



**LAPORAN AKHIR PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA-
KEWIRAUSAHAAN**

**PEMBUATAN WARUNG *TARO'S BURGER* SEBAGAI TEMPAT
MAKANAN OLAHAN KHAS DAERAH BOGOR**

BIDANG KEGIATAN:

PKM Kewirausahaan

Diusulkan oleh:

Ranysar Shiratul Pangestu	J3E111080	2011
Astria Puspaningtyas	J3E111040	2011
Sonya Angelina Hutabarat	J3E111125	2011
Dini Angraeni Prasetya	J3E111038	2011
Arini Puspita	J3A112086	2012

INSTITUT PERTANIAN BOGOR

BOGOR

2013

PENGESAHAN USULAN PKM-KEWIRAUSAHAAN


1. Judul Pengesahan : Pembuatan Warung
Taro's Burger Sebagai Tempat Makanan
Olahan Khas Daerah Bogor.
2. Bidang Kegiatan : PKM-K
3. Ketua Pelaksana
 - a. Nama Lengkap : Ranysar Shiratul Pangestu
 - b. NIM : J3E111080
 - c. Jurusan : Supervisor jaminan Mutu Pangan
 - d. Universitas/Institut : Institut Pertanian Bogor
 - e. Alamat Rumah/HP : Desa Cikeas, Kec. Sukaraja, Kab.Bogor
/ +6285719313139
 - f. Alamat e-mail : Ranysar.shiratul@gmail.com
4. Anggota Pelaksana : 4 orang
5. Dosen Pembimbing
 - a. Nama Lengkap dan Gelar : Ir. Dewi Sarastani, Msi
 - b. NIDN : 9904014095
 - c. Alamat Rumah/ HP : Jl. Sela Kopi D/12 Sindang Barang, Bogor
6. Biaya Kegiatan Total
 - a. Dikti : RP. 10.116.192,-
 - b. Sumber lain : -
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 5 bulan

Bogor, 22 Juli 2014

Menyetujui

Kordinator Program Keahlian
Supervisor Jaminan Mutu Pangan

Ketua Pelaksana Kegiatan



(CC.Nurwitri, DAA)

NIP. 19580504 198503 2 001



(Ranysar Shiratul Pangestu)

NIM. J3E111080



Dosen Pembimbing



(Ir.Dewi sarastani,Msi)
NIP. 2006 2 00064

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI.....	iii
RINGKASAN	iv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 JUDUL PROGRAM.....	1
1.2 LATAR BELAKANG MASALAH	1
Tabel 1. Kandungan Nilai Gizi Talas menurut Kementerian Kesehatan Republik Indonesia	1
1.3 PERUMUSAN MASALAH.....	2
1.4 TUJUAN	2
1.5 LUARAN YANG DIHARAPKAN	2
1.6 KEGUNAAN PROGRAM.....	2
BAB II GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA	3
2.1 Gambaran Umum Rencana Usaha.....	3
2.2 Analisis Pasar	4
2.3 Analisis Peluang Pasar dan Sumber Daya.....	4
2.4 Metode Pelaksanaan Program	4
2.5 Uji Coba Produksi Skala Kecil.....	5
Tabel 2 Analisis SWOT Warung Taro's Burger	5
2.5 Jenis Produk	5
BAB III METODOLOGI.....	6
2.1 Proses Produksi	6
3.2 Proses Produksi Taro's Burger.....	7
BAB IV PELAKSANAAN PROGRAM.....	7
4.4 Rancangan Biaya	9
Tabel 3 . Rancangan biaya.....	9
BAB V ISI dan PEMBAHASAN	10
DAFTAR PUSTAKA	11
Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan	12
Lampiran 3. Bahan dan Alat yang digunakan	18

