



LAMPIRAN-LAMPIRAN

Lampiran 1

Perhitungan Biaya Investasi Dan Biaya Oprasional dalam 1 Tahun

No	Pengeluaran	Jumlah (Rp)
A	Biaya Upah	
	Upah Karyawan 12 Bulan @ 800.000	Rp 48,000,000
	Total Biaya Gaji	Rp 48,000,000
B	Biaya Perlengkapam	
	Biji Kopi Mentah	Rp 140,400,000
	Kemasan Plastik Biasa	Rp 3,600,000
	Kemasan Plastik Standing Pouch Aluminium	Rp 9,600,000
	Total Biaya Perlengkapan	Rp 153,600,000
C	Peralatan	
	Timbangan Digital 2 @ 400.000	Rp 800,000
	As Impulse Sealer PFS alat press Plastik 2 @175.000	Rp 350,000
	Countainer Box 5 @135.000	Rp 675,000
	Mesin Sangrai 1 @8.000.000	Rp 8,000,000
	Mesin Giling Crusher 2 @2.325.000	Rp 4,650,000
	Mesin Coding/Expired Date 1 @850.000	Rp 850,000
	Total Biaya Peralatan	Rp 15,325,000
	Biaya lain-lain	Rp 10,000,000
	Total Biaya	Rp 226,925,000

Lampiran 2

Perhitungan Payback Period Usaha Kopi Sanuk

Tahun	Total Biaya	Laba Kotor	DF	Total Biaya	Laba Kotor	Akm. Laba Kotor	Biaya Investasi
			18%				
0	226,925,000	-	1,0000	226,925,000	-	-	226,925,000
1	201,600,000	316,742,000	0,1800	36,288,000	57,013,560	57,013,560	
2	150,000,000	312,186,000	1,0000	150,000,000	312,186,000		
3	163,000,000	313,240,000	0,8470	138,061,000	265,314,280		
				324,349,000	634,513,840		226,925,000

Lampiran 3

Uraian	Tahun			
	0	1	2	3
Pendapatan	0	316,742,000	312,186,000	313,240,000
Investasi Awal	226,925,000	0	0	0
Total Biaya	0	210,600,000	150,000,000	163,000,000
Laba Bersih Sebelum Pajak	226,925,000	115,142,000	162,186,000	150,240,000
Pajak 1%	0	3,167,420	3,121,860	3,132,400
Laba Bersih Setelah Pajak	226,925,000	111,974,580	159,064,140	147,107,600
D.F 19%	1,0000	0,8403	0,7062	0,5934
Present Value	226,925,000	94,092,172	112,331,096	87,293,560
Total PV				293,716,918
Total NPV	66,791,918			

Lampiran 4

Perhitungan IRR Usaha Kopi Sanuk

Tahun	Uraian				
	Laba Bersih Setelah Pajak	D.F	Present Value (PV)	D.F	Present Value (PV)
		16%		19%	
0	-226,925,000	1,0000	-226,925,000	1,0000	-226,925,000
1	111,974,580	0,8621	96,533,285	0,8403	94,092,239
2	159,064,140	0,7432	118,216,469	0,7062	112,331,096
3	147,107,600	0,6407	94,251,839	0,5934	87,293,650
		N.P.V1	309,001,593	N.P.V2	293,716,985

Lampiran 5

Perhitungan BCR Usaha Kopi Sanuk

Tahun	Aliran Kas Masuk	Aliran Kas Keluar	D.F	Present Value Kas Masuk	Present Value Kas Keluar
			16%		
0	0	-226,925,000	1,0000	0	-226,925,000
1	316,742,000	210,600,000	0,8621	273,063,278	181,558,260
2	312,186,000	150,000,000	0,7432	232,016,635	111,480,000
3	313,240,000	163,000,000	0,6407	200,692,868	104,434,100
Total Present Value				705,772,781	397,472,360

