

I. PE DAHULUA

Latar Belakang Masalah

Donat merupakan salah satu jenis jajanan yang sangat digemari masyarakat. Makanan ini sangat populer di semua kalangan baik anak-anak, remaja, maupun orang dewasa karena selain rasanya yang enak, donat juga biasanya hadir dengan tampilan topping yang menarik sehingga membuat konsumen tertarik setiap kali mengkonsumsinya, namun donat yang beredar pada saat ini umumnya diolah menggunakan bahan-bahan yang mengandung banyak bahan pengawet, sehingga dapat menimbulkan banyak penyakit. Selain itu dengan harga yang relatif mahal donat-donat tersebut hanya dapat dinikmati oleh masyarakat kalangan ekonomi menengah ke atas. Pemanfaatan bahan lokal sebagai bahan utama pembuatan *donat* merupakan contoh bentuk diversifikasi pangan yang akan membantu terciptanya ketahanan pangan. Ikan nila merupakan salah satu komoditas yang potensial untuk dikembangkan. Ikan nila memiliki kandungan protein yang lebih tinggi dibandingkan tepung terigu. Bentuk produk diversifikasi ikan nila salah satunya adalah *Dominikan*. Maka dari itu, melalui diversifikasi pangan dalam bentuk donat dengan menggunakan bahan dasar ikan nila, dapat menghasilkan produk donat yang lebih sehat dan bergizi serta dapat dinikmati oleh semua kalangan dengan harga yang terjangkau.

Perumusan Masalah

Potensi sumber daya ikan nila di Indonesia sangat besar dan tersebar luas, namun tingkat pemanfaatan dan konsumsi masyarakat terhadap ikan masih rendah, hal ini dibuktikan masih banyaknya masyarakat yang terkena gangguan kesehatan akibat kekurangan protein. Oleh karena itu perlu adanya upaya diversifikasi produk yang mengandung protein tinggi yaitu berbahan baku ikan nila untuk meningkatkan konsumsi ikan masyarakat Indonesia. Disamping itu melalui produk unggulan dan daya saing tinggi maka dapat dijadikan sebagai sarana berwirausaha bagi mahasiswa dan masyarakat.

Tujuan Program

Melalui program ini diharapkan dapat memanfaatkan ikan sebagai salah satu potensi perairan terbesar di Indonesia menjadi produk yang berkualitas dan memiliki nilai gizi yang tinggi, serta membuka peluang bisnis pada masyarakat umum melalui pengembangan produk pangan dengan diversifikasi produk baru ikan nila yang memiliki kualitas tinggi dengan harga yang terjangkau, sehingga secara tidak langsung dapat meningkatkan konsumsi masyarakat terhadap produk hasil perairan yang sehat dan bergizi.

Luaran yang Diharapkan

Adapun luaran yang diharapkan adalah sebuah inovasi *trend* makanan fungsional berupa *DominiKan* donat mini yang berbahan ikan nila dengan kandungan gizi tinggi, sehat, memiliki kualitas tinggi serta hadir dengan tampilan topping yang beraneka rasa, lucu dan menarik, namun tetap dapat dikonsumsi oleh semua kalangan dengan harga yang terjangkau dan memiliki prospek pengembangan yang cerah.

Kegunaan Program

Program ini memiliki beberapa kegunaan antara lain dapat melatih mahasiswa dalam berinovasi dan menciptakan ide-ide kreatif yang berguna, serta menumbuhkan jiwa enterpereneur bagi mahasiswa. Selain itu meningkatkan pendapatan bagi produsen dan sekaligus konsumsi ikan pada masyarakat serta

meningkatkan kualitas gizi masyarakat dengan makanan kaya protein dengan harga jual yang terjangkau.

II. GAMBARA UMUM RECAUSAHA

Donat merupakan salah satu makanan yang populer dewasa ini, namun usaha yang bergerak di bidang ini belum begitu banyak, khususnya yang berada di kota Bogor. Oleh karena itu pengembangan usaha ini mempunyai prospek ke depannya. Usaha ini, dijalankan dengan menggunakan modal awal yang berasal dari dana Dikti.

