

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1.Kesimpulan

Pengembangan bisnis Dapur Rang Mudiak diarahkan pada transformasi dari usaha rumahan menjadi model *street vending* dengan kemasan bento box yang praktis dan modern, berbeda dari penyajian masakan Minang pada umumnya. Dengan mobilitas tinggi, gerobak motor listrik mampu menjangkau berbagai titik strategis seperti kawasan perkantoran, pusat keramaian, dan area bisnis di Bekasi, sekaligus menyajikan hidangan Minang otentik dalam kemasan bento box yang higienis dan mudah dibawa.

Secara teknis, kegiatan operasional dimulai dengan perencanaan dan pengadaan bahan baku yang efisien, dilanjutkan dengan proses produksi, kemudian didistribusikan ke gerobak motor listrik. Operasional di lokasi melibatkan penyiapan area, pelayanan yang efisien, dan manajemen antrean saat jam makan siang. Pasca-operasional, dilakukan pembersihan menyeluruh, pencatatan sisa makanan, dan pembuatan laporan harian untuk evaluasi dan peramalan.

Dari sisi manajemen dan sumber daya manusia (SDM), tahap awal pengembangan usaha ini akan melibatkan pemilik Dapur Rang Mudiak dan mitranya untuk menangani fungsi produksi. Sementara itu, diperlukan penambahan dua SDM untuk mengelola operasional lapangan. Aspek hukum juga telah dipertimbangkan, di mana bisnis akan berbadan hukum dengan mengurus izin usaha yang diperlukan untuk memastikan legalitas dan kredibilitas usaha.

Secara sosial, Dapur Rang Mudiak berperan dalam melestarikan budaya kuliner Minangkabau di tengah dinamika gaya hidup modern. Dengan membawa makanan autentik langsung ke konsumen dan mengisi celah pasar dengan menjadi pengingat akan kekayaan tradisi kuliner lokal. Dari sisi ekonomi, model bisnis ini menawarkan efisiensi biaya operasional yang lebih rendah dibandingkan gerai fisik, sehingga memungkinkan harga produk yang lebih kompetitif.

Studi kelayakan pengembangan usaha Dapur Rang Mudiak difokuskan pada analisis aspek finansial untuk memastikan kelayakan investasi yang akan dilakukan. Berdasarkan rencana anggaran biaya (RAB), kebutuhan modal awal terdiri dari investasi peralatan sebesar Rp. 45.000.000 serta kebutuhan modal kerja sebesar Rp. 84.600.000.

Dari sisi operasional, perhitungan harga pokok produksi menunjukkan bahwa usaha ini memerlukan biaya sebesar Rp. 36.726.000/bulan. Dengan estimasi penjualan rata-rata 425 porsi per hari dari seluruh produk yang ditawarkan, potensi laba bersih tahunan diproyeksikan mencapai Rp. 107.605.920/tahun. Untuk mencapai titik impas (*Break Even Point/BEP*), Dapur Rang Mudiak harus menjual setidaknya 94.046 porsi per tahun atau 392 porsi per harinya dari total semua produk.

Analisis kelayakan investasi juga menunjukkan hasil yang positif, dengan nilai bersih sekarang (*Net Present Value/NPV*) sebesar Rp. 385.062.733, tingkat pengembalian internal (*Internal Rate of Return/IRR*) mencapai 135,95%, serta periode pengembalian modal yang relatif singkat, yaitu sekitar 0,7 bulan dari total periode investasi selama lima tahun. Berdasarkan analisis komprehensif dari

berbagai aspek yang telah disajikan, dapat disimpulkan bahwa pengembangan bisnis Dapur Rang Mudiak dari usaha rumahan menjadi model *Food Truck layak untuk direalisasikan*.

Meskipun analisis yang disajikan memberikan gambaran optimis dan menjanjikan, penting untuk ditekankan bahwa seluruh perhitungan dan kesimpulan ini didasarkan pada asumsi dan perencanaan teoritis. Oleh karena itu, laporan ini tidak terlepas dari berbagai keterbatasan. Data yang digunakan, seperti estimasi jumlah porsi penjualan harian dan biaya operasional, merupakan proyeksi yang belum divalidasi di lapangan.

Kekurangan ini menuntut kehati-hatian dalam proses implementasi. Validasi data melalui riset pasar yang lebih mendalam, uji coba produk, dan pengumpulan data primer dari calon konsumen adalah langkah krusial yang perlu dilakukan jika pengembangan ini benar-benar ingin direalisasikan. Selain itu, realitas operasional di lapangan sering kali berbeda dengan perencanaan di atas kertas, sehingga dibutuhkan fleksibilitas dan kemampuan untuk beradaptasi dengan tantangan tak terduga, baik dari sisi persaingan, logistik, maupun respons pasar.

