



STUDI KELAYAKAN BISNIS JUS PALA DI NEGERI BOOI-SAPARUA

Ariviana Lientje Kakerissa

Program Studi Teknik Industri, Universitas Pattimura Ambon

Jl. Ir. M. Putuhena Kampus Poka Ambon

vianakakerissa71@gmail.com

ABSTRAK

Pala Booi merupakan sebutan masyarakat negeri Booi, kecamatan Saparua, kabupaten Maluku Tengah bagi tanaman pala milik mereka. Luas areal perkebunan pala di negeri Booi adalah 13 HA dengan jumlah pohon pala sekitar 1274 pohon. Kapasitas panen buah pala adalah 900-1200 buah pala gelondongan (utuh) per pohon atau 37,5–50Kg. Daging buah pala yang dapat dihasilkan adalah 30-40Kg/pohon dan dalam setahun terdapat 3 kali musim panen, sehingga kapasitas panen daging buah pala dalam setahun adalah 120Kg/pohon. Dengan kondisi ini, dapat diperkirakan jumlah daging buah pala yang terbuang di negeri Booi adalah sebanyak 152.880 Kg atau 152,88 ton daging buah pala per tahun. Besaran tersebut mengisyaratkan bahwa pala Booi memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi produk unggulan dan turunannya. Berdasarkan penelitian sebelumnya, produk yang memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai produk unggulan negeri Booi selain produk serbuk sari buah pala adalah jus pala. Jus pala merupakan alternatif minuman ringan yang sehat dan masih langka di masyarakat sehingga layak untuk dikembangkan. Untuk itu diperlukan suatu studi kelayakan bisnis yang dapat menjadi acuan untuk membangun usaha tersebut.

Kata Kunci : *Studi Kelayakan Bisnis, Jus Pala.*

ABSTRACT

Booi Nutmeg is the name of the community of Booi village, Saparua sub-district, Central Maluku district for their nutmeg plants. The area of nutmeg plantation in Booi village is 13 HA with the number of nutmeg trees around 1274 trees. The harvest capacity of nutmeg is 900-1200 nutmeg (whole) per tree or 37.5–50Kg. The nutmeg meat that can be produced is 30-40 Kg / tree and in a year there are 3 times the harvest season, so that the harvest capacity of nutmeg meat in a year is 120 kg / tree. With this condition, it can be estimated that the amount of nutmeg meat wasted in Booi's village is 152,880 Kg or 152.88 tons of nutmeg meat per year. This amount implies that Booi's nutmeg has the potential to be developed into superior products and derivatives. Based on previous research, a product that has the potential to be developed as a superior product of Booi's village in addition to nutmeg pollen products is nutmeg juice. Nutmeg juice is an alternative to healthy soft drinks and is still rare in the community so it is feasible to be developed. For this reason, a business feasibility study is needed that can be a reference for building the business.

Keywords: *Business Feasibility Study, Nutmeg Juice.*

PENDAHULUAN

Pala (*Myristica fragrans*) merupakan tumbuhan berupa pohon yang berasal dari kepulauan Banda, Maluku. Pala merupakan salah satu dari beberapa komoditi unggulan pertanian di Maluku yang belum dikembangkan secara maksimal. Luas areal perkebunan pala di Maluku sebesar 30.357 Ha (BPS provinsi Maluku, 2016).

Pala Booi merupakan sebutan masyarakat negeri Booi, kecamatan Saparua, kabupaten Maluku Tengah bagi tanaman pala milik mereka. Mayoritas tanaman pala di negeri Booi

merupakan tanaman yang diwariskan secara turun-temurun dari generasi sebelumnya (Hahury, 2015). Pemanfaatan tanaman pala di negeri Booi dari waktu ke waktu hanya meliputi biji dan fuli pala sedangkan daging buah, tempurung maupun daun pala tidak dimanfaatkan oleh masyarakat (Kakerissa, 2017). Luas areal perkebunan pala di negeri Booi adalah 13 HA dengan jumlah pohon pala sekitar 1274 pohon. Kapasitas panen buah pala adalah 900-1200 buah pala gelondongan (utuh) per pohon atau 37,5–50Kg. Daging buah pala yang dapat dihasilkan adalah 30-40Kg/pohon

dan dalam setahun terdapat 3 kali musim panen, sehingga kapasitas panen daging buah pala dalam setahun adalah 120Kg/pohon. Dengan kondisi ini, dapat diperkirakan jumlah daging buah pala yang terbuang di negeri Booi adalah sebanyak 152.880 Kg atau 152,88 ton daging buah pala per tahun (Kakerissa dan Hahury, 2017). Besaran tersebut mengisyaratkan bahwa pala memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi produk unggulan dan turunannya.

