
**Analisis Pengembangan Bisnis Usaha Minuman Kopi
(Studi Kasus Greenhouse Coffee and Meal, Denpasar)**

*Analysis of Business Development of Coffee Beverage
(Case Study Of Greenhouse Coffee And Meal, Denpasar)*

Ida Ayu Inten Dwi Sulatri, I Made Merta, Yohanes Setiyo

¹*Program Studi Teknik Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian Unud*

Email: idaayuinten@gmail.com

Abstrak

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menghitung kelayakan bisnis atau kelayakan finansial dan untuk mengetahui Strengths, Weakness, Opportunities, Threats (SWOT) pada suatu usaha minuman kopi. Analisis kelayakan usaha atau kelayakan finansial menggunakan analisis deskriptif kuantitatif dengan menggunakan perhitungan NPV, IRR, dan BEP dan untuk analisis Strengths, Weakness, Opportunities, Threats (SWOT) menggunakan analisis deskriptif kualitatif. Bisnis minuman kopi secara keseluruhan sangat menguntungkan dengan keuntungan bersih Rp. 28.600.950/tahun dan layak dikembangkan. Hal ini didasarkan pada analisis kelayakan usaha atau kelayakan finansial yaitu NPV Rp. 22.280.872. Analisis sensitivitas menunjukkan bahwa kenaikan biaya operasional sebesar 15% dan penurunan pendapatan 10% tidak mempengaruhi kelayakan proyek atau sebuah usaha. Berdasarkan hasil penelitian terhadap bisnis minuman kopi sangat layak untuk dikembangkan.

Kata Kunci: *Kopi, Bisnis Minuman Kopi, Kelayakan Finansial, SWOT*

Abstract

This study aimed to calculate the feasibility of financial feasibility and to find out the Strengths, Weakness, Opportunities, Threats (SWOT) on a coffee beverage business. Financial feasibility analyzed by quantitative descriptive analysis method using Net Present Value (NPV), Internal Rate of Return (IRR) dan Break Event Point (BEP) calculations and for analysis of Strengths, Weakness, Opportunities, Threats (SWOT) was analyzed by qualitative descriptive method. The overall coffee beverage business is very profitable with a net profit of Rp. 28.600.950/year and is worth developing. This is based on the feasibility analysis of business or financial feasibility of Net Present Value (NPV) Rp. 22.280.872. Sensitivity analysis indicates that an increase in operating costs by 15% and a 10% revenue decrease do not affect the feasibility of a project or a business. Based on the results of this study on coffee beverage business is very feasible to develop.

Keywords: *Coffee, Coffee Beverage Business, Financial Feasibility, Strengths, Weakness, Opportunities, Threats*

PENDAHULUAN

Kopi adalah minuman hasil seduhan biji kopi yang telah disangrai dan dihaluskan menjadi bubuk. Dua varietas pohon kopi yang dikenal secara umum yaitu Kopi Arabika (*Coffea arabica*) dan Kopi Robusta (*Coffea canephora*). Kopi merupakan salah satu hasil komoditi perkebunan yang memiliki nilai ekonomis yang cukup tinggi di antara tanaman perkebunan lainnya dan memiliki peran yang penting yaitu

sebagai sumber devisa negara. Kopi tidak hanya berperan penting sebagai sumber devisa melainkan juga merupakan sumber penghasilan bagi tidak kurang dari satu setengah juta jiwa petani kopi di Indonesia (Rahardjo, 2012). Bisnis minuman kopi pada Greenhouse Coffee and Meal ini adalah buah karya dari generasi muda yang bernama Agus Pramana Putra dan Andi Indiarjo. Generasi muda ini menjadi inspiratory bagi teman-teman yang

nongkrong di warung kopi dan mengajak untuk melihat dan membaca tanda-tanda zaman untuk menjadikan sebuah peluang yang dikemas lebih baik dan berkualitas. Greenhouse Coffee and Meal berdiri karena pemilik ingin mengenalkan kopi Indonesia dan ingin memiliki usaha kopi. Studi kelayakan usaha adalah kegiatan untuk menilai sejauh mana manfaat yang dapat diperoleh dalam melaksanakan suatu kegiatan usaha atau proyek.

