

**JURNAL**

**EVALUASI KELAYAKAN USAHA PENGOLAHAN DAGING BUAH PALA**

**(Studi Kasus Usaha Pengolahan Daging Buah Pala di Desa Karegesan**

**Kecamatan Kauditan Kabupaten Minahasa Utara)**

**RINI MARIA SUPIT**

**100314089**

**Dosen Pembimbing :**

- 1. Prof. Dr. Ir. Jen Tatu, MS.**
- 2. Dr. Rine Kaunang, SP., MBA.**
- 3. Ir. Vicky R.B. Moniaga, MSi.**



**KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI**

**UNIVERSITAS SAM RATULANGI**

**FAKULTAS PERTANIAN**

**JURUSAN SOSIAL EKONOMI**

**MANADO**

**2015**

## ABSTRAK

**Rini Maria Supit. Evaluasi Usaha Pengolahan Daging Buah Pala (Studi Kasus Usaha Pengolahan Daging Buah Pala di Desa Karegesan Kecamatan Kauditan Kabupaten Minahasa Utara) di bawah bimbingan Jen Tatu sebagai ketua, Rine Kaunang dan Vicky Moniaga, sebagai anggota.**

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi layak tidaknya usaha yang dilakukan oleh Usaha Pengolahan Pala di Desa Karegesan dari berbagai aspek.

Pengumpulan data dilakukan selama tujuh bulan, sejak bulan Juni 2014 sampai Desember 2014. Data yang diperoleh adalah data primer dan sekunder. Data primer yang diperoleh dari hasil wawancara dari pemilik Usaha Pengolahan Daging Buah Pala di Desa Karegesan, dan data sekunder yang diperoleh melalui literatur yang terkait dengan usaha pengolahan daging buah pala. Metode yang dilakukan untuk menganalisis adalah analisis kelayakan investasi dengan mengukur *Net Present Value*, *Internal Rate of Return*, dan *Net Benefit/Cost*.

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, maka dapat disimpulkan dari berbagai aspek usaha ini layak untuk dijalankan. Hal ini dapat dilihat dari *Net Present Value* yang mencapai nilai positif ( Rp 1.427.565.679,00), *Internal Rate of Return* sebesar 1,84, dan *Net Benefit/Cost* sebesar 17,82.

*Kata Kunci : Studi Kelayakan Bisnis, Pala.*

## ABSTRACT

Rini Maria Supit. **Evaluation of Nutmeg Fruit Meat Processing Business (Case Study Nutmeg Fruit Meat Processing Business in the village Karegesan Kauditan District of North Minahasa Regency)** (under the guidance of Prof. Dr. Ir. Jen Tatum, MS as a Chairman, Dr. Rine Kaunang, SP., MBA and Ir. Vicky R.B Moniaga, MSi as Members).

The aimed of this study to evaluate feasibility of various aspect from Nutmeg Business in Karegesan village.

Data collected for seven months, from June 2014 through December 2014. The data obtained are primary and secondary data. Primary data were obtained from interviews with the owner of Nutmeg Fruit Meat Processing Business in Karegesan village, and secondary data obtained through the literature related to the nutmeg processing business. The method is carried out to analyze the feasibility investment by measuring the Net Present Value, Internal Rate of Return and Net Benefit / Cost.

Based on the results of research and discussion, it can be concluded from the various aspects of this business is feasible to run. It can be seen from the Net Present Value which reached a positive value (IDR 1.427.565.679,00), Internal Rate of Return of 1,84%, and Net Benefit / Cost at 17,2.

*Keywords: Feasible Study, Nutmeg*

## PENDAHULUAN

Dalam perekonomian nasional, pala merupakan komoditas penting dan potensial. Penting karena menjadi penyumbang pendapatan utama antara lain bagi petani khususnya di daerah

sentra produksi pala. Potensial karena mampu mensuplai 60-75% kebutuhan pangsa pasar dunia serta mempunyai banyak manfaat baik dalam bentuk mentah ataupun produk turunannya (bi.go.id). Buah pala (*Myristica*