Menurut penelitian sebelumnya, pala berkhasiat untuk menghilangkan masuk angin, menghilangkan insomnia, menambah nafsu makan, meredakan asam lambung, menjaga kesehatan mulut, melancarkan peredaran darah dan berbagai khasiat lainnya, serta berbagai jenis vitamin. Pala bisa dikonsumsi dalam berbagai bentuk, selain dapat digunakan sebagai bahan rempah-rempah, daging buah pala juga bisa dinikmati langsung dalam bentuk buah segar dan bisa juga dinikmati dalam bentuk lain seperti manisan dan jus. Bahkan menurut penelitian sebelumnya, Pala Booi dapat dikembangkan menjadi produk serbuk sari buah pala, selai, sirup, dodol, dan jeli (Kakerissa, 2017).

Penelitian ini bertujuan membuat perencanaan bisnis Jus Pala di negeri Booi. Hal ini dimaksudkan agar dapat memberi nilai tambah bagi produk pala itu sendiri, dapat memberikan tambahan penghasilan yang cukup besar bagi petani karena semua bagian pala diolah menjadi produk yang bernilai ekonomi tinggi, serta dapat memberi peluang adanya industri rumah tangga di pedesaan.

STUDI LITERATUR

Pala

Indonesia merupakan produsen pala terbesar di dunia, yaitu mencapai 70%. Negara produsen lainnya adalah Grenada sebesar 20%, kemudian India, Srilangka dan Papua Nugini. Setiap bagian dari tanaman pala dapat dimanfaatkan untuk berbagai macam keperluan. Hasil proksimat analisis kimia dari buah pala adalah kadar air (83%), protein (0.28%), lemak (0.28%), pectin (6.87%), dan minyak pala (Bustaman, 2015; Analia, 2015). Sedangkan kajian-kajian lainnya, terutama mengenai aspek budidaya, manajemen maupun ekonomi (Bustaman, 2007; Silaya, 2012); Chelsy Mea, 2014).

Daging Buah Pala

Daging buah memiliki presentase lebih besar dibandingkan dengan bagian yang lain. Buah pala memiliki daging yang cukup tebal dan beratnya lebih dari 70% dari berat buah, berwarna putih kekuning-kuningan, berisi cairan bergetah yang encer dan memiliki sifat astringensia. Buahnya berbentuk peer, lebar, ujungnya meruncing, kulitnya licin, berdaging dan cukup banyak mengandung air.

Nilai gizi yang terkandung dalam setiap 100 gram daging buah pala adalah: kalori (42 kal); protein (0,30 g); lemak (0,20 g); karbohidrat (10,90 g); kalsium (32 mg); fosfor (24); besi (1,50 mg); Vitamin A (29,50 IU); Vitamin C (22 mg); air (88,10 g) (Direktorat Gizi, 1981).

Daging buah pala dapat diolah menjadi berbagai jenis produk olahan pangan, antara lain : manisan pala, sari buah, minuman instan, selai, asinan, dodol, cider/anggur, asam cuka, chutney dan jeli.

1. Manisan Pala
Manisan pala terdiri dari manisan basah dan manisan kering.
2. Sari Buah
Buah pala dapat diolah menjadi sari buah karena aroma buahnya yang khas. Kadar tannin dalam buah pala yang menyebabkan rasa sepat dan getir dapat dikurangi dengan perendaman dalam larutan garam sebanyak 5% atau kapur 2% selama 12 jam. Bisa juga dengan penambahan putih telur sebanyak 1%. Sari buah pala dapat disimpan sampai 6 minggu tanpa terjadi pertumbuhan kapang dan penurunan kadar gula.
3. Minuman Instan Pala
Minuman instan pala dapat dibuat dalam dua tahap yaitu proses pembuatan sari buah dan proses pengeringan.
4. Jeli Pala
Buah yang digunakan untuk membuat jeli adalah buah yang sudah cukup tua tapi belum terlalu matang karena mengandung pectin yang cukup tinggi sehingga baik digunakan untuk pembuatan jeli. Ampas yang dihasilkan dapat digunakan untuk pembuatan dodol pala.
5. Dodol Pala
Buah pala yang digunakan untuk membuat dodol adalah buah segar dengan kematangan

optimum yaitu umur 6-7 bulan. Ampas sisa penyaringan pembuatan sirup/jeli atau buah pala segar yang dibuat bubur dapat digunakan sebagai bahan untuk membuat dodol. Bahan lain yang diperlukan dalam pembuatan dodol adalah santan kelapa, gula pasir, gula merah dan beras ketan.

6. Asinan Pala

Daging buah pala yang akan dibuat asinan dicuci bersih beberapa kali kemudian direndam dalam air dingin sehari semalam. Setelah itu dicuci lagi beberapa kali kemudian direndam dalam air garam dicampur dengan sedikit cuka dan sedikit gula. Asinan pala biasa digunakan sebagai campuran gulai.

7. Cider/Anggur Pala

Cider biasanya dibuat dari sari buah apel yang difermentasi, tetapi bisa juga dibuat dari buah lain seperti buah pala. Daging buah pala dapat diolah menjadi cider karena mengandung karbohidrat yang cukup, yaitu 10,9%.