5.2.Saran

Saran Untuk Pemilik Usaha Dapur Rang Mudiak:

1. Melakukan Pengelolaan Keuangan dan Pelaporan Yang Terstruktur

Untuk memastikan keberlanjutan dan pertumbuhan bisnis, Dapur Rang Mudiak perlu membangun sistem pengelolaan keuangan yang lebih terstruktur. Hal ini mencakup pembuatan laporan keuangan yang komprehensif, seperti laporan laba rugi, laporan arus kas, dan neraca.

Tujuannya adalah agar pemilik dapat memantau kesehatan finansial secara *real-time*, mengidentifikasi tren penjualan, mengelola biaya secara efektif, dan membuat keputusan strategis yang lebih tepat.

2. Penguatan Branding

Untuk meninggalkan kesan yang mendalam di benak konsumen, pemilik usaha perlu membangun branding yang kuat dan mudah melekat. Hal ini bisa dimulai dengan membuat logo yang khas dan identik, yang akan menjadi representasi visual dari identitas merek. Selain itu, dalam era digital, pemasaran media sosial memegang peran krusial. Pemilik usaha harus memperhatikan kualitas visual dari setiap konten yang diunggah dengan memastikan setiap gambar produk terlihat menarik, profesional, dan sesuai dengan identitas merek.

3. Pengurusan Legalitas Yang Diperlukan

Meskipun Dapur Rang Mudiak telah memiliki Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP) dan Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP), yang merupakan langkah penting menuju legalitas, pemilik usaha disarankan untuk segera melengkapi perizinan lainnya. Langkah terdekat yang harus diambil adalah mengurus Sertifikasi Halal dari Majelis Ulama Indonesia (MUI). Sertifikasi ini tidak hanya wajib bagi produk makanan dan minuman, tetapi juga sangat penting untuk membangun kepercayaan dan loyalitas konsumen, terutama di pasar yang mayoritas Muslim.

Selain itu, mengingat model bisnis *food truck* yang bersifat mobile, pertama, pemilik usaha perlu melakukan uji berkala kendaraan (KIR) secara rutin di Dinas Perhubungan. Uji ini memastikan kendaraan dan

seluruh perlengkapannya aman untuk beroperasi. Jika ada modifikasi pada kendaraan, pastikan modifikasi tersebut tercatat dan sah di STNK. Selain itu, pastikan semua surat-surat kendaraan seperti STNK dan BPKB selalu aktif. Kemudian, Izin Berjualan Keliling dari pemerintah daerah setempat. Hal ini krusial untuk memastikan operasional bisnis berjalan tanpa hambatan hukum, menghindari denda, serta memungkinkan akses ke lokasi-lokasi strategis yang potensial.

Sebagai langkah jangka panjang, pemilik usaha dapat mempertimbangkan bentuk legalitas bisnis yang lebih formal, seperti CV atau PT, seiring dengan pertumbuhan usaha. Bentuk badan hukum ini akan memberikan perlindungan aset pribadi, meningkatkan kredibilitas di mata investor atau perbankan, dan memudahkan ekspansi bisnis di masa depan.

Saran untuk Pembaca:

Para pembaca diharapkan untuk melihat laporan ini tidak hanya sebagai dokumen yang menyajikan angka-angka finansial yang menguntungkan, tetapi juga sebagai sebuah studi kasus yang menunjukkan bagaimana sebuah ide bisnis dapat dianalisis secara sistematis dari berbagai aspek, mulai dari konsep, operasional, hingga kelayakan finansial. Meskipun demikian, perlu diingat bahwa seluruh hasil yang disajikan merupakan proyeksi teoretis yang didasarkan pada asumsi tertentu, sehingga implementasi di dunia nyata akan menuntut adaptasi dan penyesuaian.

