Total Biaya Tidak Tetap = Rp 2.673.932.832,-

**Rekrutmen, Bangunan & Mesin**

No	Kebutuhan	Jumlah	Hargasatuan	NilaiSisa	Total Biaya
1	Tanah 460 m <sup>2</sup>	1	Rp 300.000,-/ m <sup>2</sup>	Rp 13.800.000,-	Rp 12.420.000,-
2	Bangunan 200 m <sup>2</sup>	1	-	Rp 36.000.000,-	Rp 32.400.000,-
3	InstalasiLimbah	1	-	Rp 200.000,-	Rp 180.000,-
4	Biaya rekrutmen dan training tenagakerja	-	-	-	Rp 10.000.000,-
5	TangkiReaktor (800 L)	1	Rp 2.000.000,-	Rp 200.000,-	Rp 200.000,-
6	Evaporator (500L)	2	Rp 18.000.000,-	Rp 5.000.000,-	Rp 1.500.000,-
7	Autoklaf (	8	Rp2.500.000,-	Rp 250.000,-	Rp 245.000,-
8	Pasteurizer	2	Rp10.000.000,-	Rp 350.000,-	Rp 1.025.000,-
9	Genset	1	Rp 5.000.000,-	Rp 250.000,-	Rp 515.000,-
10	<i>Filling and sealing mechine</i>	1	Rp 8.000.000,-	Rp1.000.000,-	Rp 800.000,-
11	<i>Belt Conveyor</i>	1	Rp 7.000.000,-	Rp 1.000.000,-	Rp 800.000,-
12	KainSaring	12	Rp 6.000,-	-	Rp 72.000,-
<b>Total</b>					Rp60.157.000,-

### Biaya Tenaga Kerja, Energi, Perawatan dan Pajak

No.	Nama	Satuan	Jumlah Kebu- tuhan	Biaya Satuan	Biaya Per bulan
<b>Tenaga Kerja</b>					
1	Direktur	Orang	1	Rp 2,500,000.00	Rp 2,500,000.00
2	Wakil Direktur	Orang	1	Rp 2,000,000.00	Rp 2,000,000.00
3	Sekretaris	Orang	1	Rp 1,300,000.00	Rp 1,300,000.00
4	Manager Divisi	Orang	5	Rp 1,200,000.00	Rp 6,000,000.00
5	Staff Divisi	Orang	15	Rp 1,000,000.00	Rp 15,000,000.00
6	Tenaga Produksi	Orang	18	Rp 800,000.00	Rp 14,400,000.00
7	Satpam	Orang	2	Rp 500,000.00	Rp 1,000,000.00
8	Customer Service	Orang	1	Rp 500,000.00	Rp 500,000.00
9	Pasukan Kuning	Orang	2	Rp 400,000.00	Rp 800,000.00
<b>Energi</b>					
1	Listrik	Bulan	1	Rp 750,000.00	Rp 750,000.00
2	Air	Bulan	1	Rp 450,000.00	Rp 450,000.00
3	Telepon	Bulan	1	Rp 200,000.00	Rp 200,000.00
4	Solar	Bulan	1	Rp 100,000.00	Rp 100,000.00
<b>Perawatan</b>					
1	Gedung	Bulan	1	Rp 200,000.00	Rp 200,000.00
2	Mesin & Fasilitas	Bulan	1	Rp 150,000.00	Rp 150,000.00
1	Pajak & PBB	Tahun	1	Rp 150,000.00	Rp 12,500.00
<b>Promosi</b>					
1	Promosi	Tahun	1	Rp 2,000,000.00	Rp 166,666.67
<b>Biaya Lain-lain</b>					
1	Biaya Tak Terduga	Tahun	1	Rp 10,000,000.00	Rp 833,333.33
<b>Total Biaya 1 Bulan</b>					<b>Rp 46,362,500.00</b>
<b>Total Biaya 1 Tahun</b>					<b>Rp 556,350,000.00</b>

Total Biaya tidak tetap

$$\begin{aligned}
 &= (\text{Biaya Rekrutmen, Bangunan, Mesin}) + (\text{Biaya Tenaga Kerja, Energi Perawatan dan Pajak}) \\
 &= (\text{Rp } 60.157.000,-) + (\text{Rp } 556.350.000,-) \\
 &= \text{Rp } 616.507.000,-
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{Total Biaya} &= \text{biaya tidak tetap} + \text{biaya tetap} \\
 &= (\text{Rp } 2.673.932.832,-) + (\text{Rp } 616.507.000,-) \\
 &= \text{Rp } 3.290.439.832,- / \text{tahun}
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{Harga Pokok Produksi per 12 bulan} &= \text{HPP} = \frac{\text{Rp } 3.290.439.832,-}{406.110} \\
 &\approx \text{Rp } 8.200,-
 \end{aligned}$$

$$\text{Markup} = 0,2$$

$$\text{Hargajual} = (\text{mark up} * \text{HPP}) + \text{HPP}$$

$$\text{Harga jual} = (0,2 * 8.200) + 8.200 = \text{Rp } 9.840,- \approx \text{Rp } 9.850,-$$