8. Asam Cuka

Daging buah pala digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan asam cuka, karena mengandung karbohidrat sekitar 10,9%. Pembuatan asam cuka ini dapat dilakukan dengan teknik fermentasi.

9. Selai Pala

Buah pala yang masak petik dapat dibuat selai karena aromanya sangat khas. Cara membuat selai pala dengan mengupas buah pala, kemudian dibuat bubur dan dimasak hingga mendidih. Bahan tambahan yang digunakan adalah gula pasir. Agar selai dapat tahan lama, maka dapat diberi bahan pengawet natrium benzoate atau kemasan berikut isinya dipasteurisasi.

Rencana Bisnis

Rencana bisnis merupakan dokumen tertulis yang menjelaskan rencana perusahaan atau pengusaha untuk memanfaatkan peluang-peluang usaha (*business opportunities*) yang terdapat di lingkungan eksternal perusahaan (Solihin, 2007 dalam Mochammad Iqbal Ardi Wibowo, 2011), menjelaskan keunggulan bersaing (*competitive advantage*) usaha, serta menjelaskan berbagai langkah yang harus dilakukan untuk menjadikan peluang usaha tersebut menjadi

suatu bentuk usaha yang nyata (Solihin, 2007 dalam Mochammad Iqbal Ardi Wibowo, 2011). Menurut Pinson (2003) dalam Mochammad Iqbal Ardi Wibowo (2011), ada tiga tujuan utama menulis rencana bisnis, antara lain; (1) Sebagai panduan; (2) Sebagai dokumentasi pendanaan; (3) Memperluas ke pasar luar negeri.

Studi Kelayakan Bisnis

Kegiatan untuk menilai sejauh mana manfaat yang dapat diperoleh dalam melaksanakan suatu kegiatan usaha/proyek, disebut dengan studi kelayakan bisnis (Ibrahim, 2009).

Kelayakan merupakan penelitian yang dilakukan secara mendalam untuk menentukan apakah usaha yang akan dijalankan akan memberikan manfaat yang lebih besar dibandingkan dengan biaya yang akan dikeluarkan. Sedangkan pengertian bisnis adalah kegiatan atau usaha yang dilakukan untuk memperoleh keuntungan sesuai dengan tujuan dan target yang diinginkan dalam berbagai bidang, baik jumlah maupun waktunya. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa pengertian studi kelayakan bisnis (*feasibility study*) adalah suatu kegiatan yang mempelajari secara mendalam tentang suatu usaha atau bisnis yang akan dijalankan, dalam rangka menentukan layak atau tidak usaha tersebut dijalankan (Kasmir dan Jakfar, 2012).

Tujuan dari studi kelayakan bisnis antara lain: menghindari resiko kerugian, memudahkan perencanaan, memudahkan pelaksanaan pekerjaan, memudahkan pengawasan, serta memudahkan pengendalian. Studi kelayakan bisnis mencakup aspek hukum, sosial, budaya, pasar dan pemasaran, teknis, manajemen, keuangan, ekonomi dan lingkungan.

Tahapan dalam studi kelayakan dilakukan untuk mempermudah pelaksanaan studi kelayakan dan keakuratan dalam penilaian. Adapun tahap-tahap dalam melakukan studi kelayakan usaha yang umum dilakukan adalah : pengumpulan data dan informasi, melakukan pengolahan data, analisis data, mengambil keputusan, dan memberikan rekomendasi.

METODOLOGI PENELITIAN

Penelitian dilakukan dengan metode observasi langsung, wawancara, serta studi pustaka.

Data yang dikumpulkan merupakan data-data yang diperlukan dalam melakukan studi kelayakan bisnis.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Luas areal perkebunan pala di negeri Booi adalah 13 HA dengan jumlah pohon pala sekitar 1274 pohon. Kapasitas panen buah pala adalah 900-1200 buah pala gelondongan (utuh) per pohon atau 37,5–50Kg. Daging buah pala yang dapat dihasilkan adalah 30-40Kg/pohon dan dalam setahun terdapat 3 kali musim panen, sehingga kapasitas panen daging buah pala dalam setahun adalah 120Kg/pohon. Dengan kondisi ini, dapat diperkirakan jumlah daging buah pala yang terbuang di negeri Booi adalah sebanyak 152.880 Kg atau 152,88 ton daging buah pala per tahun. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pala Booi memiliki prospek bagi pembangunan industri rumah tangga sebagai sumberdaya lokal masyarakat negeri Booi, dan produk olahan yang dapat dikembangkan sesuai pilihan masyarakat antara lain : minuman instan pala (0.32), selai pala (0.21), sari buah pala (0.19), dodol pala (0.18), dan produk lainnya (0.10) (Kakerissa & Hahury, 2018).

Jus Pala merupakan produk turunan dari produk sari buah pala yang dapat dikembangkan menjadi produk yang bernilai ekonomis, dapat menambah penghasilan masyarakat serta memberikan peluang adanya lapangan pekerjaan baru bagi masyarakat setempat.

