

**ANALISIS KELAYAKAN USAHA PADA UMKM ARAK CAMPUR
DI DESA MAS UBUD**

Ni Pande Kadek Candraningsih¹

Wayan Ardani²

Ni Ketut Murdani³

PROGRAM STUDI KEWIRAUSAHAAN

FAKULTAS EKONOMI

UNIVERSITAS MAHENDRADATTA

Jl. Ken Arok No 12, Peguyangan Denpasar Utara, Bali 80115

Email : candraningsih99@gmail.com

Abstrak - Dilaksanakannya penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kelayakan dari Usaha Arak Campur yang ada di Desa Mas. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kualitatif-kuantitatif dengan subjek penelitian yaitu usaha arak campur Tutmang's Bar and Kitchen dan objek penelitiannya adalah kelayakan usaha arak. Metode yang digunakan dalam pengumpulan data yaitu wawancara dan dokumentasi. Penelitian ini menggunakan analisis dari aspek *nonfinansial* berupa aspek hukum, aspek pemasaran, aspek teknik, dan aspek manajemen. Sedangkan aspek finansial menggunakan metode *Payback Periode (PP)*, *Net Present Value (NPV)*, *Profitability Indeks (PI)*, *Internal Rate of Return (IRR)*, *Average Rate of Return (ARR)*. Dari hasil penelitian ini didapatkan hasil kelayakan usaha Tutmang's Bar and Kitchen dari aspek pemasaran, aspek teknik dan aspek manajemen dinyatakan layak, karena sebagian besar kriteria penilaian usaha yang digunakan terpenuhi, namun dari aspek hukum dinyatakan tidak layak dikarenakan belum mempunyai ijin usaha apapun. Ditinjau dari aspek finansial usaha arak campur Tutmang's Bar and Kitchen dinyatakan layak karena memenuhi seluruh kriteria yang ada dalam persyaratan kelayakan sebuah usaha.

Kata kunci : Arak Bali, Aspek Finansial, Aspek Non finansial, Studi Kelayakan

Abstract - The purpose of this study is to determine the feasibility of the Arak Alcohol Business at Mas Village. This research is a qualitative-quantitative descriptive study with the subject of the study, was Tutmang's Bar and Kitchen and the object of the research is the feasibility of the arak business. The methods used in data collection were interview and documentation. This study used an analysis of Non-financial aspects in the form of legal aspects, marketing aspects, technical aspects, and management aspects. While the financial aspect used the Payback Period (PP), Net Present Value (NPV), Profitability Index (PI), Internal Rate of Return (IRR), Average Rate of Return (ARR) method. The result from the marketing

aspect, technical aspect and management aspect showed that the arak business are feasible, because they met most of the business appraisal criteria however from the legal aspect it was declared not feasible because they did not have any business licenses. Judging from the financial aspect, Tutmang's Bar and Kitchen was declared feasible because it met all the criteria in the feasibility requirements of a business.

Keywords: *Arak Bali, Feasibility Study, Financial Aspect, Non-financial Aspects.*

PENDAHULUAN

Pentingnya para wirausaha dalam membantu pemerintah untuk menyediakan lowongan pekerjaan bagi masyarakat yang masih menganggur. Seorang wirausaha merupakan orang yang dapat melihat adanya peluang lalu menciptakan suatu organisasi yang bertujuan untuk memanfaatkan peluang tersebut. Pengertian ini menekankan pada setiap orang yang memulai suatu bisnis atau usaha yang baru dan melewati proses kewirausahaan yang meliputi semua kegiatan fungsi ataupun tindakan dengan memanfaatkan peluang dalam menciptakan suatu organisasi (Alma, 2019:24).