Keberhasilan usaha perlu diketahui dengan menganalisis kelayakan finansial atau kelayakan usahanya untuk mengetahui apakah usaha tersebut menguntungkan atau tidak (Tiyas dkk, 2015). Berbagai macam peluang dan kesempatan yang ada dalam kegiatan dunia usaha, telah menuntut perlu adanya penilaian sejauh mana kegiatan atau kesempatan tersebut dapat memberikan manfaat (*benefit*) bila diusahakan. Analisis *Strengths, Weaknesses, Opportunities, Threats* (SWOT) pada suatu perusahaan bertujuan untuk memberikan suatu panduan dari berbagai sudut pandang, baik dari segi kekuatan dan kelemahan serta peluang dan ancaman yang mungkin bisa terjadi di masa yang akan datang (Fahmi, 2013). Hubungan antara analisis kelayakan usaha dan analisis *Strengths, Weaknesses, Opportunities, Threats* (SWOT) adalah saling berikat, karena tidak hanya kelayakan usaha saja yang menjadi pertimbangan dalam suatu usaha tapi faktor kekuatan, kelemahan, peluang dan ancaman juga menjadi pertimbangan dalam suatu usaha.

METODE PENELITIAN

Lokasi dan Waktu Kegiatan

Penelitian ini dilakukan di Greenhouse Coffee and Meal Jalan Tibung Sari Padangsambian, Denpasar. Lokasi penelitian ditentukan secara sengaja (*purposive*) dengan melakukan survei, observasi lapangan, wawancara dan pencatatan data studi pustaka. Pemilihan lokasi penelitian ini juga didasarkan karena minuman kopi belum pernah dilakukan penelitian secara rinci tentang analisis kelayakan usaha dan analisis *Strengths, Weaknesses, Opportunities, Threats* (SWOT). Waktu penelitian ini dilakukan dari bulan 03 Juni sampai 15 Agustus 2017.

Tahap Penelitian

Penelitian dilakukan dengan beberapa tahapan, dimulai dari identifikasi masalah dan tujuan, penyusunan panduan wawancara (kuisisioner), pengumpulan data (observasi dan wawancara), analisis kelayakan usaha dan analisis SWOT.

Identifikasi Masalah dan Tujuan

Tahap identifikasi pada lokasi penelitian dilakukan dengan cara observasi. Studi literatur dilakukan melalui buku, jurnal, internet, dan laporan penelitian terkait dengan objek penelitian yaitu menghitung analisis kelayakan usaha dan analisis *Strengths, Weaknesses, Opportunities, Threats* (SWOT). Tahap ini diharapkan dapat menghasilkan rumusan permasalahan dan tujuan penelitian.

Penyusunan Panduan Wawancara

Tahapan penyusunan panduan wawancara (kuisisioner) dilakukan sesuai dengan parameter penelitian yang ada. Parameter penelitian yang dimaksud berupa kapasitas produksi, jumlah dan bahan baku yang digunakan, jumlah tenaga kerja yang terlibat, upah tenaga kerja, harga bahan baku, jumlah dan biaya tambahan, jumlah hasil produksi, harga produk, serta cara menjual produk yang dihasilkan.

Pengumpulan Data

Data penelitian diperoleh melalui observasi dan wawancara. Observasi yaitu suatu cara untuk memperoleh data dengan mengadakan pengamatan langsung ke objek penelitian. Dari objek tersebut dapat diperoleh gambaran yang jelas dan mengetahui keadaan yang sebenarnya terhadap objek penelitian. Wawancara dilakukan secara langsung dengan pemilik usaha Greenhouse Coffee and Meal dengan menggunakan panduan wawancara yang sudah disiapkan sebelumnya.

D. Analisis Kelayakan Usaha

Analisis kelayakan usaha atau analisis kelayakan finansial menggunakan beberapa perhitungan diantaranya: Metode *Net Present Value* (NPV), *Internal Rate of Return* (IRR) dan Titik Pulang Pokok (*Break Even Point*) (Malulidah dan Pratiwi, 2010).