Selanjutnya dilakukan Studi Kelayakan Bisnis yang mencakup aspek hukum, sosial, budaya, pasar dan pemasaran, teknis, manajemen, keuangan, ekonomi dan lingkungan.

Analisis Aspek Hukum

Analisis aspek hukum dimaksudkan untuk meyakini apakah secara hukum (yuridis) rencana bisnis dapat dinyatakan layak atau tidak. Jika suatu rencana bisnis yang tidak layak tetap direalisasikan, bisnis akan mengalami resiko yang besar terutama akan dihentikan oleh pihak yang berwajib atau akan di protes oleh masyarakat. Di pandang dari sudut sumbernya, bentuk legalitas dapat dibedakan menjadi 2 sumber, yaitu: Kelompok masyarakat yang hidup dan tinggal di negeri Booi, yang menjadi bagian dari sistem dan struktur pemerintahan ataupun kelompok adat/suku yang menguasai tanah ulayat, serta

Pemerintah yang merupakan bagian dari struktur dan sistem pemerintah Indonesia termasuk lembaga pemerintah dari desa sampai negara serta instansi/lembaga/departemen yang membidangi sektor-sektor tertentu.

Berdasarkan hasil wawancara dengan masyarakat dan pemerintah negeri Booi, secara hukum menerima rencana bisnis jus pala yang akan dibangun dan akan membantu dalam proses perizinan yang dibutuhkan, antara lain : Izin Mendirikan Bangunan (IMB), Surat Izin Tempat Usaha (SITU), Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP), Sertifikat Halal, Merek Dagang, serta NPWP (Nomor Pokok Wajib Pajak). Ini berarti secara hukum, industri rumah tangga ini layak untuk dibangun.

Analisis Aspek Sosial

Kajian terhadap aspek sosial menyatakan bahwa pemanfaatan limbah daging buah pala sebagai sumber bahan baku bagi industri rumah tangga akan memberikan dampak bagi terciptanya lapangan pekerjaan dan penambahan kesempatan kerja. Dampak sosial lainnya yang kemungkinan dapat diterima masyarakat dengan adanya industri rumah tangga di negeri Booi antara lain : wilayah menjadi semakin ramai, lalu lintas semakin lancar, jaringan komunikasi yang semakin berkualitas, penerangan listrik yang memadai, dan lain sebagainya. Hal ini berarti bahwa industri rumah tangga ini layak untuk dibangun karena memberikan dampak positif bagi masyarakat setempat.

Analisis Aspek Budaya

Pola penguasaan dan pengusahaan pala di negeri Booi sampai saat ini masih bersifat patrilineal (mengikuti garis keturunan dari ayah) sehingga kepemilikan dusun masih dikuasai keluarga besar (marga/fam/klan) antara 0.5-3Ha. Sistem kepemilikan seperti ini tentunya memiliki konsekuensi tersendiri, khususnya bagi perempuan maupun anggota komunitas negeri Booi yang tidak memiliki dusun. Fenomena ini yang mendasari munculnya kebiasaan “memungut biji pala” sebagai tradisi (kearifan lokal). Tradisi ini berlangsung pada semua dusun dalam petuanan negeri Booi, dan setiap perempuan komunitas

negeri Booi bebas mengambil biji pala yang telah jatuh di atas tanah tanpa harus meminta izin terlebih dulu. Tradisi ini masih terus dipertahankan dan dipraktikkan hingga saat ini dan memberikan sumbangan pendapatan yang signifikan terhadap rumah tangga mereka. Hal ini juga berarti bahwa industri rumah tangga yang direncanakan akan layak dari segi budaya karena dapat tetap menjaga kebiasaan masyarakat setempat dalam memungut biji pala. Tradisi ini pun akan menjamin kelangsungan dan kontinuitas produksi karena bahan baku yang selalu tersedia.

Analisis Aspek Pasar dan Pemasaran

Pasar dan pemasaran merupakan dua sisi yang tidak dapat dipisahkan satu sama lain, artinya pasar dan pemasaran memiliki tingkat ketergantungan yang tinggi dan saling mempengaruhi. Peluang dibangunnya industri rumah tangga berbasis sumberdaya lokal pala di Negeri Booi sangat layak di realisasikan karena dilihat dari adanya keinginan konsumen produk olahan daging pala untuk suatu produk baru. (Kakerissa & Hahury, 2018). Semua strategi pemasaran harus dapat dirancang dengan baik dan dapat dilaksanakan dalam upaya pencapaian hasil penjualan yang ditargetkan.

Dalam menargetkan pasar produk olahan pala ini, maka segmentasi menjadi acuan utamanya. Berdasarkan analisis segmentasi, maka produk olahan pala ini dapat menjangkau semua segmen pasar yang ada, baik dari segi geografi, demografi maupun psikografi. Sehingga target pasar produk ini adalah semua kalangan yang menyukai produk olahan pala dengan range umur 5-60 tahun dan bertempat tinggal di daerah Kecamatan Saparua dan sekitarnya. Strategi pemasaran selanjutnya dapat dikembangkan dengan memperluas pasar ke daerah lain di luar pulau Saparua.