Lampiran 6

Hasil Analisis Kelayakan Usaha Kopi Sanuk

Analisis	Hasil Analisis	Keterangan
<i>Net Present Value</i> (NPV)	NPV = 66.791.918	IP (1,3) > 1 (Layak)
<i>Internal Rate Of Return</i> (IRR)	IRR = 0,804 (D.F1 16%)	IRR > D.F1 (Layak)
<i>Payback Period</i> (PP)	1 Tahun 5 Bulan 4 Hari	Layak
<i>Benefit Cost Rasio</i> (BCR)	BCR = 1,77 (D.F 0,16)	BCR > D.F (Layak)
<i>Profit Ratio</i> (PR)	PR = 1,37	PR > 1 (Layak)



Lampiran 7 Dokumentasi

 A photograph showing two individuals, a man in a striped shirt and a woman in a brown shirt, working together in a traditional coffee processing area. They are surrounded by coffee beans, a pink basket, and a large metal pot on a wooden platform. The background shows shelves with various items.	<p>Dokumentasi Wawancara</p> <p>Foto diambil pada :</p> <p>Tanggal : 22 Juli 2021</p> <p>Hari : Minggu</p> <p>Jam : 80:00 sampai dengan 10:00</p> <p>Narasumber : Nym Jinten dan Kadek Supra Karyawan Usaha Kopi sanuk</p>
---	--

 A photograph of a traditional coffee roasting machine (Sangrai) used for producing Kopi Sanuk. The machine is made of metal and wood, with a hopper for coffee beans at the top and a collection tray at the bottom. It is situated in a simple, possibly outdoor or semi-outdoor, structure.	<p>Mesin Sangrai untuk produksi Kopi sanuk</p>
---	--



Dua Mesin *Slip* untuk produksi Kopi Sanuk



Mesin *Press* kemasann Kopi Sanuk

Lampiran 8

No	Indikator	Pertanyaan	Responden				Hasil Wawancara
			Indrawan (Pemilik)	Agus Eka (Karyawan)	Nym Jinten (Karyawan)	Kdk Supra (Karyawan)	
1	Aspek Pasar dan pemasaran	1. Berapa harga produk yang di tawarkan pada pasar ?	Harga untuk berat 100grm Rp. 17.000 untuk kemasan biasa Rp.20.000 kemasan <i>souvenir</i> berat 200grm khusus Rp.25.000	Harga berbeda sesuai dengan kemasan Rp 20.000 sampai Rp.25.000 untuk kemasan <i>Souvenir</i> dan Rp.17.000 kemasan	Harga yang di tawarkan berbeda-beda tergantung kemasannya	Harga yang di tawarkan berbeda-beda tergantung dari kemasannya.	Harga yang ditawarkan oleh bapak Ketut indrawan berbeda-beda sesuai dengan kemasan dan berat dari produk untuk kemasan dengan plastik <i>souvenir</i> dihargai Rp.20.000 (bubuk

				biasa		100gm) Rp.25.000 (200gm) Rp.17.000 kemasan biasa 1	
		2. Bagaimana cara bapak untuk menyalurkan produk kopi sanuk jika di tinjau dari lokasi yang bapak pasarkan ?	Cara menyalurkan produk Kopi sanuk yaitu melalui Krisna oleh-oleh buleleng dan di pasarkan ke warung-warung yang ada di desa untuk kemasan biasa	Penyaluran Kopi sanuk masih di Krisna oleh-oleh Singaraja untuk kemasan <i>souvenir</i> dan kemasan biasan masih	Penyalurannya melalui krisna oleh-oleh bali yang nantinya langsung diambil oleh petugasnya sebulan sekali dan untuk kemasan plastik biasa	Penyaluran masih di Krisna Oleh-Oleh bali yang ada di temukus dan di desa jinang dalem	Cara penyaluran Kopi sanuk masih dalam seputaran desa sendiri dan dijual di Krisna Oleh-oleh Singaraja yang nantinya akan diambil oleh petugas krisna sebulan sekali