DAFTAR PUSTAKA

- Anam, C. (2023, Mei 29). Pedagang Kaki Lima: Pendorong Pertumbuhan Ekonomi dan Pengentas Kemiskinan. Kumparan.com.
- Adinda Khairunisa Ahmadi, Dina Fakhira, Nabila Intan Sahfira, Reza Novriansah Siahaan, Nadila Syahputri, & Mutiah Khaira Sihotang. (2025). Analisis Aspek Pasar sebagai Pilar Utama dalam Studi Kelayakan Bisnis untuk Mendukung Keberlanjutan Usaha. *Jurnal Manajemen Dan Ekonomi Kreatif*, 3(1), 209–221. <https://doi.org/10.59024/jumek.v3i1.530>
- Angeli Besan, Florence Lisa Hattu, Veninsia Uktolseya, Novry Makmara, & Nurhani Salampessy. (2023). Analisis Laporan Laba Rugi Pt.Pos Indonesia (Persero) Analysis Income Statement Pt.Pos Indonesia (Persero). *Trending: Jurnal Manajemen Dan Ekonomi*, 1(4), 200–213. <https://doi.org/10.30640/trending.v1i4.1468>
- ANTARA News. (2021, Oktober 26). PLN kembangkan gerobak motor listrik untuk usaha mikro kecil.
- Ari Setiadi, Ari Andriani, Shbrina Izzati, Catur Putra, Q. S. (2023). Produk Domestik Regional Bruto Kota Bogor Menurut Pengeluaran 2019-2023. *BPS Kota Bekasi, VIII, 2024*, 1–102. <https://web-api.bps.go.id/download.php?f=L0nt40P34QDUVnW8JbqusUdUNnlOQIR2MmJIT1JnY0s3bHl6bjBMb2Q0dEVQdGh5UHRyQTEyVUs0VWJQVWVJZWdpVjZENGfYSGtrbkZGa0s2U2YyS3E4eGxta1RKcWUzb1JGNlc5U0xla1hKRDRSTjJ2WTM3MTg4WE8yTHhkRnVXRm10NFRPTC9TYWJBZlBpOTZHUa1dTU2a2k0ZnhTeG>
- Damayanti, N. E., Sefriana, D., Mariska, E., Priskila, P., & Yunita, Y. (2023). Analisis Studi Kelayakan Bisnis Pada SK Computer Melalui Aspek Finansial dan Aspek Non Finansial. *EBISMAN: EBisnis Manajemen*, 1(4), 65–72.
- Darwis Sitorus, Marisa Intan, Surya Cahya Permana, Muhammad Yusuf, S. E. (2022). *Profil Industri Mikro dan kecil Provinsi Jawa Barat*. 2. 2024, 302.
- Fitriani, A., Kirani, A. W., & ... (2022). ANALISA PENERAPAN ASPEK KELAYAKAN BISNIS PADA USAHA BIDANG MAKANAN DAN MINUMAN (Studi Kelayakan di Hundred Smoke, Kota Malang). *Jurnal Multidisiplin ...*, 01(02), 84–98.
- Hapsari, Y. A., Apriyanti, P., Hermiyanto, A., & Rozi, F. (2024). *Analisa Peran UMKM Terhadap Perkembangan Ekonomi di Indonesia*. 4.
- Hermansyah, & Fitri Aprilia, R. (2022). Jurnal Administrasi Bisnis Terapan Jurnal Administrasi Bisnis Terapan. *Jurnal Administrasi Bisnis*, 2(3), 412–423.
- Jati Imantoro1, Ana Septianai2, I. P. S. 3. (2024). Pengaruh Orientasi Kewirausahaan Dan Orientasi Pasar Terhadap Kinerja Usaha UMKM Kuliner