Produk jus pala yang akan dipasarkan, dikemas dalam kemasan botol berukuran 290 ml dengan mencantumkan merk dagang "Jus Pala Booi". Jus pala dijual dengan harga yang disesuaikan dengan harga jual jus pala di pasar saat ini yaitu Rp. 10.000 per botol. Produk ini dipromosikan dengan cara membuat situs jejaring sosial, melakukan kerja sama dengan pihak pemerintah daerah, dan menawarkan kerja sama dengan pihak hotel dan penginapan yang ada di Saparua.

Jalur penjualan yang dilakukan adalah jalur yang pendek. Dapat dilihat pada gambar dibawah ini :



Gambar 1. Jalur Penjualan Jus Pala Booi

Dengan demikian dari segi pasar dan pemasaran, industri ini layak untuk dibangun.

Analisis Aspek Teknis

Pemanfaatan limbah daging buah pala sebagai bahan baku utama merupakan langkah strategis yang sangat menguntungkan karena dapat memberikan nilai tambah bagi tanaman pala itu sendiri, di samping pengembangannya menjadi berbagai jenis produk olahan dan turunannya.

Bahan baku utama yang digunakan adalah daging buah pala serta bahan-bahan lain seperti gula pasir, aquades, dan bahan pengawet seperti natrium benzoat. Sedangkan mesin dan peralatan yang digunakan dalam penelitian ini terdiri dari mesin parut untuk menghaluskan daging buah pala, pisau untuk mengupas kulit buah pala, baskom untuk menampung daging buah pala, kompor, Panci aluminium, timbangan, saringan, meja produksi, ember plastik yang dilengkapi keran, dan mesin *cupping*, mesin penggiling buah, mesin pemeras sari buah, mesin *mixer*, mesin *spry dry*, serta mesin kemasan.

Bahan baku buah pala yang dibutuhkan dalam produksi jus pala yaitu sebanyak 50 kg buah pala segar untuk diproses menjadi 16 liter sari buah pala setiap harinya. Gula pasir yang dibutuhkan untuk memproduksi jus pala adalah 26 Kg per hari. Natrium benzoat rumus kimia $\text{NaC}_6\text{H}_5\text{CO}_2$, senyawa ini bersifat bakteriostatik dan fungstatik di bawah kondisi asam. Pengawet ini paling luas digunakan dalam makanan asam seperti bumbu salad (cuka), minuman berkarbonasi (asam karbonat) seperti *cola-cola* dan produk lainnya.

Tabel 1. Kapasitas Produksi Jus Pala Booi

N o	Parameter	Satuan	Jumlah	Bulan	Tahun
1	Hari kerja 1 bulan	Hari	5	20	240

2	Waktu efektif kerjaper hari	Jam	6	120	1440
3	Kebutuhan daging buah pala per hari	Kg	50	1000	12.000
4	Jumlah maksimum produksi sari buah pala per hari	Liter	16	320	3.840
5	Rasio penambahan massa air 3:1	Liter	48:16	960:320	11.520:3.840

turunan, dimana untuk membuat jus pala dapat menggunakan sisa bahan dari produk sari buah pala. Ini berarti ada efisiensi bahan baku. Di samping itu pula, dari aspek teknis, ternyata produk olahan yang direncanakan ini memiliki keunggulan dalam beberapa hal yaitu: kemudahan dalam cara pengolahan, memiliki waktu produksi yang singkat, serta menggunakan alat produksi yang mudah untuk dijangkau. Dengan demikian secara teknis jus pala Booi layak untuk diproduksi.

Analisis Aspek Manajemen

Aspek manajemen dalam perencanaan bisnis berisi gambaran tentang bisnis/proyek dalam masa pembangunan dan bisnis/proyek sudah berjalan. Bisnis/proyek dalam masa pembangunan, berisi kajian lama waktu yang dibutuhkan untuk penyiapan proyek sampai proyek siap beroperasi dan biaya yang dibutuhkan untuk bisnis tersebut. Sedangkan bisnis/proyek sudah berjalan berisi kajian bentuk badan hukum organisasi, struktur organisasi, jumlah karyawan yang dibutuhkan, persyaratan karyawan, proses rekrutment, sistem upah, dan sebagainya.

Usaha pembuatan jus pala ini merupakan perusahaan perseorangan yang bergerak di bidang pengolahan buah pala dengan nama perusahaan "ARIKA". Sebagai sebuah usaha perseorangan "ARIKA" memiliki struktur organisasi yang sederhana sebagai berikut.