#### BEP

$$\text{BEP (unit)} = \frac{\text{Biaya Tetap}}{\left[ \text{H arg a J ual} - \left( \frac{\text{Biaya Tidak Tetap}}{\text{Jumlah Kemasan}} \right) \right]}$$

$$\text{BEP (unit)} = \frac{\text{Rp } 616.507.000,-}{\left[ 9.850 - \left( \frac{\text{Rp } 2.673.932.832}{406.110} \right) \right]}$$

$$\text{BEP (unit)} \approx 188.781 \text{ unit}$$

$$\text{BEP (Rp)} = \frac{\text{Biaya Tetap}}{\left[ 1 - \left( \frac{\text{Biaya Tidak Tetap} / \text{jumlah kemasan}}{\text{h arg a j ual}} \right) \right]}$$

$$\text{BEP (Rp)} = \frac{\text{Rp } 616.507.000,-}{\left[ 1 - \left( \frac{\text{Rp } 2.673.932.832,- / 406.110}{9.850} \right) \right]}$$

$$\text{BEP (Rp)} = \text{Rp } 1.859.483.421 / \text{tahun}$$

$$BEP (Rp) = \frac{91.945.996}{\left[1 - \left(\frac{565.260.000 / 1.169.520}{1.000}\right)\right]}$$

$$Payback Period = \frac{\text{harga jual} \times BEP \text{ unit}}{\text{Total biaya produksi}} = \frac{Rp 9.850,- \times 188.781}{Rp 2.673.932.832,-} = 0,7$$

Pendapatan = harga produk x jumlah produk

$$= Rp 9.850,- \times 406.110$$

$$= Rp 4.000.183.500,-$$

Keuntungan = Pendapatan – total biaya

$$= Rp 4.000.183.500,00 - Rp 3.290.439.832,00$$

$$= Rp 709.743.668,00$$

R/C ratio = Pendapatan : Total Biaya

$$= Rp 4.000.183.500,00 : Rp 3.290.439.832,00$$

$$= 1,22$$

B/C ratio = Keuntungan : Total Biaya

$$= Rp 709.743.668,00 : Rp 3.290.439.832,00$$

$$= 0,22$$

### Perhitungan NPV(Net Present Value)

Tahun ke-	Arus kas(a)	Tingkat bunga 6% (b)	Nilai sekarang (PV) (axb)
1	676338668	0.9434	638057899.4
2	634593668	0.89	564788364.5
3	592848668	0.8396	497755741.7
4	557103668	0.7921	441281815.4
5	509358668	0.7473	380643732.6
6	467613668	0.705	329667635.9
7	425868668	0.6651	283245251.1
8	384123668	0.6274	240999189.3
9	342378668	0.5919	202653933.6
10	300633668	0.5584	167873840.2
TOTAL NILAI SEKARANG			3746967404

Investasi awal = Rp3290439832

Nilai sekarang bersih (NVP) = Rp3746967404 - Rp3290439832 = Rp456527571.7

Menurut Ambadar dkk. (2005), Fitriani (2010) dan Rustiadi dkk. (2011), usaha layak dijalankan jika nilai NPV bernilai positif. Nilai NPV pada penelitian ini bernilai positif sebesar Rp456527571.7 maka usulan proyek investasi ini layak diterima.

### Perhitungan IRR

Tahun ke-	Arus kas(a)	Tingkat bunga 6% (b)	Nilai sekarang (PV) (axb)	Tingkat bunga 10% (c)	Nilai sekarang (PV) (axc)
1	676338668	0.9434	638057899.4	0.9091	614859483.1
2	634593668	0.89	564788364.5	0.8264	524428207.2
3	592848668	0.8396	497755741.7	0.7513	445407204.3
4	557103668	0.7921	441281815.4	0.683	380501805.2
5	509358668	0.7473	380643732.6	0.6209	316260797
6	467613668	0.705	329667635.9	0.5645	263967915.6
7	425868668	0.6651	283245251.1	0.5132	218555800.4
8	384123668	0.6274	240999189.3	0.4665	179193691.1
9	342378668	0.5919	202653933.6	0.4241	145202793.1
10	300633668	0.5584	167873840.2	0.3855	115894279
TOTAL NILAI SEKARANG			3746967404		3204271976

