

Analisis Kelayakan Kafe 1960 (Aspek Teknis, Keuangan dan Pasar di Palangka Raya)

Dyah Septia Ningrum¹, Khusnul Khotimah², Astry Monica³, Sopiatal Fitriah⁴, Muhammad Farras Nasrida⁵, Benius⁶

¹⁻⁶Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Palangka Raya
E-mail: dyahseptianingrumtkj1@gmail.com

Abstract

This research evaluates the business feasibility of Café 1960 in Palangka Raya by analyzing its technical, financial, and market aspects. The study highlights strategic location, efficient operational management, and distinctive market characteristics as key contributors to the café's success. Financially, the café demonstrates strong feasibility, with a Payback Period of 7 months, a positive Net Present Value (NPV) of Rp107,550,555, and an Internal Rate of Return (IRR) of 42.91%. The café leverages unique menus and locally oriented marketing strategies to sustain market share amidst moderate competition. Using a qualitative descriptive approach, data were collected through interviews, field observations, and document analysis. The findings underline the importance of local market dynamics in smaller urban settings, offering insights into sustainable business practices for similar ventures in developing regions. This research contributes to the field by presenting a comprehensive feasibility analysis that integrates technical, financial, and market perspectives, focusing on the specific context of Palangka Raya's growing café industry.

Keywords: *Business Feasibility, Café Industry, Financial Analysis, Market Strategy, Palangka Raya*

PENDAHULUAN

Bisnis kuliner di Indonesia terus berkembang pesat, dengan industri makanan dan minuman yang mencatat pertumbuhan sebesar 7,91% pada tahun 2018, angka tersebut telah melampaui laju pertumbuhan ekonomi nasional yang hanya sebesar 5,17%. Data ini menunjukkan bahwa adanya potensi besar dalam industri kuliner di Indonesia (Qofi, 2020). Pertumbuhan tersebut tentu saja didorong oleh berbagai faktor, salah satunya adalah maraknya bisnis kafe. Sebagai bagian dari usaha mikro, kecil, dan menengah, kafe telah menjadi salah satu sektor utama perekonomian nasional (Tanjung, 2022). Selain itu, penelitian yang dilakukan oleh Fadholi, dkk (2019) pada Q8 Coffee Shop di Sidoarjo menunjukkan bahwa bisnis kafe dapat berkembang dengan baik jika memiliki rasio kelayakan usaha hingga 80%. Dengan pemanfaatan strategi pemasaran, pengelolaan keuangan, dan penawaran produk yang beragam, kafe ini berhasil menunjukkan kelayakan usaha yang signifikan meskipun menghadapi persaingan ketat di industri kuliner Jawa Timur. Sebagai salah satu sektor yang memberikan kontribusi besar terhadap perekonomian daerah, bisnis kafe telah menjadi pilihan strategis bagi para pengusaha kecil dan menengah. Keberadaan kafe di sebuah kota bisa mengubah gaya hidup masyarakat menjadi lebih konsumtif karena banyak orang dari semua kalangan yang sering berkumpul di sana. Di tengah meningkatnya minat masyarakat terhadap gaya hidup modern dan budaya minum kopi, kafe tidak hanya berfungsi sebagai tempat menikmati makanan dan minuman, tetapi juga sebagai ruang sosial yang penting bagi komunitas local atau ruang sosial yang baru bagi masyarakat.

Sebagai ruang sosial yang dinamis, kafe tidak hanya berfungsi sebagai tempat untuk menikmati makanan dan minuman, tetapi juga sebagai pusat pertukaran informasi dan pembentukan jejaring sosial. Hal ini sesuai dengan temuan (Mutahir, 2021) yang menyatakan bahwa apa yang membuat kafe begitu ramai adalah komunikasi antara orang-orang. Dinamika sosial yang terjadi di kafe inilah yang mendorong semakin banyaknya kafe yang bermunculan di berbagai kota, terutama di kota-kota berkembang seperti Palangka Raya. Seiring dengan meningkatnya peran kafe sebagai ruang sosial, aspek bisnis kafe juga mengalami pertumbuhan yang signifikan. Dengan pesatnya pertumbuhan bisnis kuliner, persaingan menjadi semakin ketat, (Novyanti, 2023) terutama dalam bisnis kafe. Namun, tingginya minat masyarakat terhadap bisnis ini justru turut mendorong peningkatan persaingan di sektor tersebut. Aspek finansial dan operasional diakui sebagai elemen krusial yang mempengaruhi kelayakan bisnis, seperti yang terlihat pada Yorigo Kohi Coffeeshop, di mana kinerja keuangan yang baik serta manajemen operasional yang efektif diperlukan untuk menjaga keberlanjutan usaha (IR Arsyady, dkk, 2024).