Gambar 2. Struktur Organisasi "ARIKA"

Tabel 2. Kebutuhan Luas Ruangan Pabrik

No	Keterangan	Luas (m ²)	Kelonggaran 50% (m ²)	Total (m ²)
1	Pengupasan & pencucian	6	3	9
2	Area penghalusan	10	5	15
3	Area penyaringan	6	3	9
4	Area pemasakan larutan	10	5	15
5	Gudang bahan baku & penunjang	15	7,5	22,5
6	Pengemasan	5	2,5	7,5
7	Gudang kemasan	10	5	15
8	Gudang produk jadi	15	7,5	22,5
9	Kantor	14	7	21
10	Toilet	3	1,5	4,5
11	Lahan Kosong	10	5	15
Total (m ²)		104		156

Jumlah tenaga kerja secara keseluruhan adalah 8 orang, 2 orang merupakan tenaga kerja tidak langsung sedangkan 6 orang merupakan tenaga kerja langsung. Tenaga kerja tidak langsung terdiri satu orang pimpinan perusahaan yang sekaligus merangkap sebagai kepala bagian produksi serta satu orang kepala bagian pemasaran dan keuangan.

Jenis-jenis izin usaha yang perlu dimiliki "SAWAHIL" adalah Izin Mendirikan Bangunan (IMB), Surat Izin Tempat Usaha (SITU), Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP), Tanda Daftar

Analisa yang dilakukan terhadap aspek ini, ternyata bahwa jus pala merupakan produk



Perusahaan (TDP), Tanda Daftar Industri (TDI), dan Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP).

Analisis aspek manajemen terhadap perencanaan pembangunan industri rumah tangga jus pala di negeri Booi menunjukkan bahwa kajian kelayakan sebelum proyek ini dilaksanakan adalah layak secara hukum, sosial, budaya, pasar dan pemasaran serta teknis. Sementara kajian terhadap jalannya usaha dilakukan dengan melakukan penilaian terhadap rencana badan usaha, struktur organisasi serta jumlah karyawan yang dibutuhkan yang melibatkan pemerintah dan masyarakat, akan sangat berpeluang dalam pengelolaan manajemen perusahaan secara baik. Dengan demikian secara manajemen, bisnis jus pala ini layak untuk dibangun.

Analisis Aspek Keuangan

Aspek finansial adalah salah satu poin penting untuk mengetahui kelayakan usaha ini secara finansial. Penelitian ini menggunakan beberapa asumsi-asumsi dasar yang digunakan untuk menganalisis aspek keuangan, serta beberapa komponen penting seperti biaya variabel, biaya tetap, biaya penyusutan dan pendapatan usaha yang digunakan untuk mengukur aspek ini.

Biaya investasi merupakan biaya yang diperlukan untuk mendirikan industri jus pala. Biaya industri yang diperlukan meliputi biaya investasi tetap dan biaya modal kerja. Biaya investasi tetap merupakan biaya yang dikeluarkan dalam pengadaan harga tetap, pembiayaan kegiatan praoperasi, serta biaya lain yang berkaitan dengan pembangunan pabrik sampai pabrik siap beroperasi. Biaya investasi tetap untuk mendirikan industri jus pala meliputi biaya kegiatan awal (pra investasi), tanah dan bangunan, fasilitas penunjang, mesin dan peralatan, dan alat perkantoran. Adapun total biaya investasi yang dibutuhkan adalah Rp. 217.744.000.

Biaya operasional adalah biaya yang dikeluarkan setelah pembangunan pabrik selesai. Biaya operasional per bulan sebesar Rp. 24.118.813 dengan besar biaya operasional per tahun sebesar Rp. 289.425.756.

Tabel 3. Proyeksi Laba Rugi

No	Uraian	Tahun		
		1	2	3
1	Penerimaan			
	Total	528.0	528.000	528.000

	Penerimaan	00.00 0	.000	.000
2	Pengeluaran			
	Investasi		900.000	1.100.000
	i. Biaya Variabel	201.960.000	201.960.000	201.960.000
	ii. Biaya Tetap	52.200.000	52.200.000	52.200.000
	iii. Biaya Aktiva	9.825.756	9.825.756	9.825.756
	iv. Biaya Overhead	15.840.000	15.840.000	15.840.000
	v. Angsuran Bunga	2.174.537	1.438.889	6.919.444
	vi. Angsuran Pokok	8.841.204	8.105.556	6.919.444
	vii. Biaya Pemasaran/ Distribusi	9.600.000	9.600.000	9.600.000
	Total Pengeluaran	300.441.497	299.870.200	304.364.645
3	R/L Sebelum Pajak	227.558.503	228.129.800	223.635.355
	Pajak (15%)	34.133.775	34.219.470	33.545.303
	Laba Setelah Pajak	193.424.728	193.910.330	190.090.052
	Profit on Sales	36,63%	36,73%	36,00%
4	BEP: Rupiah	6.337	6.327	6.400
	Kg	33.458	33.409	30.436

