

## **STUDI KELAYAKAN BISNIS LEZAT TOAST CAMILAN KEKINIAN**

Febry Setyo Sutanto<sup>1</sup>, Fernando Wahyu Nurhidayah<sup>2</sup>, Annisa Puspita Amalia<sup>3\*</sup>, Tomy Rizky Izzalqurny<sup>4</sup>  
<sup>1,2,3,4</sup>Universitas Negeri Malang  
\*annisa.puspita.1904226@students.um.ac.id

### **Abstrak**

Roti panggang atau toast bisa menjadi pilihan cemilan maupun makanan berat pengganti nasi karena bahannya dapat diperoleh dengan mudah dan dapat dikreasikan menjadi makanan yang lezat dan menggugah selera. Oleh karena itu, roti panggang atau toast dapat menjadi ide bisnis yang bagus dan menjanjikan. Lezat Toast mendirikan usaha dengan menghasilkan produk yang diminati masyarakat dan menyehatkan serta mendapat profit yang maksimal. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kelayakan bisnis dari Lezat Toast sebagai usaha yang memproduksi roti panggang atau toast. Metode kuantitatif dilakukan dengan melalui analisis aspek keuangannya. Sedangkan, metode secara kualitatif dengan menganalisis terkait aspek pasar dan pemasaran, teknik dan teknologi, yuridis, serta lingkungan. Hasil yang didapatkan yaitu perusahaan tersebut layak untuk berjalan dengan didukung dari hasil analisis yang tepat dan sesuai dengan ketentuan pada beberapa aspek dalam studi kelayakan bisnis. Hasil penelitian ditemukan bahwa Lezat Toast termasuk dalam usaha yang layak dijalankan dengan nilai *profitability index* senilai 10,63 dan nilai *present value* diperoleh PV of Proceeds lebih besar dari PV of Outlays dengan menunjukkan hasil yang positif yakni sebesar Rp168.708.079.

**Kata Kunci:** Kelayakan, Bisnis, Roti Panggang, Lezat Toast.

### **Abstract**

*Toast or toast can be a choice of snacks or heavy meals instead of rice because the ingredients can be obtained easily and can be created into delicious and appetizing food. Therefore, toast or toast can be a good and promising business idea. Delicious Toast founded a business by producing products that are of interest to the public and healthy and get maximum profit. This study aims to analyze the business feasibility of Lezat Toast as a business that produces toast or toast. Quantitative methods are carried out by analyzing the financial aspects. Meanwhile, the qualitative method is to analyze aspects related to market and marketing, engineering and technology, juridical, and environmental. The results of the study found that Delicious Toast was included in a viable business with a profitability index value of 10.63 and the present value obtained that the PV of Proceeds was greater than the PV of Outlays by showing positive results of Rp168,708.079.*

**Keywords:** Eligibility, Business, Toast, Delicious Toast.

### **PENDAHULUAN**

Seiring berkembangnya zaman, manusia mempunyai banyak pilihan dalam mengonsumsi makanan. Sekarang, nasi bukan satu-satunya makanan yang harus dikonsumsi manusia. Roti panggang atau toast menjadi salah satu pilihan makanan yang dapat dikonsumsi manusia oleh semua golongan walaupun tidak dapat menggantikan nasi seutuhnya. Roti panggang atau toast bisa menjadi pilihan cemilan maupun makanan berat pengganti nasi karena bahannya dapat diperoleh dengan mudah dan dapat dikreasikan menjadi makanan yang lezat dan menggugah selera. Roti panggang atau toast cocok dijadikan menu sarapan pagi serta dinikmati ketika berkumpul dengan keluarga maupun teman, apalagi kalangan muda saat ini gemar berkumpul di cafe. Oleh karena itu, roti panggang atau toast dapat menjadi ide bisnis

yang bagus dan menjanjikan. Lezat Toast mendirikan usaha dengan menghasilkan produk yang diminati masyarakat dan menyehatkan serta mendapat profit yang maksimal. Namun di sisi lain, yang menjadi tantangan bagi usaha tersebut yaitu kebiasaan masyarakat di Indonesia yang masih rendah dalam konsumsi roti sebagai makanan sehari-hari.

Dengan demikian dalam penelitian ini bertujuan untuk mengetahui aspek-aspek yang berpengaruh dalam menganalisis studi kelayakan pada bisnis kedai Lezat Toast. Implikasinya untuk mengetahui kelayakan dijalankannya bisnis Lezat Toast berdasarkan analisis yang ditemukan.