Selain itu, aspek kualitas pelayanan dan promosi digital juga terbukti memiliki kontribusi signifikan terhadap kesuksesan bisnis kafe. Penelitian oleh Chrystin Enjellia Purba (2024) menemukan bahwa kedua aspek ini memiliki kontribusi sebesar 69,8% terhadap peningkatan laba. Hal ini menunjukkan bahwa perhatian yang baik terhadap kualitas pelayanan dan inovasi dalam promosi digital sangat penting untuk mempertahankan dan meningkatkan keuntungan bisnis kafe, khususnya di tengah persaingan yang semakin ketat di sektor kuliner local.

Penelitian Widra Kristian (2019) juga menegaskan pentingnya aspek keuangan dalam menentukan kelayakan proyek bisnis. Selain itu, manajemen operasional yang baik, termasuk pemilihan lokasi strategis dan pengelolaan sumber daya yang optimal, menjadi faktor penting yang mendukung kelayakan bisnis, seperti yang dicontohkan oleh XX Café. Namun, penelitian-penelitian tersebut berfokus pada kafe di kota besar seperti Bandung, yang merupakan kota wisata dengan pasar yang sudah mapan dan industri kuliner yang maju. Di sini muncul kesenjangan yang perlu dieksplorasi, yaitu perbedaan kondisi pasar dan lingkungan antara kota besar seperti Bandung dan kota kecil yang sedang berkembang seperti Palangka Raya, di mana dinamika pasar dan karakteristik konsumen sangat berbeda.

Untuk mengisi kesenjangan ini, penelitian ini akan menganalisis bagaimana karakteristik pasar, demografi, daya beli, dan preferensi konsumen di Palangka Raya mempengaruhi kelayakan bisnis kafe. Dengan meneliti aspek ini, penelitian ini akan memberikan perspektif baru tentang tantangan dan peluang bisnis di kota kecil, yang belum banyak diteliti. Sementara penelitian sebelumnya tentang kelayakan bisnis di sektor kuliner umumnya menyoroti pentingnya aspek teknis, pemasaran, dan keuangan dalam menentukan keberhasilan sebuah usaha, masih terdapat kekurangan dalam literatur terkait pendekatan komprehensif yang mempertimbangkan ketiga aspek tersebut secara seimbang dalam konteks kafe lokal di Palangka Raya. Selain itu, pada penelitian terdahulu seperti (Utami, dkk, 2021; Alfarizi, 2023; Nursukma, 2022; Jenarut, 2023), lebih terfokus hanya pada kota-kota besar seperti Jakarta dan Surabaya, sehingga wilayah yang lebih kecil seperti Palangka Raya belum mendapatkan perhatian yang memadai dalam studi kelayakan bisnis kuliner. Urgensi penelitian ini terletak pada semakin ketatnya persaingan di industri kuliner Palangka Raya, yang mengharuskan pemilik kafe untuk melakukan evaluasi berkelanjutan terhadap kelayakan bisnis mereka

Oleh karena itu, penelitian ini tidak hanya mendukung temuan dari penelitian-penelitian sebelumnya tentang pentingnya evaluasi aspek bisnis, tetapi juga memperbaiki pendekatan kelayakan dengan menambahkan konteks lokal yang selama ini belum banyak dibahas. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kelayakan bisnis Café 1960 di Palangka Raya dengan pendekatan komprehensif terhadap aspek teknis, keuangan, dan pemasaran. Selain itu, penelitian ini juga bertujuan untuk mengidentifikasi potensi tantangan dan peluang yang dihadapi Café 1960 di tengah persaingan yang semakin ketat di industri kuliner lokal, serta memberikan rekomendasi yang relevan bagi pengembangan usaha serupa di Palangka Raya dan daerah sekitarnya.

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dengan metode studi kasus untuk mengevaluasi kelayakan bisnis Café 1960 di Palangka Raya. Data dikumpulkan melalui wawancara langsung dengan manajer utama, observasi lapangan, serta dokumentasi berupa foto dan video. Wawancara berfungsi untuk menggali informasi mendalam mengenai operasional bisnis, termasuk aspek keuangan, teknis, dan pemasaran. Metode deskriptif digunakan untuk menguraikan kondisi nyata yang dialami bisnis ini, terutama dalam menghadapi persaingan lokal dan upaya pengembangan usaha. Metode ini juga digunakan pada penelitian sebelumnya, yaitu pada penelitian (Prasetia, n.d), (Harahap, 2023) dan (Lindiani, dkk, 2024).

