

Business Model

Baso Ací Instan



Kerjasama:

Ibu Sheren Dwi Oktaria, M.Pd.

Main Supplier "kripix.id"

KATA PENGANTAR

Kami panjatkan puja dan puji syukur kehadirat Allah SWT, atas nikmat dan rahmatNya sehingga kami dapat menyelesaikan buku ini. Tumbuhnya minat berwirausaha di kalangan masyarakat mendorong kami untuk berpartisipasi aktif memberikan kontribusi lebih baik lagi bagi masyarakat. Buku ini kami susun sebagai panduan bagi semua pihak yang ingin membangun usaha baru, mengembangkan usaha, dan bagi siapapun yang ingin berinvestasi khususnya dalam bisnis baso aci instan.

Bisnis ini kami pilih karena merupakan salah satu peluang bisnis yang menarik dan memiliki pasar yang potensial untuk dikembangkan. Dengan diselesaikannya panduan ini yang juga didukung oleh ibu Sheren Dwi Oktaria, M.Pd., dukungan pemasok yang memiliki komitmen dengan jaminan kualitas produk yang baik yaitu Main Supplier "keripix.id" yang sudah berpengalaman memproduksi baso aci instan dengan kualitas tinggi dan dengan resep istimewa untuk menjaga standar cita rasa produk kami. Buku ini disusun dimaksudkan agar dapat digunakan oleh Pengelola Bisnis, Pemasok, Mitra Usaha, Investor dan pihak-pihak yang memerlukan penjelasan dan panduan dalam bisnis khususnya yang berkepentingan langsung pada bisnis "boci" Baso Aci.

Tak ada gading yang tak retak, oleh karena itu kami memerlukan saran ataupun masukan yang membangun untuk perbaikan pada buku panduan ini.

Besar harapan kami agar upaya kami dapat memberikan manfaat sebesar-besarnya bagi masyarakat luas. Tak lupa penyusun menyampaikan terimakasih kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan dan kontribusi sehingga kami dapat menyusun panduan ini.

Penyusun

Kelompok 8

Baso Aci Instan

Bisnis kami bergerak di bidang kuliner baso aci yang dikembangkan di wilayah Metro, Bandar Lampung, dan Bakauheni. Bisnis ini dibangun dengan mengedepankan kejujuran dan amanah dalam pengelolaannya.

Keunggulan usaha kami adalah menjual produk makanan yang murah, enak, praktis, dan terjangkau untuk kantong mahasiswa maupun anak kost. Standar mutu produk kami didukung oleh pemasok khusus "kripix.id" dengan resep spesial yang tidak menggunakan pengawet dan merupakan produk unggul dengan kualitas tinggi, sehingga setiap produk kami memiliki cita rasa istimewa.

Bisnis ini akan menjadi tambahan pendapatan bagi kami. Bisnis ini tidak rumit, mudah dijalankan dan mendapatkan keuntungan yang kita inginkan bersama.

Menu yang kami tawarkan saat ini adalah:

Baso Aci ayam Suwir	Rp 10.000,- Perporisi
Baso aci original isi lemak sapi	Rp 8.000,- Perporisi

Business Forecasting

Investasi

Biaya Tetap

No.	Peralatan/Perlengkapan	Volume	Satuan	Harga satuan	Jumlah
1	Tempat boci	2	buah	15.000	30.000
2	Nampan	1	buah	15.000	15.000
	Total Biaya Tetap				45.000

Asumsi Usia Ekonomis adalah 2 bulan atau 60 hari

Total Biaya Tetap = **Rp 45.000,-**

Biaya Tetap per bulan = Rp 45.000,- / 2 bulan = **Rp 22.500,-**

Biaya Tetap Per Bulan = Rp 22.500,-

Dengan Asumsi 25 hari kerja per bulan dan 36 porsi per hari maka,

Biaya tetap per hari = Rp 45.000,- / 25 hari = Rp 1.800,-

Biaya tetap per porsi = Rp 1.800,- / 36 porsi = **Rp 50,-**

Biaya Variabel

No	Keterangan	Harga Per Porsi	36 porsi/hari	10 hari/bulan
1	Bahan Baku Utama			
	Boci Ayam suir	Rp 6.900,-	Rp 248.400,-	Rp 2.484.000,-