			di jual di toko milik bapak indrawan sendiri	masih dijual di seputaran desa		
		3. Bagaimana bapak mempromosikan Kopi sanuk ?	<p>Untuk Promosi masih dari mulut kemulut dan menjualnya di Krisna Oleh-oleh bali agar wisatawan yang mencari oleh-oleh tau bahwa ada produk Kopi sanuk</p>	Untuk promosi masih dari mulut ke mulut	Untuk promosi masih dari mulut ke mulut	<p>Promosi dari mulut ke mulut</p> <p>Strategi promosi yang dilakukan oleh bapak indrawan yaitu dari mulut kemulut dan mengandalkan promosi kopi sanuk yang dijual di Krisna agar di ketahui masyarakat luas</p>

	<p>4. Apakah produk Kopi sanuk yang bapak jual sudah sesuai dengan target pasar dan keinginan konsumen ?</p>	<p>Menurut bapak indrawan Produk yang dihasilkan sudah sesuai dengan pasar dan keinginan konsumen karna produk yang dihasilkan mengutamakan kualitas dengan kemasan yang bagus dan menarik</p>	<p>Menurut Agus Eka produk sudah sesuai karena menggunakan bahan baku yang baik</p>	<p>Menurut Nym jinten sudah memenuhi target karena kopi yang dihasilkan cukup berkualitas</p>	<p>Sudah memenuhi target karena kopi yang dihasilkan cukup berkualitas</p>	<p>Produk Kopi sanuk yang diproduksi oleh bapak indrawan sudah ssesuai dengan keinginan pasar karena produk Kopi sanuk di buat dengan bahan dengan kualitas kopi yang baik sehingga menghasilkan produk yang berkualitas dengan kemasan yang</p>

							bagus dan menarik
		1. Apakah bapak sudah tepat dalam memilih	Lokasi yang dipilih sudah tepat karena jauh dari pemukiman penduduk.	Sudah tepat	Lokasi yang dipilih sudah tepat	Lokasi yang dipilih sudah tepat karena mudah dijangkau oleh	Lokasi produksi yang dipilih oleh bapak indrawan sudah tepat, karena jauh dari
2	Aspek Teknis	lokasi untuk produksi Kopi sanuk ?				distributor.	pemukiman penduduk dan mudah dijangkau oleh distributor karena lokasi tidak terlalu masuk ke Desa
		2. Berapa alat yang digunakan untuk memproduksi Kopi sanuk ?	1 alat sangrai, 2 alat slip kopi, 2 alat press plastik, 2 timbangan digital, 1 mesin coding	1 alat sangrai, 2 alat slip kopi, 2 alat press plastik,	1 alat sangrai, 2 alat slip kopi, 2 alat press plastik, 2	1 alat sangrai, 2 alat slip kopi, 2 alat press plastik,	Untuk proses yang produksi alat yang digunakan yaitu 1 alat

			2 timbangan digital, 1 mesin coding	timbangan digital, 1 mesin coding	2 timbangan digital, 1 mesin coding	sangrai, 2 alat slip kopi, 2 alat press plastik, 2 timbangan digital, 1 mesin coding
	3. Bagaimana proses produksi Kopi sanuk sehingga hasil yang di dapat sesuai dengan	Pada tahap awal pensortiran bahan baku, kemudian di sangrai dengan waktu yang pas untuk mendapatkan cita rasa yang bagus, dan selanjutnya penghalusan setelah dihaluskan di saring agar bubuk kopi yang di kemas benar-	Proses penyangraian harus benar-benar di control agar komi yang di hasilkan tidak mentah dan tidak juga terlalu			Pada tahap awal pensortiran bahan baku, kemudian di sangrai dengan waktu yang pas untuk mendapatkan cita rasa yang bagus, dan selanjutnya penghalusan
	keinginan bapak ?	benar halus, kemudian di kemas dengan baik	matang agar kopi tidak			setelah dihaluskan di saring agar