- (Studi Pada UMKM Kuliner Di Wilayah Iringmulyo Kota Metro). *Sports Culture*, 4(3), 72–86. <https://doi.org/10.25130/sc.24.1.6>
- Kurniadi, & Ibrahim, S. (2023). Street Vendor Governance in the Dimensions of Democracy, Collaboration, and Trust. *SAGE Open*, 13(4), 1–19. <https://doi.org/10.1177/21582440231216178>
- Kompas.com. (2025, Juni 11). Food Truck, Wajah Baru Bisnis Kuliner yang Makin Dilirik UMKM dan Brand Besar.
- Markano, D. (2021). *ANALISIS KELAYAKAN USAHA SATE GURIH JIGANS DITINJAU FINANSIAL TUGAS AKHIR ANALYSIS OF BUSINESS FEASIBILITY OF SATE GURIH JIGANS ASSESSED FROM MARKETING AND MARKETING ASPECTS, TECHNICAL ASPECTS, AND FINANCIAL ASPECTS OF FINAL PROJECT Prodi S1 Teknik Indu*. 8(2), 2099–2106.
- Meilantika, F. R., Sihotang, L., & Rachma, F. V. (2024). *UmkM Memiliki Peran Penting Dalam Perekonomian Indonesia*. 2, 188–193.
- Mutamimah, M., & Kartikasari, L. (2024). Analisis Kelayakan Investasi untuk Pengembangan BUMDES Makmur Bermatabat Desa Batu Kabupaten Demak. *Indonesian Journal of Community Services*, 6(2), 125. <https://doi.org/10.30659/ijocs.6.2.125-133>
- Nurchayani, H. P. (2024). *Studi Kelayakan Bisnis Pada Usaha Telur Asin Ramadani (Studi Kasus Pada Usaha Telur Asin Ramadani Desa Kedungpanji Lembayan Magetan dan Cabang Danyang Ponorogo)*.
- Nurul Widyawati Islami Rahayu, Mohammad Sawir, Fitri Melawati, A. M. (2024). *The Public Space Paradox: Balancing Governance and Street Vending in Urban Indonesia*.
- Permana M.A, Aprianingsih A, F. H. . (2023). Consumer Behavior and Perceive to Buy from Ready-to-Eat Meals Meat-Based Products: a Case Study of Rendang Tastes Processed Meats in Indonesia. *Journal of Social Research*, 2(9), 3098–3109. <https://doi.org/10.55324/josr.v2i9.1369>
- Putri, D. A., Maulana, G. saka, & Rivaldi, M. C. (2025). Pendekatan Multidimensional terhadap Aspek Hukum dalam Studi Kelayakan Bisnis: Tinjauan Yuridis, Prosedur Perizinan, Pembentukan dan Legalitas Badan Usaha, serta Implikasinya terhadap Keberlanjutan dan Pertumbuhan Ekonomi di Indonesia. *Jurnal Ilmiah Nusantara (JINU)*, 2 No. 2(2), 557–570.
- Purbaya, P. (2021, November 15). Pedagang Kaki Lima Dukung Geliat Pertumbuhan Ekonomi Jakarta. *Liputan6.com*.
- Rani Septi Yuningsih, Firmansyah, & Eka Jumarni Fithri. (2024). Analisis Break Even Point Sebagai Alat Perencanaan Laba Jangka Pendek Pada CV Wana Jaya Lestari Palembang. *Jurnal Publikasi Ekonomi Dan Akuntansi*, 4(1), 1–12. <https://doi.org/10.51903/jupea.v4i1.2175>