Analisis data dilakukan secara deskriptif dengan menilai beberapa indikator utama kelayakan bisnis, seperti *Average Rate of Return (ARR)*, *Payback Period (PP)*, *Net Present Value (NPV)*, dan *Internal Rate of Return (IRR)*. Metode ini sudah diterapkan dalam penelitian sebelumnya (Widra Kristian, 2019) untuk menganalisis kelayakan usaha di sektor kuliner. Data yang telah terkumpul dianalisis menggunakan pendekatan komprehensif yang memadukan aspek keuangan, teknis, dan pasar, dengan fokus pada karakteristik lokal di Palangka Raya.

HASIL DAN DISKUSI

Hasil

Penelitian ini mengungkapkan bahwa UMKM Café 1960 di Palangka Raya menunjukkan kelayakan bisnis yang baik berdasarkan analisis aspek teknis, manajemen sumber daya manusia, pemasaran, dan keuangan. Aspek teknis menyoroti pemilihan lokasi yang strategis di pusat kota, yang mempermudah aksesibilitas bagi pelanggan. Manajemen sumber daya manusia di café ini berjalan dengan terstruktur dan efisien, dengan pelatihan karyawan dan sistem kompensasi yang baik. Dari segi pemasaran, Café 1960 berhasil menarik berbagai segmen pasar, termasuk mahasiswa, profesional, dan keluarga, serta memanfaatkan media sosial untuk memperkuat brand awareness. Analisis keuangan menunjukkan potensi laba yang solid, dengan *Payback Period* yang cepat selama 7 bulan, NPV positif, dan IRR tinggi, yang mendukung keberlanjutan usaha ini dalam jangka panjang. Tantangan yang dihadapi mencakup persaingan ketat di industri kuliner lokal, namun keunikan menu dan strategi pemasaran yang efektif menjadi faktor utama dalam mempertahankan pangsa pasar.

Pembahasan

1. Aspek Teknis

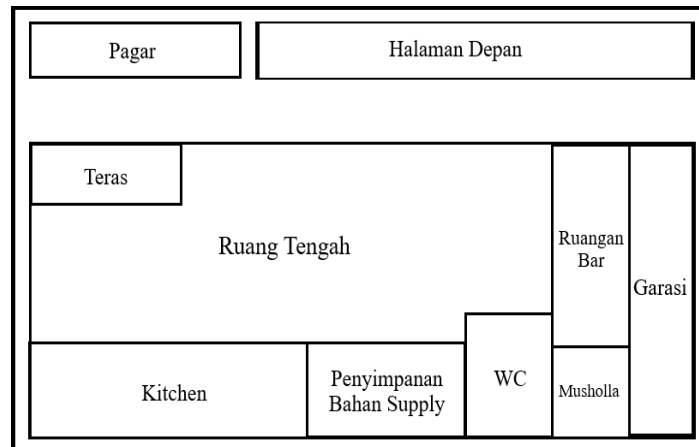
Penentuan Lokasi Usaha

Salah satu faktor kunci yang mempengaruhi keberhasilan usaha ini adalah pemilihan lokasi yang strategis (Juli Cantika, dkk, 2021). Manajer menjelaskan bahwa lokasi usaha ini dipilih karena letaknya yang berada di pusat kota, dekat dengan bundaran utama. Posisi yang strategis ini dinilai sangat efektif untuk meningkatkan visibilitas usaha dan memudahkan calon konsumen untuk menemukan lokasi bisnis. Selain itu, aksesibilitas yang tinggi juga menjadi pertimbangan penting, mengingat lokasi yang dekat dengan bundaran membuat usaha ini mudah dijangkau oleh pelanggan dari berbagai arah.

Manajemen Persediaan

Manajemen persediaan pada usaha café 1960 ini mengacu pada penggunaan metode COGS (*Cost of Goods Sold*) dan identifikasi khusus untuk menjaga keseimbangan antara persediaan dan layanan pelanggan. Salah satu poin penting tentang manajemen persediaan pada café 1960 ialah manajemen inventaris yang melibatkan perencanaan, pemantauan, dan memastikan catatan yang akurat untuk mempertahankan tingkat stok yang optimal secara efisien. Manajemen inventaris di Café 1960 menekankan penggunaan metode Harga Pokok Penjualan (HPP) dan identifikasi khusus untuk menyeimbangkan tingkat inventaris dengan kualitas layanan pelanggan. Pendekatan ini melibatkan perencanaan inventaris, pemantauan, dan pemeliharaan catatan yang akurat untuk mempertahankan tingkat stok yang optimal secara efisien. Perencanaan yang efektif mempertimbangkan kuantitas, kualitas, dan waktu inventaris, menyelaraskan biaya dengan penyimpanan dan pemeriksaan fisik secara berkala. Pemantauan menggabungkan pengawasan fisik untuk mencegah kerusakan atau kehilangan, dan pengawasan akuntansi untuk merampingkan proses pembelian dan penjualan. Pencatatan yang akurat, baik berkala maupun berkelanjutan, sangat penting untuk kelancaran operasi. Teknik seperti sistem dua tempat penyimpanan dan pelacakan terus-menerus lebih lanjut memastikan ketersediaan inventaris, menjaga stok tetap dapat diakses dan dilacak dengan baik untuk memenuhi permintaan bisnis. Melalui praktik ini, Café 1960 dapat secara efektif memelihara inventaris yang selaras dengan kebutuhan operasionalnya, meningkatkan kesinambungan layanan dan kepuasan pelanggan, yang sangat penting untuk mempertahankan keunggulan kompetitifnya.