Tabel 4. Proyeksi Arus Kas

No	Uraian	Tahun			
		0	1	2	3
A	Arus Masuk				
	1. Total Penjualan		528.000.000	528.000.000	528.000.000
	2. Kredit				

	a.	20.00			
	Investasi	0.000			
	b.		-		
	Modal Kerja				
	3. Modal Sendiri				
	a.	7.872			
	Investasi	.600			
	b.		7.23		
	Modal Kerja		5.64		
			4		
	Total Arus Masuk	27.87	535.644	528.000	528.000
	Arus Masuk unt Menghitung IRR	-	528.000	528.000	528.000
B	Arus Keluar				
	1. Biaya Investasi	26.24	-	900.000	1.140.000
	2. Biaya Variabel		201.960.000	201.960.000	201.960.000
	3. Biaya Tetap		52.200.000	52.200.000	52.200.000
	4. Angsuran Bunga		2.174.537	1.438.889	52.200.000
	5. Angsuran Pokok		8.841.204	1.438.889	6.919.444
	6. Pajak		34.133.775	34.219.470	33.545.303
	7. Biaya Pemasaran/Distribusi		9.600.000	9.600.000	9.600.000
	Total Arus Keluar	26.24	308.909.516	301.757.248	357.564.748
	Arus Keluar	26.24	297.893.	298.879.	298.445.

	unt Menghitung IRR		775	470	303
	Arus Bersih (NCF)	1.630.600	226.128	226.752	170.435.252
C	CASH FLOW UNTUK MENGHITUNG IRR	(26.242.000)	230.106.225	229.120.530	229.554.697

Analisis sensitivitas dilakukan untuk mengetahui akibat dari perubahan parameter-parameter produksi terhadap perubahan kinerja sistem produksi dalam menghasilkan keuntungan. Sedangkan analisa BEP yang merupakan suatu titik impas dimana suatu proyek berada dalam posisi tidak menderita kerugian dan juga belum mendapatkan keuntungan. Jumlah penjualan produk olahan pala tiap tahun diperkirakan sudah melebihi BEP sehingga perusahaan nantinya tidak mengalami kerugian.

Net Present Value merupakan metode analisis keuangan. Adapun hasil pengujian untuk setiap indikator nilai NPV yang dihasilkan adalah positif (lebih dari 0). Hal ini berarti investasi yang dilakukan memberikan manfaat bagi perusahaan maka perencanaan bisnis ini layak dijalankan.

Apabila harga bahan baku mengalami peningkatan sebesar 15% , maka industri jus pala ini tidak dapat dijalankan dengan nilai NPV Rp. 675.096.376, dan Net B/C sama dengan -1,87, begitu pula jika harga bahan baku ditingkatkan sebesar 35%, maka industri jus pala ini tidak dapat dijalankan dengan nilai NPV Rp. 308.067.685 dan Net B/C sama dengan 9.06.

Apabila harga jual jus pala mengalami penurunan sebesar 5% maka industri jus pala ini tidak dapat dijalankan dengan nilai NPV sama dengan Rp 515.571.340. Namun, apabila terjadi penurunan harga jual di titik 15%, maka industri jus pala ini masih bisa dijalankan dengan NPV Rp. 395.853.934, dan Net B/C sama dengan 16.08.

Dari hasil pengujian tersebut, maka dapat dinyatakan bahwa bisnis jus pala ini layak untuk dijalankan.



Analisis Aspek Ekonomi

Ada berbagai kajian tentang tanaman pala dan pemanfaatannya, namun kajian tersebut belum menjelaskan tentang pengembangan industri rumah tangga berbasis sumberdaya pala terutama di komunitas negeri Booi. Apalagi secara umum pengusaha tanaman pala di negeri Booi merupakan perkebunan rakyat sehingga pengembangannya akan berdampak pada kesejahteraan masyarakat negeri Booi itu sendiri.

Analisis yang dilakukan terhadap aspek ekonomi ini lebih difokuskan pada dampak ekonomi yang dirasakan oleh masyarakat negeri Booi dengan adanya industri rumah tangga ini. Selain adanya lapangan kerja baru yang memberikan kesempatan kerja bagi masyarakat negeri Booi itu sendiri, industri ini juga akan memberikan tambahan penghasilan bagi para pemilik dusun, para petani pala, perempuan pemungut biji pala, serta masyarakat setempat yang nantinya ikut terlibat dalam proses produksi.

Analisis Aspek Lingkungan

Tujuan studi AMDAL adalah untuk meminimalkan dampak negatif dan mengoptimalkan dampak positif, maka segenap upaya dilakukan untuk mencapai tujuan tersebut.

Bisnis jus pala menghasilkan limbah berupa limbah padat dan cair. Namun jumlah limbah yang dihasilkan relatif kecil dan tidak membahayakan. Limbah padat yang dihasilkan dari industri ini berasal dari proses pengupasan dan pembersihan daging buah pala dari kulit buah yang digunakan sebagai bahan baku pembuatan jus pala. Limbah padat ini tidak tergolong limbah berbahaya bagi lingkungan. Selain limbah padat yang dihasilkan dari proses produksi, kemasan yang digunakan untuk mengemas produk dan kemasan yang berasal dari bahan baku yang digunakan, seperti kemasan gula pasir dan natrium benzoat juga dapat menjadi sumber limbah padat industri. Misalnya kemasan produk yang cacat ataupun rusak dan kemasan gula pasir yang telah habis akan menjadi potensi dihasilkannya limbah padat. Limbah berupa kemasan akan ditampung dan dibuang secara berkala ke tempat pembuangan sampah ataupun dikumpulkan

untuk kemudian dijual ke pengrajin sampah kemasan.