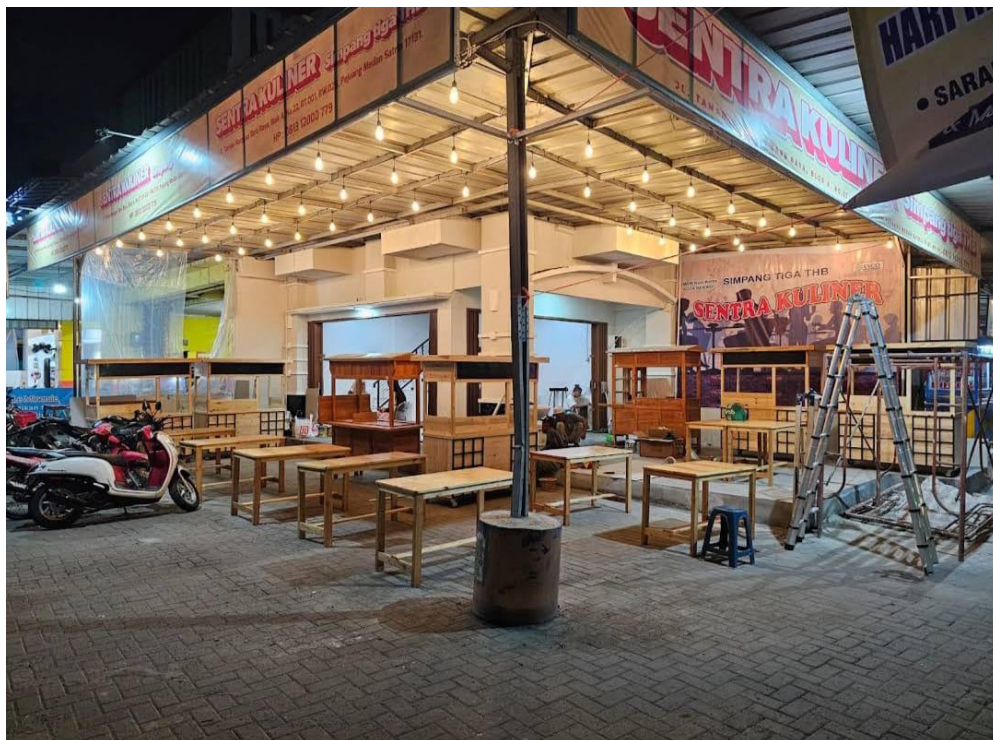
- Santoso, P. V., Amarillo, R. V., & Prasetyarini, S. (2022). Analisis Kelayakan Bisnis Pada UMKM Makanan Khas Palembang di Kota Malang (Studi Kasus Pada Bisnis Pempek Sultan Asli Palembang). *Jurnal Multidisiplin West Science*, 01(02), 181–195. <https://wnj.westscience-press.com/index.php/jmws/article/view/48%0Ahttps://wnj.westscience-press.com/index.php/jmws/article/download/48/46>
- Jejak Panjang Sejarah Kuliner Bento di Jepang, Tempo.co <https://www.tempo.co/gaya> (2022).
- Sastiani, A. F., Yolanda, M. R., & Prasetyo, S. A. (2025). *ASPEK EKONOMI DAN SOSIAL DALAM PERSFEKTIF STUDI KELAYAKAN STARTUP PADA PERUSAHAAN STARTUP GOJEK*. 14(7).
- Savana, A. P., Anggara, L., Ekonomi, F., & Bisnis, D. (2024). Studi Kelayakan Bisnis Dari Aspek Teknis Dan Operasional. *Jurnal Akademik Ekonomi Dan Manajemen*, 1(4), 583–592. <https://doi.org/10.61722/jaem.v1i4.3627>
- Setyaningsih, S. (2011). *Seni Menata Bento*.
- Susanti Widhiastuti, Yuyun Yuningsih, Endang, Riesa Nur Aulia, Muhammad Dhiya Ulkhaq, Kukuh Hadi Utomo, H. (2024). *MODEL KEPUTUSAN INVESTASI : Pendekatan Praktis untuk Mengelola Risiko dan Pengembalian* (Vol. 12).
- Syahputra, H. E., & Ndruru, F. D. (2025). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dan Ppn Dalam Penetapan Harga Jual Sawit. *Jurnal Mutiara Akuntansi*, 9(2), 101–114. <https://doi.org/10.51544/jma.v9i2.5782>
- Toisutta, S. A., Leuhery, L., & Abdin, M. (2024). Tinjauan Rencana Anggaran Biaya Proyek Rehabilitasi Kantor Gubernur Maluku Menggunakan AHSP Permen PUPR No 1 Tahun 2022. *Jurnal Penelitian Multidisiplin Bangsa*, 1(4), 267–277. <https://doi.org/10.59837/jpnmb.v1i4.60>
- Undari Sulung1, M. M. (2024). MEMAHAMI SUMBER DATA PENELITIAN : PRIMER, SEKUNDER, DAN TERSIER. *Jurnal Edu Research : Indonesian Institute For Corporate Learning And Studies (IICLS)*, 2(2), 28–33.
- Velio Hernanda1, M. S. (2024). Analisa Kelayakan Aspek Finansial, Aspek Pasar Pemasaran dan Aspek Manajemen Organisasi Guna Pengembangan Usaha (Studi Kasus: CV Cahaya Berkat Bersama). *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan* <https://Jurnal.Unibrah.Ac.Id/Index.Php/JIWP>, 10(12), 877–891.
- Wicaksono, I. B. A. (2019). Analisis Dan Usulan Strategi Bauran Ritel Food Truck di Kota Bandung. *Jurnal Akuntansi Maranatha*, 11(1), 22–43. <https://doi.org/10.28932/jam.v11i1.1540>

LAMPIRAN

Gambar 1 Usaha Dapur Rang Mudiak

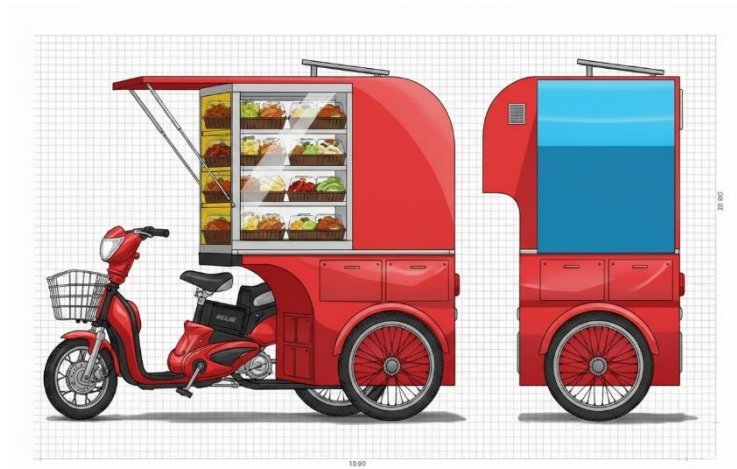


Gambar 2 Lokasi Penjualan Food Court Dapur Rang Mudiak



Sumber: Google maps

Gambar 3 Rancangan Gerobak Motor Listrik Dapur Rang Mudiak



su



Sumber: Medcom.id (youtube/street foods village)