			agar kualitas tetap terjaga.	terasa gosong, kemudian di kemas dengan baik agar kopi awet dan kualitas tetap terjaga		bubuk kopi yang di kemas benar-benar halus, kemudian di kemas dengan baik agar kualitas tetap terjaga.	
3	Aspek Sosial	1. Apa saja dampak yang di timbulkan terhadap kesehatan masyarakat dari proses penyangraian Kopi yang menimbulkan asap ?	Untuk saat ini tidak ada karena tempat produksi jauh dari pemukiman penduduk	Tidak ada	Tidak ada	Tidak ada	Untuk saat ini usaha yang dikelola oleh bapak Ketut Sudiarta tidak ada dampak kesehatan terhadap masyarakat yang di timbulkan dari asap penyangraian

						kopi karna lokasi produksi cukup jauh dari pemukiman penduduk
2. Bagaimana tanggapan masyarakat terhadap usaha Kopi sanuk yang bapak jalankan ?	Tidak ada	Tidak ada	Tidak ada	Tidak ada	Tidak ada	Tidak ada
3. Bagaimana peran usaha Kopi sanuk yang bapak jalankan	Peran usaha ini bagi pengangguran yaitu menciptakan lapangan pekerjaan	Membuka lapangan pekerjaan	Membuka lapangan pekerjaan khususnya	Membuka lapangan pekerjaan	Peran usaha yang di kelola oleh bapak indrwan saat ini bagi	

		dalam menyediakan lapangan pekerjaan bagi masyarakat desa ?		untuk masyarakat		pengangguran yaitu menciptakan lapangan pekerjaan khususnya untuk masyarakat Desa
4	Aspek Manajemen	1. Bagaimana cara bapak untuk mengelola usaha Kopi sanuk ini ?	Merekrut dan memperkerjakan karyawan yang handal. Karena itu sangat			Dalam hal ini Bapak indrawan memperkerjakan karyawan yang

		<p>penting untuk menciptakan kualitas kopi yang bagus</p>		<p>handal, ulet dan bertanggung jawab. Karena itu sangat penting untuk menciptakan hasil kopi sanuk yang baik dan berkualitas</p>
	<p>2. Sebagai seorang wirausaha hal-hal apa yang bapak rencanakan agar produk kopi sanuk sesuai dengan keinginan konsumen ?</p>	<p>Hal yang dipikirkan yaitu menciptakan produk yang berkualitas tentunya dengan bahan dengan kualitas yang baik juga agar bisa bersaing dengan kopi-kopi merek lain di pasaran. Jika kualitas kopi sanuk yang dihasilkan berkualitas</p>		<p>Hal pertama yang direncanakan oleh bapak indrwan yaitu menciptakan kualitas kopi yang bagus dengan bahan baku yang berkualitas agar mampu bersaing dengan kopi yang sudah beredar di</p>

		tentunya konsumen akan setia membeli kopi sanuk				pasaran
	3. Bagaimana proses produksi dari awal sehingga menjadi produk	Proses pemilihan bahan baku, mencuci hingga penjemuran kemudian penyangraian dan setelah di dinginkan di	Hal yang paling penting yaitu adalah pemilihan	Pemilihan bahan baku, penyangraian, penghalusan dan	Pemilihan bahan baku, penyangraian, penghalusan, dan	Proses produksi yang dilakukan oleh bapak indrawn agar mendapatkan
	Kopi sanuk yang laksanakan dapat berhasil dengan baik ?	lanjutan dengan proses penggilingan dan penyaringan agar kopi yang akan di kemas benar-benar halus dan dikemas dengan teliti agar kualitas tetap terjaga.	bahan baku sebelum di olah menjadi kopi, bahan baku yang utuh akan di olah menjadi kopi <i>bean</i> dan sisanya dengan kualitas yang	pengemasan yang baik akan menciptakan kualitas kopi yang terjaga dengan baik	pengemasan yang baik akan menciptakan kualitas kopi yang terjaga	produk Kopi sanuk yang berkualitas adalah dengan pemilihan bahan baku yang baik dan proses penggilingan dan penghalusan yang dilakukan dengan teliti serta pengemasan yang