Pola Layout Usaha Café 1960



Gambar 1. Layout Perusahaan

2. Aspek Manajemen Sumber Daya Manusia

Manajemen Sumber Daya Manusia (SDM) pada Cafe 1960 Palangka Raya dikelola secara sederhana namun terstruktur untuk memastikan operasi bisnis berjalan dengan baik. Manajemen Sumber Daya Manusia (SDM) di Café 1960 di Palangka Raya dirancang secara sederhana namun sistematis untuk memastikan kelancaran operasional bisnis. Pendekatan SDM meliputi perencanaan, pengorganisasian, penggerakan, pengendalian, dan pengembangan karyawan. Perencanaan tenaga kerja didasarkan pada tuntutan operasional, menyesuaikan jumlah karyawan menurut beban kerja di area layanan, dapur, dan manajemen inventaris, dengan staf tambahan yang ditambahkan selama jam sibuk. Secara organisasi, seorang manajer mengawasi operasi dengan dukungan dari staf dapur dan bagian depan, masing-masing dengan peran yang jelas untuk menjaga kualitas layanan. Operasional harian diawasi dengan ketat, memanfaatkan teknologi untuk pelacakan pesanan dan manajemen stok guna mengurangi kesalahan. Evaluasi kinerja dan umpan balik secara berkala, baik formal maupun informal, digunakan untuk mempertahankan motivasi, dengan kompensasi dan bonus berbasis kinerja yang mendukung moral karyawan. Selain itu, Café 1960 menyediakan pelatihan internal bagi staf baru tentang standar layanan dan penggunaan peralatan, dengan rencana jangka panjang untuk pengembangan keterampilan lebih lanjut guna meningkatkan efisiensi operasional.

3. Aspek Pasar dan Pemasaran

Cafe 1960 Palangka Raya merupakan salah satu usaha yang bergerak di sektor kuliner, dengan fokus pada penyajian kopi klasik dan berbagai menu Nusantara. Untuk mempertahankan daya saing di industri kuliner yang semakin kompetitif, Cafe 1960 menerapkan berbagai strategi pemasaran yang berfokus pada target pasar spesifik serta memperkuat kehadiran mereknya di kota Palangka Raya.

Kafe 1960 di Palangka Raya menyasar beragam basis konsumen, termasuk dewasa muda, profesional, penggemar kopi, wisatawan lokal, dan keluarga yang mencari suasana santai. Lokasinya yang strategis di pusat kota meningkatkan aksesibilitas, menarik beragam klien mulai dari mahasiswa dan kaum muda yang berkumpul untuk bersosialisasi, hingga profesional yang mengadakan pertemuan informal, dan keluarga yang menikmati pilihan menu tradisional dan modern. Di tengah persaingan lokal yang ketat di sektor kafe, Kafe 1960 memanfaatkan sajian kopinya yang unik, seperti "1960 Latte," bersama dengan suasana yang nyaman dan artistik untuk memperkuat posisi pasarnya. Kafe ini menggunakan berbagai strategi pemasaran, mulai dari promosi dari mulut ke mulut dan kehadiran media sosial yang aktif di Instagram dan Facebook, hingga menyelenggarakan acara seperti musik live dan menawarkan diskon khusus untuk membangun loyalitas merek dan meningkatkan lalu lintas pejalan kaki. Selain itu, lokasinya yang strategis di pusat kota mendukung aksesibilitas bagi para pengunjung dan pejalan kaki, dengan layanan bawa pulang dan pesan antar

yang memperluas jangkauannya. Menawarkan perpaduan produk tradisional dan modern dengan harga yang kompetitif, Kafe 1960 berhasil menarik segmen pelanggan kelas atas dan menengah.

4. Aspek Finansial

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) Café 1960 didirikan dengan modal awal sebesar Rp450.000.000,- yang seluruhnya berasal dari dana pribadi pemilik. UMKM ini diwajibkan membayar pajak penghasilan sebesar 10% dari laba yang diperoleh setiap tahun. Selain itu, pemilik juga mengharapkan pengembalian atas investasinya sebesar 10% per tahun.