E. Analisis *Strengths, Weaknesses, Opportunities, Threats* (SWOT)

Analisis *Strengths, Weaknesses, Opportunities, Threats* (SWOT) menggunakan panduan wawancara (kuisisioner) dilakukan sesuai parameter penelitian yang sudah ada. Parameter penelitian yang digunakan berupa penentuan bobot faktor internal dan eksternal, penentuan rating faktor internal (kekuatan) dan eksternal (peluang) yang bersifat positif, dan penentuan rating faktor internal (kelemahan) dan eksternal (ancaman) yang bersifat negatif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Perusahaan

Greenhouse Coffee and Meal adalah sebuah warung kopi yang memproduksi berbagai macam minuman olahan kopi. Greenhouse Coffee and Meal ini

berlokasi di Jalan Tibung Sari No. 99 Padangsembian Kaja, Denpasar Barat. Lokasi Greenhouse Coffee and Meal ini sangat strategis karena dekat dengan SMK TI Bali Global Badung dan jarak dari pusat kota Denpasar adalah 8,7 km. Greenhouse Coffee and Meal ini berdiri sejak tahun 2016 yang didirikan oleh Andi Indiartha dan Agus Pramana Putra. Produk olahan yang diproduksi oleh usaha Greenhouse Coffee and Meal yaitu berbahan dasar hasil perkebunan. Greenhouse Coffee and Meal ini menggunakan 2 jenis kopi yaitu kopi arabika dan kopi robusta. Untuk jenis kopi yang dominan digunakan oleh Greenhouse Coffee and Meal ini adalah kopi arabika. Tujuan dari membuka bisnis warung kopi ini karena pemilik menginginkan memiliki usaha warung kopi, meningkatkan profit dan menginginkan mengenal kopi Indonesia.

Analisis Kelayakan Usaha atau Kelayakan Finansial Minuman Kopi

Analisis kelayakan finansial bertujuan untuk mengetahui usaha layak dijalankan atau tidak. Analisis tersebut termasuk pada perencanaan usaha. Dalam perencanaan usaha pengumpulan data yang sesuai dengan kondisi terkini merupakan kebutuhan mutlak dalam kelayakan finansial (Kusuma dan Mayasti, 2014).

Kegiatan Produksi Minuman Olahan Kopi

Proses produksi minuman olahan kopi pada usaha Greenhouse Coffee and Meal yaitu sebanyak 7 kali dalam seminggu atau sekitar 30 kali dalam sebulan. Produksi minuman olahan kopi meliputi beberapa tahapan yaitu pemilihan bahan baku, pencampuran dan penyajian. Jumlah pemakaian bahan-bahan serta mesin dan peralatan yang digunakan dalam produksi minuman olahan kopi dapat dilihat pada Tabel 1 dan 2.

Tabel 1

Pemakaian Bahan dalam Produksi Minuman Kopi

No.	Nama	Jumlah	Satuan	Harga perkilo (Rp)	Total Harga (Rp)
1	Kopi Arabika	9	kg	195.000	1.755.000
2	Kopi Robusta	2	kg	180.000	360.000
3	Gula Pasir	600	sachet	800	480.000
4	Air	18	liter	16.000	288.000
5	Kertas filter	15	box	30.000	450.000
6	Susu	1	liter	16.000	16.000
Total pemakaian bahan baku dalam sebulan					3.349.000
Pertahun					40.188.000

Sumber: Data Primer Diolah 2017

Tabel 2 Mesin dan Peralatan dalam Produksi Minuman Kopi

No	Jenis Mesin	Jumlah Unit	Harga Perunit (Rp)	Umur Mesin (tahun)	Penyusutan (Rp)	Biaya pemeliharaan (Rp)
1	Mesin					
a	Mesin Rok Presso	1	2.500.000	5	500.000	2.500.000
b	Timbangan Digital	1	450.000	3	150.000	450.000
c	Alat Kopi Manual V60	2	98.000	4	24.500	98.000
d	Mesin Grinder	2	2.400.000	5	480.000	2.400.000
e	Mesin Plutger	8	130.000	5	26.000	130.000
f	Alat Steamer Manual	1	1.400.000	5	280.000	1.400.000
g	Alat Aeropress	1	630.000	6	105.000	630.000
Sub total			7.608.000		1.565.500	7.608.000
2	Alat					
a	Teko	2	60.000	2	30.000	60.000
b	Termometer	1	75.000	2	37.500	75.000
c	Kompor	1	100.000	5	20.000	100.000
d	Gelas	20	32.000	2	16.000	32.000
e	Sendok	20	15.000	2	7.500	15.000
f	Tatakan gelas	20	20.000	3	6.666.67	20.000
g	Server gelas	20	30.000	3	10.000	30.000
Sub total			332.000		127.667	332.000
Total Harga Mesin dan Alat			7.940.000		1.693.167	7.940.000