*Fragrant*) merupakan tanaman perkebunan. Tanaman pala tumbuh baik pada iklim tropis yang panas dengan curah hujan yang tinggi tanpa ada periode kering yang nyata. Tanah yang cocok untuk pertumbuhan pala yaitu tanah yang subur dan gembur, lempung sampai berpasir terutama tanah-tanah vulkanis miring atau memiliki pembuangan air yang baik atau drainase yang baik. Tentunya sebagai hasil pertanian, buah pala inipun sifatnya bervolume besar (*bulky*) atau mudah rusak (*perishable*). Namun, pala memiliki banyak kegunaan baik sebagai bumbu dapur, makanan, dan obat-obatan (Soetanto, 2001)

Dalam industri rumah tangga maupun industri lainnya seringkali diperhadapkan dengan berbagai masalah diantaranya pengadaan bahan baku karena sifat produk pertanian yang musiman, modal karena rendahnya kemampuan dalam mengakses sumber-sumber permodalan seperti bank, manajemen karena pengelolaan industri kecil masih bersifat tradisional dan belum bisa mengembangkan manajemen keuangan dan personalia dengan baik (Apretty, 2000), dan masalah dalam pemasaran yang terkadang pengusaha tidak menghasilkan mutu produk yang sesuai dengan tuntutan pasar dan selera konsumen (Sarah, 2001). Untuk itu perlu dilakukan evaluasi dari berbagai aspek pada usaha pengolahan daging buah pala, yaitu aspek teknik dan teknologi, hukum, manajemen dan

SDM, pemasaran, sosial ekonomi, lingkungan, dan finansial.

Desa Karegesan Kabupaten Minahasa Utara adalah salah satu daerah penghasil buah pala. Melihat potensi yang ada, pengembangan usaha dari komoditi pala dalam bentuk manisan merupakan lahan investasi yang mempunyai prospek yang cukup baik sehingga banyak ibu-ibu rumah tangga yang menjadikan buah pala dengan pengolahannya sebagai usaha rumahan untuk meningkatkan perekonomian keluarga. Salah satunya adalah usaha pengolahan daging buah pala yang dilakukan oleh Ibu Wauda yang telah berjalan selama 9 tahun. Bermodalkan pohon pala yang dimiliki, ibu Wauda memulai usaha pertamanya dengan membuat manisan pala, namun seiring dengan kenaikan harga bahan pokok yang terjadi setiap tahun maka ibu Wauda menghentikan usaha manisan pala dan berganti usaha pengolahan buah pala yang siap dijadikan manisan oleh beberapa toko atau usaha manisan pala yang ada di Kota Manado seperti Merciful *Building*, Kelinci, Kelinci Putih, UD Murni, dan UD Tonsea.

Berdasarkan latar belakang di atas, yang menjadi perumusan masalah dalam penelitian ini, yaitu aspek apa yang menjadi kendala dalam usaha pengolahan daging buah pala jika dilihat dari aspek teknik dan teknologi,

hukum, manajemen dan SDM, pemasaran, sosial ekonomi, lingkungan, dan finansial dan apakah usaha pengolahan pala layak (*feasible*) untuk tetap dijalankan oleh Usaha Pengolahan Buah Pala di Desa Karegesan?

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi layak tidaknya usaha yang dilakukan oleh Usaha Pengolahan Pala di Desa Karegesan

Adapun manfaat penelitian ini adalah sebagai bahan pertimbangan dan masukan dalam menganalisis kelayakan usaha yang telah dijalankan dari aspek teknologi, aspek pemasaran, aspek hukum, aspek sosial-ekonomi, aspek lingkungan, dan aspek keuangan. Sedangkan bagi penulis, penelitian ini dijadikan sebagai penambah wawasan dalam bidang studi kelayakan bisnis.

## **METODOLOGI PENELITIAN**

Penelitian ini berlangsung selama 7 bulan yaitu bulan Juni sampai Desember 2014, dari persiapan sampai penyusunan laporan hasil penelitian. Penelitian dilakukan di Usaha Pengolahan Daging Buah Pala di Desa Karegesan Kecamatan Kauditan Kabupaten Minahasa Utara.

### **Metode Pengumpulan Data**

Metode penelitian ini menggunakan metode survey, pengamatan langsung, dan wawancara dengan responden (pemilik usaha). Data yang dikumpulkan meliputi data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dengan cara

wawancara langsung kepada pemilik usaha, yaitu Ibu Warni Wauda dengan menggunakan daftar pertanyaan dan pengamatan langsung ke tempat usaha. Untuk data sekunder diperoleh dari buku, jurnal ilmiah, dan Dinas Perkebunan Provinsi Sulawesi Utara.