Tabel 1
 Rincian Biaya Tetap pada UMKM Café 1960 Palangka Raya

No	Komponen	Volume	Satuan	Jumlah Harga	Umur	Penyusutan	
					Ekonomis		
					Per Tahun	Per Tahun	
1	Grinder 1 Mazzer	1		11.800.000	11.800.000	2	0
2	Grinder 2 Maquinos	1		7.000.000	7.000.000	2	0
3	Mesin Espresso Victoria Arduino Eagl one	1		89.000.000	89.000.000	2	0
4	Kattle Fellow	1		3.895.000	3.895.000	2	0
5	Jug Latte Art	1		160.000	160.000	2	0
6	Comandante Coffe Grinder	1		4.990.000	4.990.000	2	0
7	Server Kopi V60	1		38.000	38.000	2	0
8	Frezzer	1		3.000.000	3.000.000	2	0
9	Renov (bangunan poles cat, ganti meja, kursi) untuk pengembangan di bulan Juli tahun 2024						27.000.000
Total							0
							27.000.000

Sumber: Data Primer Diolah, 2024

Tabel 2
 Rincian Biaya pada UMKM Café 1960 (Per Bulan) palangka Raya

No	Komponen	Volume	Satuan	Jumlah Harga
Biaya Bahan Baku				
1	Colombia espresso 1kg	7 kg	300.000	2.100.000
2	Sauce caramel	1 botol	145.000	145.000
3	Dried nanas	3 biji	20.000	60.000
4	Dried lemon	12 biji	25.000	300.000
5	Dried naga	5 biji	25.000	125.000
6	Only delifru	6 botol (700ml/botol)	130.000	780.000
7	Monin 153.000	6 botol (700ml/botol)	153.000	918.000
8	Powder matcha	4 bks	250.000	1.000.000
9	Powder red velvet	4 bks	250.000	1.000.000
10	Powder chocolate	4 bks	250.000	1.000.000
11	Milk lab almond	1 Kotak	55.500	55.500
12	Milk lab oat	1 Kotak	55.500	55.500
13	Vintage flores	10 kg	150.000	1.500.000
14	Kemasan	15 pack	20.000	300.000
Lain-lain				
15	Plastik Sampah 60x100 (Pack)	6 pack	15.000	90.000
16	Plastik Sampah 80x100 (Pack)	2 pack	18.000	36.000
17	Tissue Panjang	4 pcs	12.000	48.000
18	Detergen Cair (400 ml/Pcs)	8 pcs	16.000	128.000
21	Handwash (Pcs)	1 pcs	20.000	20.000

22	Sabun Cuci Piring (Jerigen)	2 pcs	16.000	32.000
S	Biaya Tenaga Kerja			
u15	Tenaga Kerja	15 orang	1.800.000	27.000.000
m16	Produksi (Listrik)			3.000.000
b	Total		39.693.000	
e				
r	Total (12 Bulan)		476.316.000	

Sumber: Data Primer Diolah 2024

Tabel 3
 Proyeksi Aliran Kas Masuk Bersih UMKM Café 1960 di Palangka Raya
 Tahun 2022
 (Launching di bulan Juli)

Pendapatan		748.000.000
Total Biaya		
Total Biaya Operasional	238.158.000	
Total Biaya Penyusutan	0	
		238.158.000
Laba Sebelum Pajak (EBT)		509.842.000
Pajak 10%		74.800.000
Laba Bersih (EAT)		430.042.000
Arus Aliran Kas Masuk =	EAT + Penyusutan	430.042.000

Sumber: Data Primer Diolah 2024

Tabel 4
 Proyeksi Aliran Kas Masuk Bersih UMKM Café 1960 di Palangka Raya
 Tahun 2023

Pendapatan		881.000.000
Total Biaya		
Total Biaya Operasional	476.316.000	
Total Biaya Penyusutan	0	
		476.316.000
Laba Sebelum Pajak (EBT)		404.684.000
Pajak 10%		88.100.000
Laba Bersih (EAT)		316.584.000
Arus Aliran Kas Masuk =	EAT + Penyusutan	316.584.000

Sumber: Data Primer Diolah 2024

Tabel 5
 Cash Flow UMKM Kalam Akbar di Palangka Raya

Tahun	EAT	Penyusutan	Kas Bersih	df 20%	PV Kas Bersih
2022	430.042.000	0	430.042.000	0.8333	358.368.333
2023	316.584.000	0	316.584.000	0.6944	219.182.222
	746.626.000		746.626.000		557.550.555

Sumber: Data Primer Diolah, 2024

1) PP (Payback Periode)

Investasi	450.000.000
Kas Bersih 1	<u>430.042.000</u>
	20.042.000

$$PP = \frac{\text{Investasi}}{\text{Kas Bersih}} \times 12 = \frac{20.042.000}{316.584.000} \times 12 = 0,7 \text{ bulan}$$

Dari perhitungan di atas diketahui bahwa modal atau investasi dari UMKM café 1960 ini akan kembali dalam jangka waktu 7 bulan.