Biaya yang dikeluarkan dalam usaha *DominiKan* meliputi: biaya produksi yang terdiri dari biaya langsung dan biaya tidak langsung. Biaya langsung yang digunakan dalam proses produksi *DominiKan* adalah ikan nila, tepung terigu, fermipan, susu bubuk, mentega, telur, gula, garam, *backing powder*, pelembut, dan kemasan. Biaya tidak langsung meliputi upah pekerja, biaya pembelian kompor dan gas, biaya penyusutan, biaya listrik, dll.

Banyaknya produksi *DominiKan* untuk tiga bulan pertama ditetapkan sebanyak 7818 buah donat, bulan pertama 2360 buah donat, bulan kedua 2778 buah dan bulan ketiga 2521 buah donat. Penjualan selanjutnya ditargetkan mengalami kenaikan sebesar 20% dari 3 bulan pertama.

Kelayakan usaha *DominiKan* dapat diketahui dengan penentuan beberapa variable yang meliputi penentuan nilai BEP (*Break Event Point*), NPV (*et Present Value*), IRR (*Internal Rate Return*), Net B/C, PP (*Payback Periode*). Usaha dikatakan layak apabila nilai IRR lebih besar dari tingkat suku bunga yang berlaku, nilai NPV yang positif, Jika nilai NPV lebih besar dari 0 maka usaha dikatakan layak. Lokasi usaha juga sangat menentukan keberlanjutan usaha, khususnya dalam pemasaran. Penjualan *donat* ini dilakukan dalam beberapa tahap, mulai dari sekitar kampus, daerah wisata yang ada di kota Bogor, serta kedepannya diharapkan mampu memasuki pasar domestik.

III. METODE PEDEKATA

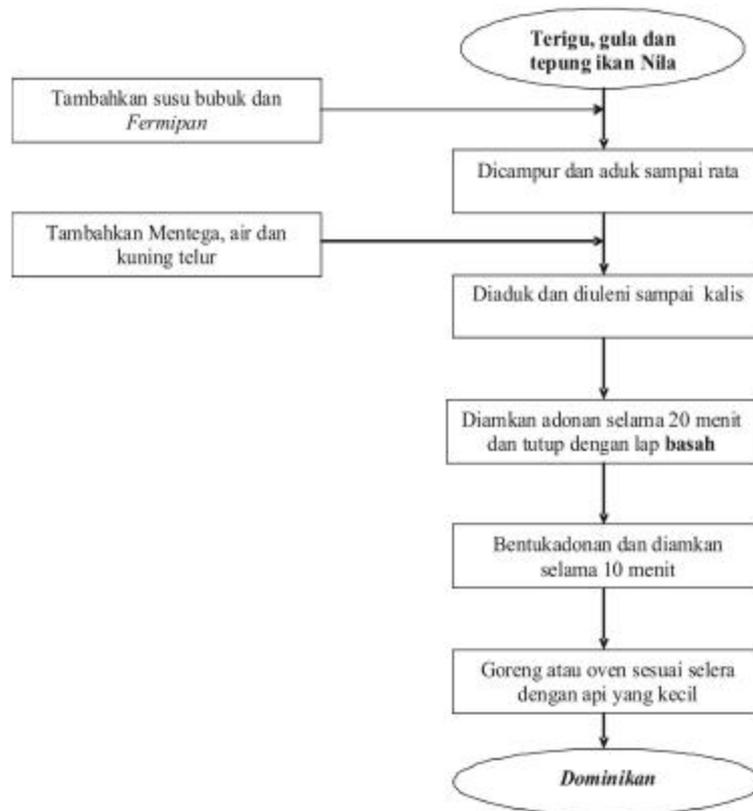
Pelaksanaan kegiatan ini diawali dengan persiapan kegiatan yang meliputi survey bahan baku, penyediaan alat dan bahan produksi, proses produksi. Proses produksi ini meliputi penepungan ikan nila dan pembuatan *donat mini ikan nila*.

Untuk menentukan formulasi terbaik *donat* mini ikan nila ini, dilakukan *trial and error*. Setelah ditemukan formulasi terbaik, dilakukan proses produksi yang selanjutnya untuk tujuan pemasaran. Proses penepungan dapat dilihat pada gambar 1 berikut.