### **Metode Pengambilan Sampel**

Penelitian ini menggunakan metode studi kasus pada Usaha Pengolahan Daging Buah Pala karena usaha ini adalah satu-satunya usaha pengolahan daging buah pala yang ada di desa Karegesan dan memiliki 5 pelanggan tetap dari perusahaan manisan pala terbesar di Kota Manado.

### **Konsep Pengukuran Variabel**

Variabel-variabel yang akan diukur dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Aspek teknis dan produksi, yaitu:
  - a. Lokasi usaha,
  - b. Bahan baku,
  - c. Tenaga kerja,
  - d. Teknologi,
  - e. Proses produksi.
2. Aspek manajemen dan sumber daya manusia (SDM), yaitu aspek yang digunakan untuk mengelola dan melatih tenaga kerja dalam usaha ini,
3. Aspek hukum, yaitu aspek yang digunakan untuk melihat kelayakan

usaha dari segi perizinan oleh pemerintah setempat,

4. Aspek sosial dan ekonomi, untuk mengetahui apakah keberadaan usaha ini dapat diterima dengan tidak menimbulkan keresahan bagi masyarakat sekitar,
5. Aspek dampak lingkungan, untuk mengetahui dampak lingkungan seperti pencemaran yang ditimbulkan bagi lingkungan dari usaha yang dijalankan,
6. Aspek pemasaran, yaitu aspek yang meliputi produk, tempat, harga, dan promosi,
7. Aspek finansial, yaitu aspek yang digunakan untuk mengetahui kelayakan dari usaha ini berdasarkan pada beberapa biaya sebagai berikut:
  - a. Penerimaan/*Inflow* (Rp/tahun), dan
  - b. Pengeluaran/*Outflow* (Rp/tahun).

### Metode Analisis Data

Untuk menganalisis kelayakan dalam penelitian ini menggunakan Analisis Kelayakan Investasi, yaitu:

#### a. Net Present Value (NPV)

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

Dimana:

- $NB_i$  = Net benefit = *Benefit* – *cost*  
 $I$  = *discount factor*  
 $N$  = tahun(waktu)

Kriteria perhitungan NPV:

Jika  $NPV > 0$ , maka usaha layak untuk dijalankan.

Jika  $NPV < 0$ , maka usaha tidak layak untuk dijalankan.

#### b. Internal Rate of Return (IRR)

$$IRR = i_1 + \frac{NPV_1}{NPV_1 - NPV_2} \times (i_2 - i_1)$$

Dimana :

$NPV_1$  = NPV yang diperoleh dari tingkat *discount factor* 1

$NPV_2$  = NPV yang diperoleh dari tingkat *discount factor* 2

$i_1$  = tingkat *discount factor* 1

$i_2$  = tingkat *discount factor* 2

Kriteria perhitungan IRR:

Jika  $IRR > discount\ rate$  yang telah ditentukan, maka usaha layak dijalankan.

Jika  $IRR < discount\ rate$  yang telah ditentukan, maka usaha tidak layak dijalankan.

#### c. Net Benefit/Cost (Net B/C)

$$Net \frac{B}{C} = \frac{\sum_{i=1}^n \overline{NB_i(+)}}{\sum_{i=1}^n \overline{NB_i(-)}}$$

Dimana:

$NB_i(+)$  = net benefit yang telah didiscount positif

$NB_i(-)$  = net benefit yang telah didiscount negative(investasi)

Kriteria perhitungan Net B/C:

Jika  $Net\ B/C > 1$ , maka usaha layak untuk dijalankan.

Jika  $Net\ B/C < 1$ , maka usaha tidak layak untuk dijalankan.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Profil Usaha**

Usaha pengolahan daging buah pala yang siap dijadikan manisan pala merupakan industri rumah tangga yang bergerak pada usaha distributor (penyedia) daging buah pala. Industri rumah tangga ini merupakan usaha yang masih menggunakan peralatan tradisional biasa. Usaha ini didirikan pada tahun 2005 oleh Ibu Wauda yang beralamat di desa Karegesan kecamatan Kauditan kabupaten Minahasa Utara. Latar belakang berdirinya adalah berawal dari ibu Wauda yang memiliki keahlian membuat manisan pala, memiliki pohon pala dan tekadnya untuk meningkatkan pendapatan rumah tangga, maka beliau mencoba untuk mendirikan usaha pengolahan daging buah yang siap dijadikan manisan pala.