RINGKASAN

Taro's burger atau yang dalam bahasa Indonesia berarti burger yang terbuat dari talas merupakan salah satu makan inovasi burger yang berbahan dasar talas. Talas yang digunakan dalam makanan ini adalah talas Bogor yang sudah cukup terkenal di Indonesia. Produk olahan talas ini diharapkan dapat menjadikan produk olahan berbahan dasar talas lebih dikenal oleh masyarakat luas dan pemikiran masyarakat tentang makanan tradisional kalah saing dengan makanan modern hilang. Pada dasarnya produk ini sama dengan burger pada umumnya, yang membedakan adalah bahan baku dari roti burger yang terbuat dari talas Bogor dan bahan isiannya yang tidak hanya sayuran tetapi juga dapat diisi dengan berbagai macam isian sesuai selera konsumen. Warung *Taro's Burger* ini merupakan salah satu ide kewirausahaan dimana warung ini nantinya akan menyediakan berbagai makanan olahan berbahan dasar talas, sementara *Taro's Burger* merupakan makanan utama dari warung ini.

Kata Kunci: *Taro's Burger*, Talas, Bogor, Warung *Taro's Burger*

BAB I PENDAHULUAN

1.1 JUDUL PROGRAM

Perencanaan Pembuatan Warung *Taro's Burger* Sebagai Tempat Makanan Khas Bogor.

1.2 LATAR BELAKANG MASALAH

Hamburger (atau seringkali disebut dengan burger) adalah sejenis makanan berupa roti berbentuk bundar yang diiris dua dan ditengahnya diisi dengan patty yang biasanya diambil dari daging, kemudian sayur-sayuran berupa selada, tomat dan bawang bombay. Sebagai sausnya, burger diberi berbagai jenis saus seperti mayones, saus tomat dan sambal.

Taro's burger atau yang dalam bahasa Indonesia berarti burger yang terbuat dari talas merupakan salah satu makan inovasi burger yang berbahan dasar talas. Talas yang digunakan dalam makanan ini adalah talas Bogor yang sudah cukup terkenal di Indonesia. Warung *Taro's Burger* ini merupakan salah satu ide kewirausahaan dimana warung ini nantinya akan menyediakan berbagai makanan olahan berbahan dasar talas, sementara *Taro's Burger* merupakan makanan utama dari warung ini.

Tabel 1. Kandungan Nilai Gizi Talas menurut Kementerian Kesehatan Republik Indonesia

Komponen/100gr talas	Nilai Gizi
Talas yang dapat dikonsumsi (<i>Food Edible</i>)	85 %
Kandungan Energi	98 kkal
Kandungan Protein	1,9 gr
Kandungan Lemak	0,2 gr
Kandungan Karbohidrat	23,7 gr
Kandungan Kalsium	28 mg
Kandungan Fosfor	61 mg
Kandungan Zat Besi	1 mg
Kandungan Vitamin A	20 IU
Kandungan Vitamin B1	0,13 mg
Kandungan Vitamin C	4 mg



Gambar.1 Talas Bogor



Gambar.2 Produk Hamburger yang sudah ada.

1.3 PERUMUSAN MASALAH

Permasalahan yang menjadi latar belakang proposal ini adalah:

1. Pada saat ini makanan berbahan dasar tradisional cenderung mengalami penurunan atau tergeser oleh makanan modern.
2. Pemikiran masyarakat tentang pangan tradisional yang kalah saing dengan pangan modern
3. Makanan tradisional perlu diberi sedikit sentuhan makanan modern agar memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi.

1.4 TUJUAN

Tujuan dari proposal ini adalah:

1. Meningkatkan dan mengembangkan jiwa kewirausahaan mahasiswa.
2. Meningkatkan pendapatan masyarakat Jawa barat, khususnya daerah Bogor.
3. Memperkenalkan produk olahan berbahan dasar talas ke seluruh daerah di Indonesia.

1.5 LUARAN YANG DIHARAPKAN

Luaran yang diharapkan dari kegiatan ini adalah:

1. Produk yang bermutu, yaitu "*Taro's Burger*" yang berbahan dasar talas dapat disukai oleh banyak masyarakat.
2. Usaha ini dapat menciptakan lapangan kerja baru.