Gambar 1. Diagram Alir Pembuatan Tepung Ikan Nila

Proses pembuatan *donat* mini ikan nila dapat dilihat pada gambar berikut:



Gambar 2. Diagram Alir Produksi *Dominikan*

Pemasaran dilakukan dengan metode *marketing mix*, yang merupakan bauran dari *product*, *price*, *place*, dan *promotion*. Dalam menjalankan kegiatan ini, terdapat beberapa kendala antara lain: Kesulitan dalam penggunaan laboratorium untuk penepungan, khususnya waktu yang tidak sinkron dengan jadwal penggunaan laboratorium untuk praktikum, kesulitan dalam mencari bahan baku yang murah dan ukuran donat yang tidak menentu. Adapun solusi yang telah diupayakan antara lain penentuan waktu penepungan pada hari minggu, bekerja sama dengan salah satu pembudidaya ikan nila yang ada di Cinangneng Bogor, dan penggunaan cetakan dalam produksi

IV. PELAKSANAAN PROGRAM

Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Produksi dilakukan dari awal bulan Maret sampai akhir Mei 2010. Produksi dilakukan 6 kali dalam seminggu, bertempat di Reza Com, Babakan Raya, Bogor Barat. Penjualan dilakukan di sekitar kampus, warung pojok *Dominikan* dan tempat-tempat wisata di kota Bogor. Penjualan di kampus dilakukan pada saat hari kuliah, penjualan lewat pesanan, bazaar, dan *event-event* kampus. Penjualan di Warung Pojok *Dominikan* dilakukan setiap sore pada pukul 17.00 sampai 21.00 wib, serta Penjualan di tempat wisata di Kota Bogor dilakukan melalui program *Dominikan on The Road* ketika ada *event* tertentu.

Tahapan Pelaksanaan/Jadwal Faktual

No.	Kegiatan	Bulan ke 1	Bulan ke 2	Bulan ke 3	Bulan ke 4
1	Pengumpulan data dan informasi	█			
2	Analisis kelayakan usaha		█	█	█
3	Persiapan alat		█		
4	Persiapan bahan terbaik				
5	Proses pengolahan bahan		█	█	█
6	Proses produksi dan penjualan			█	█
7	Proses promosi		█		
8	Proses Evaluasi dan laporan				█

Pelaksanaan

Usaha *DominiKan* mulai berjalan sejak tanggal 1 Maret yaitu pada saat dana dari Direktorat Pendidikan Tinggi (DIKTI) diterima. Kegiatan usaha ini diawali dengan pencarian bahan baku terutama ikan nila, agar mendapatkan bahan utama yang baik dan murah, kami mencari daerah pembudidaya ikan nila di Bogor serta mencari agen/toko bahan-bahan kue. Tim kami berhasil melakukan kerjasama dengan salah satu pembudidaya ikan nila didaerah Cinangneng Kabupaten Bogor. Bentuk kerjasama yang terjalin adalah penyediaan ikan nila setiap dua minggu sekali sebanyak 20 kg dengan harga Rp. 200.000,-.

Keberlanjutan usaha kami ditunjang oleh peralatan-peralatan, alat-alat utama yang dibeli adalah penggorengan donat, kompor gas, panci berukuran kecil, tabung gas, mixer, loyang, blender, baskom, timbangan, oven, pisau, tupperware dan lain-lain. Bahan utama yaitu ikan nila dalam pembuatan *Donat* mini ikan nila ini adalah dimanfaatkan sebagai tepung yaitu tepung ikan yang merupakan inovasi dari kelompok kami. Proses produksi yang kami jalankan bersifat kontinyu, dari awal bulan Maret sampai dengan akhir Mei kami telah melakukan produksi sebanyak 71 kali, dan beberapa kali pula kami melakukan pengembangan-pengembangan produk. Pemasaran produk kami berawal dari penjualan yang dilakukan di sekitar kampus, acara bazar, dan pemenuhan kebutuhan konsumsi acara-acara kampus dan Warung Pojok *DominiKan*, namun kami juga telah memasarkan ke sebagian wilayah kota Bogor melalui program yang kami canangkan yaitu *DominiKan on The Road*, dan dibantu dengan media promosi berupa penyebaran pamflet, liflet, lewat media cetak serta iklan radio.

Instrumen Pelaksanaan

Peralatan yang digunakan dalam pembuatan *DominiKan* antara lain penggorengan donat, *mixer*, kompor gas, pisau, baskom, Loyang, timbangan, panic, cetakan dan lain-lain. Dalam penjualan digunakan *Tupperware* dan kemasan.