Pada mula usaha ini berdiri Ibu Wauda dibantu anggota keluarganya dan mempekerjakan 3 orang karyawan. Sebelumnya ibu Wauda mencari pelanggan yaitu pemilik usaha manisan pala yang ada di Kota Manado seperti Kelinci Putih, Merciful, Kelinci, dan UD Tonsea dengan mendatangi tempat usaha dan bernegosiasi dengan mereka. Setelah disepakati, Ibu Wauda memulai usaha mengolah daging buah pala. Daging buah pala yang diproduksi ibu Wauda

memiliki 3 bentuk yaitu pala iris, pala jare, dan pala cincang. Usaha pengolahan daging buah yang siap dijadikan manisan pala ini mampu bertahan sampai saat ini.

### **4.2 Aspek Teknis dan Produksi**

Aspek teknis dan produksi yang diteliti meliputi lokasi usaha, bahan baku, tenaga kerja, teknologi, proses produksi pengolahan daging buah pala.

#### **4.2.1 Lokasi Usaha**

Lokasi usaha cukup strategis seperti keamanan, dekat dengan lokasi bahan baku pala, dan tidak rawan banjir dan tanah longsor.

#### **4.2.2 Bahan Baku dan Bahan Penolong**

Pengolahan daging buah yang siap untuk dijadikan manisan pala tentunya membutuhkan bahan baku daging buah pala yang dalam seminggu dibutuhkan sebanyak 250 kg, bahan tambahan garam sebagai penghilang getah buah yang digunakan rata-rata sebanyak 45 bungkus dalam seminggu, dan air yang digunakan untuk merendam daging buah pala. Pemenuhan kebutuhan bahan baku utama diperoleh dari pohon yang dimiliki oleh pemilik, pohon yang disewa, dan jika mengalami kelangkaan buah pala, pemilik membelinya dari petani pala yang ada di desa Treman. Sedangkan bahan

tambahan yang berupa garam dapat dibeli di warung terdekat dan di pasar Airmadidi.

#### **4.2.3 Tenaga Kerja**

Tenaga kerja produksi yang dimiliki usaha ini berjumlah 7 orang. Tenaga kerja ini dibagi menjadi 2 bagian, yaitu tenaga kerja tetap berjumlah 4 orang dan tenaga kerja tidak tetap berjumlah 3 orang.

#### **4.2.4 Teknologi**

Teknologi yang digunakan pada usaha pengolahan daging buah pala masih bersifat tradisional. Hal ini dapat dilihat dari proses produksinya yang hanya menggunakan pekerjaan tangan seperti mengupas, mengiris, dan merendam buah pala. Alat-alat penunjang operasional yang dibutuhkan antara lain, pisau, telenan, drum plastik, baskom kecil, baskom besar, dan keranjang plastik.

#### **4.2.5 Proses Produksi**

Proses pengolahan daging buah pala yang siap dijadikan manisan sangat sederhana sekali dan tidak memerlukan keterampilan khusus untuk melakukannya yaitu terdiri dari aktivitas pembersihan buah pala, perendaman, pengirisan, hingga proses distribusi (lampiran 2). Menurut ibu Warni Scuaca sama sekali tidak berpengaruh terhadap proses pengolahan.

#### **4.3 Aspek Manajemen dan SDM**

Sifat manajemen bersifat manajemen terbuka (*open management*). Hal ini dapat dilihat dengan adanya pertemuan dengan agenda mereview semua pengeluaran dan pemasukan yang terjadi dalam perusahaan yang dilakukan satu kali setiap minggunya. Setiap hari karyawan bekerja mulai pukul 07.30 pagi hingga 18.30 WITA dengan waktu istirahat pada jam 12.00.