Salah satu pelaku usaha UMKM yang berada di daerah Desa Mas Ubud adalah Aldo, merupakan wirausaha muda yang memulai usahanya pada tahun 2018 akhir yang diberi nama *Tutmang's Bar and Kitchen*. Usaha yang didirikan tersebut merupakan jenis UMKM dengan menyediakan tempat tongkrongan. Dari sekian banyak menu yang disediakan di *Tutmang's Bar and Kitchen* yang paling di tonjolkan atau menu utamanya merupakan minuman Arak

yang di campur dengan jus buah sehingga dapat menetralkan rasa pahit dari minuman Arak tersebut rasa. Dengan munculnya ide untuk membuat usaha tersebut, *Tutmang's Bar and Kitchen* mulai mempunyai banyak pelanggan yang tertarik dengan minuman tersebut namun seiring berjalannya waktu pendapatan yang didapatkan mengalami penurunan dikarenakan mulai bermunculan pesaing-pesaing baru yang mendirikan usaha dengan menu hampir sama dan menyebabkan sepi dari usaha. Selain itu kurang adanya analisis kelayakan usaha yang menyebabkan kurang siapnya menghadapi resiko-resiko yang ada dalam membuat atau menjalankan suatu usaha sehingga diperlukan melakukan analisis kelayakan atau studi kelayakan dari usaha tersebut.

Berdasarkan uraian tersebut maka dirumuskan beberapa rumusan masalah yaitu :

1. Apakah usaha dari *Tutmang's Bar and Kitchen* layak jika ditinjau dari aspek hukum ?

2. Apakah usaha dari Tutmang's *Bar and Kitchen* layak jika ditinjau dari aspek Pasar ?
3. Apakah usaha dari Tutmang's *Bar and Kitchen* layak jika ditinjau dari aspek Teknis ?
4. Apakah usaha dari Tutmang's *Bar and Kitchen* layak jika ditinjau dari aspek Manajemen ?
5. Apakah usaha dari Tutmang's *Bar and Kitchen* layak jika ditinjau dari aspek Keuangan ?

METODE

Pada penelitian ini metode analisis data yang digunakan adalah metode analisis data kualitatif – kuantitatif. Analisis data kualitatif digunakan untuk mengetahui gambaran aspek *non* finansial seperti aspek hukum, aspek pasar, aspek teknik, dan aspek manajemen, sedangkan metode analisis data kuantitatif digunakan untuk menganalisis biaya – biaya yang digunakan Tutmang's *Bar and Kitchen* mencakup aspek finansial seperti *Payback Period*, *Net Present Value*, *Profitability Indeks*, *Internal Rate of Return*, dan *Avarange Rate of Return*. Pertimbangan dari aspek-aspek tersebut yang akan mendapatkan kesimpulan untuk mengambil suatu keputusan usaha tersebut. Data yang didapatkan dalam penelitian ini berupa data primer yang diperoleh melalui wawancara dengan pemilik usaha Tutmang's *Bar and Kitchen*. Dan data sekunder yang didapatkan bersumber dari laporan penjualan selama 1 tahun.

PEMBAHASAN

1. Aspek Hukum

Dilakukan penelitian dari Aspek Hukum bertujuan untuk mengetahui kelayakan dari Tutmang's *Bar and Kitchen* apakah sudah memiliki keterangan surat-surat ijin yang sesuai dalam pembuatan usaha. Sehingga usaha yang dijalankan memiliki badan hukum dan dapat dilindungi keadaanya yang membuat Tutmang's *Bar and Kitchen* dapat melakukan perkembangan untuk kedepannya. Berikut aspek Hukum yang diteliti dari Tutmang's *Bar and Kitchen* :

Tabel 1.1 Aspek Hukum Tutmang's *Bar and Kitchen*

No	Kriteria	Memenuhi Kriteria	Tidak Memenuhi
1.	Memiliki Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP)		√
2.	Memiliki Izin Gangguan (HO)		√
3.	Memiliki Tanda Daftar Perusahaan (TDP)		√
4.	Memiliki Tanda Daftar Industri (TDI)		√
5.	Memiliki Izin Uahan Pesangangan (SIUP)		√

Sumber Data Diolah tahun 2021
 Berdasarkan tabel 1.1 membuktikan bahwa Tutmang's *Bar and Kitchen* tidak memiliki

surat Izin sama sekali dalam berjalannya usaha tersebut, maka Tutmang's *Bar and Kitchen* tidak memiliki perlindungan secara hukum. Dengan demikian Tutmang's *Bar and Kitchen* dinyatakan **TIDAK LAYAK** dijalankan dari aspek hukum yang disediakan.

2. Aspek Pemasaran

Hasil analisis dari aspek pemasaran merupakan dasar yang akan menentukan perkembangan usaha Tutmang's *Bar and Kitchen* kedepannya. Dari kelima ketentuan pada tabel 1.2 menunjukan bahwa Tutmang's *Bar and Kitchen* memenuhi 5 syarat dalam pemasaran.

Tabel 1.2 Aspek pemasaran Tutmang's *Bar and Kitchen*

No.	Kriteria	Memenuhi Kriteria	Tidak Memenuhi
1.	Tersedianya pangsa pasar ditandai dengan terjualnya produk dari Tutmang's <i>Bar and Kitchen</i> .	√	
2.	Arak campur yang dihasilkan memiliki ciri khas sehingga memiliki keunggulan dari pada produk yang lainnya.	√	
3.	Harga jual yang ditawarkan dapat menjangkau semua kalangan dan memiliki harga yang stabil.	√	
4.	Melakukan promosi secara efektif dan efisien untuk meningkatkan pangsa pasar.	√	
5.	Pelayanan konsumen dilakukan secara efektif untuk menambah daya jual produk.	√	

Sumber : Data diolah tahun 2021

3. Aspek Teknis

Pada tabel 1.3 Tutmang's *Bar and Kitchen* dapat memenuhi kelima kriteria yang terdapat pada Aspek Teknis seperti penentuan lokasi, target pasar, akses untuk mendapatkan sumber air dan listrik hingga *supply* karyawan yang memiliki kemampuan yang bagus dalam bidang tersebut. Dari terpenuhinya kelima Aspek tersebut dapat dinyatakan Tutmang's *Bar and Kitchen* dalam Aspek Teknis **LAYAK** untuk dikembangkan.

Tabel 1.3 Aspek Teknis Tutmang's *Bar and Kitchen*

No	Kriteria	Memenuhi Kriteria	Tidak Memenuhi
1.	Letak lokasi usaha yang tepat dengan kriteria penentuan lokasi usaha	√	
2.	Ketersediaan bahan baku yang berkualitas baik	√	
3.	Akses usaha yang mudah untuk mendapatkan tenaga air dan listrik	√	
4.	Lokasi pasar yang dituju tepat pada sasaran	√	
5.	Supply tenaga kerja yang berkualitas	√	

Sumber : Data diolah, Tahun 2021

4. Aspek Manajemen

Dari tabel 1.4 tersebut dapat diketahui bahwa Tutmang's *Bar and Kitchen* memenuhi 5 ketentuan dalam aspek

manajemen. Maka dapat disimpulkan bahwa Tutmang's *Bar and Kitchen* **LAYAK** dikembangkan dalam aspek Manajemen. Dari tabel 4.8 tersebut dapat diketahui bahwa Tutmang's *Bar and Kitchen* memenuhi 5 ketentuan dalam aspek manajemen. Maka dapat disimpulkan bahwa Tutmang's *Bar and Kitchen* **LAYAK** dikembangkan dalam aspek Manajemen.

Tabel 1.4 Aspek Manajemen Tutmang's *Bar and Kitchen*

No.	Kriteria	Memenuhi Kriteria	Tidak Memenuhi
1.	Struktur organisasi yang sesuai dengan jenis usaha.	√	
2.	Tugas dan tanggung jawab dilaksanakan dengan baik.	√	
3.	Jumlah karyawan sesuai dengan yang dibutuhkan perusahaan.	√	
4.	Hubungan setiap departemen dalam keadaan baik.	√	
5.	Usaha berjalan sesuai dengan system operasional (SOP) yang ada.	√	

Sumber : Data diolah, tahun 2021

5. Aspek Keuangan

Tabel 1.5 Aliran Kas Tahun 2018–Tahun 2020

Keterangan	Tahun 2018	Tahun 2019	Tahun 2020
Pendapatan	Rp. 5.000.000	Rp. 312.000.000	Rp. 40.000.000
Pengeluaran	Rp. 1.960.000	Rp. 184.800.000	Rp. 28.800.000
Laba Kotor	Rp. 3.040.000	Rp. 127.200.000	Rp. 11.200.000
Laba Bersih	Rp. 3.000.000	Rp. 121.200.000	Rp. 9.200.000

Sumber : Data Pimer, Tahun 2021

Dalam menganalisis kelayakan investasi pengembangan usaha Tutmang's *Bar and Kitchen* menggunakan kriteria investasi seperti *Payback Periode* (PP), *Net Present Value* (NPV), *Portability Index* (PI), *Internal Rate of Return* (IRR), *Average Rate of Return* (ARR). Dan hasil analisis pada tabel berikut:

Tabel 1.6 Rekapitulasi Perhitungan Kelayakan Investasi

Uraian	Hasil
<i>Payback Period</i>	3 bulan
<i>Net Present Value</i>	Rp. 88.798.640
<i>Portability Index</i>	5.22
<i>Internal Rate of Return</i>	76%
<i>Average Rate of Return</i>	635%

Sumber : Data Diolah, Tahun 2021

Tabel 1.6 merupakan tabel rekapitulasi perhitungan kriteria investasai yang digunakan dalam menganalisis kelayakan pengembangan usaha Tutmang's

Bar and Kitchen. Adapun pemaparan perhitungan kriteria investasi yang digunakan sebagai berikut :

a. *Payback Period*

Pada tabel 1.7 menunjukkan bahwa jumlah *proceeds* pada tahun 2018 hingga Januari 2019 belum mampu mengembalikan modal investasi, sedangkan pada bulan Februari *proceeds* mampu menutupi sisa pengembalian modal investasi bahkan lebih. Walaupun sempat mengalami penurunan jumlah penjualan, namun dari hasil perhitungan didapatkan nilai *Payback Period* dari usaha Tutmang's *Bar and Kitchen* yaitu kurang lebih selama 3 bulan sesuai dengan yang diharapkan dari pemilik Tutmang's *Bar and Kitchen*.

Tabel 1.7 Perhitungan *Payback Period*

Uraian	Perhitungan PP
Investasi	Rpp. 21.000.000
Proceeds Bulan Desember 2018	Rp. 3.000.000
	Rp. 18.000.000
Proceeds Bulan Januari 2019	Rp. 10.000.000
	Rp. 8.000.000
Proceeds Bulan Februari 2019	Rp. 9.800.000
	(Rp. 1.800.000)

Sumber : Data Diolah, Tahun 2021

Maka nilai ini dinyatakan lebih sepadan dengan umur maksimal proyek yang ditetapkan selama 3 bulan. Sehingga **LAYAK** untuk terus dikembangkan.

b. *Net Present Value*

Dengan asumsi bunga 10%, hasil perhitungan menunjukkan jumlah *Present Value* kas bersih sebesar Rp. 109.798.640 dan nilai investasi awal sebesar Rp. 21.000.000 sehingga nilai NPV Sebesar Rp. 109.798.640 – Rp.21.000.000 yaitu menghasilkan *Net Present Valuen* (NPV) Positif sebesar Rp. 88.798.640.

Tabel 1.8 Perhitungan *Net Present Value*

Tahun	Proceed	DF 10%	PV Proceed
2018	Rp. 3.000.000	0.9090	Rp. 2.727.000
2019	Rp. 121.200.000	0.8264	Rp. 100.159.680
2020	Rp. 9.200.000	0.7513	Rp. 6.911.960
		Jumlah PV	Rp. 109.798.640

Sumber : Data Diolah, Tahun 2021

Hal ini menunjukkan nilai NPV lebih besar dari 0 (NPV > 0). Oleh karena itu usaha arak campur Tutmang's *Bar and Kitchen* **LAYAK** untuk terus dikembangkan.

c. *Portability Index*

$$\frac{\text{Present Value Kas}}{\text{Masuk}} =$$

$$\begin{aligned} & \text{Jumlah Investasi} && \text{Rp. 109.798.640} && - && \text{Rp.} \\ & && \text{Rp. 109.798.640} && && 42.513,955 \\ & = && \text{Rp. 21.000.000} && && \\ & && && && = 0,10 + 1,3197 \times 0,5 = \\ & = 5.22 && && && 0,16 = 76\% \end{aligned}$$

Hasil perhitungan menunjukkan

Portability Index lebih besar dari satu ($PI > 1$) yaitu 5.22. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa dilihat dari nilai *Portability Index* usaha arak campur Tutmang's Bar and Kitchen **LAYAK** untuk terus dikembangkan. d. *Internal Rate Of Return*