2) ARR (*Average Rate Of Return*)

$$\text{Rata - Rata EAT} = \text{Total EAT} : \text{Umur Ekonomis} = 746.626.000 : 2 = 373.313.000$$

$$\text{Rata - Rata Investasi} = \text{Investasi} : 2 = 450.000.000 : 2 = 225.000.000$$

$$\text{ARR} = \frac{\text{Average Earning After Tax}}{\text{Average Investasi}} \times 100\% = \frac{373.313.000}{225.000.000} \times 100\% = 165,916888$$

Dari hasil perhitungan ARR diatas diperoleh sebesar 165% dapat diartikan bahwa usaha pupuk pada UMKM Café 1960 ini layak, karena nilai ARR lebih tinggi dari tingkat suku bunga.

3) NPV (*Net Present value*)

$$\begin{aligned} \text{NPV} &= \text{Total PV kas bersih} - \text{total PV Investasi} \\ &= 557.550.555 - 450.000.000 \\ &= 107.550.555 \end{aligned}$$

Berdasarkan perhitungan diatas diperoleh nilai NPV sebesar 107.550.555, artinya usaha yang dilakukan UMKM Café 1960 layak untuk dilanjutkan karena nilai NPV bernilai positif.

4) IRR (*Internal Rate of Return*)

Tabel 6
Internal Rate Of Return

Tahun	Kas Bersih	Bunga 42%		Bunga 43%	
		DF	PV Kas Bersih	DF	PV Kas Bersih
2022	430.042.000	0,70	301.029.400	0,70	301.029.400
2023	316.584.000	0,50	158.292.000	0,49	155.125.080
	746.626.000				
	PV Kas Bersih		459.321.400		456.154.480
	PV Investasi		450.000.000		450.000.000
		NPV1	-287.304.600	NPV2	-290.471.520

Sumber: data Primer Diolah, 2024

$$\text{IRR} = i1 + \frac{\text{NPV}}{\text{NPV}_1 - \text{NPV}_2} \times (i2 - i1)\%$$

$$\text{IRR} = 42 + \frac{-287.304.600}{-287.304.600 - (-290.471.520)} \times (43 - 42)\%$$

$$\text{IRR} = 42 + \frac{-287.304.600}{3.166.920} \times 1\%$$

$$\text{IRR} = 42 + (0,906) \times 1\%$$

$$\text{IRR} = 42 + 0,906 \times 1$$

$$\text{IRR} = 42,91\%$$

Berdasarkan hasil perhitungan diatas didapatkan nilai IRR sebesar 42,91% lebih tinggi dari 1 maka dapat dikatakan usaha ini layak.

5) PI (*Profitability Index*)

$$PI = \frac{\text{Total PV Kas Bersih}}{\text{Total Investasi}} = \frac{459.321.400}{450.000.000} = 1,020$$

Berdasarkan hasil perhitungan diatas didapatkan hasil nilai PI sebesar 1,5 kali lebih besar dari 1 artinya bisnis investasi menguntungkan bagi UMKM Café 1960 Palangka Raya.

5 Aspek Amdal

Café 1960 Palangka Raya dapat memberikan dampak positif dan negatif terhadap lingkungan fisik dan sosial sekitarnya. Dari segi fisik, penggunaan lahan yang berada di kawasan perkotaan tidak memerlukan perubahan signifikan pada bentang alam, namun penggunaan energi dan air tetap harus diperhatikan. Langkah-langkah penghematan energi, seperti penggunaan peralatan hemat listrik dan keran air efisien, dapat membantu meminimalisir dampak negatif terhadap lingkungan. Selain itu, potensi kebisingan dari aktivitas café bisa dikurangi dengan pengaturan jam operasional dan volume musik yang wajar. Limbah padat seperti sampah organik dan non-organik juga perlu dikelola dengan baik, melalui pemilahan sampah dan kerja sama dengan pihak pengelola daur ulang. Pengelolaan limbah cair harus diperhatikan dengan pemasangan grease trap untuk mencegah pencemaran minyak dan bahan kimia deterjen di saluran pembuangan.