1.6 KEGUNAAN PROGRAM

Kegunaan bagi mahasiswa dan kelompok:

1. Meningkatkan dan mengembangkan jiwa kewirausahaan mahasiswa.
2. Mengajarkan kepada mahasiswa untuk lebih berfikir kreatif, dan inovatif
3. Mengajarkan mahasiswa bagaimana cara berwirausaha yang baik
4. Mendapatkan keuntungan dari usaha ini
5. Melatih mahasiswa untuk bekerja sama dalam pembagian tugas secara cepat, efektif dan efisien.

BAB II GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

2.1 Gambaran Umum Rencana Usaha

Makanan cepat saji (*fast food*) adalah makanan yang tersedia dalam waktu cepat dan siap disantap, seperti *fried chicken*, *hamburger* atau *pizza*. Mudahnnya memperoleh makanan siap saji di pasaran memang memudahkan tersedianya variasi pangan sesuai selera dan daya beli. Selain itu, pengolahan dan penyiapannya lebih mudah dan cepat, cocok bagi mereka yang selalu sibuk. Kehadiran makanan cepat saji dalam industri makanan di Indonesia juga bisa mempengaruhi pola makan masyarakat secara luas.

Makanan cepat saji mempunyai kelebihan yaitu penyajian cepat sehingga hemat waktu dan dapat dihidangkan kapan dan dimana saja, tempat saji dan penyajian yang higienis, dianggap makanan bergengsi, makanan modern, juga makanan gaul bagi anak muda. Makanan cepat saji yang dimaksud adalah jenis makanan yang dikemas, mudah disajikan, praktis, atau diolah dengan cara sederhana..

Taro's Burger atau burger talas merupakan makanan inovasi baru yang berbahan dasar talas, dimana burger pada umumnya terbuat dari roti dengan isian daging dan sayuran tetapi burger talas ini mengganti peran roti yang terbuat dari tepung dengan talas yang sudah diolah yang kemudian dibalut dengan tepung terigu, telur dan tepung panir kemudian digoreng hingga matang. Burger talas ini diberi berbagai isian. Isian dari Burger Talas ini seperti ayam pedas, original dan taro real burger, dimana konsumen sendiri berhak memilih isian dari burger talas ini.

a. Taro's Burger dengan isian ayam pedas

Susunan dari burger talas ini yaitu roti yang terbuat dengan bahan dasar talas, kemudian dilapisi selada, timun, tomat, bawang bombay, mayonaise, isian ayam pedas, saos, taburan keju dan susunan terakhir roti yang berbahan dasar talas.

b. Taro's Burger dengan isian taro real burger

Susunan dari burger talas ini yaitu roti yang terbuat dengan bahan dasar talas, kemudian dilapisi selada, timun, tomat, bawang bombay, mayonaise, beef, saos, taburan keju dan susunan terakhir roti yang berbahan dasar talas.

c. Taro's Burger original

Susunan dari burger talas ini yaitu roti yang terbuat dengan bahan dasar talas, kemudian dilapisi dengan isian dan ditutup kembali dengan roti yang berbahan dasar talas tadi.

2.2 Analisis Pasar

Wilayah pemasaran dari produk ini terdapat di beberapa daerah seperti, di sekitar kampus IPB Dramaga, IPB Cilebende, pusat perbelanjaan dan tempat wisata di daerah kota bogor. Namun untuk saat ini wilayah pemasaran dari produk ini akan lebih dipusatkan di daerah sekitar kampus IPB Cilebende. Sampai saat ini belum ada penjual *hamburger* yang menawarkan inovasi *hamburger* yang lebih menarik minat konsumen.

2.3 Analisis Peluang Pasar dan Sumber Daya

Peluang dari usaha Warung *Taro's Burger* ini cukup tinggi dan cukup menjanjikan, karena persaingan bisnis ini juga masih sangat jarang. Sumber daya manusia bisa didapatkan dengan mudah begitu pula sumber daya dari bahan baku dasar, yaitu talas bogor. Harga jual dari produk ini adalah Rp. 6000,-. Target penjualan dari usaha ini sekitar 1.500 pc/bulan, sehingga omset yang didapat dari usaha ini per bulan sekitar sampai Rp. 8.700.000,-per bulan.