Investasi Awal (OI)

= Rp3290439832

Nilai sekarang Bersih

= 456527571.7

= -86167855.97

Keterangan perhitungan NPV ( total nilai sekarang- investasi awal)

1. Tingkat bunga (6%)= 3746967404 – 3290439832 = 456527571.7

2. Tingkat bunga (10%)= 3204271976 – 3290439832 = -86167855.97

Berdasarkan 6%

Selisih Bunga	Selisih PV	Selisih PV dengan OI
6%	3746967404	3746967404
10%	3204271976	3290439832
4%	542695428	456527571.7

Berdasarkan 10%

Selisih Bunga	Selisih PV	Selisih PV dengan OI
6%	3746967404	3290439832
10%	3204271976	3290439832
4%	542695428	-86167855.97

Perhitungan (disyaratkan tingkat pengembalian sebesar 10%)

$$\text{IRR} = 6\% + (456527571.7 : 542695428) \times 10\%$$

$$= 6\% + 8.4\% = 14.4\%$$

$$\text{IRR} = 10\% + (-86167855.97 : 542695428) \times 6\%$$

$$= 10\% - 0.9\% = 10.9\%$$

Menurut Kasmir dan Jakfar (2013), Manope dkk. (2014), dan Setyawan (2014) rencana investasi akan dapat diterima ketika nilai IRR lebih besar dari tingkat pengembalian investasi yang diinginkan. Nilai IRR pada penelitian ini lebih besar dari 10 %, maka usulan proyek investasi ini diterima.

## KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat ditarik dari bisnis plan ini antara lain adalah bisnis ini dari analisis finansial diperoleh nilai BEP sebesar 162.830 unit atau Rp 1.430.250.000,-/tahun. Hasil perhitungan payback period (PP) diketahui bahwa investasi yang digunakan kembali setelah jangka waktu kurang dari 1 tahun. Jangka

waktu yang didapatkan ini masih berada dibawah umur proyek sehingga proyek tersebut masih dianggap layak secara finansial. Hasil perhitungan Perhitungan IRR (disyaratkan tingkat pengembalian sebesar 10%) 10.9%. Nilai IRR lebih besar dari 10 %, maka usulan proyek investasi ini diterima.

### **Saran**

Disarankan dalam membangun sebuah usaha haruslah benar-benar dibuat setelah diteliti mungkin mengenai semua aspek pendukung sebuah proyek industri. Terutama dalam menghitung setiap kebutuhan dan pengeluaran di dalam analisis finansial harus dilakukan secara cermat mungkin. Sedikit saja kesalahan perhitungan maka akan berakibat fatal bagi jalannya usaha ke depan. Selain itu juga harus diperhatikan setiap rencana strategis yang akan dilakukan karena rencana strategis inilah yang nantinya akan menjadi salah satu faktor penting dalam pencapaian keberhasilan suatu usaha.

### **DAFTAR PUSTAKA**

- Ambadar, J., Miranty A. dan Yanty I. 2005. *Rencana Usaha yang Rasional*. Yayasan Bina Karsa Mandiri. Jakarta Selatan.
- Enterprise, J. 2010. *30 Bisnis Berbasis Ide bagi Siapa pun*. PT Elex Media Komputindo. Jakarta.
- Fitriani, H. 2010. Analisis Kelayakan Finansial Pasar Pasar Tradisional Modern Plaju Palembang. *Jurnal Rekayasa Sriwijaya*, 1(19):1-6.
- Fuad, M., Christian, H., Nurlela, Sugiarto, Paulus, Y.E.F. 2006. *Pengantar Bisnis*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Kasmir dan Jakfar. 2013. *Studi Kelayakan Bisnis (Edisi Revisi)*. Kencana. Jakarta.
- Manope, B.F., Paulus K. dan Hendra T. 2014. Analisa Kelayakan Usaha Komoditas Biji dan Fuli Pala Melalui Penilaian Aspek Finansial Pada Pedagang Pengumpul “Kios Chandra” di Pulau Siau. *Jurnal EMBA*, 2(4):320-330.
- Rangkuti, F. 2005. *Business Plan: Teknik Membuat Perencanaan Bisnis dan Analisis Kasus*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Rustiadi, E., Sunsun S. dan Dyah R.P. 2011. *Perencanaan dan Pengembangan Wilayah*. Yayasan Pustaka Obor Indonesia. Jakarta.
- Setyawan, B. 2014. Studi Kelayakan Investasi Proyek Automasi Pabrik Kelapa Sawit di PT XY. *Jurnal PASTI*, 8(1):96-108.