Dari segi sosial, keberadaan Café 1960 membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakat setempat, yang berkontribusi terhadap peningkatan ekonomi lokal. Selain itu, café ini menjadi tempat rekreasi sosial yang memperkaya interaksi masyarakat Palangka Raya. Namun, dampak negatif seperti potensi kemacetan karena lokasinya yang strategis di pusat kota juga harus diatasi dengan pengelolaan parkir yang baik. Café 1960 dapat meminimalisir dampak ini dengan menyediakan area parkir yang memadai dan bekerja sama dengan komunitas lokal untuk mendukung kegiatan sosial dan budaya. Dengan pengelolaan lingkungan yang tepat, café ini dapat beroperasi secara berkelanjutan dan memberikan dampak positif yang lebih besar daripada dampak negatif.

Penelitian ini mengungkapkan bahwa Café 1960 di Palangka Raya memiliki kelayakan bisnis yang cukup kuat dilihat dari aspek keuangan, teknis, dan pemasaran. Hasil evaluasi keuangan menunjukkan bahwa Payback Period (PP) usaha ini adalah 7 bulan, yang berarti investasi dapat kembali dalam waktu singkat. Nilai Net Present Value (NPV) positif sebesar Rp107.550.555 mengindikasikan bahwa bisnis ini memberikan keuntungan yang signifikan dibandingkan dengan investasi awal. Nilai Internal Rate of Return (IRR) sebesar 42,91% juga lebih tinggi dari tingkat diskonto yang disyaratkan, menunjukkan bahwa usaha ini layak untuk dijalankan dan berpotensi menguntungkan dalam jangka panjang. Dari aspek teknis, pemilihan lokasi strategis di pusat kota dan manajemen operasional yang efisien juga menjadi faktor pendukung keberhasilan bisnis.

Jika dibandingkan dengan penelitian sebelumnya yang lebih banyak fokus pada kafe di kota besar, seperti yang dilakukan oleh Widra Kristian (2019) pada kafe di Bandung, hasil studi ini menunjukkan perbedaan karakteristik pasar. Di Palangka Raya, dengan pasar yang lebih kecil dan berkembang, Café 1960 menghadapi persaingan yang lebih ringan namun dengan tantangan mempertahankan keunikan menu dan strategi pemasaran. Hal ini menjelaskan mengapa strategi berbasis lokal dan penekanan pada kualitas kopi serta suasana artistik menjadi penting dalam mempertahankan pangsa pasar. Diskusi ini menegaskan bahwa aspek keunikan lokal dan efisiensi operasional dapat menjadi faktor penting dalam kelangsungan bisnis di pasar kota kecil seperti Palangka Raya, yang belum banyak dibahas dalam literatur sebelumnya.

SIMPULAN

Penelitian ini berhasil menunjukkan bahwa Café 1960 di Palangka Raya memiliki kelayakan bisnis yang baik, terutama dilihat dari aspek keuangan, teknis, dan pemasaran. Dengan *Payback Period* (PP) selama 7 bulan, *Net Present Value* (NPV) positif sebesar Rp107.550.555, dan *Internal Rate of Return* (IRR) sebesar 42,91%, usaha ini terbukti menguntungkan dan layak untuk dijalankan. Penelitian ini memperluas pemahaman tentang kelayakan bisnis di kota kecil seperti Palangka Raya, yang menghadapi tantangan berbeda dari kota besar seperti Bandung, terutama dalam hal dinamika pasar dan preferensi konsumen.

Penelitian ini memajukan kajian tentang kelayakan bisnis kafe dengan memasukkan pendekatan komprehensif yang mempertimbangkan kondisi lokal dan aspek operasional. Studi ini juga memberikan dasar yang kuat untuk pengembangan bisnis serupa di daerah lain dengan karakteristik pasar yang sejenis. Ke depan, eksperimen lebih lanjut dapat dilakukan dengan meneliti dampak strategi pemasaran digital serta potensi diversifikasi produk yang lebih luas, guna memastikan keberlanjutan bisnis di pasar yang semakin kompetitif.

UCAPAN TERIMA KASIH

Puji syukur kami panjatkan ke hadirat Allah SWT atas limpahan rahmat, hidayah, dan kemudahan-Nya sehingga penelitian ini dapat diselesaikan dengan baik. Kami juga menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada dosen pembimbing kami, Bapak Muhammad Farras Nasrida, M.SI dan Bapak Drs. Benius, M.M., Ph.D. Dimana atas bimbingan, dukungan, dan arahnya yang sangat berharga selama proses penelitian ini. Ucapan terima kasih kami tujukan pula kepada pihak-pihak yang telah memberikan dukungan dalam bentuk materi maupun moral, termasuk sponsor dan pendonor dana, serta seluruh keluarga, sahabat, dan rekan yang turut memberikan semangat dan bantuan selama pelaksanaan penelitian ini. Semoga hasil dari penelitian ini dapat memberikan manfaat bagi semua pihak yang membutuhkan.