## **KAJIAN PUSTAKA**

### **Studi Kelayakan Bisnis**

Studi kelayakan bisnis merupakan sebuah penelitian mengenai rencana bisnis untuk melakukan analisis kelayakan suatu bisnis yang dibentuk saat melakukan kegiatan operasional secara rutin dalam maksud mencapai hasil dan tujuan yang maksimal pada suatu kurun waktu (Salsabillah, 2021). Dalam melakukan studi kelayakan bisnis meliputi tahap menemukan ide bisnis, melakukan studi latar belakang, menentukan desain studi, mengumpulkan data, menganalisis dan menginterpretasikan data, membuat kesimpulan dan saran, serta menyusun laporan akhir.

Beberapa kriteria perlu diperhatikan dalam melakukan studi meliputi aspek hukum, aspek lingkungan, aspek pasar dan pemasaran, aspek teknis dan teknologi, aspek manajemen dan sumber daya manusia, serta aspek keuangan.

### **Lezat Toast**

Dengan peluang bisnis yang bagus pada kreasi roti panggang atau toast, kami berencana membuat bisnis toast yang mempunyai kedai untuk mempermudah masyarakat menjangkau produk kami. Lezat Toast membuat kreasi toast dengan isian telur, daging sapi, coklat maupun keju. Kreasi tersebut terbagi menjadi tiga varian toast yakni Korean toast, French toast dengan rasa coklat dan keju. Untuk menikmati toast, masyarakat bisa menikmati dengan *dine in* maupun *take away*.

## **METODE PENELITIAN**

Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif dan kualitatif untuk meneliti perusahaan yang memproduksi roti panggang isi menjadi camilan bernama Lezat Toast. Lokasi produksi Lezat Toast berbasis di Pare, Kab. Kediri, Jawa Timur, Indonesia. Metode kuantitatif dilakukan melalui analisis aspek keuangannya. Sedangkan, metode secara kualitatif dengan menganalisis terkait aspek pasar dan pemasaran, teknik dan teknologi, yuridis, serta lingkungan untuk menjawab tujuan penelitian yang dibutuhkan.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Aspek Pasar dan Pemasaran**

#### **a) Produk yang Dijual**

Lezat Toast merupakan usaha yang menghasilkan produk berupa toast yang dikreasikan menjadi beberapa varian yaitu korean toast, french toast dengan pilihan rasa coklat dan keju. Dalam proses produksi Lezat Toast dilakukan secara modern, mulai dari pembelian bahan baku seperti memilih bahan baku yang baik dengan kondisi yang bagus

hingga proses produksi seperti mengajarkan takaran yang dibutuhkan untuk menghasilkan satu produk demi menjaga kualitas produk

b) Wilayah atau Daerah Pemasaran

Lezat Toast akan mendirikan usaha di sekitar Kampung Inggris, Kec. Pare, Kab. Kediri. Menurut pemilik usaha, di sekitar Jl. Brawijaya 2 merupakan tempat yang strategis untuk mendirikan usaha makanan.

Permintaan akan roti panggang atau *toast* akan semakin banyak seiring berjalannya waktu karena produk tersebut dapat menjadi alternatif pengganti nasi sebagai menu sarapan pagi dan camilan sehari-hari serta cocok untuk semua kalangan masyarakat. Lezat Toast memilih untuk memasarkan produk di sekitar Kampung Inggris, Kec. Pare karena masyarakat khususnya pemuda yang kursus maupun sebatas bercengkerama di lokasi tersebut gemar membeli makanan untuk sarapan maupun dijadikan camilan. Praktik perdagangan di sekitar lokasi tersebut lumayan banyak tetapi Lezat Toast juga memiliki strategi sendiri untuk mengatasi hal tersebut.

c) Kondisi Pasar

a. Segmentasi

Segmentasi atau kelompok pasar yang Lezat Toast targetkan atas produknya yaitu untuk semua kalangan karena produk dari Lezat Toast memiliki harga yang terjangkau serta bergizi dan baik jika dikonsumsi oleh semua kalangan. Khususnya para pemuda yang sedang kursus maupun bercengkerama di sekitar Kampung Inggris. Karena kebanyakan pemuda lebih memilih sarapan dengan membeli makanan di luar daripada masak sendiri karena untuk menghemat waktu serta bagi pemuda yang kursus dengan menyewa kos di kebanyakan kos tidak ada kompor untuk memasak.