Sumber : Data Primer Diolah 2017

Penerimaan dan Biaya Operasional Minuman Olahan Kopi

Produksi dan Penerimaan

Penerimaan usaha minuman olahan kopi diperoleh dari nilai penjualan produk, yakni hasil perkalian antara volume produksi minuman olahan kopi dengan harga jual per gelas. Produksi minuman olahan kopi per produksi yaitu 30 gelas, sebulan sebanyak 900 gelas dan selama setahun sebanyak 10.800 gelas. Harga jual ditingkat produsen sebesar Rp.11.000 per gelas dengan isi berat per gelas 9 gram maka penerimaan persekali produksi adalah Rp. 330.000, perbulan sebesar Rp. 9.900.000 dan pertahun sebesar Rp.118.800.000. Rincian lebih jelas produksi dan penerimaan minuman olahan kopi dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3

Produksi dan Penerimaan Usaha Minuman Kopi

Uraian	Jumlah	Satuan
Satu kali produksi	30	gelas
Produksi per bulan	900	gelas/bulan
Produksi per tahun	10800	gelas/tahun
Harga jual ditingkat produsen	Rp. 11.000	Rp/gelas
Penerimaan perproduksi	Rp. 330.000	Rp/produksi
Penerimaan per bulan	Rp. 9.900.000	Rp/bulan
Penerimaan per tahun	Rp. 118.800.000	Rp/tahun

Sumber : Data Primer Diolah 2017

Biaya Operasional

Produksi minuman olahan kopi mempunyai biaya operasional yang terdiri atas biaya tetap, biaya variabel, dan biaya semi variabel. Biaya operasional usaha minuman olahan kopi perbulan sebesar Rp. 3.902.763 dengan rincian biaya tetap sebesar Rp. 1.652.763, biaya variabel sebesar Rp. 2.120.000 dan biaya semi variabel sebesar Rp. 130.000. Sedangkan biaya operasional pertahun sebesar Rp. 46.833.167, dengan rincian biaya tetap sebesar Rp. 19.833.167, biaya variabel sebesar Rp. 25.440.000 dan biaya semi variabel sebesar Rp. 1.560.000. Rincian dari komponen biaya operasional dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Biaya Operasional Usaha Minuman Kopi

Jenis Biaya	Biaya Perbulan (Rp)	Biaya Pertahun (Rp)
Biaya Tetap		
Biaya kebersihan dan keamanan	50.000	600.000
Biaya pemeliharaan dan penyusutan	802.763	9.633.167
Biaya sewa tempat	800.000	9.600.000
Sub Total	1.652.763	19.833.167
Biaya Variabel		
Bahan bakar	20.000	240.000
Biaya tenaga kerja	2.000.000	24.000.000
Biaya listrik dan air	100.000	1.200.000
Sub Total	2.120.000	25.440.000
Biaya Semi Variabel		
Pemasaran	100.000	1.200.000
Biaya administrasi dan umum	30.000	360.000
Sub Total	130.000	1.560.000
Total	3.902.763	46.833.167

Sumber : Data Primer Diolah 2017

Sumber dan Modal Usaha

Jumlah modal investasi pada usaha minuman olahan kopi ini sebesar Rp. 20.000.000. Sedangkan modal kerja atau biaya operasional selama satu tahun adalah sebesar Rp. 46.833.167. Dari hasil yang didapatkan

di atas maka total modal yang harus dikeluarkan untuk usaha minuman olahan kopi selama setahun adalah Rp. 87.021.167.

Analisis Laba-rugi Usaha Minuman Kopi

Analisis laba-rugi dilakukan untuk mengetahui tingkat profitabilitas dari rencana kegiatan investasi. Perhitungan laba-rugi diperoleh dengan menghitung selisih pendapatan dan biaya operasional. Rincian analisis laba-rugi dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Analisis laba-rugi Usaha Minuman Kopi

Analisis Laba-Rugi	Pertahun (Rp)
Penjualan	118.800.000
Harga Pokok Penjualan	40.188.000
Laba Kotor	78.612.000
Biaya operasional	46.833.167
Laba sebelum pajak	31.778.833
Pajak (10%)	3.177.883
Laba bersih	28.600.950

Sumber: Data Primer Diolah 2017

Analisis Break Even Point (BEP)

Analisis Break Even Point dilakukan untuk mengetahui batas nilai produk atau volume produksi usaha mencapai titik impas (tidak untung tidak rugi). Analisis BEP pada usaha minuman olahan kopi didapatkan hasil rata-rata yaitu produksi sebesar 7028 gelas dan BEP harga sebesar Rp. 46.834.935 per tahun. Nilai BEP produksi dari hasil perhitungan sebesar 7028 gelas mempunyai arti bahwa usaha minuman olahan kopi mengalami titik impas pada saat produksi usaha mencapai 7028 gelas. Nilai BEP harga sebesar Rp. 46.834.935 per tahun menunjukkan bahwa usaha tersebut mengalami titik impas. Produksi minuman olahan kopi pada usaha Greenhouse Coffee and Meal sudah tinggi dari nilai BEP.