Secara spesifik, analisis aspek lingkungan bertujuan untuk menganalisis apakah kondisi lingkungan operasional, lingkungan industri, lingkungan jauh memungkinkan untuk menjalankan suatu ide bisnis, menganalisis dampak positif dan negatif terhadap lingkungan-lingkungan tersebut, serta menganalisis usaha-usaha yang dapat meminimalkan dampak negatif bisnis terhadap lingkungan tersebut.

Berdasarkan kajian terhadap dampak lingkungan operasional, lingkungan industri dan lingkungan jauh, ternyata memungkinkan untuk dibangunnya industri rumah tangga ini mengingat di negeri Booi belum ada pemasok, pesaing, perusahaan pesaing, barang substitusi, lingkungan ekonomi, sosial, politik, teknologi dan global yang cukup berarti, yang dapat mengganggu perencanaan bisnis ini. Di samping itu juga, kajian terhadap dampak positif yang ditimbulkan lebih besar dibandingkan dampak negatif yang memang tidak ada. Dengan demikian, industri ini layak untuk dijalankan.

KESIMPULAN

Hasil penelitian menyimpulkan bahwa hasil Studi Kelayakan Bisnis berdasarkan aspek hukum, sosial, budaya, pasar dan pemasaran, teknis, manajemen, keuangan, ekonomi, serta lingkungan menyatakan bahwa Jus pala Booi LAYAK untuk dikembangkan sebagai industri rumah tangga masyarakat negeri Booi.

DAFTAR PUSTAKA

- Arief R (2015). *Potensi Pengolahan Daging Buah Pala Menjadi Aneka Produk Olahann Bernilai Ekonomi Tinggi*.
- Astanu D, dan R Hanung (2013). *Analisis Kelayakan Finansial Budidaya Intensif Tanaman Pala Di Kecamatan Gisting Kabupaten Tanggamus*. Vol 1, No 3, Juli 2013.
- Badan Pusat Statistik provinsi Maluku (2016). *Maluku Dalam Angka*.
- Bustaman S.(2007). *Prospek dan Strategi Pengembangan Pala di Maluku*, Perpektif Vol. 6 No.2, hal. 68-74, Desember 2007.
- Hahury HD. (2015). *The Dynamics of Nutmeg Farmers on the Saparua Island*,



- Dokumen Seminar Hasil Penelitian, Universitas Kristen Satya Wacana, Salatiga.
- Ibrahim, Y. (2009). *Studi Kelayakan Bisnis*. PT Rineka Cipta. Jakarta.
- Kakerissa A L. & Hahury H D. (2017). *Kearifan Lokal Dalam Pengembangan Industri Rumah Tangga Berbasis Sumberdaya Lokal Kepulauan (Pendekatan One Village One Product-OVOP)*. Prosiding Seminar Nasional & CFP I Ikatan Dosen Republik Indonesia. Hal. 407-421. Ambon 26 Oktober 2017.
- Kakerissa AL. (2017). *Penentuan Model Pengembangan Agroindustri Pala Melalui Diversifikasi Produk*. Jurnal Teknik Industri Universitas Bung Hatta. Volume 6 Nomor 2. Hal. 33-46.
- Kakerissa A L. & Hahury Hendri D. (2018). *Pala Booi : Prospek Pembangunan Industri Rumah Tangga Berbasis Sumber Daya Lokal*. Prosiding Seminar Nasional Fakultas Teknik Universitas Pattimura Ambon "Archipelago Engineering". Hal. 124-130. Ambon 26 April 2018.
- Kasmir dan Jakfar.(2012). *Studi Kelayakan Bisnis*. Edisi Revisi. Kencana. Jakarta.
- Mulyono E dan Risfaheri. 2007. *Teknologi Pengolahan Pala*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian.
- Silaya, TH. (2012). *Agroforestri BerbasisPala (Myristica Sp) di Kepulauan Maluku*. Makalah pada Workshop Nasional Agroforestri Berbasis Pala untuk Kesejahteraan Masyarakat Maluku di Desa Soya, Maluku 5-6 Maret 2012.
- Supit R. (2015). *Evaluasi Kelayakan Usaha Pengolahan Daging Buah Pala (Studi Kasus Usaha Pengolahan Daging Buah Pala Di Desa Karagesan Kecamatan Kauditan Kabupaten Minahasa Utara)*.
- Wibowo A. (2011). *Rencana Bisnis Industri Manisan Stroberi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Departemen Teknologi Indutri Pertanian