DAFTAR RUJUKAN

- Adita Utami, K. W. (2021). Studi Kelayakan Investasi Proyek Kopi "ZOA" di Jakarta Selatan. *Jurnal Perencanaan dan Rekayasa Sipil*, 1-8, from doi: <https://doi.org/10.25139/jprs.v4i2.4041>
- Ahmad Faisal Fadoli, L. L. (2019). Pendampingan Kewirausahaan Melalui Studi Kelayakan Bisnis Pada UMKM Q8 Coffee Shop. *Jurnal Economics and Sustainable Development*, 01, from doi: <https://doi.org/10.54980/esd.v4i2.74>
- Alfarizi, F. (2023). Studi Kelayakan Usaha Pendirian Coffee Thrift Shop di Surabaya Beserta Perancangan Strategi Pemasaran. 01, from doi: <http://digilib.ubaya.ac.id/pustaka.php/269484>
- Arizal Mutahir, A. C. (2021). Praktik Keruangan Dan Keterasingan: Studi Warung Kopi Di Kota Purwokerto, Banyumas Jawa Tengah. *Jurnal Pengembangan Kota (2021)*, 02, from doi: 10.14710/jpk.9.2.214-230
- Bimo Priyo Nursukma, P. B. (2022). Pengaruh Kualitas Layanan, Kualitas Produk, Dan Citra Merek Terhadap Kepuasan Pelanggan Pada Coffee Shop Koupikiran Di Surabaya. *Jurnal Ilmu dan Riset Manajemen*, 1-14.
- Chrystin Enjellia Purba, Windy Utami Putri, Grace Evelina Buji, Rinto Alexandro. 2024. "Pengaruh Kualitas Pelayanan dan Promosi Digital Terhadap Peningkatan Laba Cafe Four Queens Palangka Raya." *Jurnal Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial (JPIPS)* 01.
- Dwi Retno Syahfitri Harahap, A. A. (2023). Coffee Shop Vs. Perpustakaan: Konsep Tempat Belajar Pemustaka Generasi Baru. *Jurnal Perpustakaan Universitas Airlangga: Media Informasi dan Komunikasi Kepustakawanan*, 1-8.
- Ira Rachmawati Arsyady, L. K. (2024). Analisa Studi Kelayakan Bisnis Yorigo Kohi Coffeeshop, Bandung. *JITTER (Jurnal Ilmiah Teknologi Informasi Terapan)*, 01-07, from doi: <https://doi.org/10.33197/jitter.vol10.iss2.2024.1857>
- Lindiani Lindiani, I. R. (2024). Analisis Strategi Promosi Bisnis UMKM Coffee Shop Dengan Menggunakan Media Sosial (Studi Kasus: Triple Seven Pangkalpinang). *Jurnal Bintang Manajemen (JUBIMA)*, 1-18, from doi: <https://doi.org/10.55606/jubima.v2i2.3061>
- Ni Luh Dinda Novyanti, S. M. (2023). Strategi Pengembangan Bisnis Usaha Makanan Dalam Menetapkan Harga Produk Pada Usaha Ayam Geprek D&A. *Jurnal Riset dan Inovasi Manajemen*, 03.
- Prasetia, H. T. (n.d). Studi Kelayakan Bisnis Pada Perencanaan Usaha Café Kuliner Di Kota Surabaya. 01-19, from doi: <https://doi.org/10.30640/ekonomika45.v2i1.14>
- Qofi, R. (2020, Juni 03). *Fenomena Bisnis Kuliner di Indonesia yang Semakin Menguntungkan*. Retrieved from Post.App: <https://post.app/blog/fenomena-bisnis-kuliner-di-indonesia-yang-semakin-menguntungkan/>
- Stefanus Jenarut, K. I. (2023). Analisis Kelayakan Usaha Warung Kopi Di Kelurahan Nginden Jangkungan Kecamatan Sukolilo Kota Surabaya. *Jurnal Penelitian Ilmu Ekonomi dan Keuangan Syariah (JUPEKES)*, 1-14.

- Tanjung, R. A. (2022). Analisa Perkembangan UMKM Pada Usaha Cafe dan Prilaku Konsumen Pada Era Revolusi Industri 4.0 di Kota Medan. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Ekonomi dan Bisnis [JIMEIS]*, 07.
- Widra Kristian, F. I. (2019). Studi Kelayakan Bisnis dalam Rangka Pendirian XX Cafe. *Jurnal Akuntansi Maranatha*, 01-22, from doi: <https://doi.org/10.28932/jam.v11i2.1932>