Perhitungan Kelayakan Finansial

Menganalisis suatu usaha harus menentukan dan mengetahui beberapa aspek yang terkait dengan usaha tersebut sehingga usaha yang dijalankan tidak mengalami kerugian. Dalam menunjukkan kelayakan finansial suatu usaha maka diperlukan aliran kas dari usaha tersebut, yaitu aliran kas masuk dan aliran kas keluar. Dalam usaha ini komponen aliran kas masuk terdiri dari penerimaan sedangkan kas keluar terdiri dari modal investasi, modal kerja dan biaya operasional (Umar, 2000). Kriteria kelayakan finansial dari usaha ini dilakukan dengan perhitungan NPV, IRR, dan BEP. Analisis kas dan kelayakan finansial dari usaha minuman olahan kopi dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Analisis Aliran Kas

Tahun	Cash Out	Cash In	Ncf
0	48.128.000	0	-48.128.000
1	9.467.392	30.294.117	20.826.725
2	10.414.131	30.294.117	19.879.986
3	11.455.544	30.294.117	18.838.573
4	12.601.099	30.294.117	17.693.018
5	13.861.209	30.294.117	16.432.908

Sumber : Data Primer Diolah 2017

Tabel 7. Analisis Kelayakan Finansial

Kelayakan Finansial	Nilai
PBP	1 Tahun
NPV	Rp. 22.280.872
IRR	29%
BEP	Rp. 46.834.935
Keputusan	Layak

Sumber : Data Primer Diolah 2017

Dari hasil perhitungan pada Tabel 7 diperoleh NPV bernilai positif > 0 yaitu Rp. 22.280.872. Nilai tersebut menunjukkan bahwa investasi yang ditanam sampai 5 tahun mendatang akan diperoleh keuntungan bersih pada tahun kelima sebesar Rp. 22.280.872. IRR sebesar 29% yang artinya usaha ini dapat mengembalikan modal hingga tingkat bunga pinjaman 29% per tahun. Periode pengembalian (Payback Periode) usaha minuman kopi sebanding dengan umur proyek yaitu 1 tahun dari kriteria investasi, maka rencana investasi usaha minuman kopi layak dijalankan.

Analisis Strengths, Weaknesses, Opportunities, Threats (SWOT)

1. Matriks *Internal Factor Evaluation* (IFE)

Berdasarkan tabel matriks IFE diperoleh total nilai terbobot sebesar 116,29. Hal ini menunjukkan bahwa Greenhouse Coffee and Meal berada pada posisi kuat dalam memanfaatkan kekuatan yang dimiliki dan mampu mengatasi kelemahan yang ada. Greenhouse Coffee and Meal memiliki 3 kekuatan utama diantaranya dengan jumlah nilai 15,15 yaitu (1) konsep tempat sangat menarik dan unik, jumlah nilai 14,29 yaitu (2) harga terjangkau, jumlah nilai 17,28 yaitu (3) pelayanan karyawan yang sudah baik, sedangkan kelemahan utamanya adalah menu kurang bervariasi dengan jumlah nilai 12,71. Matriks IFE dapat dilihat pada Tabel 8.