Saat ini perusahaan memiliki tenaga kerja berjumlah 4 orang untuk bagian produksi dan bekerjasama dengan sebanyak 5 perusahaan manisan pala. Dalam usaha ini, pemilik usaha memegang kekuasaan penuh untuk merekrut dan memberhentikan karyawan. Dalam mencari karyawan usaha tidak memiliki kriteria khusus karena perusahaan lebih mengutamakan kejujuran dan kemampuan kerja yang dimiliki karyawan daripada pendidikannya. Untuk sistem penggajiannya adalah tenaga kerja dibayar per minggu dengan biaya Rp 300.000,00/orang.

#### **4.4 Aspek Hukum**

Keberadaan usaha pengolahan daging buah pala yang siap dijadikan manisan pala ini secara hukum belum terdaftar tetapi telah memiliki Surat Izin sejak tahun 2005. Usaha ini didirikan sejak tahun 2005.

#### **4.5 Aspek Sosial dan Ekonomi**

Keberadaan usaha pengolahan daging buah pala ini tidak menimbulkan keresahan bagi warga sekitar. Hal ini dikarenakan proses produksi dan pengolahan tidak menggunakan mesin-mesin produksi yang biasanya menimbulkan kebisingan. Selain itu dengan adanya usaha ini, wilayah setempat lebih dikenal masyarakat luas dan terbukanya lapangan pekerjaan terlebih khusus bagi orang-orang yang tidak memiliki pendidikan tinggi.

#### **4.6 Aspek Dampak Lingkungan**

Kegiatan operasional usaha ini tidak mengganggu keseimbangan lingkungan masyarakat sekitar. Karena limbah yang dihasilkan usaha ini tidak menghasilkan limbah yang membahayakan bagi manusia, hewan, maupun lingkungan tempat tinggalnya. Hasil limbah sebagian besar merupakan air garam sisa perendaman buah pala dan pembersihan sebagian alat produksi. Tempat usaha ini sudah membuat lubang di tanah untuk pembuangan sisa limbah. Air limbah ini tidak mengandung zat-zat kimia yang membahayakan organisme tanah dan tanaman.

#### **4.7 Aspek Pemasaran**

Aspek pemasaran yang diteliti meliputi bauran pemasaran yaitu 4P, produk (*product*),

tempat (*place*), harga (*price*), dan promosi (*promotion*).

##### **4.7.1 Produk (*Product*)**

Produk yang dikelola oleh usaha ini merupakan daging buah pala yang siap dijadikan manisan pala. Daging buah pala mereka memiliki kualitas yang baik, banyak perusahaan industri besar yang membeli stok buah pala dari usaha rumah tangga ini seperti Merciful, UD Kelinci Putih, UD Kelinci, UD Tonsea, dan UD Murni dimana manisan pala yang mereka labeli banyak kita jumpai di supermarket dan toko-toko besar lainnya dengan rasa yang enak. Disamping itu olahan daging buah pala ini tidak memakai bahan pengawet dan pewarna sehingga konsumen bisa menikmatinya dengan aman.

##### **4.7.2 Tempat (*Place*)**

Lokasi usaha rumah tangga yang sekaligus sebagai tempat tinggal pemilik berada di desa Karegesan. Lokasi ini dikatakan strategis sebagai tempat usaha pengolahan karena jarak tempat pengambilan bahan baku, yakni buah pala tidak jauh dari tempat usaha. Selain itu komoditi buah pala merupakan komoditi unggulan dimana buah pala di Desa Karegesan tidak sulit untuk didapatkan. Untuk proses distribusinya, daging buah pala yang telah selesai diolah

langsung diantar oleh pekerja ke perusahaan industri manisan pala.

#### 4.7.3 Harga (*Price*)

Penetapan harga olahan daging buah pala ditentukan langsung oleh pemilik dan telah disetujui oleh masing-masing industri manisan pala. Harga yang ditetapkan berbeda-beda menurut banyaknya jumlah pesanan. Untuk Merciful harga satuan yang dijual sebesar Rp 135.000,00/loyang, UD Tonsea, Kelinci Putih, Kelinci, dan UD Murni dijual masing-masing sebesar Rp 150.000,00/loyang dan ini bisa terlihat dari tabel berikut ini:

**Tabel 2. Jumlah Harga dan Pesanan Masing-masing Industri Manisan Pala Tahun 2014 (Rp/minggu).**

No.	Pemesan	Jumlah Pesanan	Harga
1.	Merciful (Wanea)	15 loyang	2.025.000,00
2.	UD. Tonsea (Lembean)	7 loyang	1.050.000,00
3.	Kelinci Putih (Politeknik)	4 loyang	600.000,00
4.	Kelinci (Paniki Bawah)	6 loyang	900.000,00
5.	UD. Murni (Airmadidi)	4 loyang	600.000,00