2.4 Metode Pelaksanaan Program

Kegiatan persiapan yang dilakukan meliputi: penyebaran brosur, survey peralatan, survey harga talas, survey pasar, perencanaan dan uji coba produksi skala kecil. Kegiatan-kegiatan tersebut dilaksanakan sebagai persiapan awal sebelum melakukan proses produksi yang sebenarnya dalam skala menengah ke atas. Untuk melakukan kegiatan persiapan tersebut dibutuhkan waktu sekitar 5 bulan.

2.5 Uji Coba Produksi Skala Kecil

Uji coba produksi skala kecil ini dimaksudkan untuk mengetahui dan mendapatkan respon dari masyarakat sekitar mengenai burger talas ini. uji coba ini dilakukan dengan cara menjual produk secara keliling atau menjual produk di tempat produksi, yaitu disekitar kampus IPB Cilebende.

Tabel 2 Analisis SWOT Warung Taro's Burger

Faktor Internal	Strength (S)	Weakness (w)
Faktor Eksternal	Produk yang tinggi akan kandungan karbohidrat, kalsium, fosfor dan vitamin A	Bahan baku talas memiliki getah yang dapat menimbulkan alergi jika proses pencuciannya tidak benar
	Merupakan salah satu jenis produk yang digemari semua kalangan	Merupakan produk <i>Ready To Eat</i>
	Menggunakan isian yang sudah dikenal masyarakat namun dalam bentuk berbeda	
Opportunities (O)	S-O	W-O
Produk yang disajikan oleh Waroeng Talas merupakan produk inovasi baru yang menggunakan Talas sebagai pengganti roti burger	<i>Taro's Burger</i> merupakan produk inovasi makanan pendamping yang kaya akan karbohidrat, fosfor, vitamin A dan kalsium	Menggunakan proses pencucian yang sederhana namun dengan bahan dan proses pengolahan yang modern
Merupakan salah satu produk yang dapat dikonsumsi oleh semua kalangan	Mendapatkan peluang pasar dalam segmentasi semua kalangan	
Belum adanya kompetitor yang serupa di lokasi usaha	Proses pembuatan sederhana namun hasil maksimal	
Threats (T)	S-T	W-T
Kecenderungan masyarakat takut mencoba produk baru	Selalu mengutamakan mutu dan kualitas produk yang dihasilkan	Proses pengolahan talas lebih di utamakan guna menjaga mutu dan kualitas produk yang stabil
Adanya <i>Copy Cat</i> yang mengeluarkan produk yang serupa		

2.5 Jenis Produk

Taro's Burger atau burger talas merupakan makanan inovasi baru yang berbahan dasar talas, dimana burger pada umumnya terbuat dari roti dengan isian

daging dan sayuran tetapi burger talas ini mengganti peran roti yang terbuat dari tepung dengan talas yang sudah diolah yang kemudian dibalut dengan tepung terigu, telur dan tepung panir kemudian digoreng hingga matang. Adapun logo dan desain dari booth corner warung talas ini adalah



BAB III METODOLOGI

2.1 Proses Produksi

3.1.1 Bahan yang digunakan:

a. Bahan Burger

- | | |
|-------------------------|---------------------------|
| - Talas Bogor (50 gr) | - Tepung Panir (100 gr) |
| - Margarine (30 gr) | - Minyak Goreng (2 liter) |
| - Tepung terigu (40 gr) | - Garam (30 gr) |
| - Telur (2 butir) | - Keju slice isi 16 |
| - Gula (secukupnya) | - Lada (secukupnya) |

b. Bahan Isi

- | | |
|----------------------|-----------------------------|
| - Ayam (100 gr) | - Beef Burger Chamy (100gr) |
| - Wortel (75 gr) | - Pasta Tomat (50 gr) |
| - Selada (50 gr) | - Kentang (75 gr) |
| - Pasta Cabe (75 gr) | - Tomat (75 gr) |

- Jamur Tiram (75 gr) - Bawang putih (20 gr)
- Timun (20 gr) - Saus Tiram (20 gr)
- Bawang Bombay (20 gr) - Mayonaise (25 gr)