Tabel 8. Matriks IFE (*Internal Factor Evaluation*)

No	Faktor Internal	Bobot(a)	Rating (b)	Nilai (c=ab)
	KEKUATAN			
1	Konsep tempat sangat menarik dan unik	4.69	3.23	15.15
2	Harga terjangkau	4.33	3.3	14.29
3	Pelayanan karyawan yang sudah baik	4.8	3.6	17.28
4	Suasana tempat yang nyaman	4.17	2.83	11.8
5	Promosi yang cukup baik dengan cara pemilik turun langsung dan memberikan informasi dan ilmu mengenai minuman kopi	4.33	3.17	13.73
	KELEMAHAN			
1	Lokasi kurang dekat dengan pusat kota	3.58	3.17	11.35
2	Tempat parkir kurang ditatarapi	3.11	3.11	9.67
3	Menu kurang bervariasi	4.1	3.1	12.71
4	Fasilitas	3.75	2.75	10.31
	Total	36.86	28.26	116.29

2. Matriks Eksternal Factor Evaluation (EFE)

Berdasarkan tabel matriks EFE diperoleh total nilai terbobot sebesar 54,61. Hal ini menunjukkan bahwa kemampuan Greenhouse Coffee and Meal tergolong kuat dalam memanfaatkan peluang yang ada dan mengatasi ancaman. Peluang utama yang dimiliki oleh Greenhouse Coffee and Meal adalah kopi masih digemari oleh kalangan masyarakat dengan nilai sebesar 14,01, sedangkan ancaman yang utama yang dihadapi ada 2 yaitu jumlah pesaing warung kopi semakin banyak dengan nilai sebesar 9,84, dan isu mengenai keamanan wilayah dengan nilai sebesar 9,99. Matriks EFE dapat dilihat pada Tabel 9.

Tabel 9. Matriks EFE (*External Factor Evaluation*)

No	Faktor Eksternal	Bobot(a)	Rating (b)	Nilai (c=ab)
	PELUANG			
1	Lokasi dekat dengan sekolah	2.92	3	8.99
2	Harga terjangkau, sehingga mampu dibeli oleh semua kalangan	3.8	3.1	11.78
3	Kopi masih digemari masyarakat	3.87	3.62	14.01
	ANCAMAN			
1	Jumlah pesaing warung kopi semakin banyak	3.58	2.75	9.84
2	Isu mengenai keamanan wilayah	3.7	2.7	9.99
	Total	17.87	11.55	54.61

3. Analisis Matriks SWOT (*Strengths, Weaknesses, Opportunities, and Threats*)

Analisis SWOT (*Strengths, Weaknesses, Opportunities, and Threats*) merupakan suatu kerangka penganalisisan yang terintegrasi antara internal perusahaan dan lingkungan eksternal, dengan membangun pendekatan SWOT. Pendekatan analisis SWOT merupakan peralatan analisis tradisional yang mengintegrasikan perspektif internal dan eksternal. Seperti diketahui analisis SWOT ini sebagai teknik atau peralatan analisis yang telah dipergunakan secara luas melalui kreasi manajer

strategik untuk mendapatkan gambaran secara singkat, tepat, dan cepat mengenai keadaan strategik perusahaan (Assauri, 2013).

Setelah mengetahui posisi Greenhouse Coffee and Meal dan didapatkan ini dari analisis pengembangan berdasarkan kekuatan, kelemahan, peluang dan ancaman maka dapat diformulasikan alternative strategi. Formulasi strategi ini dilakukan dengan menggunakan matriks SWOT (Rangkuti, 2005). Matriks SWOT Greenhouse Coffee and Meal dapat dilihat pada Tabel 10.

Tabel 10. Analisis Matriks SWOT (*Strengths, Weaknesses, Opportunities, and Threats*)

Faktor Internal	Kekuatan (S)	Kelemahan (W)
	1. Konsep tempat sangat menarik dan unik 2. Harga terjangkau 3. Pelayanan karyawan yang sudah baik 4. Suasana tempat yang nyaman 5. Promosi yang cukup baik dengan cara pemilik turun langsung dan memberikan informasi dan ilmu mengenai kopi.	1. Lokasi kurang dekat dengan pusat kota 2. Tempat parkir kurang ditata rapi 3. Menu kurang bervariasi 4. Fasilitas
Faktor Eksternal		
Peluang (O)	S-O	W-O
1. Lokasi dekat dengan sekolah 2. Harga terjangkau sehingga mampu dibeli oleh semua kalangan 3. Kopi masih digemari oleh kalangan masyarakat.	1. Mempertahankan harga dan kualitas untuk memperluas jangkauan pemasaran sehingga mampu dibeli oleh semua kalangan (S2, S5, S3, O2) 2. Meningkatkan pelayanan karyawan yang sangat sudah baik dan memberikan fasilitas yang lebih baik lagi (S1, S3, S4, O3)	1. Mengutamakan tingkat kepuasan konsumen dan melakukan inovasi pada menu agar lebih bervariasi dan (W3, W4, O1) 2. Memperbaiki fasilitas yang sudah ada agar terlihat lebih tertata dan lokasi usaha yang berdekatan dengan sekolah (W2, W4, O1)
Ancaman (T)	S-T	W-T
1. Jumlah pesaing warung kopi semakin banyak 2. Isu mengenai keamanan wilayah.	1. Membuat web khusus Greenhouse Coffee and Meal agar pemasaran lebih luas (S5, T1) 2. Mempertahankan promosi secara langsung dan mengenalkan usaha yang dimiliki berkualitas (S1, S3, S4, S5, T1, T2)	1. Meningkatkan fasilitas dan memperluas pemasaran agar bisa bersaing dengan warung kopi lainnya (W2, W3, W4, T1) 2. Membuat pemasaran di jaringan internet dan sosial media dan mengutamakan keamanan tempat usaha (W1, T2)

