



BUSINESS PLAN CV. Gie Food



**Oleh:
Kelompok 8**

**Jl. Kaliurang KM 12
Kabupaten Sleman,
Daerah Istimewa Yogyakarta 55281
Telepon (0274) 789789**

ANGGOTA KELOMPOK

Benediktus Yudo	15/380070/TP/11271
Patricia Ghozali	15/379274/TP/11230
Shafira Sheila G.	15/380077/TP/11278
Eleonora V. Sode Muda	15/380071/TP/11272
Dina Dwi R.	15/385725/TP/11472
Thalia Naziha	15/385598/TP/11467
Inas Khoirunnisa	15/385572/TP/11441
Syahara Ulfi	15/385597/TP/11466
Anindita Pristina	15/385547/TP/11416
Ivan Dana S.	15/385577/TP/11446

BAB I

Ringkasan Ekskutif

Indonesia sebagai negara kepulauan yang memiliki laut yang luas memiliki potensi hasil laut yang besar. Dari hasil laut tersebut dapat dibuat berbagai produk makanan olahan salah satunya adalah pempek. Pempek merupakan makanan lokal daerah yang sudah cukup populer dikalangan masyarakat Indonesia. Banyak penjual pempek yang mudah ditemui diberbagai daerah. Meskipun banyak penjual pempek, tidak banyak inovasi yang dilakukan pada produk pempek. Cara untuk mengonsumsi pempek tidak praktis, yakni harus menggunakan piring dan harus dimakan segera setelah membeli. Konsumen lebih menginginkan produk yang cepat penyajiannya, mudah disimpan, tahan lama, dan praktis bisa dibawa kemana-mana.

CV Giefood hadir sebagai perusahaan dimbidang makanan yaitu "PeGie" (Pempek Veggie) untuk menjawab dan memenuhi keinginan konsumen dimana kepuasan pelanggan adalah prioritas utama perusahaan kami. Pempek Veggie hadir untuk memenuhi keinginan konsumen, dibuat dari bahan dasar ikan tenggiri yang dicampur dengan tepung kanji dan terigu diperkuat dengan bumbu-bumbu lalu disajikan dengan cara direbus atau digoreng dengan saus kental khas pempek dalam kemasan cup kertas dan disimpan dengan suhu dingin sehingga terjaga kualitasnya.

CV Giefood mempunyai misi menyelenggarakan usaha dibidang makanan yaitu "PeGie" (Pempek Veggie) dengan berkomitmen akan pertumbuhan yang berkelanjutan (secara ekonomi dan lingkungan) dan memberdayakan sumber daya manusia untuk mencapai kesejahteraan dan kemandirian.

CV Giefood didukung oleh Sumber Daya Manusia yang berkompeten, memiliki pengalaman dan ahli dibidangnya masing-masing.

Produk "PeGie" ditujukan untuk anak-anak berusia 3 hingga 11 tahun yang pada umumnya masa tumbuh kembang anak. Anak-anak umumnya menyukai makanan berwarna sehingga menggugah selera, "PeGie" hadir dengan pewarna alami sehingga lebih sehat dan aman untuk dimakan anak-anak. "PeGie" juga diperuntukkan bagi para pekerja yang memiliki sedikit waktu untuk makan dan keluarga yang terbuka dengan makanan sehat dan higienis.

Terdapat berbagai merk pempek yang sudah ada di pasar seperti pempek Ny. Kamto, pempek Mc Oji, dan Pempek Ulu Bundur yang merupakan kompetitor "PeGie". Keunggulan produk kami dibanding dengan produk lain terletak pada kemasannya yang praktis dan cepat dan mudah penyajiannya.

PeGie akan dipasarkan di supermarket dan minimarket terdekat sehingga mudah dijangkau oleh masyarakat. Selain itu, PeGie menambah pemasaran dengan membuat brosur maupun iklan pada media sosial seperti facebook, twitter, instagram, Blackberry Messenger (BBM), dan Blog untuk menjual maupun mencari agen pemasaran yang lebih luas.

Penyimpanan produk ini memerlukan suhu rendah sehingga untuk pemasaran produk ini perlu penanganan lebih karena ditakutkan produk rusak sebelum masa kadaluwarsa yang telah ditetapkan yaitu 3 bulan. Produk ini tidak dapat dijual di toko-toko yang tidak mempunyai freezer untuk menyimpan produk. Untuk mengatasi hal ini, perusahaan dapat meminjamkan freezer kepada toko-toko yang akan dititipkan produk pempek ini.

Pempek "PeGie" dalam gelar produk yang telah diselenggarakan mendapatkan respon positif oleh masyarakat. Produk laku terjual habis dalam hitungan jam. Hal ini menunjukkan permintaan masyarakat akan pempek "Pegie" tinggi sehingga perlu respon berupa peningkatan produksi.

Perusahaan akan melakukan proses produksi di pabrik dan akan menjualnya ke supermarket dan minimarket terdekat. Bisnis kami memiliki prospek jangka panjang karena berusaha untuk memenuhi kebutuhan konsumen akan produk pempek secara terus menerus dan berkelanjutan sesuai dengan misi perusahaan. Mengenai hal tersebut, perusahaan membutuhkan investasi senilai Rp 415.032.648,00. Pendapatan yang dihasilkan dari produksi pempek diprediksi lebih dari Rp 850.000.000,00 tiap tahun dari penjualan pempek dengan BEP 60%.