	Boci original lemak sapi	Rp 5.500,-	Rp 198.000,-	Rp 1.980.000,-
	Plastik	Rp 500,-	Rp 18.000,-	Rp 180.000,-
	Total bahan Utama	Rp 12.900,-	Rp 464.600,-	Rp 4.644.000,-
2	Tenaga Kerja	Rp 500,-	Rp 18.000,-	Rp 180.000,-
3	Over Head	Rp 325,-	Rp 11.700,-	Rp 117.000,-
	Total Biaya Variabel	Rp 4.700,-	Rp 169.200,-	Rp 1.692.000,-

Investasi dihitung sebagai berikut:

$$\begin{aligned}
 \text{Investasi} &= \text{Total Biaya Tetap} + \text{Total Biaya Variabel (10 hari)} \\
 &= \text{Rp } 45.000,- + 1.692.000,- \\
 &= \text{Rp } 1.737.000,-
 \end{aligned}$$

Harga Pokok Per Porsi

Harga Pokok Per Porsi dihitung sebagai berikut:

$$\begin{aligned}
 \text{Harga Pokok Per Porsi} &= \text{Biaya Tetap Per Porsi} + \text{Biaya Variabel Per Porsi} \\
 &= \text{Rp } 50,- + \text{Rp } 4.700,-
 \end{aligned}$$

$$\text{Harga Pokok Per Porsi} = \text{Rp } 4.750,-$$

Perkiraan Rugi / Laba

$$\begin{aligned}
 \text{Asumsi :} \quad \text{Harga Jual Per Porsi} &= \text{Rp } 10.000,- \\
 \text{Penjualan Per Hari} &= 36 \text{ porsi} \\
 \text{1 Bulan} &= 25 \text{ Hari kerja}
 \end{aligned}$$

Penjualan Per Bulan= Rp 10.000,- X 36 X 25 = Rp 9.000.000,-

Biaya-biaya:

Harga Pokok = Rp 4.750,- X 36 X 25 = Rp 4.275.000,-

Promosi 1 (satu) bulan = Rp 50.000,-

Administrasi dan Umum = Rp 25.000,-

Penyusutan Peralatan = Rp 15.000,-

Bonus pencapaian target karyawan = Rp 250.000,-

Tabungan Karyawan = Rp 150.000,-

Pelatihan = Rp 50.000,-

Iuran Keanggotaan Paguyuban "Yami" = Rp 35.000,-

Total Biaya = Rp 4.951.700,- -

Laba = Rp 4.048.300,-

PPH Badan 11,5% X 1.213.300,- = Rp 139.529,- -

Laba Bersih = **Rp3.908.771,-**

Business Profit Sharing

Investor	$= 55\% \times \text{Laba Bersih}$ $= 55\% \times \text{Rp}3.908.771,-$ $= \text{Rp } 2.149.824,-$
Business Administrator	$= 20\% \times \text{Laba Bersih}$ $= 20\% \times \text{Rp}3.908.771,-$ $= \text{Rp } 781.754,-$
Business Operation Unit	$= 10\% \times \text{Laba Bersih}$ $= 10\% \times \text{Rp}3.908.771,-$ $= \text{Rp } 390.877,-$
Business Support	$= 5\% \times \text{Laba bersih}$ $= 5\% \times \text{Rp}3.908.771,-$ $= \text{Rp } 195.438,-$
Business Clinic	$= 5\% \times \text{Laba Bersih}$ $= 5\% \times \text{Rp}3.908.771,-$ $= \text{Rp } 195.438,-$
Koordinator Wilayah (KW)	$= 5\% \times \text{Laba Bersih}$ $= 5\% \times \text{Rp}3.908.771,-$ $= \text{Rp } 195.438,-$

Penutup

Syukur Alhamdulillah akhirnya kami panjatkan kehadiran Allah SWT. Semoga proposal ini bermanfaat bagi masyarakat luas. Besar harapan kami adanya kritik dan saran yang membangun untuk penyempurnaan laporan model bisnis baso aci instan ini.

Tak Lupa kami haturkan terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu dan mendukung upaya kami. Akhirnya kami sampaikan salam sukses kepada seluruh pembaca.