

CONTOH KONSEP USAHA:

WARUNG

DURIAN LIAR



Sumber: <https://suntoromuhasabah.wordpress.com/2013/04/27/konsep-usaha-roti-bakar/>

Profil Usaha

WARUNG DURIAN LIAR

Resto yang spesifik menyajikan makanan dan minuman hasil olahan durian berkualitas dengan cita rasa olahan durian yang maksimal dan harga bersahabat.



Konsep Usaha

- Durian yang menjadi bahan olahan adalah **durian berkualitas yang diambil dari kawasan hutan** yang dikelola oleh kelompok tani hutan dimana pemasarannya dilakukan mekanisme koperasi.
- Konsep **desain interior resto** mengusung tema natural - retro klasik.
- Sebagian keuntungan akan dimanfaatkan bagi **pembangunan kebun bibit rakyat dan edukasi** di daerah sumber durian berasal.
- Pelanggan dapat **ikut berpartisipasi** dalam program.

Permodalan

Investasi Awal

• Sewa Tempat	Rp. 20.000.000,-
• Peralatan/perengkapan makanan	Rp. 10.000.000,-
• Peralatan/perengkapan minuman	Rp. 5.000.000,-
• Desain interior	Rp. 15.000.000,-
• Promosi	Rp. 15.000.000,-
Total #1	<hr/> Rp. 65.000.000 

Permodalan

Biaya Variabel

- Bahan baku untuk 2 bulan Rp. 10.000.000,-
- Cadangan gaji karyawan 2 bln Rp. 6.000.000,-
- Listrik, air, dll Rp. 2.000.000,-
- Lain 2 Rp. 2.000.000,-

Total #2

Rp. 20.000.000,-

Total 1+2

Rp. 85.000.000,-

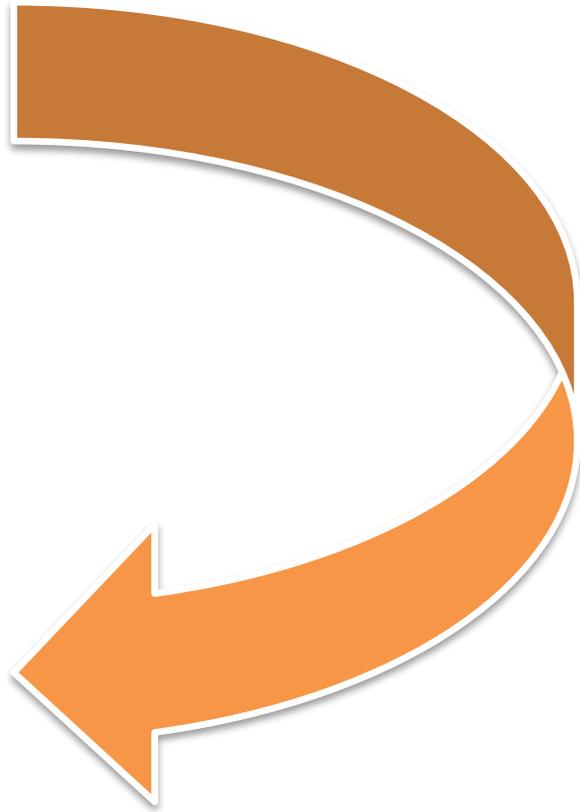


Sumber Modal (Rencana atau Asumsi)

1. Tabungan Sendiri	Rp. 10.000.000,-
2. Y.A.B	Rp. 20.000.000,-
3. Investor	Rp. 30.000.000,-
	<hr/>
	Rp. 60.000.000 

Modal masih defisit Rp. 25.000.000,-

Oleh karena itu harus dilakukan **Review Ulang**



KEMBALI KE HITUNGAN PERMODALAN

Pendapatan

Omset:

- Makanan 100 porsi x Rp.25.000 x 30 Rp. 75.000.000,-
- Minuman 100 porsi x Rp. 10.000 x 30 Rp. 30.000.000,- +