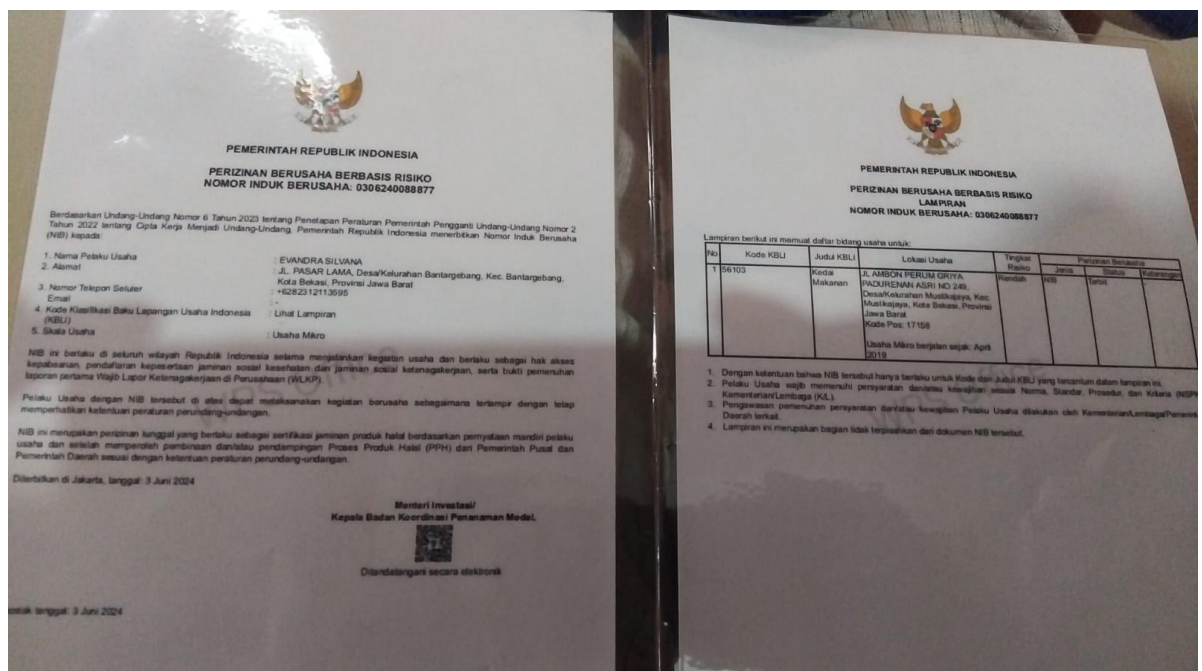
Gambar 4 Rancangan Produk Dapur Rang Mudiak



Gambar 5 Nomor Pokok Wajib Pajak



Gambar 6 Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP)



DAFTAR TABEL

Tabel 1 Investasi Tetap

No.	Barang	Jumlah	Harga (Rp)	Jumlah (Rp)
1	Motor Listrik	3	10.000.000	30.000.000
2	Modifikasi	3	5.000.000	15.000.000
Total				45.000.000
Penyusutan (5 Tahun)				9.000.000
Penyusutan (1 Bulan)				750.000

Tabel 2 Biaya Bahan Baku

No.	Bahan	Harga/Satuan (Rp)	Jumlah/Hari	Harga/Hari (Rp)
1	Daging Ayam	38.000	2 Ekor	76.000
2	Daging Sapi	140.000	1/2 Kg	70.000
3	Ikan Tongkol	35.000	2 Kg	70.000
4	Ikan Mas	28.000	6 Kg	168.000
5	Beras	16.000	10 Kg	160.000
7	Telur	3.000	2 Butir	6.000
8	Kentang	20.000	1 Kg	20.000
10	Tempe	5.000	1 Bungkus	5.000
11	Tahu Kuning	10.000	1 Bungkus	10.000
13	Daun Singkong	3.000	5 Ikat	15.000
15	Timun	15.000	1/2 Kg	7.500
18	Nangka	15.000	2 Kg	30.000
19	Kelapa	15.000	5 Liter	75.000
20	Bawang Merah	23.000	2 Kg	46.000
21	Bawang Putih	18.000	1 Kg	18.000
22	Cabe Merah Keriting	35.000	1 Kg	35.000
23	Cabe Hijau Keriting	30.000	1 Kg	30.000
24	Cabe Rawit	30.000	1 kg	30.000
25	Garam	5.000	1 Bungkus	5.000
26	Gula	13.000	1 Kg	13.000
27	Tomat	18.000	1 Kg	18.000
28	Jeruk Nipis	2.000	2 Buah	4.000
29	Seledri	5.000	1 Ikat	5.000
30	Lengkuas	15.000	1 Kg	15.000
31	Batang Sereh	1.000	20 Batang	10.000