b. Targeting

Target pemasaran produk Lezat Toast yaitu untuk semua kalangan khususnya para pemuda yang sedang kursus maupun nonkrong di sekitar Kampung Inggris. Karena kebanyakan pemuda lebih memilih sarapan dengan membeli makanan di luar daripada masak sendiri untuk menghemat waktu serta bagi pemuda yang kursus dengan menyewa kos di kebanyakan kos tidak ada kompor untuk memasak.

c. Positioning

Lezat Toast menawarkan produk yang berkualitas, bergizi serta harga yang terjangkau. Oleh karena itu, pemrosesan produk yang terjamin keamanan dan kesehatan serta melayani dengan baik terhadap para konsumen. Dengan kemasan yang terbuat dari kertas diharapkan dapat membantu higienisasi produk dan tentunya sampah tersebut lebih ramah lingkungan.

**d) Permintaan terhadap Produk**

a. Permintaan pada saat ini

Minat masyarakat akan kreasi toast dari Lezat Toast menjadikan permintaan akan produk toast akan diminati pada saat ini. Kebiasaan kalangan muda berkumpul atau nongkrong di cafe menjadikan makanan ini cocok apabila dikonsumsi bersama teman. Kreasi toast yang praktis dan menarik menjadi nilai lebih produk Lezat Toast ini.

- b. Permintaan ke depan  
Seiring dengan berkembangnya kreasi makanan, kemungkinan kreasi produk dari Lezat Toast masih tetap diminati karena untuk menghilangkan kebosanan akan makan nasi sehari-hari. Toast dapat dikreasikan dengan mudah sehingga rasa untuk mengonsumsi makanan tersebut berubah-ubah sesuai dengan kreasi yang dibuat.
- e) Penawaran atas Produk
  - a. Penawaran pada saat ini  
Penawaran akan toast sudah cukup banyak tetapi dengan varian yang itu-itu saja. Oleh karena itu, kreasi dari Lezat Toast memungkinkan peminat akan semakin banyak untuk menciptakan rasa dan tampilan yang berbeda.
  - b. Penawaran ke depan  
Penawaran ke depannya akan semakin banyak karena mengingat ide toast ini bagus dijadikan bisnis dengan kreasi dan inovasi yang beragam. Kemungkinan persaingan kreasi makanan lain akan ada yang menuntut Lezat Toast menjadi lebih kreatif dan inovatif supaya tetap mendapatkan tempat di masyarakat terutama kalangan muda.
- f) Analisis Persaingan dan Peluang Usaha
  - a. Peluang Pasar  
Seiring berkembangnya zaman, masyarakat mulai menerima kreasi-kreasi makanan yang dikonsumsi sebagai camilan maupun pengganti nasi pada saat sarapan. Pentingnya sarapan di kalangan masyarakat menjadikan hal tersebut sebagai sumber energi untuk menjalani segala aktifitas sepanjang hari. Para pemuda juga gemar mengonsumsi camilan sebagai teman nongkrong maupun mengerjakan tugas. Lezat Toast menawarkan produk berupa toast yang masih sedikit diproduksi di sekitar Kampung Inggris, bahkan kami belum menemui produk French toast di wilayah ini. Hal tersebut yang membuat kami ingin mendirikan usaha toast di wilayah Kampung Inggris.
  - b. Pesaing  
Sejauh ini, kami mengamati masih terdapat dua produsen yang menjual korean toast dan belum menemui produsen yang menjual french toast. Oleh karena itu, bisnis ini menarik untuk kami dirikan.
- g) Program Pemasaran
  - a. Tingkat Pelayanan  
Pelayanan yang kami gunakan yakni konsumen dapat menikmati produk kami dengan cara dine in maupun take away. Untuk dine in kami sediakan tempat di kedai kami dan untuk take away konsumen bisa memesan via Go Food. Produk tetap kami kemas meskipun konsumen memilih dine in karena untuk mempermudah dalam mengonsumsi produk kami serta memberi kesan estetik pada produk kami.
  - b. Penetapan Harga  
Kami menggunakan acuan Break Event Point (BEP) untuk mengetahui harga dan jumlah produk yang ideal untuk diproduksi. Kami menetapkan harga yang berbeda pada tiap varian. Varian korean toast kami banderol dengan harga Rp20.000 per item. Sedangkan, varian french toast rasa coklat maupun keju dibanderol dengan harga Rp21.000 per item.