3.2 Proses Produksi Taro's Burger

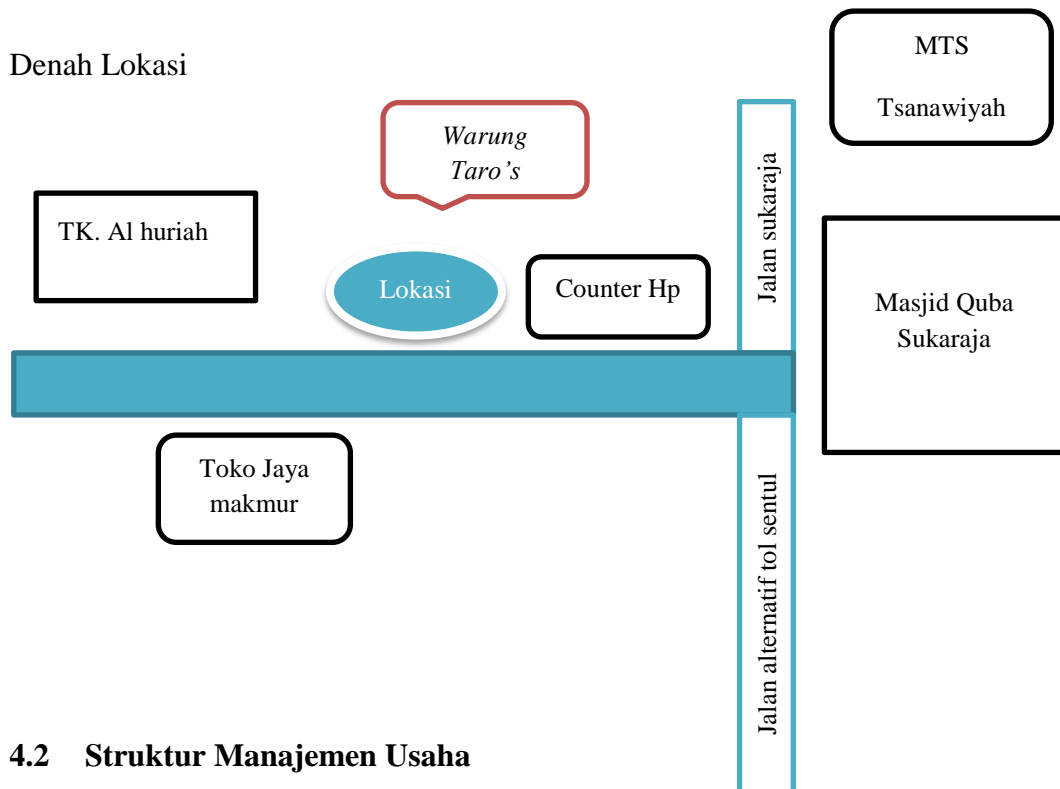


Keterangan: * : Talas sudah direndam dengan air garam untuk menghilangkan getah

BAB IV PELAKSANAAN PROGRAM

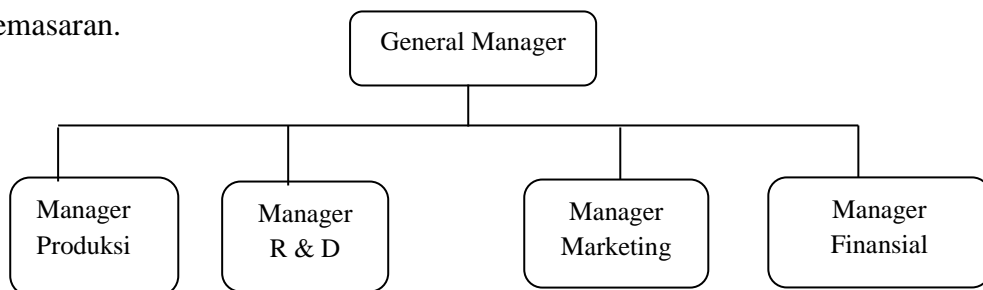
4.1 Tata Letak Ruang Usaha

Lokasi usaha kami awalnya berada disekitar kampus IPB Cilebende, tepatnya di depan CK atau *Circle K*. Namun dikarenakan waktu dan tempat yang terbatas sehingga lokasi usaha berpindah ke daerah Cimahpar. Di tempat tersebut merupakan tempat yang cukup strategis untuk memasarkan produk kami karena tempat tersebut merupakan jalur pajalan kaki yang cukup ramai dan jalur kendaraan umum ataupun pribadi yang akan menuju jalan tol.