Sumber: Diolah dari data primer (2014)

Berdasarkan Tabel 2, Merciful merupakan pemesan olahan daging pala terbanyak yaitu 15 loyang, UD Tonsea sebanyak 7 loyang, sedangkan Kelinci 6 loyang, sedangkan Kelinci dan UD Murni pemesan yang paling sedikit yaitu hanya 4 loyang. Jumlah permintaan atau pemesanan daging buah pala selengkapnya dilihat pada lampiran 3-12. Usaha ini juga mempunyai pemasukan lain dari sisa produksi pengolahan daging buah pala yaitu fuli, kulit kering pala, dan biji kering dari pala tipe A, B, C, dan pala Pongo.

**Tabel 3. Jenis dan Jumlah Harga Dari Sisa Produksi**

Jenis Pemasukan	Harga (Rp/Kg)
Fuli	119.000,00
Kulit Kering	6.000,00
Biji Kering:	
Pala A	115.000,00
Pala B	95.000,00
Pala C	50.000,00
Pala Pongo	145.000,00

Sumber: diolah dari data primer (2014)

Berdasarkan Tabel 3, sisa produksi olahan daging buah pala bisa mendapatkan keuntungan yang besar tiap minggunya dari fuli pala yang dijual ke Karombasan, kulit kering buah pala yang dikirim ke Surabaya, dan biji kering dari pala tipe A, B, C, dan pala Pongo yang dijual ke Tuminting.

#### 4.7.4 Promosi (*Promotion*)

Usaha ini tidak memerlukan promosi yang rumit karena Ibu Warni sebagai pemilik hanya mencari relasi dengan mendatangi toko dan tempat produksi dari masing-masing usaha manisan pala, yaitu Merciful di Wanea, UD Tonsea di Lembean, Kelinci Putih di Politeknik, Kelinci di Paniki Bawah, dan UD Murni di Airmadidi.

#### 4.8 Aspek Finansial

Kelayakan finansial usaha pengolahan daging buah pala milik Ibu Wauda perlu dianalisis karena dari analisis finansial diperoleh informasi mengenai aliran kas dan kelayakan usaha.

##### 4.8.1 Inflow (*Aliran Kas Masuk*)

*Inflow* adalah aliran kas masuk bagi suatu usaha. Arus penerimaan dari usaha ibu Warni berasal dari penjualan olahan daging buah pala beserta kulit kering, biji, dan fuli pala.

##### 4.8.1.1 Penerimaan dari Penjualan Daging Buah Pala

Jumlah daging buah pala yang dipesan pelanggan tiap minggunya rata-rata sebanyak 20 loyang. Untuk satu loyang berisi 25 kg daging buah pala yang telah diolah. Sejak tahun 2005 jumlah permintaan daging buah pala mengalami kenaikan dan penurunan serta harga dari buah pala yang sering terjadi fluktuasi. Jumlah seluruh penerimaan dari usaha ini bisa dilihat dalam Tabel 4.

**Tabel 4. Penerimaan Usaha Daging Buah Pala (Rp/tahun)**

Tahun	Penerimaan	
	Daging Buah Pala (Rp)	Penerimaan Lainnya (Rp)
2005	39.140.000	68.580.000
2006	112.320.000	183.600.000
2007	136.280.000	203.700.000
2008	147.428.000	241.200.000
2009	112.920.000	152.760.000
2010	141.720.000	443.700.000
2011	178.630.000	757.260.000
2012	194.180.000	437.100.000
2013	201.120.000	737.071.200
2014	228.210.000	953.208.000

**Sumber: Diolah dari data primer (2015)**

##### 4.8.2 Outflow (*Aliran Kas Keluar*)

Komponen outflow pada usaha pengolahan daging buah pala terdiri dari 2 komponen biaya, yaitu biaya investasi dan biaya operasional.