32	Daun Kunyit	5.000	-	5.000
33	Daun Salam	5.000	-	10.000
34	Daun Jeruk	5.000	-	10.000
35	Daun Kunyit	5.000	-	5.000
36	Kunyit	10.000	1/4 Kg	2.500
37	Jahe	30.000	1/2 Kg	15.000
38	Lengkuas	15.000	1/2 Kg	7.500
39	Kemiri	1.000	3 Ons	3.000
40	Ketumbar	1.500	1 Bungkus	1.500
41	Lada	1.500	1 Bungkus	1.500
42	Pala	1.000	1 Bungkus	1.000
43	Asam Kandis	5.000	-	5.000
44	Penyedap Rasa	5.000	1 Bungkus	5.000
45	Kerupuk	18.500	1 Kg	18.500
47	Minyak Goreng	16.000	2 L	32.000
48	Air Galon	5.500	10 L	11.000
49	Bento Box	1.000	250 Pcs	250.000
50	Kantong Plastik	20.000	3 Pack	60.000
51	Cup Sambal	8.000	5 Pack	40.000
52	Sendok Plastik	3.500	10 Pack	35.000
			Total	1.460.000
			Total Harga/Bulan	29.200.000
			Total Harga/Tahun	350.400.000

Tabel 3 Modal Kerja

Komponen	Jumlah (Rp)
Kas	10.400.000
Persediaan	29.200.000
Total Modal Kerja	39.600.000
Investasi Tetap	45.000.000
Total Modal Keseluruhan	84.600.000

Tabel 4 Biaya Tetap (Fixed Cost)

No.	Komponen	Biaya/Bulan (Rp)	Biaya/Tahun (Rp)
1	Penyusutan	750.000	9.000.000
2	Bahan Bakar Transportasi	312.000	3.744.000
	Total	1.062.000	12.744.000

Tabel 5 Biaya Overhead Produksi (BOP)

BOP (Overhead Pabrik)	
Biaya Tetap	12.744.000
Biaya Operasional	77.568.000
Total	90.312.000

Tabel 6 Harga Pokok Produksi Produk

Komponen	Bahan Baku	HPP (Rp)	Total HPP	(%) Yang Diambil	Total	Harga Jual
Menu 1	Rendang	7.489	12.448	61%	7593,28	20.041
	Nasi	1.600				
	Sambal Merah	859				
	Kerupuk	812				
	Timun	60				
	Rebusan Daun Singkong	128				
	Kemasan	1.500				
Menu 2	Ayam Pop	9.061	13.995	43%	6017,85	20.013
	Nasi	1.600				
	Sambal Hijau	834				
	Kerupuk	812				
	Timun	60				
	Rebusan Daun Singkong	128				
	Kemasan	1.500				
Menu 3	Gulai Ayam	8.888	13.847	9%	1246,23	15.093
	Nasi	1.600				
	Sambal Merah	859				

	Kerupuk	812				
	Timun	60				
	Rebusan Daun Singkong	128				
	Kemasan	1.500				
Menu 4	Ikan Asam Padeh	2.657	7.616	98%	7463,68	15.080
	Nasi	1.600				
	Sambal Merah	859				
	Kerupuk	812				
	Timun	60				
	Rebusan Daun Singkong	128				
	Kemasan	1.500				
Menu 5	Pangek Ikan	5.591	10.550	43%	4536,5	15.087
	Nasi	1.600				
	Sambal Merah	859				
	Kerupuk	812				
	Timun	60				
	Rebusan Daun Singkong	128				
	Kemasan	1.500				
Pelengkap	Gulai Nangka	4.666	567	80%	453,6	1.021
	Tempe Tahu Balado	775	1.384	50%	692	2.076
	Perkedel Kentang	1.663	967	10%	96,7	1.064

Tabel 7 HPP Keseluruhan

Komponen	Biaya/Tahun
Bahan Baku	350.400.000
BOP	90.312.000
Total HPP	440.712.000
Total HPP/Bulan	36.726.000
Total HPP/Hari	1.836.300

Tabel 8 Biaya Operasional

No.	Komponen	Biaya/bulan (Rp)	Biaya/tahun (Rp)
1	Pemeliharaan Alat	100.000	1.200.000
2	Gaji Karyawan (3 Orang)	6.000.000	72.000.000
3	Listrik dan Air	200.000	1.200.000
4	Isi Ulang Gas	264.000	3.168.000
	Total	6.564.000	77.568.000