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

1. Perhitungan analisis kelayakan usaha atau kelayakan finansial usaha minuman olahan kopi dinyatakan layak dengan hasil *Net Present Value* sebesar Rp. 22.280.872, *Internal Rate of Return* sebesar 29%.
2. Berdasarkan tabel matriks IFE dan EFE diperoleh total nilai terbobot sebesar 116,29

dan 54,61 ini menunjukkan bahwa Greenhouse Coffee and Meal tergolong kuat dalam mengatasi kelemahan dan memanfaatkan peluang yang ada untuk mengatasi ancaman. Peluang utama yang dimiliki Greenhouse Coffee and Meal adalah kopi yang masih digemari oleh masyarakat dengan nilai sebesar 14,01, sedangkan ancaman yang utama dihadapi adalah isu mengenai keamanan wilayah tempat Greenhouse Coffee and Meal berada dengan nilai sebesar 9,99.

Saran

Saran yang dapat diberikan melalui penelitian ini adalah hasil analisis kelayakan usaha atau finansial yang menunjukkan usaha ini sangat layak untuk dilanjutkan maka sebaiknya usaha melakukan penambahan saluran pemasaran melalui sosial media agar kapasitas produksi bisa ditingkatkan dengan menambah pendapatan usaha. Menerapkan strategi yang telah diperoleh dengan memperhatikan prioritas strategi dan secara berkala melakukan evaluasi untuk merinci secara lebih tepat dan jelas, bagaimana realisasi sesungguhnya dari strategi pengembangan usaha yang telah dipilih.

DAFTAR PUSTAKA

- Balamuralikrishna, Radha, and John C. Dugger. 1995. "SWOT analysis: A management tool for initiating new programs in vocational schools." *Journal of Career and Technical Education* 12.1.
- Dyson, Robert G. 2004. "Strategic development and SWOT analysis at the University of Warwick." *European journal of operational research* 152.3 : 631-640.
- Elwahab, S.M.A., and I.A.S. Rashid. 2013. Using Ethanol, Cinnamon Oil Vapors And Waxing As Natural Safe Alternatives For Control Postharvest Decay, Maintain Quality And Extend Marketing Life Of Mandarin. *J. Agr. Bio. Sci.* 9(1): 27-39
- Haposan, Samuel, Saipul Bahri Daulay, and Adian Rindang. 2014. "Design Of Flat Burr Type Coffee Bean Grinder Mill." *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* 2.1 : 114-119.
- Herman, F. Agus, and Irsal Las. 2009. "Analisis finansial dan keuntungan yang hilang dari pengurangan emisi karbon dioksida pada perkebunan kelapa sawit." *Jurnal Litbang Pertanian* 28.4 : 127-133.
- Ikhsan, Sadik, Artahnan Aid, and S. P. J. S. E. Pertanian. 2011. "Analisis SWOT untuk merumuskan strategi pengembangan komoditas karet di Kabupaten Pulang Pisau,