c. Kegiatan Promosi

Kami mempromosikan produk kami melalui media sosial seperti Instagram, Tik Tok dan WhatsApp serta membuat brosur. Promosi di Instagram dan Tik Tok kami membuat beberapa postingan untuk menarik perhatian konsumen serta menggunakan jasa endorsement supaya produk kami lebih dikenal secara luas. Untuk brosur kami bagikan kepada masyarakat sekitar Kampung Inggris supaya produk kami lebih dikenal.

d. Kegiatan Distribusi

Untuk pendistribusian, konsumen yang membeli produk dengan take away sudah kami sediakan di platform Go Food jadi pihak Gojek akan mengantarkan produk yang dipesan konsumen. Dalam mendistribusikan produk, produk kami kemas dengan rapi dan pastinya aman dengan rasa dan tampilan yang tidak berubah.

**Aspek Teknik dan Teknologi**

a) Posisi Perusahaan

Kami berencana membuat bisnis toast di Pare, Kab. Kediri. Kami memilih lokasi tersebut karena terdapat Kampung Inggris di Pare sehingga sebagian besar target penjualan kami ada di kalangan pemuda yang kursus atau lagi berkumpul/nongkrong di cafe sekitar Kampung Inggris tersebut. Kebanyakan pemuda yang kursus lebih memilih sarapan dengan membeli makanan di luar daripada masak sendiri karena untuk menghemat waktu serta di kebanyakan kos tidak ada kompor untuk memasak.

b) Bahan yang Digunakan

Bahan baku yang digunakan dihitung berdasarkan kebutuhan yang diperlukan, yaitu :

No	Item	Jumlah Item	Sub Total	Total
1	Roti	105pcs	Rp10.000	Rp1.050.000
2	Telur	70kg	Rp26.000	Rp1.820.000
3	Smoked beef	750pcs	Rp35.000	Rp1.050.000
4	Keju Melted	9kg	Rp13.500	Rp714.800
5	Selai Coklat	7,5kg	Rp45.000	Rp337.500
6	Susu	7,5 liter	Rp16.000	Rp120.000
7	Wortel	1,125kg	Rp9.000	Rp202.500
8	Kol	1,125kg	Rp5.000	Rp7.500
9	Garam	500g	Rp2.000	Rp4.000
10	Gula	4,5kg	Rp12.000	Rp54.000
11	Penyedap rasa	460g	Rp16.000	Rp16.000
12	Bubuk Vanila	500g	Rp6.000	Rp150.000
13	Merica bubuk	500g	Rp11.000	Rp110.000
14	Daun Bawang	500g	Rp4.000	Rp8.000
15	Mayonaise	1kg	Rp19.000	Rp38.000
16	Saos Pedas	1kg	Rp11.000	Rp22.000
17	Saos Tomat	1kg	Rp12.000	Rp24.000

18	Mentega	2kg	Rp15.000	Rp60.000
19	Kemasan	1.050pcs	Rp820	Rp861.000
20	Tabung	6	Rp20.000	Rp120.000
<b>TOTAL</b>				<b>Rp6.769.300</b>

Table 1. Bahan yang Digunakan Lezat Toast

c) Peralatan yang Digunakan

No	Item	Jumlah Item	Sub Total	Total
1	Kompore	1	Rp500.000	Rp500.000
2	Tabung	2	Rp175.000	Rp350.000
3	Stand	1	Rp1.500.000	Rp1.500.000
4	Kursi	6	Rp200.000	Rp1.200.000
5	Meja	3	Rp500.000	Rp1.500.000
6	Gas	2	Rp180.000	Rp360.000
7	Rak	1	Rp150.000	Rp150.000
8	Sendok	6	Rp4.200	Rp25.200
9	Piring	4	Rp10.000	Rp40.000
10	Spatula	2	Rp23.500	Rp47.000
11	Pan	2	Rp160.000	Rp320.000
12	Capit	2	Rp8.000	Rp16.000
13	Pisau	2	Rp5.000	Rp10.000
14	Gunting	2	Rp8.000	Rp16.000
15	Toples	5	Rp5.750	Rp28.750
16	Kulkas	1	Rp1.500.000	Rp1.500.000
17	Perlengkapan			Rp10.000
<b>TOTAL</b>				<b>Rp7.572.950</b>