4.2 Struktur Manajemen Usaha

Pada tahap awal produksi “*Taro’s Burger*” ini dilakukan oleh lima orang yang terdiri dari ketua dan anggota kelompok. Struktur organisasinya yaitu *General Manager*, *Produksi*, *R & D*, *Marketing* dan *Finansial*. *General Manager* bertanggung jawab atas seluruh aspek usaha. *Finansial* (*Finance Manager*) bertanggung jawab dalam mengatur keuangan, *Produksi* (*Production Manager*) bertanggung jawab atas kegiatan produksi, *R&D* bertanggung jawab dalam riset dan pengembangan produk, dan *Marketing* bertanggung jawab dalam aspek pemasaran.



4.3 Rencana Pemasaran

Tahap awal pemasaran adalah lebih difokuskan pada pengenalan produk kepada masyarakat terlebih dahulu. Sasaran utama produk ini adalah masyarakat semua kalangan. Kami akan memperkenalkan produk ini kepada masyarakat luas dengan cara membuat pamphlet atau brosur. Setelah itu, kami akan memasarkan produk di beberapa tempat, namun untuk saat ini kami akan lebih memfokuskan pada satu lokasi pemasaran produk, yaitu:

a. Jalan Mesjid Quba

Jalan ini merupakan salah satu tempat yang strategis karena sering dilewati oleh orang dan dekat dengan pemukiman warga dan kos-kosan mahasiswa selain itu jalan ini juga sering dilalui oleh kendaraan, baik kendaraan pribadi atau kendaraan umum. Dengan pangsa pasar yang besar maka, tempat ini merupakan tempat yang strategis untuk menjalankan usaha ini.

4.4 Rancangan Biaya

Anggaran yang diperlukan untuk menjalankan usaha ini diantaranya, biaya peralatan penunjang, biaya bahan habis pakai/bulan, dan biaya lain-lain (biaya bensin, biaya sewa lahan, upah karyawan, media periklanan)

Tabel 3 . Rancangan biaya

No.	Jenis Pengeluaran	Presentase	Biaya (Rp)
1.	Biaya Peralatan Penunjang	29,6%	2.999.000
2.	Biaya Bahan Habis Pakai/bulan	44,6%	4.508.400
3.	Perjalanan	9,2%	930.000
4.	Biaya lain-lain	10%	1.604.000
TOTAL BIAYA			10.116.192

BAB V ISI dan PEMBAHASAN

5.1 Hasil yang telah dicapai

Hasil yang dicapai selama bulan Maret sampai Juli sedikit keluar pada matriks rencana kegiatan PKM yang telah dibuat. Berikut ini adalah runtutan kegiatan yang dijalankan pada akhir Maret- Juli:

1. Persiapan pelaksanaan (pencarian supplier bahan baku, pembelian peralatan, desain kemasan)
2. Pembelian bahan baku
3. Pembuatan produk skala kecil dan pengenalan produk (promosi produk)
4. *Trial* menentukan ukuran burger yang pas untuk dikonsumsi
5. Mencari supplier boot corner atau gerobak sebagai tempat penjualan burger talas.
6. Konsultasi dengan dosen pembimbing
7. Evaluasi kerja tim

a. Hasil yang telah dicapai

Setelah menjalankan program kreatifitas mahasiswa dalam bidang kewirausahaan selama lebih kurang satu bulan, ada beberapa hal yang telah dicapai, diantaranya:

- Telah membeli beberapa peralatan penunjang yang berfungsi untuk membantu proses produksi burger talas, *food processor*, *roll mie* dan botol saus.
- Telah melakukan produksi skala kecil dengan menghasilkan 11 pasang burger talas dari 1 ikat talas yang memiliki berat bersih sekitar 2kg.
- Melakukan 2 kali *trial* untuk mendapatkan ukuran yang pas dengan harga yang terjangkau, sedangkan rasa gatal dari talas itu sendiri sudah dapat diatasi dari awal *trial*.