			masih baik namun bercampur dengan kualitas yang standar diolah menjadi kopi bubuk.		baik dan teleti akan menjaga kualitas kopi Moola dengan baik hingga sampi ketangan konsumen.	
	4. Bagaimana pengawasan yang bapak terapkan	Pengawasan dilakukan setiap hari baik dari awal sampai akhir pengemasan diutamakan	Melakukan pengawasan setiap hari dari tahap	Melakukan pengawasan dari awal sampai akhir	Melakukan pengawasn setiap hari dari proses	melakukan pengawasan setiap hari baik dari

		terhadap usaha Kopi sanuk milik bapak ?	pada saat penyangraian agar kopi yang di hasilkan dengan standar yang pas agar cita rasa kopi dapat keluar dan pada pengemasan agar kualitas kopi dapat terjaga dengan baik.	awal sampai akhir	pengemasan	awal pemilihan bahan baku dan proses pengemasan	
5	Aspek Hukum	1. Bergerak dalam bidang apakah usaha Kopi sanuk yang bapak jalankan?	Bergerak dalam bidang Produksi	Bergerak dalam bidang Produksi	Bergerak dalam bidang Produksi	Bergerak dalam Bidang produksi	Usaha yang di kelola oleh bapak indrawan saat ini bergerak pada bidang Produksi
		2. Apakah bapak memiliki kartu identitas untuk	Untuk saat ini saya belum memiliki kartu Identitas Usaha, tapi jika	Identitas pemilik terkait	Identitas pemilik terkait dengan usaha	Identitas pemilik terkait	Untuk saat ini usaha yang di kelola oleh bapak

		Usaha Kopi sanuk yang bapak jalankan ?	kartu identitas pemilik seperti KTP saya sudah memiliki	dengan usaha ini belum memiliki	ini belum memiliki	dengan usaha ini belum memiliki	belum memiliki kartu identitas udaha namun identitas seperti KTP sudah memiliki
		3. Apakah usaha bapak memiliki tanda daftar perusahaan dan surat izin perusahaan terkait dengan usaha yang bapak jalankan ?	Untuk saat ini masih belum				Terkait dengan tanda daftar perusahaan untuk saat ini masih belum dimiliki

	4. Apakah usaha yang bapak jalankan memiliki Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP) ?	Untuk saat ini masih belum memiliki	Untuk saat ini masih belum		Terkait dengan tanda daftar perusahaan untuk saat ini masih belum dimiliki
	5. Apakah ada surat ijin kesehatan seperti BPOM ?	Untuk saat ini usaha Kopi sanuk masih menggunakan surat ijin kesehatan dari kabupaten yang nomornya dapat di lihat	Masih menggunakan surat ijin dari Kabupaten	Surat ijin dari kabupaten	Usaha Kopi sanuk sudah memiliki ijin kesehatan kabupaten
		di kemasan Kopi sanuk			Untuk surat ijin kesehatan, usaha Kopi sanuk sudah memiliki ijin kesehatan yang di dapatkan dari kabupaten, yang nomor izinnya dapat di cek pada

							kemasan Kopi sanuk sendiri.
6	Aspek Lingkungan	1. Apa selama produksi Kopi limbah Kopi yang bapak buang merusak tanah atau merubah tekstur tanah ?	Tidak, karena limbah kopi yang dibuang dapat di gunakan sebagai pupuk organik, jadi tidak ada kerusakan tanah pada tempat yang dibuang limbah bekas Kopi sortiran	Tidak karena Kopi yang dibuang dapat digunakan sebagai pupuk organik	Tidak karena Kopi yang dibuang dapat digunakan sebagai pupuk organic	Tidak karena Kopi yang dibuang dapat digunakan sebagai pupuk organic	Limbah kopi yang di buang dari hasil pensortiran kopi tidak merusak tanah malah dapat dijadikan sebagai pupuk organik tanaman.
		2. Apakah ada kendala dalam proses pencucian	Tidak karena biasanya kopi yang sudah saya beli sudah bersih jadi	Tidak ada	Tidak ada	Tidak ada	terkait dengan air yang digunakan untuk pencucian