Table 2. Peralatan yang Digunakan Lezat Toast

d) Tenaga Kerja

Lezat Toast menggunakan empat tenaga kerja yang terbagi menjadi beberapa job desk yaitu satu orang bagian manajemen dan pemasaran, satu orang bagian keuangan, dan dua orang sebagai karyawan.

e) Teknologi Usaha

No	Mesin dan Peralatan	Keterangan
1	Laptop	Membantu bagian kantor
2	Smartphone	Membantu bagian kasir

Table 3. Teknologi Usaha Lezat Toast

f) Kapasitas Produksi

Kapasitas produksi dengan memanfaatkan alat dan tenaga kerja yang ada dalam sehari dapat mencapai 50 item per hari.

g) Tata Layout



Gambar 1. Tata Layout Lezat Toast

h) Kegiatan Operasional

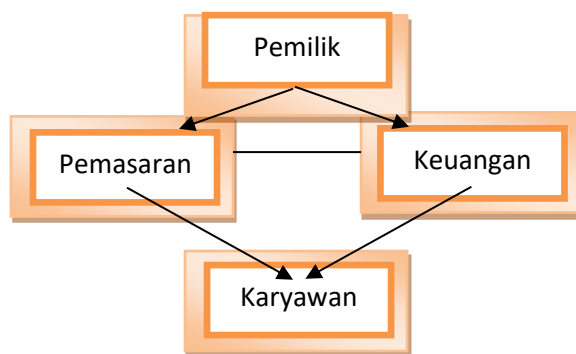
Lezat Toast membeli sumber bahan baku di toko terdekat dan harga yang relatif murah dibanding dengan toko lain dengan memperhatikan kualitas bahan. Belanja persediaan akan dilakukan seminggu sekali, untuk bahan-bahan yang tidak bertahan lama belanja dilakukan dalam 2 hari sekali. Untuk jam operasinal Lezat Toast buka mulai jam 07.00 – 21.00 WIB dengan dibagi 2 shift per hari dengan menargetkan pembuatan toast 35 unit per hari atau 1.050 unit per bulan pada tahun pertama.

i) Pengawasan Produk

Pengawasan produk Lezat Toast lakukan mulai dari pembelian bahan baku seperti memilih bahan baku yang baik dengan kondisi yang bagus hingga proses produksi seperti mengajarkan takaran yang dibutuhkan untuk menghasilkan satu produk demi menjaga kualitas produk.

**Aspek Manajemen dan Sumber Daya Manusia**

a) Struktur Organisasi



Gambar 2. Struktur Organisasi Lezat Toast

- Pemilik : Febry Setyo
- : Fernando Wahyu
- Pemasaran : Febry Setyo
- Keuangan : Fernando Wahyu
- Karyawan : Karyawan 1
- : Karyawan 2

b) Perencanaan SDM

Tenaga kerja yang kami butuhkan terdiri dari empat orang yang masing-masing mengisi bagian pemasaran, keuangan, dan karyawan. Untuk karyawan Lezat Toast memiliki kriteria rekrutmen, yaitu :

- 1) Lulusan minimal SMA/SMK Sederajat
- 2) Memiliki Surat Izin Mengemudi (SIM)
- 3) Disiplin
- 4) Mampu bekerjasama
- 5) Berpenampilan menarik

### Aspek Keuangan

Lezat Toast pada tahun pertama membutuhkan modal sebesar Rp15.907.250. Dana tersebut berasal dari investor sebesar Rp15.000.000, Nando dan Febry masing-masing sebesar Rp500.000. Pada tahun pertama pembagian keuntungan kepada investor sebesar 10% dari pendapatan dan akan meningkat pada tahun berikutnya.

a. Rekapitulasi Kebutuhan Dana

No	Jenis Biaya	Total
1	Biaya Modal Investasi	<b>Rp7.572.950</b>
2	Biaya Modal Kerja	<b>Rp8.324.300</b>
<b>TOTAL</b>		<b>Rp15.897.250</b>