- Tanggapan dari masyarakat sangat baik setelah mereka mencoba burger talas.
- Kenaikan harga dari harga awal Rp.6.000,- menjadi Rp.8.000,- tidak menjadi masalah oleh konsumen.
- Mendapatkan gerobak yang akan digunakan semabagai alat penjualan dan tempat yang baru untuk menjual produk.

DAFTAR PUSTAKA

Anonim. *Hamburger*. 2010 <http://id.wikipedia.org/wiki/Hamburger> [4 Oktober 2013]

Myran. 2011. *Kandungan Gizi dan Manfaat Umbi Talas*. <http://permathic.blogspot.com/kandungan-gizi-dan-manfaat-umbi-talas.html> [8 Oktober 2013]

LAMPIRAN

Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan

Tabel 1. Peralatan Penunjang

Booth Corner dan Terpal	1	2.000.000	2.000.000	48	41.667
Perlengkapan Booth Corner :			-		
Panci	1	80.000	80.000	48	1.667
Kompor Gas	1	100.000	100.000	48	2.083
Food Processor	1	300.000	300.000	48	6.250
Capitan	1	10.000	10.000	12	833
Nampan	1	20.000	20.000	24	833
Kursi	1	30.000	30.000	24	1.250
Pisau	3	10.000	30.000	24	1.250
Tempat saus	3	25.000	75.000	24	3.125
Sendok Plastik	1 pak	5.000	5.000	12	417
Tempat sayuran	2	10.000	20.000	24	833
Saringan minyak	1	10.000	10.000	24	417
Piring Plastik	2	5.000	10.000	24	417
Talenan	2	20.000	40.000	12	3.333
Penggorengan	1	50.000	50.000	24	2.083
Spatula	2	5.000	10.000	24	417
Tempat "Taro" :			-		

	Paper Wraps	3rim	34.000	102.000	-	
	Kantong Plastik	12	3500	42.000	-	
Peralatan Kebersihan :				-		
Fasilitas Tambahan :	Trash bag	1	20.000	20.000	6	3.333
	Lap	2	5.000	10.000	6	1.667
				-		
	Daftar Menu	1	20.000	20.000	12	1.667
	Buku Administrasi	1	15.000	15.000	12	1.250
	SUBTOTAL				2.999.000	74.792

Tabel 2. Biaya Bahan Habis Pakai/Bulan

Komponen				
1	Taro Burger			
	Talas Bogor/kg	30.000	60	1.800.000
	Margarin/500 gr	10.000	5	50.000
	Tepung Terigu/kg	11.000	5	55.000
	Telur/kg	21.000	12	252.000
	Tepung Panir/kg	9.000	20	180.000
	Minyak goreng/kg	10.400	16	166.400
	Garam/bungkus	2.000	2	4.000
	Keju Slice Prociz isi 16	23.000	4	92.000
	Gula	15.000	1	15.000
	Lada	10.000	1	10.000
	Gas Elpiji 3kg	16.000	6	96.000

			Subtotal	2.720.400
2	Isian			
	2.1 Ayam Pedas			
	Ayam	40.000	10	400.000
	Pasta tomat	11.000	10	110.000
	Pasta Cabe	11.000	10	110.000
	Bawang putih	15.000	10	150.000
	Bawang bombay	14.000	12	168.000
	Subtotal			938.000
	2.2 Taro Real Burger			
	Beef Burger Chamy 10 pc	8.000	18	144.000
	Selada	7.000	4	7.000
	Tomat	7.000	4	7.000
	Timun	7.000	4	7.000
	Mayonaise	25.000	3	25.000
	Pasta Cabe	-	-	-
	Bawang putih	-	-	-
	Bawang bombay	-	-	-
	Subtotal			190.000
	2.3 Original Taro			
	Wortel	12.000	5	60.000
	Kentang	13.000	5	65.000
	Ayam	20.000	3	60.000
	Jamur tiram	10.000	3	30.000
	Saus tiram	10.000	5	50.000
	Bawang putih	-	-	-
	Bawang bombay	-	-	-
	Subtotal			