##### 1. Biaya investasi

Biaya investasi adalah biaya yang dikeluarkan untuk peralatan atau modal yang berhubungan dengan pembangunan maupun pengembangan fisik dan kapasitas produksi yang kegunaan atau manfaatnya bisa berlangsung satu tahun atau lebih. Biaya investasi yang dikeluarkan oleh perusahaan

pada awal usahanya yaitu terdiri dari: tempat usaha, perizinan, kendaraan, mesin (pompa air), dan alat-alat produksi lainnya. Rincian biaya investasi usaha ini dapat dilihat pada Tabel 5.

**Tabel 6. Biaya Tetap Usaha Pengolahan Daging Buah Pala**

No	Komponen Biaya	Satuan	Jumlah Biaya per Tahun (Rp)
1	Biaya sewa pohon pala	Pohon	7.100.000
2	Biaya pemasaran	Rupiah	2.880.000
3	Biaya pemeliharaan		
	a. Kebun pala	Rupiah	500.000
	b. Kendaraan	Rupiah	750.000
	c. Mesin dan alat-alat produksi	Rupiah	500.000
4	Biaya listrik	Rupiah	4.000.000
5	Biaya pulsa telepon genggam	Rupiah	1.000.000
6.	Penyusutan	Rupiah	20.000.000
Total			36.730.000

**Sumber : Diolah Data Primer (2014)**

**b. Biaya Variabel**

Biaya variabel adalah biaya yang harus dikeluarkan seiring dengan bertambah atau berkurangnya produksi dan akan mengalami perubahan jika volume produksi berubah. Komponen biaya variabel usaha pengolahan daging buah pala adalah bahan baku utama,

bahan penolong, biaya administrasi, biaya transportasi, surat ijin mendirikan usaha dari kelurahan setempat. Lebih jelasnya rincian biaya variabel perusahaan dapat dilihat pada Lampiran 19.

**4.4 Analisis Kriteria Investasi**

Analisis kriteria investasi digunakan untuk mengukur tingkat kelayakan usaha pengolahan daging buah pala milik Ibu Wauda. Metode penilaian yang digunakan meliputi *Net Present Value* (NPV), *Internal Rate of Return* (IRR), dan *Benefit-Cost Ratio* (B/C Ratio). Hasil analisis kriteria investasi perusahaan dapat dilihat pada Tabel 9.

**Tabel 9 . Nilai Kriteria Investasi Usaha Pengolahan Daging Pala**

No.	Kriteria Investasi	Nilai (Rp)
1	<i>Net Present Value</i> (NPV)	1.427.565.679
2	<i>Internal Rate of Return</i> (IRR)	0,93
3	<i>Benefit-Cost Ratio</i> (B/C Ratio)	33,86

**Sumber: Diolah dari Data Primer (2015)**

## KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian evaluasi kelayakan pada usaha pengolahan daging buah pala menggunakan beberapa aspek. Aspek hukum yang merupakan dasar bagi suatu usaha dapat menjalankan usahanya atau tidak, dalam usaha ini belum ada izin yang sah dari pemerintah pusat, kemudian aspek produksi yang meliputi tenaga kerja perlu dievaluasi dengan melihat tingginya jumlah permintaan olahan daging buah pala tiap minggu sehingga usaha ini perlu merekrut tenaga kerja tambahan. Selain itu, aspek finansial yang merupakan aspek terpenting dalam suatu usaha perlu dikelola lebih rinci pengeluaran, penerimaan, dan keuntungan. Usaha ini dianggap layak untuk dikembangkan, hal ini dapat dilihat dari hasil analisis kelayakan investasi dengan perhitungan NPV sebesar 1.427.565.679,00., IRR 0,93., dan Net B/C Ratio 33,86 usaha ini layak untuk dilanjutkan karena telah memenuhi kriteria dari analisis tersebut.

### Saran

Bagi pemilik usaha, untuk tetap meningkatkan produksi dari usaha ini, manajemen keuangan dan pemeliharaan kebun pala perlu dikelola dengan baik lagi karena prospek usaha dari komoditi pala sangat menguntungkan di Sulawesi Utara dilihat dari jumlah produksi dan permintaan dari dalam maupun luar negeri.

Bagi pemerintah, untuk lebih memperhatikan keberadaan usaha rumah tangga dengan mengurus perizinan yang sah sehingga nantinya apabila usaha ini akan meminjam modal pada suatu instansi terkait bisa dengan mudah didapatkan.