Table 4. Rekapitulasi Kebutuhan Dana

b. Penjualan Normal 3 Produk Lezat Toast pada Keadaan Normal

Produk	Tahun Pertama		Tahun Kedua		Tahun Ketiga	
	Item (hari)	Total Item	Item (hari)	Total Item	Item (hari)	Total Item
Korean Toast	15	5.400	25	9.000	30	10.800
French Toast (Coklat)	10	3.600	20	7.200	25	9.000
French Toast (Keju)	10	3.600	20	7.200	25	9.000
Total		12.600		23.400		28.800

Table 5. Penjualan Normal 3 Produk Lezat Toast pada Keadaan Normal

c. Laporan Laba Rugi dalam Keadaan Normal

<b>LAPORAN LABA RUGI DALAM KEADAAN NORMAL</b>			
	Tahun Pertama	Tahun Kedua	Tahun Ketiga
<b>PENJUALAN</b>	12.600 Item	23.400 Item	28.800 Item
Penjualan	Rp259.200.000	Rp482.400.000	Rp594.000.000
<b>BEBAN POKOK PENJUALAN</b>			
HPP	Rp207.662.400	Rp387.280.800	Rp477.090.000
<b>Jumlah Beban Pokok Penjualan</b>	Rp207.662.400	Rp387.280.800	Rp477.090.000
<b>LABA KOTOR</b>	<b>Rp51.537.600</b>	<b>Rp95.119.200</b>	<b>Rp116.910.000</b>

<b>BEBAN BEBAN OPERASI</b>			
Beban Gaji	Rp1.600.000	Rp1.600.000	Rp1.600.000
Beban Sewa	Rp1.000.000	Rp1.000.000	Rp1.000.000
Beban Utilitas	Rp205.000	Rp205.000	Rp205.000
Beban Pemasaran	Rp350.000	Rp1.350.000	Rp500.000
Beban Penyusutan	Rp460.000	Rp460.000	Rp460.000
<b>Total Beban Operasi</b>	<b>Rp3.615.000</b>	<b>Rp3.615.000</b>	<b>Rp3.615.000</b>
<b>LABA BERSIH SEBELUM PAJAK</b>	<b>Rp47.922.600</b>	<b>Rp91.504.200</b>	<b>Rp113.295.000</b>
Pajak (1% x 50% x Laba Sebelum Pajak)	Rp239.613	Rp457.521	Rp566.475
<b>LABA BERSIH SETELAH PAJAK</b>	<b>Rp47.682.987</b>	<b>Rp91.046.679</b>	<b>Rp112.728.525</b>

Table 6. Laporan Laba Rugi dalam Keadaan Normal

d. Net Present Value

<b>PERHITUNGAN NET PRESENT VALUE</b>			
Tahun	Arus Kas	DF 20%	PV of Proceeds
Pertama	Rp48.142.987	0,833	Rp40.119.156
Kedua	Rp91.506.679	0,694	Rp63.546.305
Ketiga	Rp113.188.525	0,579	Rp65.502.619
PV of Proceeds			Rp169.168.079
PV of Outlays			Rp460.000
<b>NPV</b>			<b>Rp168.708.079</b>

Table 7. Net Present Value Lezat Toast

Dari hasil perhitungan NPV diatas, PV of Proceeds lebih besar dari PV of Outlays dengan menunjukkan hasil yang positif yakni sebesar Rp168.708.079. Oleh karena itu, bisnis Lezat Toast layak dijalankan.

e. Payback Period

<b>PERHITUNGAN PAYBACK PERIOD</b>		
Tahun	Arus Kas	Arus Kas Kumulatif
0	-Rp15.907.250	-Rp15.907.250
1	Rp48.142.987	Rp32.235.737
2	Rp91.506.679	Rp123.742.416
3	Rp113.188.525	Rp236.930.941

Table 8. Payback Period Lezat Toast

$$PP = 0 + \frac{Rp15.907.250}{Rp48.142.987}$$

= 0,33 tahun atau tiga bulan lebih sepuluh hari.

Dari hasil perhitungan di atas, modal yang diberikan investor kepada Lezat Toast kembali dalam waktu tiga bulan sepuluh hari.

**f. Profitability Index**

$$PI = \frac{\text{Aliran kas bersih}}{\text{Investasi}}$$

$$= \frac{Rp169.168.079}{Rp15.907.250}$$

= 10,63

Nilai PI lebih dari 1 menunjukkan bahwa bisnis tersebut layak dijalankan. Dari hasil perhitungan di atas, nilai PI menunjukkan angka 10,63 yang berarti lebih dari 1 jadi bisnis Lezat Toast layak dijalankan.