Rancangan dan Realisasi Biaya

Daftar laba rugi yang dialami selama tiga bulan produksi dapat dilihat pada tabel 1 berikut.

Tabel 1. Daftar laba rugi selama tiga bulan produksi (Maret-Mei)

	Maret	April	Mei
Pemasukan	Rp3,540,000	Rp4,167,000	Rp3,780,000
Pengeluaran	Rp2,596,000	Rp2,945,800	Rp2,772,000
Laba Bersih	Rp 944,000	Rp1.221.200	Rp1,008,000

Adapun pemasukan dan pengeluaran biaya selama tiga bulan produksi (Maret-Mei) dapat dilihat pada tabel 2 berikut

Tabel 2. Arus Kas selama 67 kali produksi bulan produksi (Maret-Mei)

Pemasukan

DIKTI	Rp 7,000,000	
Penjualan Bulan Maret	Rp 2,340,000	
Penjualan Bulan April	Rp 3.150,000	
Pesana Santripreneur (Maret-April)	Rp 1,200,000	
PORIKAN (April)	Rp 225,000	
Bazaar (Maret)	Rp 600,000	
Pesanan MK Negosiasi Bisnis(April)	Rp 192,000	
Penjualan Bulan Mei	Rp 3,780,000	
Total Pemasukan		Rp 18,187,000

Pengeluaran

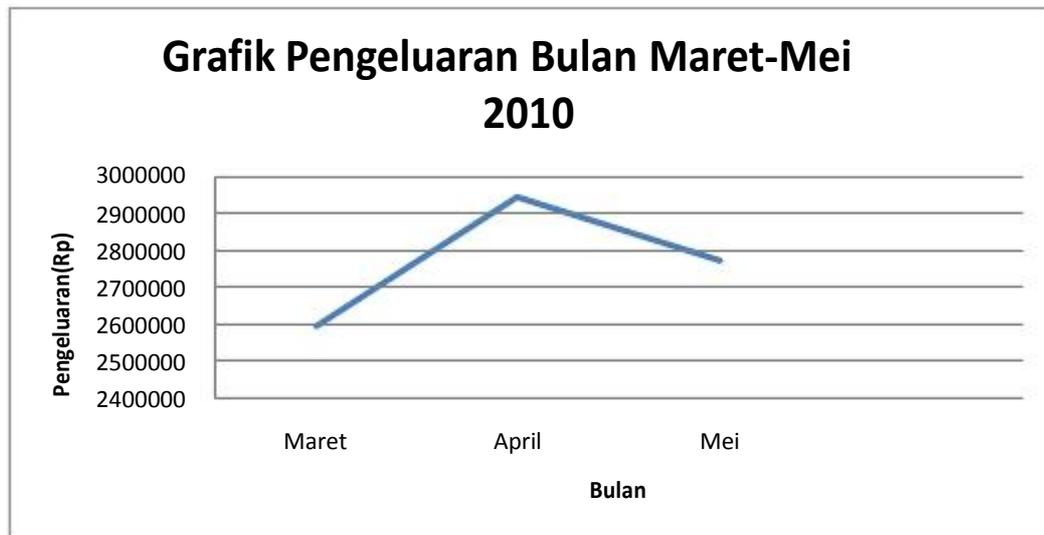
Biaya Operasional Maret	Rp 1,716,000
Biaya Operasional April	Rp 2.200.000
Biaaya Operasional PKMM	Rp 880,000
Biaya Operasional PORIKAN	Rp 165,000
Biaya Operasional Bazaar	Rp 440,000
Biaya Operasional Negosiasi Bisnis	Rp 140,800
Biaya operasional Mei	Rp 660,000
Biaya Investasi Alat	Rp 1,450,500

Biaya Promosi	Rp 400,000
Biaya Trial and Error	Rp 200,000
Biaya Komunikasi	Rp 100,000
Biaya Administrasi	Rp 100,000
	Rp 10,564,300

SISA KAS SAAT I I **Rp 7,622,700**

V. HASIL DA PEMBAHASA

Penjualan produk dilakukan selama lebih kurang tiga bulan yaitu dari tanggal 1 Maret sampai dengan 29 Mei 2010. Pembelian bahan baku dilakukan dua minggu sekali, dimana untuk event-event tertentu dibeli bahan baku secara khusus. Penjualan dilakukan setiap hari, dengan tiga kali produksi per minggu. Proses produksi telah melibatkan dua orang karyawan yang direkrut dari sekitar lokasi produksi dan berprofesi sebagai ibu rumah tangga. Dalam satu hari dapat terjual 120 buah donat. Adapun besarnya pengeluaran selama tiga bulan produksi dapat dilihat pada gambar 4 berikut.