			265.000
2.4 Daging Cream cheese			
Daging Cincang	70000/kg	2	140.000
susu full cream	27000	1	27.000
Tepung Maizena			
Keju	23.000	2	46.000
Bawang Bombay			
Margarine			
Subtotal			213.000
2.5 Rogut Ayam Jagung			
Jagung Manis	15.000	4	60.000
Ayam	20.000	3	60.000
Susu	18.000	4	72.000
Tepung Maizena	12.500	4	50.000
Bawang Putih	-		
Bawang Bombay	-		
Margarin			
Subtotal			182.000
SUBTOTAL			4.508.400

Tabel 3. Biaya Perjalanan

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Total Biaya (Rp)
Bensin	Perjalanan dari tempat pembuatan ke lokasi penjualan	20	6.500	130.000
	Renovasi Booth Corner	500.000		500.000
	Jasa Pengiriman Booth Corner (Bandung)	300000		300.000
SUBTOTAL				

	930.000
--	---------

Tabel 4. Biaya Lain-lain

3. Administrasi					
3.1	Komponen				
	1	Biaya Sewa Lahan	300.000	1	300.000
	2	Laminating	2.000	1	2.000
	3	Upah karyawan+uang makan	400.000	1	400.000
Subtotal					702.000
4. Promosi					
4.1	Komponen				
	1	Media Sosial	50.000/bulan	1	50.000
	2	Transportasi	150.000	1	150.000
Subtotal					200.000
Subtotal					902.000

Total Biaya :

- Biaya Investasi = Rp 2.999.000,-
- Biaya Produksi/Operasional = Rp 4.508.400,-
- Biaya Penyusutan = Rp 74.792,-
- Biaya Perjalanan = Rp 930.000,-
- Biaya Lain-lain* = Rp 1.604.000,-

Ket.

*Biaya lain-lain (belum termasuk biaya listrik dan air)

Total biaya yang dibutuhkan adalah Rp 10.116.192,-

Biaya pokok/produk = Biaya Operasional/bulan + Penyusutan/bulan + Lain-lain

Jumlah Produk

$$= \frac{\text{Rp } 4.508.400 + \text{Rp } 74.792 + \text{Rp } 2.534.000,-}{1500}$$

$$= \text{Rp } 4.744,-$$

$$\text{Pemasukan perbulan} = 58 \text{ pc/hari} \times 25 \text{ hari} \times \text{Rp } 6000 = \text{Rp } 8.700.000,-$$

Analisis untung-rugi/bulan

$$= \text{Pemasukan} - (\text{Biaya Operasional} + \text{Biaya Penyusutan} + \text{Biaya lain-lain})$$

$$= \text{Rp } 8.700.000 - (\text{Rp } 4.5038.400 + \text{Rp } 74.792 + \text{Rp } 2.534..000) = \text{Rp } 1.582.808,-$$

Jangka Waktu Pengembalian Modal (*Pay Back Periode*)

$$= \frac{\text{biaya investasi} + \text{Biaya Oprasional} + \text{Biaya Lain-lain} \times \text{masa produksi}}{\text{keuntungan} + \text{Biaya Penyusutan}}$$

$$= \frac{\text{Rp } 2.999.000 + \text{Rp } 4.508.400 + 2.534.000 \times 1 \text{ bulan}}{\text{Rp } 1.582.808 + \text{Rp } 74.792}$$

$$= 6,05$$

$$= 6 \text{ Bulan } 10 \text{ hari}$$

Lampiran 3. Bahan dan Alat yang digunakan

a. Bahan-bahan



Talas bogor



Tepung Panir



Tepung Terigu



Telur



Bawang Putih



Bawang Bombay



Minyak Goreng



Garam



Daging



Tomat



Selada



Margarin

b. Peralatan



Pisau



Food Processor



Panci



Saringan minyak



Penggorengan



Roll mie