**g. Break Event Point**

- BEP Korean Toast

$$\text{BEP dalam unit} = \frac{\text{Biaya Tetap}}{\text{Harga} - \text{Biaya Variabel}}$$

$$= \frac{3.645.000}{15.580 - 10.720}$$

= 750 Unit

$$\text{BEP dalam rupiah} = \frac{\text{Biaya Tetap}}{1 - \left( \frac{\text{Biaya Variabel}}{\text{Harga}} \right)}$$

$$= \frac{3.645.000}{1 - \left( \frac{10.720}{15.580} \right)}$$

= Rp11.684.397

- BEP French Toast (Coklat)

$$\text{BEP dalam unit} = \frac{\text{Biaya Tetap}}{\text{Harga} - \text{Biaya Variabel}}$$

$$= \frac{3.645.000}{16.730 - 10.655}$$

= 600 Unit

$$\text{BEP dalam rupiah} = \frac{\text{Biaya Tetap}}{1 - \left( \frac{\text{Biaya Variabel}}{\text{Harga}} \right)}$$

$$= \frac{3.645.000}{1 - \left( \frac{10.655}{16.730} \right)}$$

= Rp10.038.000

- BEP French Toast (Keju)

$$\begin{aligned} \text{BEP dalam unit} &= \frac{\text{Biaya Tetap}}{\text{Harga} - \text{Biaya Variabel}} \\ &= \frac{3.645.000}{17.584 - 11.510} \\ &= 600 \text{ Unit} \\ \\ \text{BEP dalam rupiah} &= \frac{\text{Biaya Tetap}}{1 - \left(\frac{\text{Biaya Variabel}}{\text{Harga}}\right)} \\ &= \frac{3.645.000}{1 - \left(\frac{11.510}{17.584}\right)} \\ &= \text{Rp}10.551.703 \\ \\ \text{Total Unit} &= 1.950 \text{ Unit} \\ \\ \text{Total Rupiah} &= \text{Rp}32.274.100 \end{aligned}$$

Jadi, Lezat Toast akan mencapai titik impas apabila menjual produk sebanyak 1.950 Unit atau senilai dengan Rp32.274.100.

### Aspek Hukum

a) Nama Unit Usaha

Penamaan usaha dengan Kedai Lezat Toast dikarenakan bergerak dalam bidang usaha makanan yang menjual Toast yang sangat bergizi dan digemari oleh kalangan muda saat ini.

Nama Badan Usaha : Lezat Toast  
 Pemilik : Fernando Wahyu  
 : Febry Setyo  
 Alamat : Jalan Brawijaya II Kecamatan Pare Kabupaten  
 No. Telp : 0822-5741-3328

b) Legalitas Usaha

Dari segi legalitas usaha, unit usaha Kedai Lezat Toast memiliki beberapa dokumen badan hukum untuk melaksanakan usaha bisnis sebagai bekal agar usaha yang dilaksanakan berjalan lancar di kemudian hari.

c) Tanda Daftar Perusahaan

Usaha Lezat Toast memiliki ijin usaha dari Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Kediri, serta sudah terdaftar sebagai pelaku usaha penjualan komoditas makanan.

### Aspek Lingkungan

a) Lingkungan dekat

Lingkungan dekat dianalisis dalam bentuk perubahan dari sebuah perkembangan bisnis di dalam waktu dekat ini. Karena pada saat ini banyak sekali kalangan muda yang suka untuk nongkrong (Nongki) bersama teman atau saudara terdekatnya sehingga kami ingin membuka usaha tersebut.

b) Dampak Positif Pendirian Usaha

Setiap pendirian usaha memiliki dampak positif yang dapat menguntungkan masyarakat dan juga pemerintah. Begitupula pendirian usaha Lezat Toast. Adapun dampak positif bagi masyarakat sekitar, yaitu dapat memberikan lowongan pekerjaan kepada masyarakat yang pengangguran, menghemat pengeluaran biaya untuk membeli cemilan.

c) Dampak Negatif Pendirian Usaha

Selain memberikan dampak positif tentunya ada juga dampak negatif dari sebuah pendirian usaha, dalam sebuah pendirian usaha pastinya selalu menimbulkan limbah. Dimana pastinya limbah ini akan memberikan pengaruh buruk pada ekosistem di lingkungan sekitar.