- Kalimantan Tengah." *Jurnal Agribisnis Pedesaan* 1.3 : 166-177.
- Lee, S. F., and Andrew Sai On Ko. 2000. "Building balanced scorecard with SWOT analysis, and implementing "Sun Tzu's The Art of Business Management Strategies" on QFD methodology." *Managerial Auditing Journal* 15.1/2 : 68-76.
- Maharijaya, A., and H. Harti. 2015. "Analisis Kelayakan Usaha Penyimpanan Bawang Merah Menggunakan Gudang Berpendingin.".
- Maulana, Mirza. 2013. "Analisis Kelayakan Finansial dan Dampak Ekonomi Usaha Jati Unggul Nusantara (Studi Kasus Unit Usaha Bagi Hasil-Koperasi Perumahan Wanabakti Nusantara Kabupaten Bogor, Jawa Barat)."
- Ngamel, Anna Kartika. 2012. "Analisis finansial usaha budidaya rumput laut dan nilai tambah tepung karaginan di Kecamatan Kei Kecil, Kabupaten Maluku Tenggara." *Jurnal Sains Terapan* 2.1 : 68-83.
- Pahlevi, Rico, Wan Abbas Zakaria, and Umi Kalsum. 2014. "Analisis Kelayakan Usaha Agroindustri Kopi Luwak di Kecamatan Balik Bukit Kabupaten Lampung Barat." *Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis* 2.1 : 48-55.
- Pemaron S, Ida Bagus Gede Ardyana, I. Ketut Satriawan, and I. Sedana Yoga. "RENCANA BISNIS PENGEMBANGAN USAHA PENGOLAHAN KOPI ARABIKA (Coffea arabica) DI SUBAK ABIAN ULIAN MURNI, KINTAMANI-BANGLI." *JURNAL REKAYASA DAN MANAJEMEN AGROINDUSTRI* 3.3: 61-71.
- Punia Atmaja, I. Kadek, I. Ketut Satriawan, and I. Wayan Arnata. "RENCANA BISNIS PENGEMBANGAN USAHA PENGOLAHAN METE (Anacardium occidentale L) DI SUBAK ABIAN DHARMA SANTI, DESA DATAH-KARANGASEM." *JURNAL REKAYASA DAN MANAJEMEN AGROINDUSTRI* 3.3: 31-40.
- Puspitasari, Ratna. 2009. "Analisis kelayakan usaha jati unggul nusantara dengan pola bagi hasil (Studi kasus pada unit usaha bagi hasil koperasi perumahan wanabakti nusantara)."
- Putong, Iskandar. 2003. "Teknik Pemanfaatan Analisis SWOT Tanpa Skala Industri (A-SWOT-TSI)." *jurnal ekonomi & bisnis* 2.
- Saida, Hilda Rosmalia, Bambang Herry Purnomo, and Eka Ruriani. 2014. "ANALISIS KELAYAKAN FINANSIAL PRODUK KOPI HERBAL INSTAN TERPRODUKSI OLEH UD. SARI ALAM.".
- Steel R. G. D & Torrie J. H. 1993. Prinsip dan Prosedur Statistik. Gramedia Pustaka Media, Jakarta.
- Swastawati, Fronthea. "Studi kelayakan dan efisiensi usaha pengasapan ikan dengan asap cair limbah pertanian." *Jurnal Dinamika Ekonomi Pembangunan* 1.1 (2012): 18-24.
- Wardhana, Danu Indra, Yuli Wibowo, and Sony Suwasono. "STRATEGI PENGEMBANGAN AGROINDUSTRI KOPI YANG BERKELANJUTAN."
- Wills, Graham, Glason MC, Hall. 1981. Postharvest an Introduction of Fruits and Vegetables. London: Granada.
- Witoko, Pindo, Rizal Syarief, and Sapta Raharja. 2013. "Kelayakan dan Strategi Pengembangan Usaha Pembelian Ikan Patin di CV Mika Distrindo." *MANAJEMEN IKM: Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah* 8.2 : 115-122.
- Wolfe, T.K. dan Kipps, M.S. 1953. Production of Field Crops. A Textbook of. McGraw-Hill Book Company, Inc. New York.
- Yüksel, İhsan, and Metin Dagdeviren. 2007. "Using the analytic network process (ANP) in a SWOT analysis—A case study for a textile firm." *Information Sciences* 177.16 : 3364-3382.
- Yuniati, Dhany. 2011. "Analisis finansial dan ekonomi pembangunan hutan tanaman dipterokarpa dengan teknik silin (Studi Kasus PT. Sari Bumi Kusuma, Kalimantan Barat)." *Jurnal Penelitian Hutan Tanaman* 8.4 : 239-249.
- Zaidi, Rohimat, et al. 2015. *ANALISIS HARGA POKOK PRODUKSI PADA USAHA KOPI LUWAK DI KABUPATEN LAMPUNG BARAT*. Diss. Fakultas Pertanian.