### DAFTAR PUSTAKA.

- Anoraga P dan Sudantoko, 2002. *“Koperasi, Kewirausahaan, dan Usaha Kecil”*. Rineka Cipta. Jakarta
- Apretty, J. B. 2000. *“Analisis Dampak Krisis Ekonomi Pada Industri Tempe Skala Kecil (Studi Kasus: Di Desa Citereup, Kabupaten Bogor, Jawa Barat)”*. Skripsi. IPB. Bogor
- Badan Pusat Statistik, 2001. *“Industri Kecil dan Kerajinan Rumah Tangga (IKKR)”*. Jakarta
- Bank Indonesia. 2004. *“Sipuk Bank sentral Republik Indonesia. Aspek keuangan manisan pala”*.  
<http://www.bi.go.id/sipuk/id/lm/pala/keuangan.asp>. Diakses pada 21 Januari 2014.
- Dinas Perkebunan Prov. Sulut, 2014. *“Harga Komoditi Pala (biji dan fuli) Tahun 2005-2014”*. Manado
- Dinas Perkebunan Prov. Sulut, 2011. *“Tanaman Pala”*.  
<http://disbunsulut.org/beranda/pala/> . Diakses pada 21 Januari 2014.
- Haming M dan Salim Basamalah, 2003. *“Studi Kelayakan Investasi: Proyek dan Bisnis”*. PPM. Jakarta

- Husnan dan Suwarsono, 2000. *“Studi Kelayakan Proyek”*. Unit Penerbit dan Percetakan AMP YKPN. Yogyakarta
- Ibrahim Yacob, 2009. *“Studi Kelayakan Bisnis”*. Rineka Cipta. Jakarta
- Ichsan M, dkk., 2003. *“Studi Kelayakan Proyek Bisnis”*. UNIBRAW. Malang
- Indriantoro Nur, Supomo Bambang. 2013. *“Metodologi Penelitian Bisnis Untuk Akuntansi dan Manajemen”*. BPFE. Yogyakarta
- Istikharoh Nunik, Surjatin, Primyastanto Mimit, 2009. *“Perencanaan Usaha Pengembangan Budidaya Ikan Gurami (*Osphronemus Gouramy*) dan Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*) di Kabupaten Nganjuk Propinsi Jawa Timur”*. Skripsi. UNIBRAW. Malang
- Kasmir & Jakfar, 2004. *“Studi Kelayakan Bisnis”*. Kencana. Jakarta
- Kotler Philip, 2001. *“Manajemen Pemasaran: Analisis Perencanaan, Implementasi, dan Kontrol. Edisi Revisi Jilid 2”*. Prenhallindo. Jakarta
- Marimin, 2004. *“Teknik dan Aplikasi Pengambilan Keputusan Kriteria Majemuk”*. Grasindo. Jakarta
- Mukti. 2009. *“Analisis Kelayakan Investasi Pabrik Kelapa Sawit”*. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Nurdjannah Nana, 2007. *“Teknologi Pengolahan Pala”*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor
- Santoso Taufan S, 2009. *“Analisis Finansial Usaha Kerupuk (Studi Kasus Kerupuk Suka Asih (SKS) di Pondok Labu, Jakarta Selatan)”*. Skripsi. UIN Syarif Hidayatullah. Jakarta
- Sarah, 2001. *“Studi Profil Industri (Studi Kasus Industri Tahu di Jakarta Timur)”*. Skripsi. IPB. Bogor
- Soeharto Iman, 2002. *“Studi Kelayakan Proyek Industri”*. Erlangga. Jakarta
- Soetanto, Eddy N, 2001. *“Manisan Buah-buahan 4”*. Penerbit Kanisius (Anggota IKAPI). Yogyakarta
- Sofyan Ibyan, 2003. *“Studi Kelayakan Bisnis Ed Pratama”*. Graha Ilmu. Yogyakarta
- Solihin Ismail, 2007. *“Memahami Business Plan”*. Salemba Empat. Jakarta
- Umar Husein, 2002. *“Metode Riset Bisnis”*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Umar Husein, 2003. *“Studi Kelayakan Bisnis: Teknik Menganalisis Kelayakan Rencana Bisnis secara Komprehensif., Ed ke-2”*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Wibowo Muchammad, 2011. *“Rencana Bisnis Industri Manisan Stroberi”*. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor