

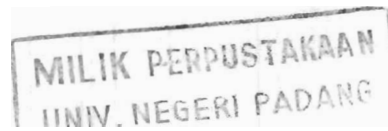
JOB SHEET (STUDI KELAYAKAN USAHA)

MATA KULIAH PUB I



MILIK PERPUSTAKAAN	UNIVERSITAS NEGERI PADANG
DITERIMA TGL	23 April 2012
SUMBER	Hd.
KOLEKSI	K1
NO. INVENTARIS	84 Hd (2012 - 8-1(2))
KLASIFIKASI	3309 dg j:1

Dra. Silfeni, M.Pd
Kasmita, S.Pd, M.Si



JURUSAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2010

STUDI KELAYAKAN USAHA

- A. Jenis Usaha : Outside Catering
Defenisi : Suatu usaha boga yang memakai sistem pelayanan dengan cara pelanggan memesan dahulu jasa boga tersebut kemudian baru diolah, dan tidak mempunyai tempat/ fasilitas pelayanan.
Tujuan : Untuk memberikan pelayanan yang memuaskan kepada pelanggan
Golongan usaha : A2
Nama Usaha : Queen Catering
- B. Lokasi : Jurusan PKK
- C. Menu :

Nasi Putih

*

Dendeng Lambok Cabe Hijau

*

Ayam Bumbu

*

Sayur Kapau

*

Sambalado

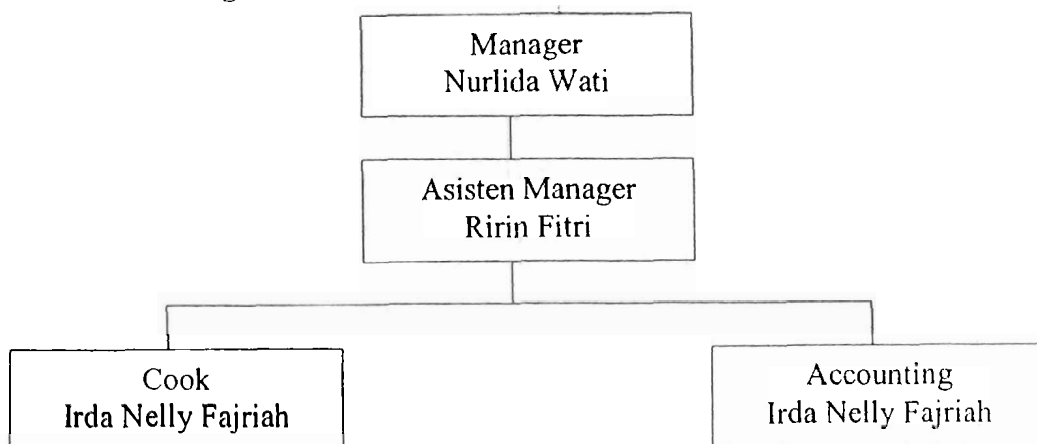
*

Kerupuk Udang

*

Jeruk

D. Struktur organisasi



1. Manager
 - a. Bertanggung jawab pada operasional catering
 - b. Bertanggung jawab pada cost control
 - c. Selalu menjaga mutu pelayanan yang tinggi dan konsisten
 - d. Mengontrol mengenai pekerjaannya
2. Ass. Manager
 - a. Bertanggung jawab pada manager
 - b. Mengawasi cook dalam aktivitas pengolahan makanan
 - c. Menerapkan standard operasional prosedur
 - d. Membuat laporan administrasi, penjualan & pembelian
 - e. Bekerja sama dengan cook dalam pengorderan bahan makanan
3. Cook
 - a. Bertanggung jawab kepada ass. Manager
 - b. Mengatur persediaan bahan makanan
 - c. Mengawasi produk makanan/ mutu makanan dan minuman
 - d. Mengolah makanan dan standarisasi prosedur
 - e. Meningkatkan penjualan terhadap hasil olahan
4. Accounting
 - a. Bertanggung jawab kepada ass. Manager
 - b. Mengatur keuangan
 - c. Membuat laporan hasil laba rugi
 - d. Bertanggung jawab terhadap gaji dan kesejahteraan karyawan

E. Peralatan yang digunakan

No	Nama Alat	Jumlah
1.	Alat persiapan	
	- Pisau	2 bh
	- Talenan	2 bh
	- Gilingan	1 bh
	- Waskom	2 bh
	- Timbangan	1 bh
	- Saringan	2 bh
2.	Alat Pengolahan	
	- Kompor gas	2 bh
	- Kualii/ wajan	3 bh
	- Panci	2 bh
	- Kukusan/ dandang	2 bh
	- Sodem	3 bh
	- Serok	2 bh
	- Ladel	2 bh
3.	Alat hidang	
	- Kotak kemas	50 bh
	- Sendok bebek plastik	50 bh

F. Bahan yang digunakan/ Daftar Belanja

No	Nama Barang	Banyak	Harga Satuan	Harga Sebenarnya
1.	Ayam	6 Ekor	Rp. 24.000/ ekor	Rp. 144.000
2.	Beras	10 Liter	Rp. 6.000/ liter	Rp. 60.000
3.	Minyak goreng	2 Kg	Rp. 8.000/ kg	Rp. 16.000
4.	Daging	2,5 Kg	Rp. 60.000/kg	RP. 150.000
5.	Cabe hijau	2 Ons	Rp 13.000/ kg	RP. 2.000
6.	Cabe merah	1 Kg	Rp. 15.000/ kg	Rp. 15.000
7.	Cabe merah giling	1 Ons	Rp. 14.00/kg	Rp. 1.000
8.	Santan	1 Kg	Rp. 9.00/ kg	RP. 9.000
9.	Kerupuk Larissa	1 Bks	Rp. 6.000/ kg	Rp. 5.000
10.	Rebung	1 Kg	Rp. 5.000/ kg	Rp. 5.000
11.	Lobak singalang		Rp. 3.000/ kg	Rp. 3.000
12.	Nangka muda	1 Bh	Rp. 5.000/ kg	Rp. 5.000
13.	Asam jawa	1 Bks	Rp 800/ bks	Rp. 400
14.	Telur	1 Btr	Rp. 800/ bks	Rp. 800
15.	Ikan teri	1 Ons	Rp/ 28.000/ kg	Rp. 3.000
16.	Tomat	½ Kg	Rp. 5.000/ kg	Rp. 2.500
17.	Bawang merah	½ Kg	Rp. 15.000/ kg	Rp. 800
18.	Bawang putih	2 Ons	Rp. 6.000	Rp. 1.000
19.	Kunyit	6 Sdm	Rp. 4.000	Rp. 2.000
20.	Jahe	3 Sdm	Rp. 3.000	Rp. 1.000
21.	Cuko	2 Sdm	Rp. 2.500/btl	RP. 300
22.	Lengkuas	3 Sdm	Rp. 4.000	Rp. 500
23.	Daun jeruk	2 Ons	Rp. 1.000	Rp. 1.000
24.	Garam	1 Bks	Rp. 500	Rp. 500
25.	Ajinomoto	½ Ons	Rp. 15.00/ons	RP. 1.000
26.	Jeruk manis	6 Kg	Rp. 6.500/ kg	Rp. 39.000
27.	Air mineral	1 Dus	Rp. 17.000	Rp. 17.000
28.	Sendok plastik	5 Lusin	Rp. 500	Rp. 2.500
29.	Tisu	1 Bks	Rp. 1.500	Rp. 1.500
30.	Tusuk gigi	1 Bks	Rp. 1.000	Rp. 1.000
Jumlah				Rp. 498.000,-

Biaya lain-lain :

- Gas : Rp 3.000
 - Listrik : Rp 1.000
 - Kotak nasi : Rp 25.000
 - Plastik : Rp 10.000
 - Transportasi : Rp 4.000
- Rp 43.000

1. Nasi putih

Bahan : Beras 8 liter

Cara membuat :

- Cuci beras 2x setelah itu keringkan
- Masukkan beras dalam dandang/ kukusan tambahkan air
- Masak

2. Sambalado

Bahan : Cabe merah 1 kg
Bawang merah ¼ kg
Ikan teri 1 ons
Tomat ½ kg
Garam sck

Cara membuat :

- Rebus cabe dan tomat ± 30 menit
- Giling hingga halus
- Masukkan ikan teri yang sudah di goreng
- Aduk
- Sesuaikan rasa

3. Gulai kapau

Bahan : Rebung 1kg
Lobak singkong
Nangka muda 1 bh
Bawang merah 1 ons
Bawang Putih 30 gr
Cabe merah 1 ons
Kunyit 2 sdm
Laos 2 sdm
Serai 1 batang
Daun kunyit 2 lmbar
Daun jeruk
Santan 1kg
Garam sckp

Cara membuat :

- Masukkan santan dan nangka dalam wajan, setelah nangka setengah matang lalu masukkan lobak dan rebung serta bumbu-bumbu yang telah digiling halus, kemudian tambahkan daun kunyit dan daun jeruk
- Tambahkan garam dan ajinomoto lalu sesuaikan rasa.

4. Dendeng cabe hijau

Bahan : Daging dendeng 2,5 kg
Cabe hijau, diiris memanjang 2 ons
Bawang merah, diiris 1 ons
Minyak goreng ½ kg
Asam jawa 1 bks
Cuka 2 sdm
Garam sck
Jahe 1sdm
Bawang putih 1 sdm

Cara membuat :

- Rebus daging dengan asam jawa, bawang putih, jahe. Lalu digoreng
- Panaskan minyak dengan kecil lalu masukkan cabe dan bawang yang telah diiris
- Lalu angkat
- Tambahkan ajinomoto, garam dan cuka, diaduk
- Tuangkan cabe tersebut di atas dendeng yang telah digoreng

5. Ayam bumbu

Bahan : Ayam 6 ekor
Kunyit 4 sdm
Jahe 2 sdm
Laos 2 sdm
Bawang putih 2 sdm
Minyak goreng 1 kg
Ampas kelapa ½ kg
Garam sck
Daun jeruk 1 sdm
Bawang putih 2 sdm
Telur 1 btr

Cara membuat :

- Rebus ayam, masukkan kunyit, jahe, laos dan bawang putih. Masak hingga matang
- Campurkan ampas kelapa dengan bahan-bahan bumbu yang telah digiling halus
- Goreng ayam hingga kuning keemasan
- Goreng campuran bumbu hingga kuning keemasan
- Taburi bumbu tersebut pada ayam yang sudah digoreng

Nasi sebanyak 50 kotak(2 protein)

Yang terdapat dalam nasi kotak:

1. Nasi putih
2. Sambalado
3. Gulai kapau
4. Dendeng lambok ladohijau
5. Ayam bumbu
6. Kerupuk
7. Sendok dan serbet
8. Air mineral

PERHITUNGAN HARGA JUAL

- Harga pokok = Total belanja + biaya lain-lain
= Rp498.000 + Rp 43.000
=Rp. 541.000
- Kenaikan harga yang diharapkan adalah 60%
 $= \frac{100}{60} \times Rp. 541.000 = Rp. 901.666,67$
- Laba kotor = Rp. 901.666,67 – Rp. 541.000
= Rp. 360.666,67
- Penyusutan alat 3%
 $: \frac{3}{100} \times Rp. 360.666,67$
= Rp. 10.820
- Tenaga kerja 10%
 $: \frac{10}{100} \times Rp. 360.666,67$
= Rp. 36.666,67
- Biaya lain-lain 3 %
 $: \frac{3}{100} \times Rp. 360.666,67$
= Rp. 10.820
- Laba bersih = Laba Kotor - (Penyusutan Alat + tenaga kerja + lain-lain)
= Rp. 360.666 – (10.820 + Rp. 36.066 + Rp. 10.820)
= Rp. 360.666 – Rp. 57.706,76
= Rp. 302.960,-

Harga perkotak = Laba Bersih + Harga Pokok

$$\frac{302.960 + Rp. 541.000}{50}$$

$$\frac{843.960}{50}$$

= Rp. 16.879,2 (dibulatkan menjadi Rp 17.000,-)

Maka harga nasi perkotak Rp 17.000,-

Perhitungan Keseluruhan Lunch Box

Biaya tetap :

- Gaji karyawan perhari = Rp. 10.000,-
- Perawatan alat =Rp. 3.000,-
- Listrik =Rp. 3.000,-
- Bahan bakar = Rp. 3.000,-
- Kemasan =Rp. 30.000,-
- Total biaya tetap Rp. 49.000,-

Total biaya tidak tetap Rp. 498.000,-

Modal kotor = total biaya tetap + total biaya tidak tetap
= Rp. 49.000,- + Rp. 498.000,-
= Rp. 547.000,-

Maka total penjualan = 50 kotak X Rp. 17.000,-
= Rp. 850.000,-

Maka, keuntungan keseluruhannya adalah
= Rp. 850.000 – Rp. 547.000,-
= Rp. 303.000,-

STUDI KELAYAKAN USAHA

A. Jenis Usaha :

Outside catering

Defenisi: suatu usaha yang menjual berbagai makanan kecil seperti roti-roti manis, gurih dan berbagai kue tradisional, dimana pelanggan memesan terlebih dahulu makanan yang diinginkan dan pemilik usaha tidak menyediakan tempat pelayanan ditempat.

Tujuan: untuk memberikan pelayanan yang memuaskan kepada tamu/ pelanggan

Golongan usaha: golongan A2

B. Lokasi: PKK Tata boga Fakultas TekniK UNP

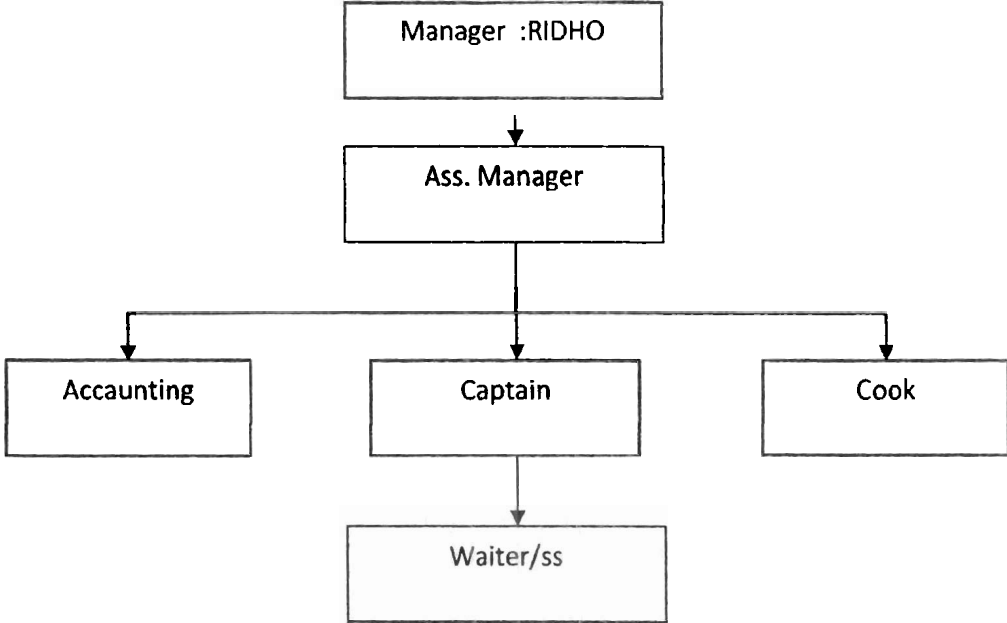
C. Menu: Ketan Sarikayo

Kacang Telur

D. Susunan Menu

Nama Makanan	Harga
Ketan Sarikayo	Rp. 3.000,-
Kacang Telur	Rp. 1.000,-

E. Struktur Organisasi



Job Description

1. Manajer

- a. Mengontrol seluruh personalia restoran
- b. Mengontrol mengenai pekerjaan
- c. Mengontrol jam kerja atau absensinya
- d. Selalu menjaga mutu pelayanan yang tinggi dan konsisten
- e. Menyelenggarakan training course baik teori maupun secara praktek kepada seluruh bawahannya

2. Ass. Manajer

- a. Bertanggung jawab pada manajer
- b. Menerapkan standar operasional/ prosedur
- c. Membuat laporan administrasi, penjualan dan pembelian
- d. Melakukan pesanan kepada supplier
- e. Bekerja sama dengan cook dalam pengorderan bahan makanan
- f. Bekerja sama dengan captain terhadap kebutuhan service

3. Accounting

- a. Bertanggung jawab kepada ass manajer
- b. Mengatur keuangan
- c. Membuat laporan hasil laba rugi
- d. Bertanggung jawab terhadap gaji dan kesejahteraan karyawan

4. Cook

- a. Bertanggung jawab ass. Manajer
- b. Mengatur persediaan bahan makanan
- c. Mengawasi poduk makanan/ mutu makanan dan minuman
- d. Mengolah bahan makanan dan standarnisasi prosedur
- e. Meningkatkan penjualan terhadap hasil olahan

5. Captain

- a. Bertanggung jawab terhadap ass. Manajer
- b. Mengawasi waiter/ ss dalam aktivitas dan pelayanan
- c. Mengorder keperluan usaha
- d. Mengawasi/ mengontrol kebersihan restoran

- e. Melayani tamu yang datang
- f. Taking order

6. Waiter/Ss

- a. Melayani tamu yang datang
- b. Mempersiapkan alat hidang
- c. Menyajikan makanan dan minuman pada tamu
- d. Mengclear-up
- e. Menjaga dan membersihkan restoran
- f. Menata meja
- g. Melakukan stock rake/ investasi alat dan bahan

F. Peralatan Yang Digunakan

No	Nama alat	Jumlah	Harga satuan	Harga total
1.	Alat persiapan :			
	Comstainlestil	5 bh	Rp 25.000,-	Rp 125.000,-
	Nampan	2 bh	Rp 10.000,-	Rp 20.000,-
2.	Alat pengolahan :			
	panci bertangkai	5 bh	Rp 45.000,-	Rp 225.000,-
	kukusan	3 bh	Rp 90.000,-	Rp 270.000,-
	wajan	2 bh	Rp 50.000,-	Rp 100.00,-
	sendok kayu	5 bh	Rp 10.000,-	Rp 50.000,-
	sendok goreng	2 bh	Rp 15.000,-	Rp 30.000,-
	saringan santan	2 bh	Rp 5.000,-	Rp 10.000,-

3.	Alat hidang :			
	Cup alumunium foil	250 bh	Rp 600	Rp 150.000,-
	Plastic kaca	250 bh	Rp 200	Rp 50.000,-
	Daun pisang	5 plph	Rp 1500	Rp 7.500,-
				Rp 1.037.500

G. Bahan yang digunakan

No	Nama bahan	Banyak	H. Satuan (Rp)	H.Total(Rp)
1.	Beras ketan	13 liter	Rp 10.000,-	Rp 130.000,-
2.	Kacang tanah	5 kg	Rp 14.000,-	Rp 70.000,-
3	Santan	8 kg	Rp 10.000,-	Rp 80.000,-
4.	Tepung terigu	3 kg	Rp 8.000,-	Rp 24.000,-
5.	Gula merah	4 kg	Rp 16.000,-	Rp 64.000,-
6.	Gula putih	3 kg	Rp 9.000,-	Rp 27.000,-
7.	Telur	100 btr	Rp 1.000,-	Rp 100.000,-
8.	Garam	1 bks	Rp 2.500,-	Rp 2.500,-
9.	Bumbu sarikayo		Rp 20.000,-	Rp 20.000,-
10.	Fanile	1 botol	Rp 5.000,-	Rp 5.000,-

11.	Minyak goreng	3 liter	Rp 12.000,-	Rp 36.000,- Rp 558.500,-
-----	---------------	---------	-------------	------------------------------------

Ketan Sarikayo

Bahan ketan :

Beras ketan 2 liter (1 gantang)

Santan kental 1 kg

Garam 1 sdm

Daun pandan 2 lmbr

Bahan sarikayo :

Telur 10 butir

Santan 1 kg

Gula merah 500 gr

Gula pasir 250 gr

1 sdt bubuk kayu manis

1 sdt adas manis

1 sdt garam

Daun pandan

Cara membuat:

Ketan

1. cuci beras ketan dan rendam selama 1 jam
2. kukus setengah matang, angkat, aroni dengan santan dan garam
3. bungkus dengan daun pisang dan ikat.

330.19
Gf:1

4. kukus kembali sampai matang.

Sarikayo

1. kocok telur dan gula merah
2. iris – iris daun pandan, masukan bubuk kayu manis, adas manis, kemudian satukan dengan kocokkan telur dan gula.
3. aduk – aduk dan saring.
4. campurkan dengan santan dan masukkan gula pasir.
5. masukan kedalam cup alumuniumfoil
6. kukus hingga matang.

Daftar Belanja

Beras ketan	Rp 20.000,-
Santan	Rp 20.000,-
Gula merah	Rp 8.000,-
Gula pasir	Rp 2.250,-
Daun pisang	Rp 1.500,-
Alumunium foil	<u>Rp 18.000,-</u> +
	Rp 69.750,-

Perhitungan harga jual ketan sarikayo

Biaya lain-lain:

• Gas	Rp. 3.000.-
• Transportasi	<u>Rp. 4.000.-</u> +
Jumlah	Rp. 7.000.-

1. Harga pokok = Rp. 69.750+Rp. 7000
=Rp. 76.750,-
2. Kenaikan harga yang diharapkan adalah 70 %
= 70/100x Rp 76.750= Rp. 53725
3. Laba kotor = Rp.76750 – Rp 53.725 = Rp 23025.-
4. Penyusutan alat 3 % =3/100 x Rp 23.025= Rp. 690 ,-
5. Tenaga kerja 10 % = 10/100 x Rp 23.025= Rp 2302,-
6. Lain – lain 3 % = 3/100 x Rp 23.025 = Rp. 690,-
7. Laba bersih = Rp 23.025 – (Rp 690 + Rp 2302 + Rp 690)
= Rp.23.025 – Rp 3682

= Rp 19.343,-
8. Harga jual = Rp 23.025 + 19.343

= Rp 42.368 = Rp 45.000,- (dibulatkan)

Harga jual per buah = Rp 45.000 : 30 = Rp 1.500 (3000)

Jadi, harga jual ketan sarikayo per buah adalah Rp 3000 ,-

Kacang Telur

Bahan:

2 ½ gelas kacang tanah

1 gelas tepung terigu

2 butir telur ayam

Minyak goreng

Bumbu:

6 bh bawang merah

6 bh bawang putih

1 sdm ketumbar

1 sdt garam

Cara membuat:

1. semua bumbu digiling halus
2. kacang tanah dicuci, gongseng sampai setengah masak
3. telur dikocok kembang
4. masukan kedalam terigu, aduk perlahan – lahan dan ditambah santan sedikit demi sedikit.
5. masukan bumbu, aduk sampai kacang terselimuti.
6. goreng sampai kuning kecoklatan.

7. Daftar Belanja

kacang telur	Rp 34.000,-
plastic kecil	Rp <u>8.000+</u>
	Rp 42.000,-

Perhitungan harga jual kacang telur

Biaya lain-lain:

Gas	Rp. 3.000.-
• Transportasi	<u>Rp. 4.000.- +</u>
Jumlah	Rp. 7000.-

$$\begin{aligned} 1. \text{Harga pokok} &= \text{Rp. } 42.000 + \text{Rp. } 7000 \\ &= \text{Rp. } 49.000,- \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} 2. \text{Kenaikan harga yang diharapkan adalah } 70 \% \\ = 70/100 \times \text{Rp } 49.000 = \text{Rp. } 34.300 \end{aligned}$$

$$3. \text{Laba kotor} = \text{Rp. } 49.000 - \text{Rp } 34.300 = \text{Rp } 14.700,-$$

$$4. \text{Penyusutan alat } 3 \% = 3/100 \times \text{Rp } 14.700 = \text{Rp. } 441,-$$

$$5. \text{Tenaga kerja } 10 \% = 10/100 \times \text{Rp } 14.700 = \text{Rp } 1470,-$$

$$6. \text{Lain - lain } 3 \% = 3/100 \times \text{Rp } 14.700 = \text{Rp. } 441,-$$

$$\begin{aligned} 7. \text{Laba bersih} &= \text{Rp } 14.700 - (\text{Rp } 441 + \text{Rp } 1.470 + \text{Rp } 441) \\ &= \text{Rp. } 14.700 - \text{Rp } 2352 \\ &= \text{Rp } 12.348,- \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} 8. \text{Harga jual} &= \text{Rp } 14.700 + \text{Rp } 12.348 \\ &= \text{Rp } 27.048 \end{aligned}$$

$$\text{Harga jual per buah} = \text{Rp } 27.048 : 40 = \text{Rp } 677 \text{ (1.000)}$$

Jadi, harga jual kacang telur per bungkus adalah Rp 1.000,-

A. Jenis Usaha

a. Defenisi

Usaha yang didirikan adalah Bakery, dengan golongan usaha A3 yang bersifat semi komersial (tidak mengutamakan pribadi umum mengutamakan kepentingan orang banyak) Bakery adalah usaha yang mengutamakan penjualan berbagai jenis roti, dimana pembeli mengambil makanan sendiri atau juga disebut self service dan kemudian pembeli langsung membayar di ujung counter.

b. Tujuan Usaha

Bakery didirikan untuk menarik pelanggan, membuka peluang usaha, jadi modal awal untuk belajar berwirausaha dan juga untuk memperoleh keuntungan.

c. Nama Usaha

MONARCHY

B. Lokasi

Loby jurusan Kesejahteraan Keluarga

C. Menu

Pie Buah

Canape Gulung

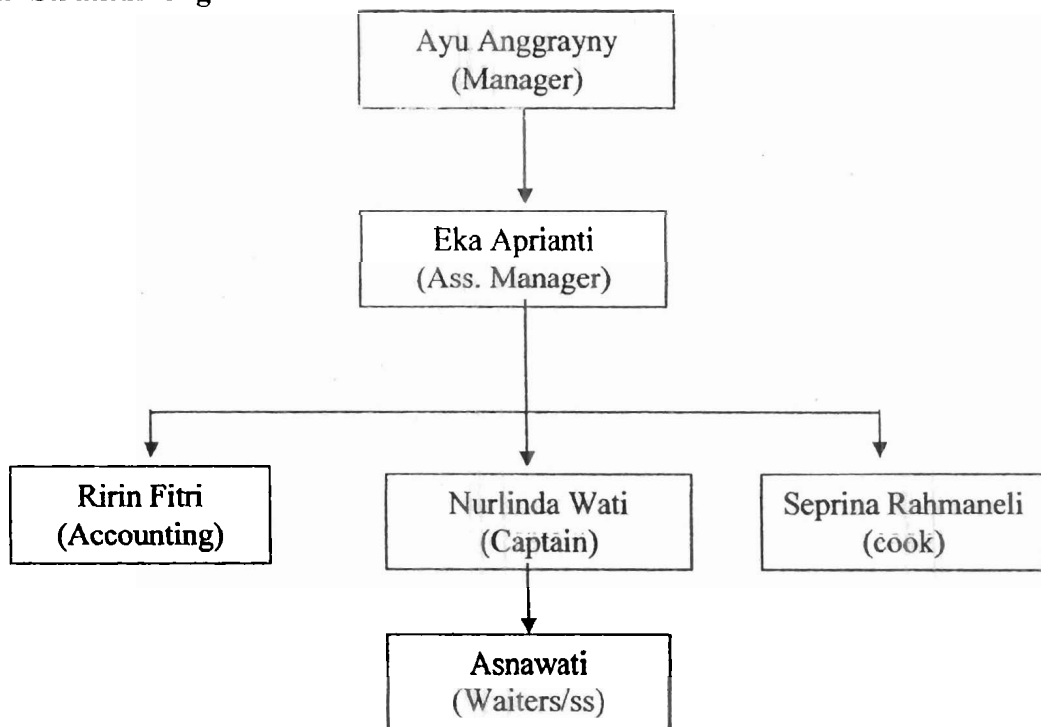
Roll Tart Mini

Pizza mini

D. Susunan Menu

Nama Makanan	Harga
Pie buah	Rp 1.000
Canape Gulung	Rp 1.500
Roll Tart Mie	Rp 1.000
Pizza Mini	Rp 1.500

E. Struktur Organisasi



Job Description

1. Manajer

- a. Mengontrol seluruh personalia restoran
- b. Mengontrol mengenai pekerjaan
- c. Mengontrol jam kerja atau absensi
- d. Selalu menjaga mutu pelayanan yang tinggi dan konsisten
- e. Menyelenggarakan training course baik teori maupun secara praktek kepada seluruh bawahanNya

2. Ass. Manajer

- a. Bertanggung jawab pada manajer
- b. Menerapkan standar operasional/prosedur
- c. Membuat laporan administrasi, penjualan dan pembelian
- d. Melakukan pesanan kepada supplier
- e. Bekerja sama dengan cook dalam pengoderan bahan makanan
- f. Bekerja sama dengan captain terhadap kebutuhan service

3. Accounting

- a. Bertanggung jawab kepada ass. Manajer
- b. Mengatur keuangan
- c. Membuat laporan hasil laba rugi
- d. Bertanggung jawab terhadap gaji dan kesejahteraan karyawan

4. cook

- a. Bertanggung jawab ass. Manajer
- b. Mengatur persediaan bahan makanan
- c. Mengawasi produk makanan/mutu makanan dan minuman
- d. Mengolah bahan makanan dan standarnisasi prosedur
- e. Meningkatkan penjualan terhadap hasil olahan

5. captain

- a. Bertanggung jawab terhadap ass. Manajer
- b. Mengawasi waiter/ss dalam aktivitas dan pelayanan
- c. Mengorderkan keperluan usaha
- d. Mengawasi/mengontrol keberhasilan restoran
- e. Melayani tamu yang datang
- f. Taking order

6. waiter/ss

- a. Melayani tamu yang datang
- b. Mempersiapkan alat hidang
- c. Menyajikan makanan dan minuman pada tamu
- d. Mengclear-up
- e. Menjaga dan membersihkan restoran
- f. Menata meja
- g. Melakukan stock rake/investasi alat dan bahan

F. Peralatan Yang Digunakan

No	Nama alat	Jumlah	Hrg satuan	Hrg Total
1	Alat persiapan			
	a. talenan	2	10.000	20.000
	b. sarigan	1	10.000	10.000
	c. parutan	1	10.000	10.000
	d. pisau	3	5.000	15.000
	e. cetakan	3	15.000	45.000
	f. timbangan	2	30.000	60.000
	g. gelas ukur	1	2.000	2.000
	h. com stainless	4	5.000	20.000
2.	Alat pengolahan			
	a. wajan	7	4.000	28.000
	b. panic bertangkai	2	10.000	20.000
	c. oven	1	600.000	600.000
	d. piring kaleng	4	2.000	8.000
	e. mixer	2	100.000	200.000
	f. kompor gas	2	120.000	240.000
3.	Alat hidangan			
	a. B&B plate	12	2.000	24.000
	b. Sendok garpu	12	2.000	24.000
	c. Dinner plate	10	5.000	50.000
	d. Keranjang roti	5	3.000	15.000

G. Bahan Yang Digunakan

No	Nama Bahan	Banyak	Harga Jual	Harga total
1	Telur	25 butir	800 / btr	20.000
	Terigu	1500 gr	8.000/kg	12.000
	Gula Pasir	500 gr	9.000/kg	4.500
	Mentega	500 gr	8.000/kg	1.600
	Vanile	1 bks	100	1.000
	Minyak Goreng	1 kg	10.000	100
	Garam	5 sdm	1.000	10.000
	Nenas	1 bh	3.000	200
	Cherry	100 gr	2.000	3.000
	Susu Bubuk	50 gr	10.000/kg	2.000
	Fermifan	1 bks	3.000/bks	1.500
	Keju	1 ktk	16.000/ktk	2.000
	Wortel	¼ kg	8.000/kg	2.000
	Kentang	¼ kg	8.000/kg	2.000
	B. Putih	5 siug	10.000/kg	500
	Roti Tawar	1 bks	8.500/bks	8.500
	T. Panir	¼ kg	8.000/kg	2.000
	B. Bombay	1 bh	1.000	1.000
	M. Zaitun	1 sdm	1.000	1.000
	Pasta Tomat	1 klng	5.000/klg	5.000
	Tomat	½ kg	3.000	3.000
				Rp 82.900

PIE BUAH

Bahan

Terigu	500 gr
Mentega	250 gr
Garam	15 gr
Air	150 gr
Telur	35gr
Nenas	1bh
Chery	100 gr
Agar2	2bks

Cara membuat

1. terigu dan mentega diaduk hingga menjadi butiran – butiran kecil, lalu buat sumur – sumuran
2. garam dilarutkan dalam air, tuangkan kedalam sumur – sumuran, tambahkan telur
3. aduk dimulai dari tengah sampai selesai. Pengadukan yang berlebihan akan membuat adonan menjadi keras
4. tutup dengan kain/ plastik, dinginkan kurang lebih selama 15menit sebelum digunakan

Daftar Belanja

Terigu	Rp. 4.000
Mentega	Rp. 2.500
Garam	Rp. 50
Telur	Rp. 4.000
Nenas	Rp. 3.000
Chery	Rp. 5.000
Agar	<u>Rp. 3.000</u>
	Rp. 21.550

Perhitungan Harga Jual

Biaya – biaya lain :

Gas	Rp 2.000
Kotak	Rp 200
Serbet	Rp 100
Transportasi	<u>Rp 2.000</u>
	Rp 4.300

1. Harga Pokok = Rp 21.500 + Rp 4.300
= Rp 25.850
2. Kenaikan Harga 60%
= $\frac{60}{100} \times \text{Rp } 25.850$
= 15.510
3. Laba Kotor = Rp 15.510 – Rp 25.850
= Rp 10.250
4. Penyusutan Alat 3% = $\frac{3}{100} \times \text{Rp. } 10.250$
= 307
5. tenaga kerja = $\frac{10}{100} \times \text{Rp. } 10.250$
= 1025
6. lain – lain = $\frac{3}{100} \times \text{Rp. } 10.250$
= 307
7. laba bersih = $10.250 - (307 + 1025 + 307)$
= 8611 _ 8600
8. Harga perbungkus = $\frac{\text{Harga pokok} + \text{laba bersih}}{\text{Banyak hasil}}$
= $\frac{25.850 + 8600}{35}$
= Rp. 984 _ Rp. 1000

CANAPE GULUNG

Bahan

¼	wortel
¼	kentang
2 bh	b.putih
12 lbr	roti tawar
½ ons	terigu
	Garam
	Merica
½ M.	goreng

Cara Membuat

Wortel, kentang dipotong dadu, b.putih dihaluskan lalu tumis sama pembuatan rougut sayuran, masukan dalam roti tawar lalu gulung dengan rapi, beri tepung panir dan goreng.

Daftar Belanja

Wortel	Rp 2.000
Kentang	Rp 2.000
B. putih	Rp 500
Roti tawar	Rp 8.500
T.panir	Rp 2.000
Telur	Rp 1.600
T.terigu	Rp 800
M.goreng	Rp 2.500
Garam	Rp 50
Merica	Rp 50
	<hr/>
	Rp 28.000

Perhitungan Harga Jual

Biaya lain – lain

Gas	Rp 2.000
Kemasan	Rp 2.000
<u>Transportasi</u>	<u>Rp 2.000</u>
	Rp8.000

1. Harga Pokok = Rp 20.000 + 8.000
= Rp 28.000
2. Kenaikan Harga 60% = $60/100 \times \text{Rp } 28.000$
= Rp 16.800
3. Laba Kotor = Rp 28.000 – Rp 16.800
= Rp 11.200
4. penyusutan alat = $3/100 \times 11.200$
= 336
5. tenaga kerja = $10 / 100 \times 11.200$
= 11201
6. .lain – lan = $3/ 100 \times 11200$
= 336
- 7 laba bersih = $11,200 - (336 + 1120 + 336)$
= 9.408
8. harga perbungkus = $28.000 + 9.408$
25
= 1496 - 1500

ROLL TART MINI

Bahan

Telur	6 butir
TBM	1 sdt
Gula Pasir	90 gr
Terigu	60 gr
Susu	15 gr
Maizena	75 gr
Mentega (cair)	75 gr
Pasta pandan	½ sdt
Strowbery	100 gr

Cara pembuatan

1. kocok telur dengan gula pasir sampai kental kemudian tambahkan TBM kemudian kocok sampai kaku.
2. tambahkan maizena + terigu aduk sampai rata kemudian tambkan mentega cair dan pasta pandan.
3. masukan dalam cetakan hingga matang.

Daftar Belanja :

Telur	Rp	4.800
TBM	Rp	150
Gula	Rp	1.250
Terigu	Rp	1.500
Susu	Rp	800
Maizena	Rp	500
Mentega	Rp	1.200
Pasta	Rp	500
Jell	Rp	3.000
		<hr/>
	Rp	13.700

Perhitungan Harga Jual

Biaya – biaya lain :

Gas	Rp 2.000
Kemasan	Rp 2.000
Transportasi	<u>Rp 4.000</u>
	Rp 8.000

1. Harga Pokok = Rp 13. 700 + Rp 8.000
= Rp 21. 700
2. Kenaikan Harga 60%
= $\frac{60}{100} \times \text{Rp } 21.700$
= 13.020
3. Laba Kotor = Rp 29.750 – 13.020
= Rp 16.730
4. Penyusutan Alat 3% = $\frac{3}{100} \times \text{Rp. } 16.730$
= 501
5. tenaga kerja = $\frac{10}{100} \times \text{Rp. } 16.703$
= 1.673
6. lain – lain = $\frac{3}{100} \times \text{Rp. } 11.900$
= 501
7. laba bersih = $16.730 - (501 + 1673 + 501)$
= 14. 055
8. Harga perbungkus = Harga pokok + laba bersih
Banyak hasil
= $\frac{21.700 + 14.055}{30}$
= Rp. 1.191_ Rp. 1000

PIZZA MINI

Bahan :

Bahan Roti

Tepung terigu	500gr
Gula pasir	1 sdm
Ragi instan	1 sdm
Garam	1 sdm
Air	200 ml
Telur	1 butir
Minyak zaitun	3 sdm

Bahan saus :

Minyak	2 sdm
Bawang putih	4 siung
Bawang bombai	1 buah
Tomat (diblender)	500gr
Pst tomat	½ kg
Oregano	1 sdt
Gula pasir	1 sdt

Cara Membuat :

Oles 2 loyang pizza bulat 24cm, campur terigu, gula, ragi, garam denga air da tiriskan, aduk rata ulen sampai kalis dan tambahkan minyak dan ulenni sampai kalis, bagi 2 adonan gulung bulat letakkan diloyang istirahatkan sampai naik, masukan kedalam oven sampai matang, angkat poles degan minyak dan topping, masukan kedalm oven selama 5menit sampai kering.

Daftar belanja :

Terigu	Rp. 4000
Gula pasir	Rp. 1000
Ragi	Rp. 1000
Telur	Rp. 800
Minyak zaitun	Rp. 1000
Minyak	Rp. 800
Bawang putih	Rp. 500
Bawang bombai	Rp. 1000
Tomat	Rp. 3000
Pasta tomat	<u>Rp. 5000</u>
	Rp.18.100

Perhitungan harga jual

Biaya – biaya lain :

Gas	Rp. 2000
Kemasan	Rp. 2000
Trasportasi	<u>Rp. 4000</u>
	Rp. 8000

1. Harga pokok = $18.100 + 8000$
= 26.100
2. Kenaikan harga = $60 / 100 \times 26.100$
= 15.660
3. Laba kotor = $15.660 - 26.100$
= 10.440
4. Alat = $3/100 \times 10.440$
= 313
5. Tenaga kerja = $10/100 \times 10.440$
= 1.044
6. Lain – lain = $3/100 \times 10.440$
= 313

$$\begin{aligned} 7. \text{ Laba bersih} &= 10.440 - 1670 \\ &= 8.770 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} 8. \text{ Harga perbungkus} &= \frac{\text{harga pokok} + \text{laba bersih}}{\text{Banyak hasil}} \\ &= \frac{26.100 + 8770}{25} \\ &= 1.394 - 1500 \end{aligned}$$

Biaya Tetap :

1. Gaji karyawan	: Rp	3.000
2. Perawatan	: Rp	1.000
3. Listrik	: Rp	3.000
4. Bahan Bakar	: Rp	2.000
5. Kemasan	: Rp	<u>4.000</u>
Total Biaya Tetap	Rp	13.000

Total Biaya tetap : Rp 13.000

Total Biaya tidak tetap : Rp 82.000

Modal Kotor : total biaya tetap + total biaya tidak tetap
= Rp 13.000 + Rp 82.000
= Rp 95.000

Harga Jual

Pie buah	Rp. 1.000	35bh	Rp 35.000
Canapé gulung	Rp 1.500	25 bh	Rp. 37.500
Roll tart mini	Rp 1.000	30 bh	Rp 30.000
Pizza mini	Rp 1.500	25 bh	Rp 37.500
Jumlah Harga Jual			Rp 140.000

Keuntungan = Jumlah harga jual – modal kotor
= Rp 140.000 – Rp 95.000
= Rp 45.000

STUDI KELAYAKAN USAHA

1. Jenis Usaha : Cafeteria

Defenisi: suatu rumah makan kecil yang menyediakan berbagai makanan yang berat dan ringan serta minuman dengan harga yang tidak mengutamakan keuntungan yang tinggi. Biasanya cafeteria ini berada di sekitar kampus, sekolah, rumah sakit, mall dan lain-lain.

Tujuan: untuk memberikan pelayanan yang memuaskan kepada tamu/pelanggan

Golongan usaha: golongan A2

Nama kafeteria: *La' biryu*

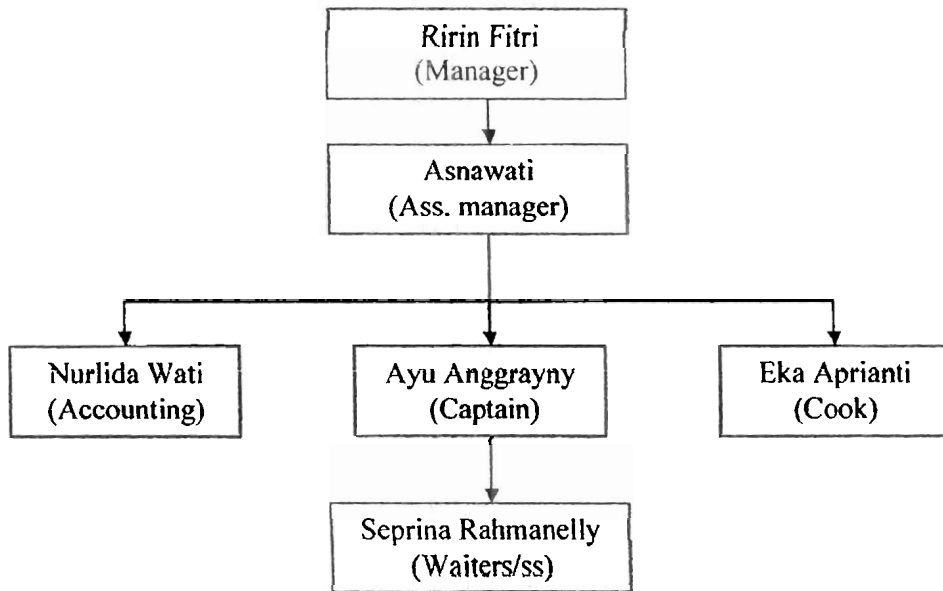
2. Lokasi: Lobi Jurusan PKK

3. Menu ;
1. Soto Padang
 2. Nasi Goreng
 3. Cake Tape
 4. Bakwan (Gimbal Udang)
 5. Pudding Nangka
 6. Ice Melon

4. Susunan Menu (Ala Carte Menu)

Nama Makanan :	Harga:
Soto Padang	Rp. 6.000,-
Nasi Goreng	Rp. 5.000,-
Cake Tape	Rp. 1.500,-
Bakwan (Gimbal Udang)	RP. 1.500,-
Pudding Nangka	Rp. 1.500,-
Ice Melon	Rp. 1.500,-

5. Struktur Organisasi



Job Description

1. Manajer
 - a. Mengontrol seluruh personalia restoran
 - b. Mengontrol mengenai pekerjaan
 - c. Mengontrol jam kerja atau absensinya
 - d. Selalu menjaga mutu pelayanan yang tinggi dan konsisten
 - e. Menyelenggarakan training course baik teori maupun secara praktek kepada seluruh bawahannya
2. Ass. Manajer
 - a. Bertanggung jawab pada manajer
 - b. Menerapkan standar operasional/ prosedur
 - c. Membuat laporan administrasi, penjualan dan pembelian
 - d. Melakukan pesanan kepada supplier
 - e. Bekerja sama dengan cook dalam pengorderan bahan makanan
 - f. Bekerja sama dengan captain terhadap kebutuhan service
3. Accounting
 - a. Bertanggung jawab kepada ass manajer
 - b. Mengatur keuangan
 - c. Membuat laporan hasil laba rugi
 - d. Bertanggung jawab terhadap gaji dan kesejahteraan karyawan
4. Cook
 - a. Bertanggung jawab ass. Manajer
 - b. Mengatur persediaan bahan makanan
 - c. Mengawasi poduk makanan/ mutu makanan dan minuman
 - d. Mengolah bahan makanan dan standarnisasi prosedur
 - e. Meningkatkan penjualan terhadap hasil olahan
5. Captain
 - a. Bertanggung jawab terhadap ass. Manajer
 - b. Mengawasi waiter/ ss dalam aktivitas dan pelayanan
 - c. Mengorder keperluan usaha
 - d. Mengawasi/ mengontrol kebersihan restoran

- e. Melayani tamu yang datang
 - f. Taking order
6. Waiter/Ss
- a. Melayani tamu yang datang
 - b. Mempersiapkan alat hidang
 - c. Menyajikan makanan dan minuman pada tamu
 - d. Mengclear-up
 - e. Menjaga dan membersihkan restoran
 - f. Menata meja
 - g. Melakukan stock rake/ investasi alat dan bahan

6. Peralatan Yang Digunakan

No	Nama alat	Jumlah	Hargasatuan	Harga total
1.	Alat persiapan			
	- Talenan	- 4 bh	- 10.000,-	40.000
	- Saringan	- 2 bh	- 5.000,-	10.000
	- Parutan	- 2 bh	- 6.000,-	12.000
	- Pisau	- 5 bh	- 3.000,-	15.000
	- Cetakan	- 4 bh	- 7.500,-	30.000
	- Timbangan	- 2 bh	- 22.000,-	44.000
	- Gelas ukur	- 2 bh	- 6.000,-	12.000
	- Com stainless	- 5 bh	- 13.000,-	65.000
2.	Alat pengolahan			
	- Wajan	- 5 bh	- 7.000,-	35.000
	- Panci bertangkai	- 3 bh	- 7.500,-	22.500
	- Oven	- 1 bh	- 500.000	500.000
	- Kukusan	- 1 bh	- 75.000	75.000
	- Piring kaleng	- 2 bh	- 5.000	10.000

	- Mixer	- 1 unit	- 200.000	200.000
	- Kompor gas	- 1 unit	- 1.200.000	1.200.000
			0	
3.	Alat hidang			
	- B & B plate	- 1 lusin	- 250.000	250.000
	- Gelas juice	- 1 lusin	- 150.000	150.000
	- Water pitcher	- 2 bh	- 100.000	200.000
	- Sendok dan garpu	- 1 lusin	- 100.000	100.000
	- Mangkok puding	- 1 lusin	- 200.000	200.000
			TOTAL	Rp. 3.370.500

7. Bahan yang digunakan

No	Nama bahan	Banyak	H. satuan (Rp)	H.total(Rp)
1.	Ayam	1 ekor	27.000,-	27.000,-
2.	Beras	2 liter	17.000,-	34.000,-
3	Mie soun	2 bks	2.500,-	5.000,-
4.	Bawang merah	½ kg	13.000,-	6.500,-
5.	Bawang putih	¼ kg	10.000,-	2.500,-
6.	Cabe merah	250 gr	11.000,-	3.000,-
7.	Jahe	250 gr	5.000,-	1.500,-
8.	Lengkuas	200 gr	5.000,-	1.000,-
9.	Merica	2 sdm	20.000,-	1.000,-
		1 sdm	1.000,-	1.000,-
11.	Cengkeh	1 sdt	1.000,-	500,-
12.	Daun jeruk	5 lbr	1.000,-	300,-
13.	Daun salam	5 lbr	1.000,-	300,-
14.	Sereh	4 btg	1.000,-	500,-

15.	Kulit manis	10 cm	1.000,-	200,-
16.	Saledri	250 gr	2.000,-	2.000,-
17.	Prey	200 gr	2.000,-	2.000,-
18.	Wortel	2 bh	5.000,-	2.000,-
19.	Kol	500 gr	5.000,-	2.500,-
20.	Timun	2 bh	5.000,-	1.500,-
21.	Selada	5 btg	10.000,-	3.000,-
22.	Tomat	3 bh	10.000,-	1.000,-
23.	Kerupuk	250 gr	10.000,-	2.500,-
24.	Bawang goreng	250 gr	15.000,-	3.500,-
25.	Telur	10 btr	900,-	8.100,-
26.	Terigu	500 gr	12.000,-	6.000,-
27.	Gula pasir	500 gr	10.000,-	5.000,-
28.	Margarine	250 gr	10.000,-	2.500,-
29.	Susu bubuk	100 gr	10.000,-	1.000,-
30.	Maizena	50 gr	6.000,-	500,-
31.	Tape	100 gr	2.000,-	2.000,-
32.	TBM	1 sdm	3.000,-	1.000,-
33.	Agar powder	2 bgks	1.200,-	2.400,-
34.	Santan	4 gls	3.000,-	3.000,-
35.	Marjan	200 cc	16.000,-	5.000,-
36.	Nangka	10 btr	500,-	5.000,-
37.	Vanilli	2 bks	100,-	200,-
38.	Selasih	50 gr	1.500,-	500,-
39.	Es batu	Sck	2.000,-	2.000,-
			Total =	Rp. 148.500

SOTO PADANG

Bahan:

Beras	1 liter
Ayam	½ ekor
Mie soun	500 gr

Kuah :

Air	5 liter
Bawang merah halus	150 gr
Bawang putih halus	75 gr
Jahe halus	10 gr
Lengkuas halus	10 gr
Merica	1 sdm
Pala	1 sdt
Garam	3 sdm
Kulit manis	10 cm
Cengkeh	½ sdt
Daun jeruk	10 lembar

Cara membuat:

1. Rebus ayam bersama daun-daun sampai matang
2. Masak nasi
3. Rendam soun sampai lunak
4. Goreng ayam sampai kekuningan
5. Masukkan bumbu halus dan rempah kedalam air sisa rebusan ayam tadi
6. Sesuaikan rasa

Daftar belanja:

Beras	1 liter	7.000,-
Ayam	½ ekor	14.000,-
Mie soun	500 gr	5.000,-
Air	5 liter	-
Bawang merah halus	150 gr	2.500,-
Bawang putih halus	75 gr	1.000,-
Jahe halus	10 gr	750,-
Lengkuas halus	10 gr	750,-
Merica	1 sdm	500,-
Pala	1 sdt	500,-
Garam	3 sdm	500,-
Kulit manis	10 cm	250,-
Cengkeh	½ sdt	250,-
Daun jeruk	10 lembar	100,-
Daun sereh	3 btg	200,-
Daun salam	4 lembar	<u>200,-</u> +
		37.500,-

Perhitungan harga jual:

1. Harga pokok = Rp. 37.500,-
2. Kenaikan harga yang diharapkan adalah 30 %
$$= \frac{100}{30} \times \text{Rp } 37.500 = \text{Rp. } 125.000$$
3. Laba kotor = Rp.125.000 – Rp 37.500 = Rp 87.500.-
4. Penyusutan alat 3 % = $\frac{3}{100} \times \text{Rp } 87.500 = \text{Rp. } 2.625,-$
5. Tenaga kerja 10 % = $\frac{10}{100} \times \text{Rp. } 87.500 = \text{Rp. } 8.750,-$
6. Lain – lain 3 % = $\frac{3}{100} \times \text{Rp } 87.500 = \text{Rp. } 2.625,-$
7. Laba bersih = Rp 87.500 – (Rp 2.625 + Rp 8.750 + Rp 2.625)
$$= \text{Rp.} 87.500 - 14.000$$
$$= \text{Rp. } 73.500,-$$
8. Harga per porsi = $\frac{37.500 + 73.500}{20}$
$$= \frac{111.000}{20}$$
$$= 5.550$$

Jadi, harga Soto Padang 1 porsi adalah Rp. 6.000,-

NASI GORENG

Bahan:

Nasi putih	1 liter
Cabe merah halus	3 sdm
Bawang merah halus	4 sdm
Bawang putih halus	1 sdm
Kol (iris halus)	250 gr
Saledri cincang	5 btg
Prey	2 btg
Merica halus	1 sdt
Garam halus	1 sdm
Timun	2 btg
Selada	250 gr
Telur (dadar, iris)	3 bh
Bawang goreng	250 gr
Kerupuk	250 gr

Cara membuat:

1. Tumis bawang merah dan bawang putih sampai harum
2. Tambahkan cabe merah, merica dan garam, aduk rata
3. Masukkan nasi, aduk sampai rata tambahkan sayur kol yang sudah diiris tipis
4. Aduk rata, tambahkan saledri dan prey yang sudah diiris halus
5. Sesuaikan rasa
6. Hidangkan dengan sayuran, bawang goreng dan kerupuk.

Daftar Belanja

Nasi putih	1 liter	7.000,-
Cabe merah halus	3 sdm	2.000,-
Bawang merah halus	4 sdm	1.500,-
Bawang putih halus	1 sdm	750,-
Kol (iris halus)	250 gr	1.500,-

Saledri cincang	5 btg	1.000,-
Prey	2 btg	500,-
Merica halus	1 sdt	500,-
Garam halus	1 sdm	300,-
Timun	2 btg	1.000,-
Selada	250 gr	2.000,-
Telur (dadar, iris)	3 bh	3.000,-
Bawang goreng	250 gr	2.000,-
Kerupuk	250 gr	<u>2.000,- +</u>
		24.050,-

Perhitungan harga jual:

Biaya lain-lain:

- Gas Rp. 1.500.-
 - Transportasi Rp. 4.000.-
- Jumlah Rp. 5.500.-

1. Harga pokok = Rp. 24.050 + Rp. 5.500
= Rp. 29.550.-

2. Kenaikan harga yang diharapkan adalah 30 %
= $\frac{100}{30} \times \text{Rp. } 29.550 = \text{Rp. } 98.500$

3. Laba kotor = Rp. 98.500 - 29.550 = 68.950

4. Penyusutan alat 3 % = $\frac{3}{100} \times \text{Rp. } 68.980 = \text{Rp. } 2.069 \text{.-}$

5. Tenaga kerja 10 % = $\frac{10}{100} \times \text{Rp. } 68.980 = \text{Rp. } 6.980 \text{.-}$

6. Lain - lain 3 % = $\frac{3}{100} \times \text{Rp. } 68.980 = \text{Rp. } 2.069 \text{.-}$

7. Laba bersih = Rp. 68.980 - (Rp. 2.069 + Rp. 6.980 + Rp. 2.069)
= Rp. 68.980 - 11.109
= 57.872

8. Harga per porsi = $\frac{\text{Rp. } 29.550 + \text{Rp. } 57.872}{20}$
= Rp. 4.371

Jadi, harga Nasi Goreng 1 porsi adalah = Rp. 5.000,-

CAKE TAPE

Bahan:

Terigu	300 gr
Susu bubuk	2 sdm
Gula pasir	1 gelas
Kuning telur	10 btr
Putih telur	3 btr
Margarine	200 gr
Tape	½ gelas
TBM	1 sdm
Kuning telur	2 bh (untuk hiasan)
Kismis	100 gr

Cara membuat:

1. Adonan I, kocok mentega dan tape sampai putih
2. Adonan II, kocok telur, gula pasir dan TBM. Setelah mengembang masukkan terigu, susu bubuk dan maizena, aduk sebentar
3. Lalu masukkan adonan II kedalam adonan I, aduk rata
4. Lalu, masukkan adonan dalam cetakan yang sebelumnya telah dioles mentega
5. Poles adonan dengan kocokan kuning telur di atas permukaan adonan sampai benar-benar rata, taburkan kismis sambil ditekan kedalam adonan
6. Panggang sampai matang, hidangkan.

Daftar Belanja

Terigu	300 gr	3.000,-
Susu bubuk	2 sdm	500,-
Gula pasir	1 gelas	500,-
Kuning telur	10 btr	8.000,-
Putih telur	3 btr	-
Margarine	200 gr	3.000,-
Tape	½ gelas	4.000,-
TBM	1 sdm	500,-
Kuning telur	2 bh	2.000,-
Kismis	100 gr	<u>2.000,-</u> +
		25.100,-

Perhitungan harga jual:

Biaya lain-lain:

• Gas	Rp. 1.000.-
• Papper cup	Rp. 2.000.-
• Listrik	Rp. 1.000.-
• Transportasi	<u>Rp. 3.000.-</u>
Jumlah	Rp. 7.000.-

1. Harga pokok = Rp. 25.100 + Rp. 7.000
= Rp. 32.100.-

2. Kenaikan harga yang diharapkan adalah 40 %
 $= \frac{100}{40} \times \text{Rp } 32.100 = \text{Rp. } 80.250.-$

3. Laba kotor = Rp. 80.250 - Rp 32.100 = Rp 48.150,-

4. Penyusutan alat 3 % = $\frac{3}{100} \times \text{Rp } 48.150 = \text{Rp. } 1.444,-$

5. Tenaga kerja 10 % = $\frac{10}{100} \times \text{Rp } 48.150 = \text{Rp. } 4.815 .-$

6. Lain - lain 3 % = $\frac{3}{100} \times \text{Rp } 48.150 = \text{Rp. } 1.444,-$

7. Laba bersih = Rp 48.150 - (Rp 1.444 + Rp 4.815 + Rp 1.444)
= Rp. 48.150 - 7.704
= Rp. 40.446

8. Harga per potong = $\frac{32.100 + 40.446}{30}$
= $\frac{72.546}{30}$
= 1.450,92

Harga Cake Tape 1 potong adalah Rp. 1.000,-

PUDING NANGKA

Bahan:

Agar powder	1 bungkus
Nangka matang	1 gelas
Gula pasir	250 gr
Santan	3 ½ gelas
Telur	1 btr
Vanilli	1 bks
Cherry merah	2 bh

Cara membuat:

1. Haluskan nangka + telur yang sudah dikocok
2. Panaskan santan + gula pasir + agar + vanilli sambil diaduk-aduk
3. Setelah mendidih, campurkan nangka yang sudah halis, aduk rata
4. Masukkan dalam cetakan
5. Hidangkan dengan potongan kecil cherry diatasnya.

Daftar Belanja

Agar powder	1 bungkus	2.500,-
Nangka matang	1 gelas	2.500,-
Gula pasir	250 gr	5.000,-
Santan	3 ½ gelas	2.500,-
Telur	1 btr	<u>8.00,-</u> +
		13.300,-

Perhitungan harga jual:

1. Harga pokok = Rp. 13.300,-
2. Kenaikan harga yang diharapkan adalah 40 %
 $= \frac{100}{40} \times \text{Rp } 13.300 = \text{Rp. } 33.250$
3. Laba kotor = $\text{Rp. } 33.250 - \text{Rp } 13.300 = \text{Rp } 19.950,-$
4. Penyusutan alat 3 % = $\frac{3}{100} \times \text{Rp } 19.950 = \text{Rp. } 598,-$
5. Tenaga kerja 10 % = $\frac{10}{100} \times \text{Rp } 19.950 = \text{Rp } 1.995,-$
6. Lain – lain 3 % = $\frac{3}{100} \times \text{Rp } 19.950 = \text{Rp. } 598,-$
7. Laba bersih = $\text{Rp } 19.950 - (\text{Rp } 598 + \text{Rp } 1.995 + \text{Rp } 598)$
 $= 19.950 - 3.191$
 $= 16.759$
8. Harga perbuah = $\frac{13.300 + 16.759}{23}$
 $= 1.306$

Jadi, harga Puding Nangka 1 buah adalah = Rp.1.500,-

BAKWAN (GIMBAL UDANG)

Bahan:

Tepung terigu	500 gr
Kol putih	250 gr
Wortel	2 bh
Merica	1 sdt
Saledri	sck
Prey	sck
Udang	100 gr
Garam	sck
Bawang merah	100 gr (haluskan)
Bawang putih	50 gr (haluskan)

Cara Membuat:

1. Giling bawang merah dan bawang putih, tambahkan air dan terigu, aduk rata
2. Lalu tambahkan bumbu lain dan sayuran
3. Masukkan dalam cetakan bakwan, letakkan 1 ekor udang di atas adonan yang siap digoreng
4. Goreng sampai berwarna kuning keemasan
5. Hidangkan.

Daftar Belanja:

Tepung terigu	500 gr	5.000,-
Kol putih	250 gr	3.000,-
Wortel	2 bh	2.000,-
Merica	1 sdt	300,-
Saledri	sck	500,-
Prey	sck	500,-
Udang	100 gr	5.000,-

Garam	sck	200,-
Bawang merah	100 gr	1.000,-
Bawang putih	50 gr	<u>500,- +</u>
		18.000,-

Perhitungan Harga Jual:

- Transportasi Rp. 3.000,-
- Gas Rp. 1.000,- +
- Rp.4.000,-

1. Harga pokok = Rp. 18.000 + Rp.4.000
=Rp.22.000.-
2. Kenaikan harga yang diharapkan adalah 40 %
= $\frac{100}{40} \times \text{Rp } 22.000 = \text{Rp. } 55.000,-$
3. Laba kotor = Rp.55.000 – Rp 22.000 = Rp 33.000.-
4. Penyusutan alat 3 % = $\frac{3}{100} \times \text{Rp } 33.000 = \text{Rp.}990 \text{ .-}$
5. Tenaga kerja 10 % = $\frac{10}{100} \times \text{Rp } 33.000 = \text{Rp } 3.300.-$
6. Lain – lain 3 % = $\frac{3}{100} \times \text{Rp } 33.000 = \text{Rp. } 990.-$
7. Laba bersih = Rp 33.000 – (Rp 990 + Rp 3.300 + Rp 990)
= Rp 33.000.- 7.590
= Rp. 25.410
8. Harga jual perbuah = harga pokok + laba bersih
Banyak hasil
= $\frac{22.000 + 25.410}{32}$
= 1.481

Jadi, harga Bakwan 1 buah adalah = Rp. 1.,500,-

ICE MELON

Bahan:

Sirup marjan	200 cc
Gula pasir	sck
Selasih	sck
Es batu	sck
Air	sck
Agar	1 bks

Cara membuat:

1. Campurkan semua bahan, aduk rata
2. Sesuaikan rasa, masukkan agar yang diserut
3. Hidangkan

Daftar belanja:

Sirup marjan	200 cc	4.000,-
Gula pasir	sck	500,-
Selasih	sck	500,-
Es batu	sck	200,-
Air	sck	-
Agar	2 bks	<u>4.300,-</u> +
		9.500,-

1. Harga pokok = 9.500,-
2. Kenaikan yang diharapkan = $\frac{100}{60} \times 9.000$
= 15.833
3. Laba kotor = 15.833-9.500
=6.333
4. Penyusutan alat = 3% = $\frac{3}{100} \times 6.333$
=190
5. Tenaga kerja = 10% = $\frac{10}{100} \times 6.333$
= 633
6. Lain-lain = 3% = $\frac{3}{100} \times 6.333$
=190
7. Laba bersih = laba kotor (PA+TK+Lain2)
= 6.333+ (190 + 6.333 + 190)
= 6.333 + 1.013
= 5.320
8. Harga jual pergelas = $\frac{9.500 + 5.320}{10}$
= 1.482,-

Jadi, harga jual Ice Melon per gelas adalah : Rp. 1.500,-

STUDI KELAYAKAN USAHA

A. Jenis Usaha : Snack Bar

Defenisi: suatu bar kecil, yang disamping menjual minuman juga menyediakan makanan kecil (snack)

Tujuan: untuk memberikan pelayanan yang memuaskan kepada tamu/pelanggan

Golongan usaha: golongan A2

Nama kafetaria: *Monarchy*

B. Lokasi: Lobi Jurusan PKK

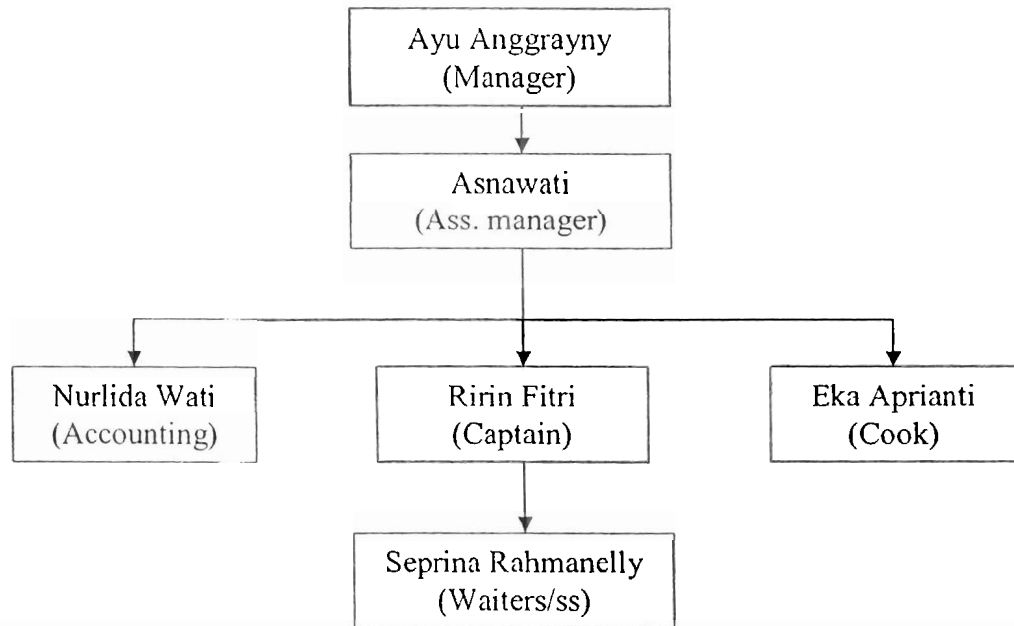
C. Menu: 1. Lapis Malaysia

2. Brownies kukus
3. Bolu gulung ketan hitam
4. Serabi telur (kecil)
5. Misoa
6. Serundeng kentang
7. Lemon tea

D. Susunan Menu (Ala Carte Menu)

Nama Makanan	Harga
Lapis malaysia	Rp. 1.000,-
Brownies kukus	Rp. 2.000,-
Misoa	Rp. 1.200,-
Serundeng kentang	Rp. 2.000,-
Serabi telur	Rp. 1.000,-
Bolu gulung ketan hitam	Rp. 2.000,-
Lemon tea	Rp. 1.500,-

E. Struktur Organisasi



Job Description

1. Manajer
 - a. Mengontrol seluruh personalia restoran
 - b. Mengontrol mengenai pekerjaan
 - c. Mengontrol jam kerja atau absensinya
 - d. Selalu menjaga mutu pelayanan yang tinggi dan konsisten
 - e. Menyelenggarakan training course baik teori maupun secara praktek kepada seluruh bawahannya
2. Ass. Manajer
 - a. Bertanggung jawab pada manajer
 - b. Menerapkan standar operasional/ prosedur
 - c. Membuat laporan administrasi, penjualan dan pembelian
 - d. Melakukan pesanan kepada supplier
 - e. Bekerja sama dengan cook dalam pengorderan bahan makanan
 - f. Bekerja sama dengan captain terhadap kebutuhan service
3. Accounting
 - a. Bertanggung jawab kepada ass manajer
 - b. Mengatur keuangan
 - c. Membuat laporan hasil laba rugi
 - d. Bertanggung jawab terhadap gaji dan kesejahteraan karyawan
4. Cook
 - a. bertanggung jawab ass. Manajer
 - b. mengatur persediaan bahan makanan
 - c. mengawasi poduk makanan/ mutu makanan dan minuman
 - d. mengolah bahan makanan dan standarnisasi prosedur
 - e. meningkatkan penjualan terhadap hasil olahan
5. Captain
 - a. Bertanggung jawab terhadap ass. Manajer
 - b. Mengawasi waiter/ ss dalam aktivitas dan pelayanan
 - c. Mengorder keperluan usaha
 - d. Mengawasi/ mengontrol kebersihan restoran

- e. Melayani tamu yang datang
 - f. Taking order
6. Waiter/Ss
- a. Melayani tamu yang datang
 - b. Mempersiapkan alat hidang
 - c. Menyajikan makanan dan minuman pada tamu
 - d. Mengclear-up
 - e. Menjaga dan membersihkan restoran
 - f. Menata meja
 - g. Melakukan stock rake/ investasi alat dan bahan

F. Peralatan Yang Digunakan

No	Nama alat	Jumlah	Hargasatuan	Harga total
1.	Alat persiapan			
	- Talenan	2	10.000	20.000
	- Saringan	1	10.000	10.000
	- Parutan	1	10.000	10.000
	- Pisau	3	5.000	15.000
	- Cetakan	3	15.000	45.000
	- Timbangan	2	30.000	60.000
	- Gelas ukur	1	2.000	2.000
	- Com stainless	4	5.000	20.000
2.	Alat pengolahan			
	- Wajan	7	4.000	28.000
	- Panci bertangkai	2	10.000	20.000
	- Oven	1	600.000	600.000
	- Kukusan	1	40.000	40.000
	- Piring kaleng	4	2.000	8.000
	- Mixer	2	100.000	200.000
	- Kompor gas	2	120.000	240.000

3.	Alat hidang			
	- B & B plate	12	2.000	24.000
	- Gelas juice	12	2.000	24.000
	- Water pitcher	1	30.000	30.000
	- Sendok dan garpu	12	2.000	24.000
	- Mangkok puding	12	2.500	30.000

G. Bahan yang digunakan

No	Nama bahan	Banyak	H. satuan	H. total
	Telur	20 butir	800/ bts	16.000
	Terigu	500 gr	6.000/ kg	3.000
	Gula Pasir	50 gr	9.000/ kg	6.000
	Gula halus	100 gr	10.000/ kg	1.000
	Tepung Rosebrand	325 gr	5.000/ kg	3.000
	Tepung Ketan	1 ons	7.000/ kg	1.500
	Mentega	65 gr	8.000/ kg	1.600
	Coklat Batang	50 gr	6.500/ bks	1.500
	Coklat Bubuk	20 gr	8.000/ bks	2.900
	TBM	1 ½ sdt	500/ ons	300
	Baking Powder	2 ½ sdt	1.000/ ons	500
	Santan	750 gr	6.000/ kg	4.500
	Vanile	1 bks	100	100
	Kentang	1kg	3.000	6.000
	Minyak Goreng	½ kg	10.000	5.000
	Kacang Tanah	1 ons	2.000/ ons	2.000
	Udang Rebon	1 ons	1.500/ ons	1.500
	Gula Merah	150 gr	1.500/ btg	1.200
	Misoa	1 bks	6.000/ bks	6.000
	Bawang Merah	8 siung		500
	Bawang Putih	3 bh		100

Cabe Rawit	20gr	1000/ ons	500
Daun Jeruk	6 lembar	-	600
Garam	5 sdm	500/ bks	500
Cabe merah	½ ons	3.000/ ons	1.500
Ajinomoto	1 bks	100/ bks	100
Pewarna ungu	Sckpnya		700
Coklat pasta	¼ sdm	1.000/ botol	300
Tape singkong	50 gr	-	2.000
Wortel	2 bh	500/ bh	1.000
Seledry	Sckpnya	-	500
Merica	1 sdt		500
Jumlah			72.400

SERUNDENG KENTANG

Bahan:

Kentang	1 kg
Minyak goreng	½ kg
Kacang tang	1 ons
Udang rebon	½ ons
Cabe rawit	20 gram
Bawang merah	8 buah
Bawang putih	3 siung
Daun jeruk	6 lembar
Garam	sckp
Ajinomoto	sckp

Cara membuat:

1. Kupas kentang lalu di parut kemudian di rendam
2. Goreng dalam minyak panas hingga berwarna kuning keemasan
3. Cabe rawit, bawang merah, bawang putih dan daun jeruk digoreng satu persatu dalam minyak sedang, tiriskan
4. Goreng kacang tanah, lalu udang rebon
5. Satukan dalam wajan, tambahkan garam
6. Sesuaikan rasa

Daftar Belanja

Kentang	: Rp.6.000,-
Minyak goreng	: Rp.2.900,-
Kacang tanah	: Rp.2.000,-
Cabe rawit	: Rp. 5.00,-
Bawang merah	: Rp.1.000,-
Bawang putih	: Rp. 100,-
Daun jeruk	: Rp. 100,-
Garam	: <u>Rp. 100,-</u>
	Rp. 10.300,-

Perhitungan harga jual:

Biaya lain-lain:

• Gas	Rp. 2.000.-
• Plastic	Rp. 3.000.-
Lilin	Rp. 1.000.-
Transportasi	<u>Rp. 2.000.-</u>
Jumlah	Rp. 8.000.-

1. Harga pokok = Rp. 19.100 + Rp. 8.000
= Rp. 27.100.-
2. Kenaikan harga yang diharapkan adalah 60 %
 $= \frac{100}{60} \times \text{Rp } 27.000 = \text{Rp. } 45.166,6$ dibulatkan Rp 45.200.-
3. Laba kotor = Rp. 45.200 – Rp 27.100 = Rp 18.100.-
4. Penyusutan alat 3 %
 $= \frac{3}{100} \times \text{Rp } 18.100 = \text{Rp. } 543.-$
5. Tenaga kerja 10 %
 $= \frac{10}{100} \times \text{Rp } 18.100 = \text{Rp } 1.810.-$
6. Lain – lain 3 %
 $= \frac{3}{100} \times \text{Rp } 18.100 = \text{Rp. } 543.-$
7. Laba bersih = Rp 18.100 – (Rp 543 + Rp 1.810 + Rp 543)
= Rp 15.204.- dibulatkan menjadi Rp 15.000.-

1. Harga perbungkus = harga pokok + laba bersih
Banyak hasil
 $= \frac{\text{Rp } 27.100 + \text{Rp } 15.000}{20}$
= Rp 1.000.-

Perhitungan harga jual:

Biaya lain-lain:

• Gas	Rp. 1.500.-
• Kemasan	Rp. 2.000.-
• Transportasi	<u>Rp. 4.000.-</u>
Jumlah	Rp. 7.500.-

1. Harga pokok = Rp. 10.300 + Rp. 7.500
= Rp. 17.800.-
 2. Kenaikan harga yang diharapkan adalah 60 %
 $= \frac{100}{60} \times \text{Rp } 17.800 = \text{Rp. } 29.966,66$ dibulatkan Rp 30.000.-
 3. Laba kotor = Rp. 30.000 – Rp 17.800 = Rp 12.200.-
 4. Penyusutan alat 3 % = $\frac{3}{100} \times \text{Rp } 12.200 = \text{Rp. } 366.-$
 5. Tenaga kerja 10 % = $\frac{10}{100} \times \text{Rp } 12.200 = \text{Rp } 1.220.-$
 6. Lain – lain 3 % = $\frac{3}{100} \times \text{Rp } 12.200 = \text{Rp. } 366.-$
 7. Laba bersih = Rp 12.200 – (Rp 366 + Rp 1.220 + Rp 366)
= Rp 10.248.- fibulatkan menjadi Rp 10.000.-
2. Harga perbungkus = harga pokok + laba bersih
Banyak hasil
= Rp 17.800 + Rp 10.000
20
= Rp 1.000.-

BROWNIES KUKUS

Bahan:

- 65 gram mentega
- 50 gram coklat batang
- ¼ sdm coklat pasta
- 6 butir kuning telur
- 3 butir putih telur
- 150 gram gula pasir
- 1 sdt TBM
- 70 gram terigu
- 20 gram coklat bubuk
- ½ sdt backing powder
- ¼ sdt garam

Cara membuat:

1. Panaskan margarine, masukkan potongan coklat batang, aduk hingga larut
2. Tambahkan coklat pasta, aduk sisihkan
3. Kocok telur, gula dan TBM hingga kembang, tambahkan terigu, coklat bubuk, baking powder dan garam
4. Masukkan campuran margarine, tuang adonan dalam cetakan dan kukus 20 menit

Daftar Belanja

Mentega	: Rp.1.600,-
Coklat batang	: Rp.1.500,-
Coklat pasta	: Rp.300,-
Telur	: Rp.4.800,-
Gula	: Rp.2.000,-
TBM	: Rp. 500,-
Terigu	: Rp. 5.00,-
Coklat bubuk	: Rp. 2.900,-
Backing Powder	: <u>Rp. 100,-</u>
	Rp. 14.000.-

Perhitungan harga jual:

Biaya lain-lain:

• Gas	Rp. 1.000.-
• Plastic	Rp. 2.000.-
• Listrik	Rp. 1.000.-
• Transportasi	<u>Rp. 2.000.-</u>
Jumlah	Rp. 6.000.-

1. Harga pokok = Rp. 14.000 + Rp. 6.000
= Rp. 20.000.-
 2. Kenaikan harga yang diharapkan adalah 50 %
 $= \frac{100}{50} \times \text{Rp } 20.000 = \text{Rp. } 40.000.-$
 3. Laba kotor = Rp. 40.000 - Rp. 20.000 = Rp. 20.000.-
 4. Penyusutan alat 3 % = $\frac{3}{100} \times \text{Rp } 20.000 = \text{Rp. } 600.-$
 5. Tenaga kerja 10 % = $\frac{10}{100} \times \text{Rp } 20.000 = \text{Rp } 2.000.-$
 6. Lain - lain 3 % = $\frac{3}{100} \times \text{Rp } 20.000 = \text{Rp. } 600.-$
 7. Laba bersih = Rp. 20.000 - (Rp. 600 + Rp. 2000 + Rp. 600)
= Rp. 17.800.- dibulatkan menjadi Rp. 18.000.-
- Harga perbungkus = Rp. 18.000 + Rp. 20.000.-
20
= Rp. 1.900,- (Rp. 2.000)

BOLU GULUNG KETAN HITAM

Bahan:

- 7 Kuning telur
- 5 Putih telur
- 1 Ons gula pasir
- 1 Ons rose brand tepung ketan
- 3 Sdm tepung maizena
- TBM 1 sdm
- Pewarna ungu

Cara membuat:

1. Satukan tepung ketan dengan maizena
2. Satukan semua bahan dan kocok hingga kembang
3. Tambahkan pewarna ungu hingga warna yang diinginkan tercapai
4. Masukkan dalam cetakan/ oyeng yang sudah dialas dengan kertas roti dan dioles margarine
5. Bakar dalam oven
6. Setelah matang, dinginkan. Kemudian oles dengan selai blue berry dan gulung

Daftar Belanja

Telur	: Rp.5.600,-
Gula pasir	: Rp.1.500,-
Rosebrand	: Rp.2.500,-
TBM	: Rp.1.000,-
Pewarna ungu	: Rp. 5.00,-
	Rp. 10.300,-

Perhitungan harga jual:

Biaya lain-lain:

• Gas	Rp. 2.000.-
• Plastic	Rp. 1.000.-
• Lilin	Rp. 1.000.-
• Transportasi	<u>Rp. 2.000.-</u>
Jumlah	Rp. 6.000.-

1. Harga pokok = Rp. 18.300 + Rp. 8.000
= Rp. 26.300.-

2. Kenaikan harga yang diharapkan adalah 60 %
 $= \frac{100}{60} \times \text{Rp } 26.300 = \text{Rp. } 43.833,33$ dibulatkan Rp 44.000.-

3. Laba kotor = Rp. 44.000 – Rp 26.300 = Rp 17.700.-

4. Penyusutan alat 3 % = $\frac{3}{100} \times \text{Rp } 17.700 = \text{Rp. } 531$

5. Tenaga kerja 10 % = $\frac{10}{100} \times \text{Rp } 17.700 = \text{Rp } 1.770.-$

6. Lain – lain 3 % = $\frac{3}{100} \times \text{Rp } 17.700 = \text{Rp. } 531.-$

7. Laba bersih = Rp 17.700 – (Rp 531 + Rp 1.770 + Rp 521)
= Rp 17.700 – Rp 2.832
= Rp 14.868.- dibulatkan menjadi Rp 15.000.-

3. Harga perbungkus = harga pokok + laba bersih

Banyak hasil

= $\frac{\text{Rp } 26.300 + \text{Rp } 15.000}{20}$
= Rp 2.065.- (Rp. 2.000)

MISOA

Bahan:

Misoa	1 bungkus
Telur	2 butir
Wortel	2 buah, diiris
Saldri + pray	sck
Merica halus	1 sdt
Garam	sck
Cabe merah	½ ons, iris
Bawang merah	6 bh, iris
Bawang putih	2 bh, iris
Gula	sck

Cara Membuat:

1. Giling bawang merah dan bawang putih, tambahkan air dan masukkan mie
2. Lalu tambahkan bumbu-bumbu
3. Masak sampai mie setengah kering
4. Masukkan dalam cetakan, lalu padatkan
5. Setelah itu baru diginkan dan potong-potong menurut selera
6. Goreng sampai berwarna kuning keemasan.

Daftar Belanja:

Misoa	Rp.6000,-
Telur 2 btr	Rp.2000,-
Wortel	Rp.1.000,-
Seledri+pray	Rp.1.000,-
Merica halus	Rp. 500,-
Garam	Rp. 300,-
Cabe merah	<u>Rp.1.500,-</u>
	Rp. 12.300,-

Perhitungan Harga Jual:

- Transportasi Rp. 3.000,-
- Gas Rp. 1.000,-
- Kemasan Rp. 1.000,-
Rp.5.000,-

1. Harga pokok = Rp. 12.300 + Rp. 5.000
= Rp. 17.300,-

2. Kenaikan harga yang diharapkan adalah 60 %
= $\frac{100}{60} \times \text{Rp } 17.300 = \text{Rp. } 28.883$ dibulatkan Rp 29.000,-

3. Laba kotor = Rp. 29.000 - Rp 17.300 = Rp 11.700,-

4. Penyusutan alat 3 % = $\frac{3}{100} \times \text{Rp } 11.700 = \text{Rp. } 351$,-

5. Tenaga kerja 10 % = $\frac{10}{100} \times \text{Rp } 11.700 = \text{Rp } 1.170$,-

6. Lain - lain 3 % = $\frac{3}{100} \times \text{Rp } 11.700 = \text{Rp. } 351$,-

7. Laba bersih = Rp 11.700 - (Rp 351 + Rp 1.170 + Rp 351)
= Rp 19.828,- - 1.872
= Rp. 17.956

8. Harga jual perbuah = harga pokok + laba bersih

Banyak hasil

= 17.300 + 17.956

30

= 1.175 (1.200)

SERABI TELUR

Bahan:

175 gr tepung terigu
75 gr tepung beras
1 btr telur
50 gr tape singkong
475 ml santan kental
1 sdt ragi instan
1 sdt garam
1 sdm esence pandan

Saus santan:

400 ml santan
150 gr gula merah, sisir halus
3 sdm gula pasir
½ sdt garam
1 lembar daun pandan

Cara membuat:

1. Kocok telur dan garam hingga mengembang + essence pandan
2. Campur terigu, tepung beras dan ragi sisihkan
3. Masukkan santan sedikit demi sedikit sambil terus di aduk ke dalam campuran tepung. Masukkan kocokkan telur dan garam, aduk rata dan campurkan tape singkong.
4. Diamkan selama 45 menit
5. Panaskan cetakan serabi, oles dengan sedikit margarin
6. Tuang, sendok sayur adonan serabi.
7. Tutup cetakan dan masak hingga mengembang.

Membuat saus:

Campur semua bahan, rebus dengan api kecil hingga mendidih

- Sajikan serabi dengan saus santan.

DAFTAR BELANJA:

175 gr tepung terigu	Rp.1.700
75 gr tepung beras	Rp.1.550
1 btr telur	Rp.1.000
50 gr tape singkong	Rp. 1.000
475 ml santan kental	Rp.3.000
150 gr gula merah	Rp. 1.200
1 sdt ragi instan	
1 sdt garam	
1 sdm esence pandan	

Perhitungan Harga Jual:

Gas	Rp. 3.000,-
• Kemasan	<u>Rp. 1.000,-</u>
	Rp.4.000,-

1. Harga pokok = Rp. 9.450 + Rp. 4.000
= Rp. 13.450,-
2. Kenaikan harga yang diharapkan adalah 60 %
= $\frac{100}{60} \times \text{Rp } 13.450 = \text{Rp. } 22.416$ dibulatkan Rp 23.000,-
3. Laba kotor = Rp. 22.461 – Rp 13.450 = Rp 8.966,-
4. Penyusutan alat 3 % = $\frac{3}{100} \times \text{Rp } 8.966 = \text{Rp. } 268$.-
5. Tenaga kerja 10 % = $\frac{10}{100} \times \text{Rp } 8.966 = \text{Rp } 896$,-
6. Lain – lain 3 % = $\frac{3}{100} \times \text{Rp } 8.966 = \text{Rp. } 268$,-
7. Laba bersih = laba kotor – (peny. alat + tenaga kerja + lain2)
= 8.966 – (268 + 896 + 268)
= 8.966 – 1.432
= 7.534
8. Harga jual per buah = $\frac{\text{harga pokok} + \text{laba bersih}}{\text{Jumlah porsi}}$
= $\frac{13.450 + 7.534}{25}$
= Rp. 839 (1.000,-)

Lemon Tea

Bahan :

- The goalpara 50 gr
- Gula $\frac{1}{4}$ kg
- Jeruk lemon 5 bh
- Air 1.000gr

Cara membuat :

- Didihkan air lalu dinginkan hingga suam-suam kuku
- Lalu masukkan teh, kemudian di saring
- Setelah itu tambahkan gula dan air perasan jeruk lemon
- Aduk lalu sesuaikan rasa

Daftar Belanja :

- Teh Goalpara 1.500
- Gula 2.500
- Jeruk Lemon 3.000
- Jumlah 7.000,-

Perhitungan Harga Jual :

1. Harga pokok = Rp. 7.000,-
2. Kenaikan harga yang diharapkan adalah 50 %
 $= \frac{100}{50} \times \text{Rp } 7.000 = \text{Rp. } 14.000$
3. Laba kotor = Rp. 14.000 - 7.000 = 7.000
4. Penyusutan alat 3 % = $\frac{3}{100} \times \text{Rp } 7.000 = \text{Rp. } 210,-$
5. Tenaga kerja 10 % = $\frac{10}{100} \times \text{Rp } 7.000 = \text{Rp } 700,-$
6. Lain - lain 3 % = $\frac{3}{100} \times \text{Rp } 7.000 = \text{Rp. } 210,-$
7. Laba bersih = Rp. 7.000 - (210 + 700 + 210)
= Rp. 7.000 - 1.120
= Rp. 5.880
8. Harga per gelas = $\frac{\text{Rp. } 5.880 + \text{Rp. } 7.000}{10}$
= $\frac{\text{Rp. } 12.880}{10}$
= 1.288 (1.500)

1 sdt ragi instan
1 sdt garam
1 sdm esence pandan

Perhitungan Harga Jual:

- Gas Rp. 3.000,-
- Kemasan Rp. 1.000,-
Rp.4.000,-

1. Harga pokok = Rp. 9.450 + Rp. 4.000
= Rp. 13.450,-
2. Kenaikan harga yang diharapkan adalah 60 %
= $\frac{100}{60} \times \text{Rp } 13.450 = \text{Rp. } 22.416$ dibulatkan Rp 23.000,-
3. Laba kotor = Rp. 22.461 – Rp 13.450 = Rp 8.966,-
4. Penyusutan alat 3 % = $\frac{3}{100} \times \text{Rp } 8.966 = \text{Rp. } 268$.-
5. Tenaga kerja 10 % = $\frac{10}{100} \times \text{Rp } 8.966 = \text{Rp } 896$,-
6. Lain – lain 3 % = $\frac{3}{100} \times \text{Rp } 8.966 = \text{Rp. } 268$,-
7. Laba bersih = laba kotor – (penyusutan alat + tenaga kerja + lain2)
= 8.966 – (268 + 896 + 268)
= 8.966 – 1.432
= 7.534
8. Harga jual per buah = $\frac{\text{harga pokok} + \text{laba bersih}}{\text{Jumlah porsi}}$
= $\frac{13.450 + 7.534}{25}$
= Rp. 839 (1.000,-)

Biaya tetap :

• Gaji Karyawan / hari	: 3.000
Perawatan alat	: 1.000
• Listrik	: 3.000
• Bahan bakar	: 2.000
• Kemasan	: <u>4.000 +</u>
Total Biaya tetap	: 13.000,-

Total biaya tetap : Rp. 13.000

Total Biaya tidak Tetap : Rp. 76.400

Modal kotor : Total Biaya tetap + Total Biaya Tidak tetap
=Rp. 13.000 + 76.400
= Rp. 89.400

Harga jual :

Lapis malaysia	Rp.1.500,	20 bh	Rp 30.000
Brownies kukus	Rp. 2.000,-	20 bh	Rp 40.000
Misoa	Rp. 1.200,-	30 bh	Rp 36.000
Serundeng kentang	Rp.2.000,	20 bh	Rp 40.000
Serabi telur	Rp. 1.000,-	25 bh	Rp 25.000
Bolu gulung ketan hitam	Rp.2.000,	20 bh	Rp 40.000
Lemon tea	Rp. 1.500,-	10 gls	Rp 15.000
Jumlah harga jual			Rp 226.000

Keuntungan =Jumlah harga jual - Modal kotor
= Rp 226.000 – Rp. 89.400
= Rp 136.000,-

Studi Kelayakan Usaha

- A. Jenis Usaha : pastry shop
Definisi : Suatu usaha di bidang makanan khusus kue kering maupun basah
- Tujuan : Untuk Memberikan Pelayanan yang memuaskan pada tamu.
- Golongan usaha : A2
Nama Usaha : sweet pastry shop
- B. Lokasi : JL Ngurahray no 11 ATB Padang
Jumlah : 100 porsi

C. Menu

- ❖ Puding Mangga
- ❖ Pie Terbuka
- ❖ Black Devils
- ❖ German cheese Cake

D. Struktur Organisasi :

Manager
Pipit Arini

Ass maneger
Rudi

Accounting
Aulia Marifa

Cook
Aidil

Captain
Ari

Casier
Fah'mi

Beverage
Aziza

Waiter
Sasa

Job Description:

1. Manager
 - a. Bertanggung jawab pada operasional restoran
 - b. Memberikan briefing setiap hari
 - c. Bertanggung jawab pada cost control
 - d. Melaksanakan promosi untuk meningkatkan penjualan
 - e. Menargetkan penjualan untuk satu bulan