## SIMPULAN

Lezat Toast dengan produknya yaitu toast yang berisikan daging, telur, sayur, coklat maupun keju. Kami membuat toast yang terbagi menjadi tiga varian yaitu korean toast, french toast rasa coklat, dan keju. Lezat Toast memilih ide usaha roti panggang dengan beragam isi dikarenakan masyarakat kini tidak hanya mengonsumsi nasi untuk sarapan melainkan juga membuat kreasi lain selain nasi seperti toast. Dengan target pasar yang luas yakni semua kalangan masyarakat, ide bisnis toast ini akan menjadi ide bisnis yang menjanjikan apalagi Lezat Toast menawarkan produk dengan kualitas yang baik, sehat, serta harga yang terjangkau. Pemasaran usaha Lezat Toast berupa kios di pinggir jalan raya untuk memudahkan pemasaran / penjualan, yaitu tempat usaha yang strategis, aman, dan nyaman.

Berdasarkan aspek keuangan dapat diketahui perhitungan *payback period* diperoleh nilai sebesar 0,33 maka modal dapat terpenuhi dalam waktu tiga bulan sepuluh hari. Perhitungan *net present value* diperoleh PV of Proceeds lebih besar dari PV of Outlays dengan menunjukkan hasil yang positif yakni sebesar Rp168.708.079. Oleh karena itu, bisnis Lezat Toast layak dijalankan. Kemudian hasil perhitungan *profitability index* senilai 10,63 maka dapat dikatakan investasi bisnis Lezat Toast diterima dan layak dijalankan.

Aspek teknik dan teknologi dalam proses produksi Lezat Toast dilakukan secara modern, mulai dari pembelian bahan baku seperti memilih bahan baku yang baik dengan kondisi yang bagus hingga proses produksi seperti mengajarkan takaran yang dibutuhkan untuk menghasilkan satu produk demi menjaga kualitas produk. Di samping itu, muncul dampak negatif dari kegiatan produksi yaitu menimbulkan limbah yang nantinya akan berpengaruh buruk pada ekosistem di lingkungan sekitar apabila tidak dikelola dengan baik.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adrian, A., Mulyawan, B., & Lauro, M. D. Sistem Inventori dan Penjualan Berbasis Web dan Mobile pada Roti Panggang Gadget Store. *Jurnal Ilmu Komputer dan Sistem Informasi*, 6(1), 1.
- Kartika, F. D., Mutalazimah, S. K. M., & Rusdin Rauf, S. T. P. (2016). *Hubungan Umur Dan Pendidikan Dengan Persepsi Konsumen Mengenai Buah Impor Di Kota Surakarta* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).

- Prasetyo, A., & Arifin, M. Z. (2018). *Analisis biaya pengelolaan limbah makanan restoran*. Indocomp.
- Rofa, I. T., Meilani, A. R., an Hasibu, N. M., Nasution, A. K., & Suhairi, S. (2021). Analisis Aspek Pemasaran Dalam Studi Kelayakan Bisnis. *VISA: Journal of Vision and Ideas*, 1(2), 222-235.
- Salsabillah, S. Z. (2021). Analisis Studi Kelayakan Bisnis pada Inovasi Pengembangan Produk Gantungan Baju Plastik Multifungsi. *Jurnal Ekombis*, 7(1).
- Sismanto, A., Ranidiah, F., & Tarisa, A. (2021). PENGARUH ORIENTASI PASAR DAN INOVASI PRODUK TERHADAP KINERJA BISNIS (Studi Kasus Pada Toko Roti Panggang Banjar di Sawah Lebar Kota Bengkulu). *Jurnal Ilmiah Akuntansi, Manajemen dan Ekonomi Islam (JAM-EKIS)*, 4(2).
- Setiyanto, A. E. R., & Munawarti, A. (2021). INOVASI ROTI PANGGANG KEMANGI SEBAGAI UPAYA PENGEMBANGAN VARIAN KULINER DI KOTA MALANG. *Jurnal Pasopati : Pengabdian Masyarakat dan Inovasi Pengembangan Teknologi*, 3(3). Retrieved from <https://ejournal2.undip.ac.id/index.php/pasopati/article/view/12122>