Gambar 4. Grafik pengeluaran selama tiga bulan produksi

Berdasarkan grafik pengeluaran di atas dapat dilihat bahwa besarnya pengeluaran pada bulan Maret sebesar Rp 2.596.000, pada bulan April sebesar Rp 2.945.800 dan pada bulan Mei sebesar Rp 2.772.000.

Besarnya pemasukan yang diperoleh dari penjualan yang dilakukan selama tiga bulan dapat dilihat pada gambar 5 berikut,

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
 1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritir atau tinjauan suatu masalah.
 b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

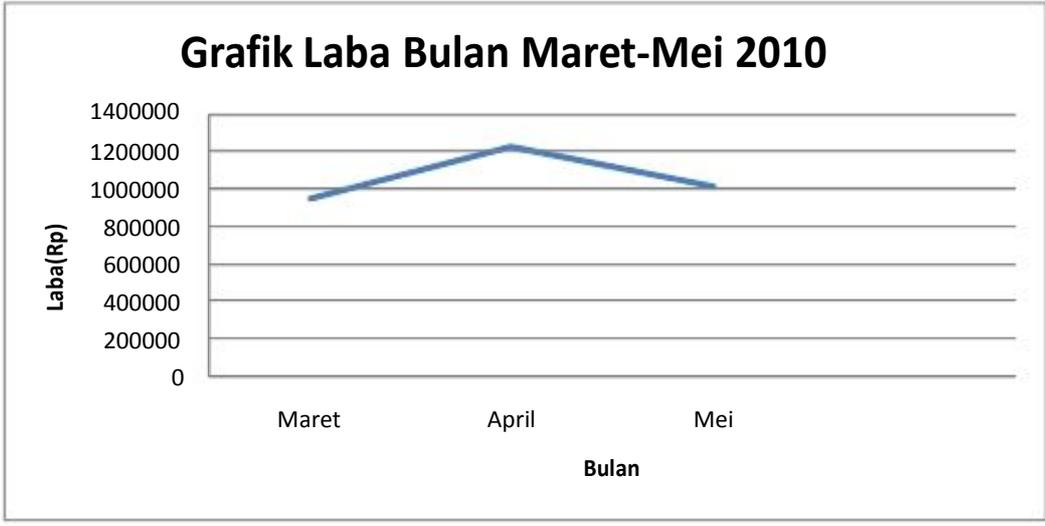
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
 1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritisi atau tinjauan suatu masalah.
 b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



Gambar 5. Grafik pemasukan selama tiga bulan produksi

Berdasarkan grafik pemasukan di atas dapat dilihat bahwa besarnya pemasukan yang diperoleh pada bulan Maret adalah sebesar Rp 3.540.000, pada bulan April sebesar Rp 4.167.000 dan pada bulan Mei sebesar Rp 3.780.000

Besarnya laba atau rugi yang didapat selama tiga bulan produksi (Maret - Mei) dapat dilihat pada gambar 6 berikut.



Gambar 6. Grafik laba-rugi selama tiga bulan produksi

Berdasarkan grafik laba-rugi di atas dapat dilihat bahwa selama tiga bulan produksi tidak pernah mengalami kerugian, hal ini dapat dilihat dari nilai laba atau rugi yang bernilai positif. Besarnya laba yang diperoleh pada bulan Maret adalah sebesar Rp 944.000, pada bulan April sebesar Rp 1.221.200 dan pada bulan Mei sebesar Rp 1.008.000. Hasil analisis kelayakan usaha diperoleh nilai BEP (*Break Event Point*) per bulannya sebesar 3276 buah, NPV (*Net Present Value*) sebesar 4,104,447.68 IRR (*Internal Rate Return*) sebesar 42%, Net B/C sebesar 4,68, PP (*Payback Periode*) sebesar 0,39. Usaha dikatakan layak apabila nilai IRR lebih besar dari tingkat suku bunga, yaitu 17%, nilai NPV yang positif, Jika nilai NPV lebih besar dari 0 maka usaha dikatakan layak.