2. Ass Manager
 - a. Bertanggung jawab pada manager
 - b. Menerapkan standar operasional prosedur
 - c. Membuat laporan administrasi, penjualan dan pembelian
 - d. Melakukan pesanan kepada supplier
 - e. Bekerjasama dengan cook dalam pengendalian bahan makanan
 - f. Bekerjasama dengan captain terhadap kebutuhan service

3. Accounting
 - a. Bertanggung jawab kepada ass.manager
 - b. Mengatur keuangan
 - c. Membuat laporan hasil laba rugi
 - d. Bertanggung jawab terhadap gaji dan kesejahteraan karyawan

4. Cook
 - a. Bertanggung jawab kepada ass.manager
 - b. Mengatur persediaan bahan makanan
 - c. Mengawasi produk makanan / mutu makanan dan minuman
 - d. Mengolah makanan dan standarisasi prosedur
 - e. Meningkatkan penjualan terhadap hasil olahan

5. Beverage
 - a. Bertanggung jawab atas cook
 - b. Menerapkan operasional prosedur
 - c. Mengolah minuman
 - d. Mengorder bahan pada cook
 - e. Melaksanakan stock take / inventaris bahan

6. Captain
 - a. Bertanggung jawab pada ass.manager
 - b. Mengawasi waiter / ss dalam aktivitas dan pelayanan
 - c. Mengorder keperluan usaha
 - d. Mengawasi / mengontrol kebersihan restoran
 - e. Menggerakkan dan mengatur waiter / ss
 - f. Melayani tamu yang datang
 - g. Taking order

7. Waite / ss / Bush boy

- a. Melayani tamu yang datang
- b. Mempersiapkan alat hidang
- c. Menyajikan makanan dan minuman pada tamu
- d. Meng clear – up
- e. Menjaga dan membersihkan restoran
- f. Menata meja
- g. Melakukan stock rake / inventaris alat dan bahan setiap minggunya

8. Cashier

- a. Bertanggung jawab pada accountingg
- b. Mencetak Bill
- c. Mencatat hasil penjualan tiap jamnya
- d. Membuat hasil laporan saat closing

E. Peralatan yang digunakan

No	Nama alat	Jumlah	H.satuan	H.Total
1	- Timbangan	1 bh	Rp. 25.000	Rp. 25.000
2	- Sendok (penjepit)	4 bh	Rp. 5000	Rp. 10000
3	- kuas roti	2 buah	Rp. 4000	Rp. 8000
4	- Gelas ukur	2 buah	Rp. 2000	Rp. 4000
5	- Com stainlistil	6 buah	Rp. 7000	Rp. 42000
6	- Rolling pan	2 bh	Rp. 5000	Rp. 10000
7	- Oven	1 buah	Rp. 150.000	Rp. 150.000
8	- Mixer	1 buah	Rp. 250.000	Rp. 2 50.000
9	- Loyang pembakar	2 buah	Rp. 15.000	Rp. 15.000
10	- Sendok kayu	2 bh	Rp. 1000	Rp. 1000
11	- Kompor	1 buah	Rp 200.000	Rp . 200.000
12	- Cetakan pie	12 lusin	Rp. 13.000	Rp. 13.000
13	- Cetakan Agar	1 buah	Rp 12.000	Rp. 12.000
14	- Pancetakan black devils	12 buah	Rp 13.000	Rp. 13.000
15	- German cheese cake	1 buah	Rp. 17.000	Rp. 17000
16	- Piring seng	6 bh	Rp. 2000	Rp. 2000
	Total			Rp. 773,000

F. Bahan yang di gunakan

No	Nama Bahan	Jumlah	H.Satuan	H.Sebenarnya
1	T. terigu	1 ½ kg	Rp. 8000	Rp 10000
2	Margarin	1 ½ kg	Rp 12000	Rp. 15000
3	Gula pasir	1 ½ kg	Rp. 9000	Rp 12.000
4	Gula halus	200 grm	Rp 9000	Rp. 4000
5	Stroberri	500 grm	Rp. 5000	Rp 5000
6	Telur	15 butir	Rp. 800	Rp. 12000
7	Susu cair	300 grm	Rp 1000	Rp 3000
8	Agar powder	7 bh	Rp. 2500	Rp. 17.000
9	Mangga	3 bh	Rp. 3.000	Rp 10000
10	T. Maizena	50 grm	Rp. 4000	Rp. 2000
11	Kacang mente	100 grm	Rp 7000	Rp. 7000
12	Keju parut	2500 grm	Rp. 4.000	Rp. 4.000
13	Coklate bubuk	100 grm	Rp 1000	Rp. 1000
14	vanilli	1 ons	Rp. 1000	Rp 1000
15	Essence hijau,merah,kuning	6 sdm	Rp. 2000	Rp. 2000
	Tota			Rp.105,000

- **Menu**

1. Puding Mangga

Bahan :

- 3 bungkus agar-agar
- 2 butir telur
- 3 buah mangga
- ½ kg gula pasir

Cara membuat :

- Kupas mangga, sebagian daging mangga dipotong dadu-dadu. Dan sisihkan
- Sebagian lagi blender bersama air.
- Masak ½ agar bersama gula dan 2 gelas air.
- Susun mangga yang telah dipotong tadi ke cetakan lalu siram dengan agar-agar bening tadi.
- Kocok putih telur hingga kaku.
- Mangga yang telah diblender tadi masak dengan ½ agar tadi.
- Setelah masak tuangkan putih telur ke agar tersebut lalu tuangkan kedalam cetakan.

Daftar Belanja

3 bungkus agar-agar	Rp. 8.100
2 btr telur	Rp. 1.600
3 bh mangga	Rp. 10.000
<u>½ kg gula pasir</u>	<u>Rp. 4.000 +</u>
Total Biaya tidak Tetap	Rp. 23.700

Biaya Tetap	
Gaji Kariawan /hari	Rp. 2.000
Perawatan Alat	Rp. 500
Listrik	Rp. 1.000
Air	Rp. 500
<u>Bahan Bakar</u>	<u>Rp. 1.000 +</u>
Total Biaya Tetap	Rp. 5.000

Total Biaya Tetap	Rp. 5.000
Total Biaya tidak Tetap	Rp. 23.700
Modal Kotor	Rp. 28.700
Harga / porsi	Rp. 28.700 : 25
Pajak 10%	Rp. 800 + 80= 880
Harga Jual	Rp. 1.000
Keuntungan	Rp. 28.700 : 1.000 18 buah

2. PIE Terbuka

Bahan :

1. Kulit
 - 350 grm terigu
 - 175 grm Margarine
 - 8,5 grm garam
 - 1 bh telur
 - ¾ dl Air
 - 250 grm stroberri
 - ¾ bngks agar powder
 - 100 grm gula
 - 3 gls Air

1 bngks vanili

Cara membuatnya :

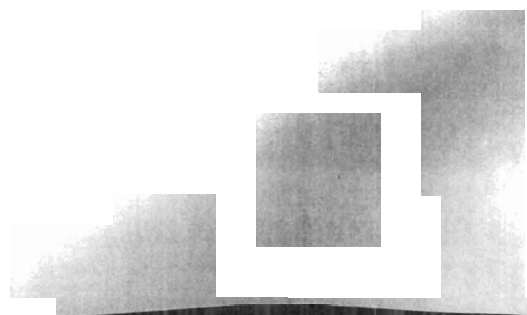
1. Siapkan alat dan bahan yang di perlukan
2. Timbang dan ukur semua bahan yang akan di gunakan
3. Larutkan garam dalam air, kemudian campurkan telur ke dalamnya
4. Aduk margarine dengan terigu dengan cara menggeseknya diantara 2 telapak tangan secara pelan – pelan sampai adonan memasir .
5. Perciki dengan campuran larutan sambil di aduk dengan teknik di balik – balik mempergunakan ujung tangan
6. Bulatkan adona dan simpan dalam kulkas selama 1 jam
7. Giling adonan setebal 1 cm, kemudian bulatkan sebesar dan setinggi cetakan
8. Bentuk adonan sesuai dengan betuk cetakan dengan menekanya ke dinding dan dasar cetakan
9. Tusuk – tusuk bagian bawah dengan sendok garpu.
10. Isi kacang – kacang ketika akan memasukan ke dalam pembakaran.
11. Bakar dengan oven yang telah di panaskan denga temperature 200 o c selama 30 menit
12. Setelah dingin keluarkan dalam cetakan dan susun stroberri di dalamnya
13. Panaskan agar, gula, vanili,Air, aduk sampai panasnya ½ dingin
14. Tuang dalam pie yang telah di isi stroberri
15. Dan siap di hidangkan

: Daftar Belanja :

T. terigu	Rp.	6000
Margagine	Rp.	5000
telur	Rp.	1600
garam	Rp.	500
Stroberri	Rp.	10,000
Agar powder	Rp.	2500
Gula	Rp.	2000
vanili	Rp.	200 +
Total Biaya tidak tetap	Rp.	28300

Biaya Tetap	
Gaji Kariawan /hari	Rp. 3.000
Perawatan Alat	Rp. 1000
Listrik	Rp. 2000
Air	Rp 1000
Bahan Bakar	Rp. 3.000 +
Total Biaya Tetap	Rp10.000

Total Biaya Tetap	Rp. 10.000
Total Biaya tidak Tetap	Rp. 28300
Modal Kotor	Rp. 10.000+ 28300 = 38300
Harga / perbuah	Rp 38300 : 25 bh = 1535
Pajak 10%	Rp1535 + 10 % = 1542
Harga Jual	Rp 2500
Keuntungan	Rp. 38300 : 25 = 18 porsi



3. Black Devils

Bahan : a

150 grm Margarine

150 grm gula

3 btr telur

150 grm terigu

2 sdm coklat bubuk

Bahan : b

$\frac{1}{4}$ bngks Agar

$\frac{1}{4}$ gls gula pasir

$\frac{3}{4}$ essence warna yang di sukai

Bahan : c

$\frac{3}{4}$ bubuk Agar

$\frac{3}{4}$ gula pasir

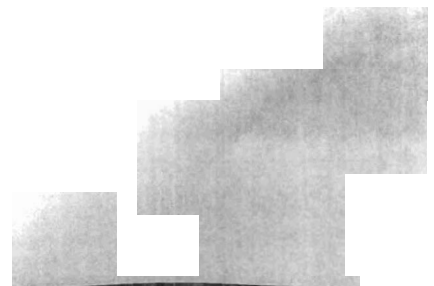
$\frac{1}{2}$ gls susu

3 bh putih telur

Essence .

Cara membuatnya :

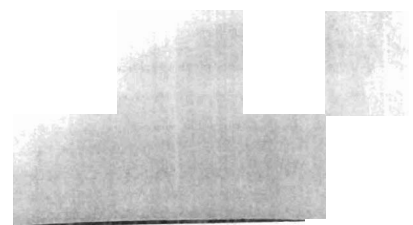
1. Bahan A. dibuat adonan cake setebal dalam cetakan (baking pan) isi $\frac{1}{2}$ tinggi cetakan trus di bakar
2. Bahan B. di buat Agar (air, gula, Agar, essence, didihkan bagi menurut warna hijau, merah, kuning dinginkan dalam piring ceper lalu di potong kecil – kecil berbentuk segitiga



3. Bahan c. Agar tambah susu,gula,dinginkan angkat dan $\frac{1}{2}$ dinginkan sementara, putih telur kocok kaku lalu masukan Agar yang sudah dingin dan di aduk rata
4. Dinginkan, letakan dari cetakan atasnya, dan hias dengan potongan Agar yang berwarna
5. Dan di hidangkan dengan cup

Dafta Belanja :

Gula	Rp. 4000
Telur	Rp 7200
T. terigu	Rp. 3000
Agar powder	Rp. 5000
Essence hijau,merah,kuning	Rp. 3000
Susu	Rp. 2.000
Coklate bubuk	Rp. 1000
<u>Margarine</u>	<u>Rp. 4000 +</u>
Total Biaya tidak tetap	Rp 31200
Biaya Tetap	Rp. 10.000
Gaji Kariawan /hari	Rp. 3.000
Perawatan Alat	Rp. 1000
Listrik	Rp. 2000
Air	Rp. 1000
<u>Bahan Bakar</u>	<u>Rp. 3.000 +</u>
Total Biaya Tetap	Rp10.000



Total Biaya Tetap	Rp. 10.000
Total Biaya tidak Tetap	Rp. 31200
Modal Kotor	Rp. 10.000+ 31200 = 41200
Harga / perbuah	Rp 41200 : 25 bh = 1646
Pajak 10%	Rp1646 + 10 % = 164800
Harga Jual	Rp 2500
Keuntungan	Rp. 41200: 25 = 25 porsi

4. German cheese Cake

Bahan: A.

300 grm terigu

150 grm margarine

75 grm gula pasir halus

2 sdm susu cair

2 bt telur

Bahan: B.

100 grm keju parut

100 grm kacang mente sangria dan di cincang halus

50 grm terigu

4 btr telur

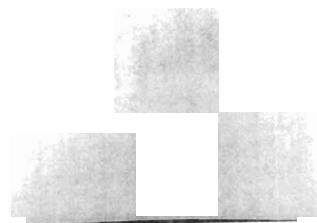
6 sdm susu cair

Cara Menbuatnya :

1. Membuat adonan a sebagian kue di campur rata semua bahan
2. Kemudian bentuk dalam cetakan kecil yang sebelumnya telah di lumuri margarine bakar sampai $\frac{1}{2}$ matang
3. Dari bahan B. kocok sampai kental telur, gula, vanili masukan dalam adonan tadih semuanya, bahan lainnya aduk rata dan sisikan dalam adonan A. semprotkan dalam kue tadih
4. Kocok putih telur, gula. Crem-of tartar dengan perbandingan putih telur 150 gm, gula halus $\frac{1}{2}$ sdt bakar kue sampai matang

: Daftar Belanja :

T. terigu	Rp.	5000
Margagine	Rp.	4000
Gula halus	Rp.	4000
Susu cair	Rp.	1.000
Keju parut	Rp.	4500
Kacang Mente	Rp.	5000
Kuning telur	Rp.	4800
Garam	Rp.	250 +
Total Biaya tidak tetap	Rp.	28300



KEUNTUNGAN

Modal	= Rp 105.000
Pembelain alat	= Rp. 773.000
Sewa tempat	= Rp. –
Gaji Kariawan	= Rp. 12.000
Total biaya tidak tetap	= Rp 111.500
Total biaya tetapper hari	= Rp. 40.000
Target penjualan perhari	= Rp 250.000 (100 bh)

Maka, Keuntungan Perharinya :

jumlah harga jual perhari – jumlah harga tidak tetap perhari – biaya tetap perhari =

$$250.000 - 111.500 - 40.000 = 98.500$$

Jadi keuntungan perhari sebesar = **Rp. 98500**

Studi Kelayakan Usaha

Jenis Usaha : Pastry & Bakery Shop
Definisi : Suatu usaha yang menjual menu Pastry & Bakery.

Tujuan : Untuk Memberikan Pelayanan yang memuaskan tamu.