Tabel 1.9 Perhitungan *Internal Rate of Return*

Tahun	Proceeds	DF 15%	PV Kas Bersih
2018	Rp. 2.727.000	0.6250	Rp. 1.704.375
2019	Rp. 100.159.680	0.3906	Rp. 39.122.371
2020	Rp. 6.911.960	0.2441	Rp. 1.687.209
		Jumlah PV	Rp. 42.513,955

Sumber Data Diolah Tahun 2021

$$\begin{aligned} NPV_1 & \quad IRR & = & \quad i_1 + \\ (i_2 - i_1) & (NPV_1 - NPV_2) & & \\ & & & \text{Rp. 88.798.640} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} IRR & = 10\% + & & \times (15\% - \\ & 10\%) \end{aligned}$$

Hasil perhitungan menunjukkan *Internal Rate Of Return* (IRR) 15% lebih besar dari tingkat suku bunga 10% sehingga, dari nilai IRR usaha arak campur Tutmang's Bar and Kitchen **LAYAK** untuk di dikembangkan.

e. *Average Rate of Return*

$$ARR = \frac{\text{Jumlah EAT}}{\text{Investasi}} \times 100\%$$

$$ARR = \frac{\text{Rp. 133.400.000}}{\text{Rp. 21.000.000}} \times 100\%$$

$$ARR = 635\%$$

Nilai rata rata *Average Rate of Return* (ARR) untuk usaha arak campur Tutmang's Bar and Kitchen adalah 635%. Artinya keuntungan yang diperoleh lebih tinggi dari keuntungan yang diinginkan sehingga dari perhitungan ARR usaha tersebut **LAYAK** untuk kembangkan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil dari penelitian dan pembahasan yang

dilakukan, maka dapat disimpulkan Ditinjau dari aspek *nonfinnsial* Tutmang's *Bar and Kitchen* dalam aspek Hukum belum memenuhi sarat dalam pembuatan usaha dikarenakan belum mengetahui ijinijin apa saja yang harus dipenuhi, selain itu modal dalam pembuatan ijin juga dirasa cukup besar dan dapat berpengaruh dalam harga jual arak campur yang disediakan harus ditingkatkan dan mempengaruhi pangsa pasar yang di tuju juga sehingga dapat mengurangi target pemasaran yang sebelumnya dapat mencapai semua kalangan. Dalam aspek pemasaran dapat disimpulkan Tutmang's *Bar and Kitchen* memenuhi seluruh kriteria yang ada, begitu juga dari aspek teknik dan aspek manajemen Tutmang's *Bar and Kitchen* sudah memenuhi syarat dalam menjalankan suatu usaha sehingga dapat dinyatakan usaha arak campur dari Tutmang's *Bar and Kitchen* Layak untuk dijalankan dan dikembangkan. Ditinjau dari aspek finansial yang dianalisis melalui metode *Payback Period* (PP), *Net Present Value* (NPV), *Profitabilitas Indeks* (PI), *Internal Rate of Return* (IRR), dan *Average Rate of Return* (ARR), usaha arak campur Tutmang's *Bar and Kitchen* dinyatakan layak untuk dijalankan dan terus dikembangkan. Ini dikarenakan nilai *Payback Period* hanya membutuhkan waktu 3 bulan walaupun tidak ada penetapan nilai maksimum proyek pada awal pembuatan usaha, NPV bernilai

positif yaitu berjumlah Rp. 88.798.640, hasil hitungan $PI > 1$, yaitu 5.22, nilai IRR nya $76\% >$ nilai bunga yang berlaku yakni 10% dan nilai ARR $635\% >$ dari 100% maka investasinya layak untuk diteruskan. Sehingga dari segi aspek finansial dan nonfinansial usaha arak campur Tutmang's *Bar and Kitchen* dinyatakan LAYAK untuk dikembangkan.