VI. KESIMPULAN DA SARA

Kesimpulan

Kegiatan ini telah menghasilkan luaran berupa donat yang kaya protein dengan bahan baku berupa ikan nila, sehingga dapat dijadikan makanan yang kaya gizi dan fungsional. Kegiatan ini juga dapat meningkatkan konsumsi ikan masyarakat. Di samping itu kegiatan ini dapat lebih memanfaatkan sumberdaya ikan nila yang cukup melimpah di daerah Bogor dalam pembuatan produk berkualitas tinggi yaitu *DominiKan*. Dari analisis kelayakan usaha, usaha ini layak untuk dikembangkan ke depannya.

Saran

Sebaiknya usaha ini mendapat dukungan dari semua pihak, terutama pemerintah setempat, dan masyarakat pada umumnya, sehingga keberlanjutan usaha dapat dilakukan.

LAMPIRA

1. Tahap Pengorganisasian

Susunan organisasi Perusahaandari usaha Donat mini ikan nila dapat dilihat padagambar7



Gambar 7. Bagan Struktur Organisasi Perusahaan

2. Dokumentasi Produk DominiKan



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
 1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

3. Dokumentasi Warung Pojok DominiKan dan *DominiKan on The Road*

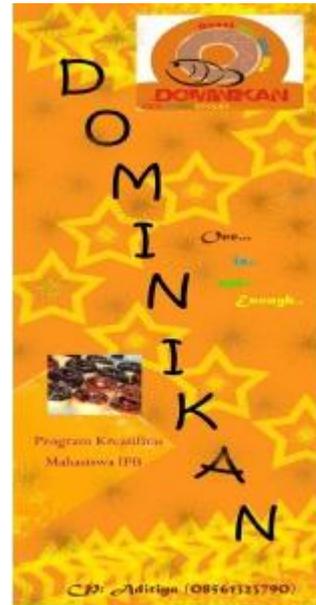


4. Dokumentasi Karyawan

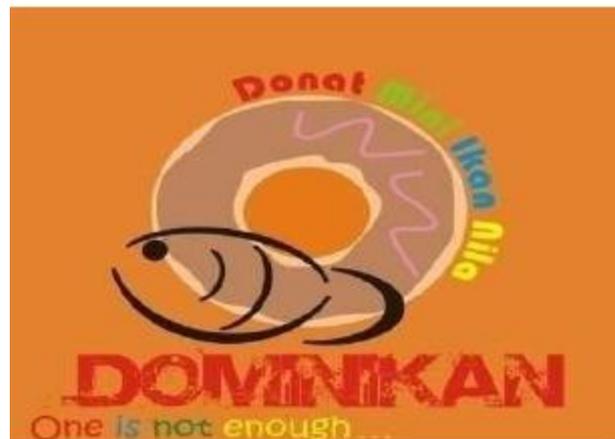




5. Dokumentasi Spanduk, Kartu nama dan Banner



6. Logo DOMI IKA



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

7. Brand Image DominiKan



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
 1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 a. Pengutipan hanya untuk keperluan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

8. Komposisi Kimia Tepung Ikan nila vs Tepung Terigu

Komposisi Kimia Tepung ikan nila vs Terigu

Komposisi	Ikan Nila	Terigu
Protein (%)	63,83	10,1
Lemak (%)	10,83	1,2
Karbohidrat (%)	11,83	87,7
Abu (%)	4,83	0,7
Air (%)	8,68	12,0

Sumber: Mervan, 2009

9. Pendaftaran DI KES

Kewada YB. :
Kepala Dinas Kesehatan
Kabupaten Bogor
di BOGOR

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : **BAYU ISKA (ISKA) RIYANA**
 Tempat tanggal lahir : **PERKALONGAN, 14 MARET 1988**
 Nomor KTP : **11 301 160100 0003**
 Alamat Rumah : **D. BENDAW, 14 RT. 01 RW. 03
 BENDAW-AN, KATANDU, JABOATAB**
 Nomor Telepon : **0856 8007067 / 0851 5197066**