		kopi atau air hasil dari cucian kopi itu menjadi limbah ?	untuk pencuciannya hanya untuk memastikan kopi benar-benar bersih sebelum di sangrai			kopi setelah proses sortir tidak menyebabkan atau menjadi limbah, karena kopi yang di cuci tidak
						terlalu kotor dan biasanya sudah dalam keadaan bersih.
		3. Apakah usaha bapak terkait dengan penyangraian kopi yang tentunya menimbulkan asap merusak udara yang ada	Tentu saja ada. Meskipun asap yang di timbulkan tidak besar tapi cukup untuk menimbulkan gangguan pernapasan, dan untuk mengantisipasi para karyawan menggunakan masker dan untungnya	Ada, biasanya gangguan pernapasan untuk karyawan yang bertugas dalam proses penyangraian	Ada. Biasanya asap mengganggu pernapasan untuk orang-orang yang ada di sekitar area produksi	Bapak sudah mengetahui dampak yang di timbulkan dari asap hasil penyangraian kopi dapat menimbulkan gangguan

		di ssekitar tempat produksi ?	lokasi produksi cukup jauh dari pemukiman warga			pernapasan untuk orang-orang yang ada di sekitar. Cara menanggulangi masalah ini adalah penggunaan masker ketika proses penyangraian berlangsung
7	Aspek Keuangan	1. Berapa modal awal yang bapak keluarkan untuk sekali produksi ?	Untuk modal produksi dalam 1 bulan bisa mencapai Rp. 40.000.000 sampai Rp. 50.000 000			Modal produksi dalam 1 bulan bisa mencapai Rp. 40.000.000 sampai Rp. 50.000 000
		2. Berapa persen keuntungan yang	Kuntungan yang di dapat tidak menentu			Keuntungan yang di dapat bapak

		<p>di dapat dalam sekali produksi ?</p>	<p>tergantu berapa banayk dalam sebulan produk Kopi yang laku di pasaran.</p>			<p>dalam satu kali produksi tidak menentu, tergantung berapa banyak produk Kopi yang laku di pasaran</p>
		<p>3. Berapa jangka waktu pengembalian modal ?</p>	<p>Jangka waktu pengembalian modal bisa mencapai 3 bulan jika di hitung dari proses produksi dari awal sampai siap di distribusikan</p>			<p>Jangka waktu pengembalian modal bisa mencapai 3 bulan jika di hitung dari proses produksi dari awal sampai siap di distribusikan</p>

RIWAYAT HIDUP PENULIS



Akhyar Rasidi lahir di Kaliasem pada tanggal 11 desember 1995. Penulis lahir dari pasangan suami istri, Ayahanda Maerjait , dan Ibunda Nur hidayah. Penulis berkebangsaan Indonesia dan beragama Islam. Penulis kini beralamat di Desa Kaliasem,

Kecamatan Banjar, Kabupaten Buleleng, Provinsi Bali. Penulis menyelesaikan pendidikan dasar di SD N 2 Kaliasem dan lulus pada tahun 2008. Kemudian penulis melanjutkan studi di SMP Negeri 3 Banjar dan lulus pada tahun 2011. Pada tahun 2014 penulis lulus dari MAN Amlapura dan melanjutkan studi S1 Pendidikan Ekonomi di Universitas Pendidikan Ganesha. Pada semester ini, penulis telah menyelesaikan skripsi yang berjudul “Analisis kelayakan usaha ditinjau dari aspek financial pada kopi sanuk di Desa Jinang dalem”. Selanjutnya, mulai tahun 2014 sampai penulisan skripsi ini selesai, penulis masih terdaftar sebagai mahasiswa Program Studi S1 Pendidikan Ekonomi di Universitas Pendidikan Ganesha.