Saran

Dalam analisis aspek finansial dan *nonfinansial* usaha arak campur dari Tutmang's *Bar and Kitchen* dikatakan layak untuk dijalankan dan dikembangkan. Namun perlu adanya beberapa perubahan dan peningkatan untuk memaksimalkan profit usaha dari Tutmang's *Bar and Kitchen* sebagai berikut :

1. Membuat surat ijin usaha sesuai dengan aspek hukum yang tersedia, sehingga Tutmang's *Bar and Kitchen* mempunyai perlindungan hukum dikala ada masalah yang terjadi kedepanya.
2. Perlu adanya promosi yang lebih luas dengan media sosial atau dengan digital marketing lainnya.
3. Membuat arak campur dengan bentuk kemasan yang dapat dijual dengan sistem *reseller* sehingga dapat menaikkan penjualan dari Tutmang's *Bar and Kitchen* ditengah pandemi.
4. Melakukan pembukuan yang lebih terinci

sehingga dapat diketahui dengan jelas alur kas yang masuk maupun keluar untuk mengetahui dengan pasti baik laba maupun rugi perusahaan.

DAFTAR PUSTAKA

- Alma, Prof. Dr. H. Buchari. 2019. *Kewirausahaan untuk mahasiswa dan umum*. Bandung : Cv. Alfa Beta.
- Arikunto, Suharsini, 2016. *Prosedur Penelitian : Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta : Rineka Cipta.
- Darmawan, Akhmad; Fatmah Bagis; Bima Cinintya Pratama; Sentot Imam Wahjono; Ikwan Fakhrudin. 2020. *Studi Kelayakan Bisnis*. Purwokerto : UM Purwokerto Press.
- Giri, Ni Wayan Nanik Astiti. 2020. *Studi Kelayakan Pengembangan Usaha Gerabah UD Amerta Sedana Desa Pejaten Kecamatan Kediri Kabupaten Tabanan*. Universitas Mahendradatta.
- Kolter, Philip. 1997. *Manajemen Pemasaran*. Edisi Bahasa Indonesia jilid satu. Jakarta : Prentice Hall.
- Nainggolan, Olivia Vanessa. 2018. *Analisis Kelayakan Usaha Mikro Kecil Dan Mennengah (UMKM) Sepatu Dan Sandal Di Bogor*. STIE Wityamandala.
- Purwaningsih, Endang; Nurul Huda; Muslikh; Nelly Ulfah Annisariza. 2018. *UMKM Aspek Hukum dan Manajemen Pemasaran Produk*. Malang : Empatdua.
- Rahayu, Ardia Desti. 2017. *Analisis Kelayakan Gula Semut AnggotaKSUJatirog*. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Ramadhanty, Anne Rizky; Sulistyodewi Nur Wiyono; Kuswarini Kusno; Lucyana Trimio. 2020. *Analisis Kelayakan Usaha Budidaya Selada Krop Di CV. Cantigi Desa Cikandang Kecamatan Cikandang Kabupaten Garut*. Universitas Padjajaran.
- Rani, Diana Crusita. 2019. *Analisis Kelayakan Usaha Cafe Martabak Mini FAWWAZ Di Kota Karawang*. Universitas Pelita Bangsa.
- Rianti, E. Devi Dwi; Alyly Soekanto; Ida Ayu Galih Pertiwi; Dkk. 2016. *Gambaran Pemberian Arak Konsentrasi X, Y, Z, Terhadap Histopatologi tingkat Kerusakan Ginjal Tikus Putih Galur Wistar (Rattus Novergicus) Jantan*. Jurnal dan Teknologi pendidikan.
- Stanton, Wiliam J. 2012. *Prinsip Pemasaran*. Alih Bahasa : Yohanes Lamarto. Erlangga Jakarta.

Sugiyono. 2017. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung : Alfabeta.

Wijayanti, Titik. 2017. *Marketing Plandalam Bisnis*. PT. Elex Media Komputindo.
Sugiyono. 2017. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung : Alfabeta.

Wijayanti, Titik. 2017. *Marketing Plandalam Bisnis*. PT. Elex Media Komputindo.

Winantara, I Made Yogi; Abu Bakar; Ratna Puspitaningsih. 2014. *Analisis Kelayakan Usaha Kopi Luak Di Bali*. Institut Teknologi Nasional Band

Winantara, I Made Yogi; Abu Bakar; Ratna Puspitaningsih. 2014. *Analisis Kelayakan Usaha Kopi Luak Di Bali*. Institut Teknologi Nasional Band