Mengajukan permohonan untuk memperoleh **sertifikat produksi industri Rumah Tangga Pangan** dari Dinas Kesehatan Kabupaten Bogor, dengan data sebagai berikut :

Nama Perusahaan : **DOMINIKAN CORPORATION**
 Nama Merek Dagang : **DOMINIKAN**
 Nama Jenis Pangan (Makanan/Minuman) : **MAYAHAM (Jajanan Kering)**

Alamat Perusahaan : **Jl. BodekMati, Bogor
 RT/RW 004/001, Desa, KATANDU
 Kecamatan, KATANDU
 Kabupaten Bogor (Dik. Bogor)**

Revisi ini saya lampirkan perizinan sebagai berikut :

- Fotokopi KTP Pemilik/Pemegang Jawab
- Foto Foto **Berswara** (20x) ukuran ukuran 4 x 6 cm
- Surat Keterangan Domisili Perusahaan dari Kelurahan (Desa) atau Kecamatan
- Surat Tanda Pendaftaran Industri Kecil (STIK) atau Tanda Daftar Industri dari Departemen Perindustrian dan Perdagangan (apabila ada)
- Peta Lokasi Perusahaan (jajar dan plan lokasi/rujukan)
- Label/Rencana label
- Revisi Air Produk
- Contoh produk makanan/minuman

Demikian permohonan ini saya ajukan, dan permohonan diujikan terima kasih.

Bogor, 14/03/2019
 Penerima,

 (Bayu Iska Riyana)

10. Pendaftaran Hak Paten

PERMINTAAN PENDAFTARAN MEREK Lembar 1

* Tgl. Merek :	* Urut Pendaftaran Merek :
* No. Aplikasi :	* Tgl. Pendaftaran Pendaftaran :

Nama, Kewarganegaraan dan alamat Pemohon : **Bayu Iska' Liowardana
 Bahawa Raja RT 01 RW 03 Derasuga Bogor**

Nama dan alamat merek :

Alamat yang dipatuhi di Indonesia (Dua) untuk pemohon merek yang tidak berkecukupan sampai di Indonesia.

Nama Negara dan tanggal permohonan pendaftaran merek yang pertama kali (dua) untuk permohonan pendaftaran yang dipatenkan dengan hak paten.

Warna warna merek : **Orange, Merah, Putih**

Arti tulisan/brand/urutan yang dilampirkan merek :

Domisili : **Desa Mti Bn Nla**

Dalam merek

Kelas barang/jasa : **30**

Desa barang/jasa :

Klasifikasi (dua huruf) : **031 000**

* Apa ciri dan

Bayer
 Produk/Marka

Tanda tangan :
 Nama lengkap : **Bayu Iska' Liowardana**

11. Analisis Kelayakan Usaha *DominiKan*

Biaya Investasi

Komponen Biaya	SATUA	Jumlah Fisik	Harga per Satuan Rp	Jumlah Biaya Rp	Umur Ekonomis (tahun)	Nilai Penyusutan Rp
1. tempat produksi	bulan	3	150,000	450,000		
2. Alat Produksi dan Pengemas						
a. Mixer	unit	1	250,000	250,000	3	83,333
b. Kompor	unit	1	250,000	250,000	3	83,333
c. Wajan Besar	unit	2	27,000	54,000	3	18,000
d. Kulkas	unit	1	1,400,000	1,400,000	5	280,000
e. Blender	unit	1	150,000	150,000	3	50,000
f. Baskom	unit	2	20,000	40,000	3	13,333
g. Pisau	unit	2	15,000	30,000	3	10,000
h. Tabung gas	unit	1	175,000	175,000	3	58,333
i. Meja	unit	2	250,000	500,000	3	166,667
j. Panci	unit	2	22,500	45,000	3	15,000
k. Loyang	unit	6	8,000	48,000	3	16,000
l. Piranti dapur	set	2	75,000	150,000		
Jumlah				3,542,000		794,000