Golongan usaha : A2

Nama Usaha : PASTRY SHOP

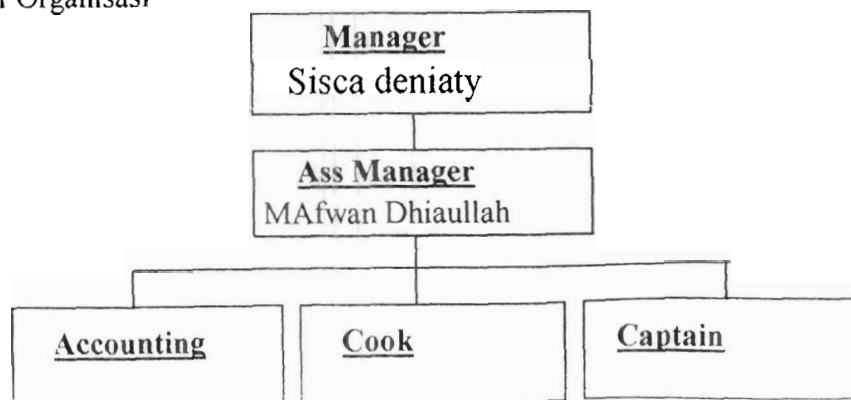
A. Lokasi : Jurusan KK

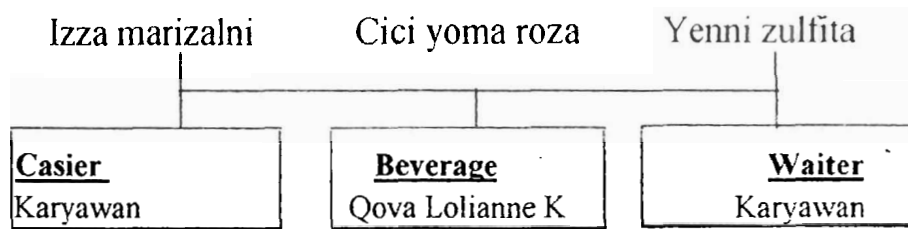
Daya Konsumen : 20 orang

B. Menu

- Roti Variasi isi Coklat Rp. 2.500
- Double Choco Cup Cake Rp. 1.500
- Pizza Mini Rp. 1.500
- Oket kentang Rp. 1.000
 - Sirup marjan Rp. 1.000

A. Struktur Organisasi





Job Description

1. Manager
 - a. Bertanggung jawab pada operasional restoran
 - b. Memberikan briefing setiap hari
 - c. Bertanggung jawab pada cost control
 - d. Melaksanakan promosi untuk meningkatkan penjualan
 - e. Menargetkan penjualan untuk satu bulan
2. Ass Menager
 - a. Bertanggung jawab pada manager
 - b. Menerapkan standar operasional prosedur
 - c. Membuat laporan administrasi, penjualan dan pembelian
 - d. Melakukan pesanan kepada supplier
 - e. Bekerjasama dengan cook dalam pengendalian bahan makanan
 - f. Bekerjasama dengan captain terhadap kebutuhan service
3. Accounting
 - a. Bertanggung jawab kepada ass.manager
 - b. Mengatur keuangan
 - c. Membuat laporan hasil laba rugi
 - d. Bertanggung jawab terhadap gaji dan kesejahteraan karyawan
4. Cook
 - a. Bertanggung jawab kepada ass.manager
 - b. Mengatur persediaan bahan makanan
 - c. Mengawasi produk makanan / mutu makanan dan minuman
 - d. Mengolah makanan dan standarisasi procedure
 - e. Meningkatkan penjualan terhadap hasil olahan
5. Beverage
 - a. Bertanggung jawab atas cook
 - b. Menerapkan operasional procedure
 - c. Mengolah minuman
 - d. Mengorder bahan pada cook
 - e. Melaksanakan stock take / inventaris bahan
6. Captain
 - a. Bertanggung jawab pada ass.manager
 - b. Mengawasi waiter / ss dalam aktivitas dan pelayanan
 - c. Mengorder keperluan usaha
 - d. Mengawasi / mengontrol kebersihan restoran
 - e. Menggerakkan dan mengatur waiter / ss

- f. Melayani tamu yang datang
- g. Taking order
- 7. Waiter / ss / Bush boy
 - a. Melayani tamu yang datang
 - b. Mempersiapkan alat hidang
 - c. Menyajikan makanan dan minuman pada tamu
 - d. Meng clear – up
 - e. Menjaga dan membersihkan restoran
 - f. Menata meja
 - g. Melakukan stock rake / inventaris alat dan bahan setiap minggunya
- 8. Cashier
 - a. Bertanggung jawab pada accountingg
 - b. Mencetak Bill
 - c. Mencatat hasil penjualan tiap jamnya
 - d. Membuat hasil laporan saat closin

B. Peralatan yang digunakan

No	Nama alat	Jumlah	H.satuan	H.Total
1	Alat Pengolahan			
	Stainless steel			
	- Pisau	3 buah	Rp. 3.500	Rp. 10.500
	- Sendok Goreng	3 buah	Rp. 5.000	Rp. 15.000
	- Com stainlistil	8 buah	Rp. 12.000	Rp. 96.000
	Besi			
	- Mixer	1 buah	Rp. 250.000	Rp. 250.000
	Aluminium			
	- Kompor	2 buah	Rp. 700.000	Rp. 1.400.000
	- Setakan muffin	12buah	Rp. 22.000	Rp. 22.000
	- Loyang	2 buah	Rp. 15.000	Rp. 30.000
	- Panci Besar	1 buah	Rp. 45.000	Rp. 45.000
	- Kualii	1buah	Rp. 20.000	Rp. 20.000
	- Panci Kecil	2 buah	Rp. 35.000	Rp. 35.000
	Plastik			
	- Waskom	12 buah	Rp. 2.500	Rp. 30.000
	- Timbangan	2 buah	Rp. 25.000	Rp. 50.000
	- Saringan	2 buah	Rp. 3.500	Rp. 7.000
	- Gelas Ukur	2 buah	Rp. 10.000	Rp. 20.000
	- Sendok Ukur	1 set	Rp. 5.000	Rp. 5.000
	- Gelas juice	1 set	Rp. 15.000	Rp. 15.000
	- Pipet	1 bungkus	Rp. 1.000	Rp. 1.000
	- Sodet	3 buah	Rp. 1.000	Rp. 3.000
	- Talenan	2 buah	Rp. 3.500	Rp. 7.000

	- Tapis	2 buah	Rp. 5.000	Rp. 10.000
	Kayu / Bambu			
	- Tampah	2 buah	Rp. 5.000	Rp. 10.000
	DII			
	- Kertas marmer	10 buah	Rp. 1.000	Rp. 10.000
	- Karton pelangi	2 buah	Rp. 2.000	Rp. 4.000
	- Paku payung	1 bungkus	Rp. 1.000	Rp. 1.000
	- Kotak Kue	1 ons	Rp. 14.000	Rp. 14.000
	- Tisu	3 buah	Rp. 1.500	Rp. 4.500
	- Plastik putih	1 bungkus	Rp. 3.000	Rp. 3.000
	- Cup kue	1bgks	Rp. 3.000	Rp. 3.000
	- Plastik ¼ kilo	1 ons	Rp. 2.000	Rp. 2.000
	Total			Rp. 2.096.000

C. Bahan yang di gunakan

No	Nama Bahan	Banyak	H.satuan	H.sebenarnya
1	Tepung terigu	705 g	Rp. 7200/Kg	Rp 5.076,-
2	telur	7 butir	Rp. 800	Rp. 5.600,-
3	kentang	1100	Rp. 7.000/kg	Rp. 7.700,-,-
4	Wortel	100 g	Rp. 8.000/kg	Rp. 1.000,-,-
5	Bawang merah	50g	Rp.12.000/kg	Rp. 600,-
6	Bawang putih	10g	Rp. 8.000	Rp. 100,-
7	Seledri, bawang prai	10 g	Rp. 1.000	Rp. 100,-
8	Garam	sckp	Rp. 1.000/bungkus	Rp. 100,-
9	Ajinomoto	1 bgks	Rp. 100	Rp. 100,-
10	Gula pasir	275g	Rp. 9000/kg	Rp. 2.475,-,-
11	Mentega	150 g	Rp. 4000/200 gr	Rp. 3.000,-
12	Coklat batang	100 g	Rp. 6000/ batang	Rp. 1.500,-
13	Baking powder	1/4 sdt	Rp. 1000/bungkus	Rp. 100,-
14	Minyak goreng	1/2 kg	Rp. 9600/kg	Rp. 4.800,-
15.	daging	1 ons	Rp. 60.000/kg	Rp. 6.000,-
16.	Ragi instan	1 ½ bgkus	Rp. 3.000/bgks	Rp. 4.000
17.	Bawang bombay	1 buah	Rp. 1.000/bh	Rp. 1.000
18.	mises	35 g	Rp. 4.000/bgk	Rp. 1.000,-
19.	Oregano	1 sdt	Rp. 3.000/bgks	Rp. 500
20.	Pasta tomat	½ kg	Rp. 3.000	Rp. 6.000
21.	Cakra	500 g	Rp. 12.000/kg	Rp. 6.000
22.	Minyak zaitun	3 sdm	Rp. 5.000/btl	Rp. 1.000
23.	Tepung parrir	¼ Kg	Rp. 8000/kg	Rp. ,-
24.	Kertas roti	2 kayu	Rp. 1.500	Rp. 3.000
25.	Marjan	1btl	Rp. 10.000	Rp. 10.000

Jumlah	Rp.69.751,-
--------	-------------

RESEP

1. Pizza mini

Bahan :

Tepung terigu	500gr
Gula pasir	1sdm
Ragi instan	1sdm
Garam	1sdt
Air	200ml
Telur	1butir
Minyak zaitun	3sdm

Bahan saus

1) Minyak	2sdm
2) Bawang putih	4siung
3) Bawang Bombay	1buah
4) Past Tomat	1/2kg
5) Tomat	500gr
6) Oregano	1sdt
7) Gula pasir	1sdt

Cara membuat:

- Oles dua Loyang pizza bulat 24cm
- Campurkan terigu ,gula, ragi, garam, dan air aduk hingga kalis tambahkan minyak
- Bagi 2 adonan gulung bulat letakan dalam diloyang dan istirahatkansampai naik,
- Masukkan dalam oven sampai matang
- Angkata poles dengan minyak dan topping, masukan k dalam oven selama 15 menit

Daftar belanja :

Tepung terigu	500gr	6000
Gula pasir	1sdm	200
Ragi instan	1sdm	500
Garam	1sdt	100



Air	200ml	
Telur	1 butir	800
Minyak zaitun	3sdm	500
Minyak	2sdm	500
Bawang putih	4siung	200
Bawang Bombay	1 buah	1000
Pasta Tomat	1/2kg	4000
Tomat	500gr	2500
Oregano	1sdt	1000
Gula pasir	1sdt	100÷
Total biaya tidak tetap		Rp. 16.900,-

Biaya Tetap:

Gaji Kariawan /hari	Rp. 1.500
Sewa Tempat /hari	Rp. 2.000
Perawatan Alat	Rp. 500
Listrik	Rp. 1.000
Air	Rp. 500
<u>Bahan Bakar</u>	<u>Rp. 500 +</u>
Total Biaya Tetap	Rp. 6.000

Modal kotor	: Rp.16.900,- + Rp.7.500,-	=	Rp. 24.400,-
Harga / gelas	: Rp. 37.500,- : 20	=	Rp. 975,-
Pajak 10%	: 10/100 x Rp. 975	=	Rp. 97,5
Hrg. Jual	: Rp. 975+ Rp. 97,5	=	Rp. 1.072,5,-
			dibulatkan Rp. 1.500,00
Keuntungan	: Rp. 24.400,- : Rp. 1.500,00	=	16 buah

2. Double Choco Cup Cake

Bahan :

- 75 gr margarine
- 100 gr cklr batang
- 2 butir telur
- 50 gr gula pasir
- 35 gr tepung terigu
- ¼ sdt baking powder
- 20 gr mieses coklat
- 15 gr miese tabur
- Pastry cream

Cara Membuat :

- 1) Panaskan margarine, tambahkan coklat aduk hingga larut
- 2) Kocok telur dan gula pasir hingga kental selama 3 menit
- 3) Tambahkan campuran margarine

- 4) Masukkan tepung terigu, coklat bubuk dan baking powder dan tambahkan mieses
- 5) Tuangkan dalam cetakan muffin tabor miese
- 6) Bakar selama 20 menit

Daftar belanja :

• 75 gr margarine	500
• 100 gr cklt batang	3.000
• 2 butir telur	16.000
• 50 gr gula pasir	500
• 35 gr tepung terigu	500
• ¼ sdt baking powder	100
• 20 gr mieses coklat	1.000
• 15 gr miese tabor	500
• Pastry cream	5.000÷
Total biaya tidak tetap	Rp.27.100,-

Biaya Tetap:

Gaji Kariawan /hari	Rp. 1.500
Sewa Tempat /hari	Rp. 2.000
Perawatan Alat	Rp. 500
Listrik	Rp. 1.000
Air	Rp. 500
<u>Bahan Bakar</u>	<u>Rp. 500 +</u>
Total Biaya Tetap	Rp. 6.000

Modal kotor	: Rp.27.100,- + Rp.7500,-	=	Rp. 34.600,-
Harga / potong	: Rp. 37.600: 15	=	Rp. 2.306,-
Pajak 10%	: 10/100 x Rp. 1.186,-	=	Rp. 203,-
Hrg. Jual	: Rp.2.306,- + Rp. 203	=	Rp. 2.239,-
			Dibulatkan Rp. 2.500,00
Keuntungan	: Rp. 34.600,- : Rp2.500,-	=	13 potong

3. Roti variasi isi coklat

Bahan

500 gram	Tepung Cakra
170 gram	Tepung Terigu
200 gram	Gula Pasir
340 gram	Air
75 gram	Margarine
15 gram	Fermipan
20 gram	Susu Bubuk
2 buah	Kuning Telur
½ sdt	Garam

Bahan Isi :

2 batang Coklat

Cara Membuat .

- Buat adonan roti dan beri fermipan selama 30 menit
- Timbang adonan seberat 50 gram fermentasi selama 15 menit
- Giling adonan di atas meja kerja setebal 1 cm
- Bentuk adonan menjadi macam-macam bentuk varias dengan di beri bahan isi.
- Fermentasi adonan kira-kira 30 menit
- Bakar dalam oven dengan panas 180 derajat selama 20 menit
- Setelah masak poles dengan cairan gula dan disiram dengan Icing

Daftar Belanja :

Tepung Cakra	Rp. 4.000
Tepung Terigu	Rp. 800
Gula	Rp. 1.960
Margarin	Rp. 560
Fermipan	Rp. 4.000
Susu Bubuk	Rp. 1.200
Telur	Rp. 1.800
<u>Coklat Batang</u>	<u>Rp. 12.000 +</u>
Total Biaya Tidak Tetap	Rp. 26.260

Biaya Tetap

Gaji Kariawan /hari	Rp. 1.500
Sewa Tempat /hari	Rp. 2.000
Perawatan Alat	Rp. 500
Listrik	Rp. 1.000
Air	Rp. 500
<u>Bahan Bakar</u>	<u>Rp. 500 +</u>
Total Biaya Tetap	Rp. 6.000

Modal kotor	: Rp.26.260,- + Rp.6.000,-	=	Rp. 32.260,-
Harga / gelas	: Rp. 32.260,- : 24	=	Rp. 1.344,-
Pajak 10%	: 10/100 x Rp.1.344	=	Rp. 134,4
Hrg. Jual	: Rp. 1.344+ Rp. 134,4	=	Rp. 1.478,4,-
			dibulatkan Rp. 1.500,00
Keuntungan	: Rp. 32.260,- : Rp. 1.500,00	=	21 buah