Tabel 9 Estimasi Penjualan

Produk	Komponen	Harga Jual	Target Produksi	Pendapatan/hari (Rp)
Menu 1	Rendang	20.041	25	501.025
	Nasi			
	Sambal Merah			
	Kerupuk			
	Timun			
	Rebusan Daun Singkong			
	Kemasan			
Menu 2	Ayam Pop	20.013	30	600.390
	Nasi			
	Sambal Hijau			
	Kerupuk			
	Timun			
	Rebusan Daun Singkong			
	Kemasan			
Menu 3	Gulai Ayam	15.093	30	452.790
	Nasi			
	Sambal Merah			
	Kerupuk			
	Timun			
	Rebusan Daun Singkong			
	Kemasan			
Menu 4	Ikan Asam Padeh	15.080	25	377.000
	Nasi			
	Sambal Merah			
	Kerupuk			
	Timun			

	Rebusan Daun Singkong			
	Kemasan			
Menu 5	Pangek Ikan	15.087	25	377.175
	Nasi			
	Sambal Merah			
	Kerupuk			
	Timun			
	Rebusan Daun Singkong			
	Kemasan			
Pelengkap	Gulai Nangka	1.021	100	102.100
	Tempe Tahu Balado	2.076	100	207.600
	Perkedel Kentang	1.064	100	106.400
Total				2.724.480
Perbulan				54.489.600
Pertahun				653.875.200

Tabel 10 Estimasi Laporan Laba Rugi

Keterangan	Bulan (Rp)	Tahun (Rp)
Pendapatan:		
Estimasi Penjualan	54.489.600	653.875.200
Harga Pokok Produksi	36.726.000	440.712.000
Laba Kotor	17.763.600	213.163.200
Penyusutan	750.000	9.000.000
Biaya Operasional	6.464.000	77.568.000
Laba Operasi	10.549.600	126.595.200
Pajak (15%)	1.582.440	18.989.280
Laba Bersih	8.967.160	107.605.920

Tabel 11 Break Even Point

Produk	Komponen	Biaya Tetap/tahun	Harga Jual	Biaya Variabel (HPP)	Total	BEP dalam Unit	Bulan	Hari
Menu 1	Rendang	66.900.000	20.041	12.448	8810,747	441	36,71144	1,83557
	Nasi							
	Sambal Merah							
	Kerupuk							
	Timun							
	Rebusan Daun Singkong							
	Kemasan							
Menu 2	Ayam Pop		20.013	13.995	11116,65	556	46,31938	2,31597
	Nasi							
	Sambal Hijau							
	Kerupuk							
	Timun							
	Rebusan Daun Singkong							
	Kemasan							
Menu 3	Gulai Ayam		15.093	13.847	53691,81	2.685	223,7159	11,1858
	Nasi							
	Sambal Merah							
	Kerupuk							
	Timun							

	Rebusan Daun Singkong							
	Kemasan							
Menu 4	Ikan Asam Padeh		15.080	7.616	8963,023	846	70,5	3,525
	Nasi							
	Sambal Merah							
	Kerupuk							
	Timun							
	Rebusan Daun Singkong							
	Kemasan							
Menu 5	Pangek Ikan		15.087	10.550	14745,43	1392	116	5,8
	Nasi							
	Sambal Merah							
	Kerupuk							
	Timun							
	Rebusan Daun Singkong							
	Kemasan							
Pelengkap	Gulai Nangka		1.021	567	147356,8	13.908	1159	57,95
	Tempe Tahu Balado		2.076	1.384	96676,3	9124	760,3333	38,0167
	Perkedel Kentang		1.064	967	689690,7	65.095	5424,583	271,229
Total						94.046	7837,163	391,858

Tabel 12 Payback Period

Tahun	Arus Kas	Investasi
0		84.600.000
1	116.605.920	
2	116.605.920	
3	116.605.920	
4	116.605.920	
Periode Waktu		0,725520625

Tabel 13 Net Present Value

Tahun (t)	Kas (Ct)	diskonto 20% (i) $(1+0,2)^t$	Present Value
1	116.605.920	1,2	97171600
2	116.605.920	1,44	80976333,33
3	116.605.920	1,728	97171600
4	116.605.920	2,0736	97171600
5	116.605.920	2,48832	97171600
	Investasi Awal	NPV	469662733,3
	84.600.000		385.062.733

Tabel 14 Internal Rate of Return

Tahun (t)	Kas (Ct)	diskonto % (i) $(1+i)^t$	Present Value (Rp)
1	116.605.920	2,3594721	49420342,8
2	116.605.920	5,567108591	20945508,44
3	116.605.920	13,1354374	8877201,152
4	116.605.920	30,99269806	3762367,503
5	116.605.920	73,12640638	1594580,204
	Investasi Awal	NPV	84600000,1
	84.600.000		0