Sumber dana investasi dari *) :				
Dana Dikti				3,542,000

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Biaya Variabel

o	Struktur biaya	Satuan	Jumlah Fisik	Biaya per satuan Rp	Jumlah biaya 1 bulan Rp	Jumlah biaya 3 bulan Rp
1	Bahan baku					
	a. Terigu	kg	81	9,000	729,000	2,187,000
	b. tepung ikan	kg	5	230,000	1,150,000	3,450,000
3	Bahan Pembantu					
	a. gas	tabung	2	15,000	30,000	90,000
	b. Bumbu dapur	kg	4	15,000	60,000	180,000
4	Bahan Pengemasan					
	a. Pengemas plastik	pcs	3	12,000	36,000	108,000
5	Tenaga Kerja Langsung					
	a. Produksi	Orang	1	400,000	400,000	1,200,000
	d. Pengemas	Orang	1	200,000	200,000	600,000
	Total Biaya Variabel				2,605,000	7,815,000

Biaya Tetap

o	Uraian	Jumlah	Unit	Biaya Per Unit	Total Biaya 1 Bulan	Total Biaya 3 bulan
1	Tenaga Kerja Tetap					
	a. Pegawai				-	-
2	Listrik	1	Bulan	100,000	100,000	300,000
3	Telepon	1	Bulan	100,000	100,000	300,000
4	ATK	1	Bulan	50,000	50,000	150,000
5	Pemeliharaan					
	a. Alat	1	Bulan	100,000	100,000	300,000
	b. Ruangan	1	Bulan	50,000	50,000	150,000
6	Biaya lainnya	1	Bulan	100,000	100,000	300,000
	TOTAL				500,000	1,500,000

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
 1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Proyeksi Pendapatan

NO	Produk	Volume	Unit	Harga Jual	Penjualan 1 Bulan	Penjualan 3 bulan
1	Dominikan	2,553	buah	1,500	3,829,500	11,488,500
2	tidak laku	-	buah			
3	Produksi Terjual	2,553	buah	1,500	3,829,500	11,488,500

Proyeksi Laba Rugi Usaha

o	Uraian	Bulan			Rata-rata
		1	2	3	
A	Penerimaan				
	Total Penerimaan	3,540,000	4,167,000	3,780,000	3,829,000
B	Pengeluaran				
	a. Biaya Variabel	2,408,069	2,834,583	2,572,348	2,605,000
	b. Biaya Tetap	500,000	500,000	500,000	500,000
	Total Pengeluaran	2,908,069	3,334,583	3,072,348	3,105,000
C	BEP: Rupiah	1,563,699	1,563,699	1,565,021	1,564,140
	Kg	52	52.12	52	52

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
 1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Proyeksi Arus Kas

Rupiah

o	Uraian	Bulan			
		1	2	3	
A	Arus Masuk				
	1. Total Penjualan	3,540,000	4,167,000	3,780,000	
	2. Dana Dikti				
	a. Investasi				
	b. Modal Kerja	7,000,000			
	3. Modal Sendiri				
	a. Investasi				
	b. Modal Kerja				
	4. Nilai Sisa Proyek				
	Total Arus Masuk	10,540,000	4,167,000	3,780,000	
	Arus Masuk Untuk Menghitung IRR		(2,833,000)	3,780,000	
B	Arus Keluar				
	1. Biaya Investasi	3,542,000			
	2. Biaya Variabel	2,408,069	2,834,583	2,572,348	
	3. Biaya Tetap	500,000	500,000	500,000	
	4. Angsuran Pokok				
	5. Angsuran Bunga				
	6. Pajak				
	Total Arus Keluar	6,450,069	3,334,583	3,072,348	-
	Arus Keluar Untuk Menghitung IRR	6,450,069	3,334,583	3,072,348	-
C	Arus Bersih (CF)	4,089,931	832,417	707,652	-
	CASH FLOW U TUK				
D	ME GHITU G IRR	(6,450,069)	(6,167,583)	707,652	-
	Cummulative Cash Flow	(6,450,069)	(12,617,652)	(11,910,000)	(11,910,000)
	Discount Factor (17%)	0.8547	0.7305	0.6244	1.0000
	Present Value	(6,450,069)	(4,505,503)	441,837	-
E	Cummulative Present Value	(6,450,069)	(10,955,572)	(10,513,735)	(10,513,735)
F	A ALISIS KELAYAKA USAHA				
	NPV (17%)	Rp4.104.447,68			
	IRR	42.00%			
	Net B/C	4.68			
	PBP	0.39	tahun		