Total

Rp. 105.000.000,-

Pendapatan

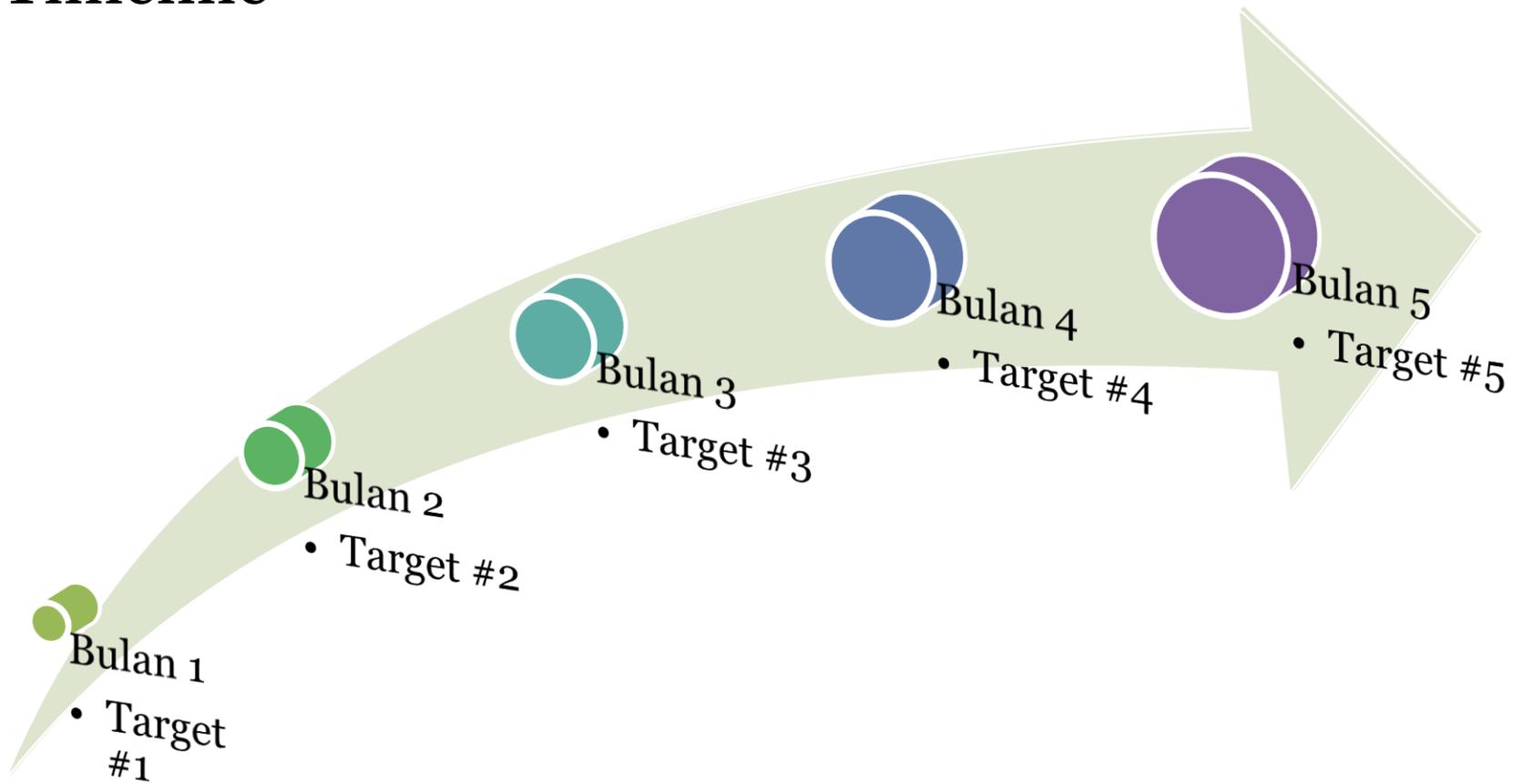
Omset:

- Makanan 100 porsi x Rp.25.000 x 30 Rp. 75.000.000,-
- Minuman 100 porsi x Rp. 10.000 x 30 Rp. 30.000.000,- +

Total

Rp. 105.000.000,-

Timeline



Dasar Manajemen



Planning



Organizing



Actuating



Controlling



Dependencies and Resources