BAB II

GAMBARAN

PERUSAHAAN

1. LATAR BELAKANG

Indonesia adalah negara kepulauan karena memiliki luas laut dan jumlah pulau yang besar. Potensi tersebut menempatkan Indonesia sebagai negara yang dikaruniai sumber daya kelautan yang besar termasuk kekayaan keanekaragaman hayati dan non hayati yang besar. Peluang dalam pengembangan usaha kelautan dan perikanan Indonesia masih memiliki prospek yang baik kedepannya.

Salah satu produk perikanan yang telah dimanfaatkan adalah pengolahan ikan menjadi pempek. Namun, saat ini tidak banyak inovasi pada pempek dan juga cara mengkonsumsi pempek yang kurang praktis karena harus duduk menggunakan piring. Padahal saat ini kecenderungan konsumen menginginkan produk yang cepat dan praktis. Oleh karena itu, hal inilah yang mendasari ide bisnis pembuatan inovasi pengolahan pempek.

Inovasi baru yang ditawarkan berupa pembuatan pempek dengan ukuran one bite size, penambahan warna alami dari ekstrak sayuran, dan menggunakan kemasan berupa cup sehingga lebih praktis. Keunggulan dari produk ini, yaitu sangat praktis karena hanya tinggal menyeduh saja untuk memakan pempek serta mudah untuk dibawa ketika dikonsumsi, tahan lama karena dikemas dalam kemasan vacuum, warna menarik namun tidak menggunakan pewarna sintetis, kaya akan gizi karena menggunakan bahan ikan tenggiri asli dengan persentase lebih dari 50% berat total produk.

2. IDENTITAS PERUSAHAAN

Nama Perusahaan	: CV. GieFood
Tanggal berdiri	: 2 Maret 2018
Alamat Perusahaan	:Jalan Kaliurang KM 12 Sleman Yogyakarta
Jenis Perusahaan	: <i>Home Industry</i>
Jumlah Karyawan	: 10 orang
Produk	: Pempek ukuran <i>one bite size</i> dengan pewarna alami



Logo Produk



Logo Perusahaan

3. VISI DAN MISI



VISI

“ CV. Giefood menyelenggarakan usaha dibidang makanan yaitu PeGie (Pempék Veggie) dengan berkomitmen akan pertumbuhan yang berkelanjutan (secara ekonomi dan lingkungan) dan memberdayakan sumber daya manusia untuk mencapai kesejahteraan dan kemandirian. ”

MISI

“ Menjadi perusahaan yang memperhatikan jaminan mutu sebagai prioritas utama dengan menjalankan prinsip-prinsip aman, sehat dan halal serta menjadi perusahaan yang senantiasa melakukan inovasi demi kesejahteraan bersama ”

4. RIWAYAT PERUSAHAAN

CV. GieFood merupakan perusahaan (home industry) yang berdiri pada tanggal 2 Maret 2018 dan bergerak dalam bidang pengolahan makanan, yaitu pempék dengan brand PEGIE melakukan inovasi baru pada pempék berupa ukurannya yang mini (one bite size) sehingga konsumen tidak perlu memotong pempék tersebut sebelum dimakan. Tidak seperti pempék pada umumnya, jenis pempék kami berwarna hijau dan ungu yang terbuat dari pewarna alami, yaitu sawi untuk warna hijau dan buah naga untuk warna ungu, dengan harapan supaya anak-anak lebih tertarik sehingga dapat memenuhi kebutuhan protein anak-anak. Selain itu, kami menjual pempék dalam bentuk frozen dan di distribusikan ke swalayan-swalayan.

5. PENGEMBANGAN BISNIS SAMPAI SAAT INI

CV. GieFood telah memproduksi pegie sebanyak 50 cup/hari dengan masing-masing cup berisi delapan buah pempék dan satu cuko kental. Setelah dipasarkan kepada konsumen, diketahui bahwa terdapat beberapa respon positif maupun negatif. Respon positif dari konsumen tentang produk kami yaitu cita rasa ikan tenggiri yang sangat terasa, rasa cuko yang pas, serta warna dari pempék yang menarik. Sedangkan respon negaitifnya yaitu terkesan tidak jauh berbeda dengan bakso ikan.

6. DESKIPSI PRODUK

Merupakan produk olahan berbahan dasar ikan tenggiri yang dicampur dengan tepung tapioka, lalu diinovasikan dengan penambahan sayur untuk memberi cita rasa dan warna serta dibentuk mini (one bite size). Disajikan dengan cara digoreng atau direbus kemudian diberikan saus kental khas pempék. Warna merah berasal dari buah naga, sementara warna hijau berasal dari sawi.



BAB III

STRATEGI PEMASARAN

1. KARAKTERISTIK PASAR

Karakteristik pasar saat ini bila melihat bahwa masyarakat mulai mengandalkan makanan instan seperti frozen food yang tinggal di rebus maupun di goreng. Pegie memiliki peluang yang besar karena produk mudah ditangani sehingga preparasinya tidak memerlukan waktu yang banyak. Selain itu, ukuran yang kecil cocok untuk berbagai acara dan cemilan.



2. TREN DAN PERTUMBUHAN INDUSTRI

Tren dan pertumbuhan industri sekarang sangatlah ketat, apa lagi dibidang kuliner atau makanan, Karena banyak konsumen yang teliti dalam memilih makanan baik dari segi rasa, gizi, maupun penampilan,

3. TARGET DAN UKURAN PASAR



BAB IV

ANALISIS PESAING



-  Pempek Nyonya Kamto
-  Pempek Mc Oji
-  Pempek Ulu Bundar



Distribusi Pangsa Pasar

Distribusi untuk PeGie yaitu dari kalangan bawah sampai menengah di Yogyakarta dan Jawa Tengah. Distribusinya ke kios-kios di pasar tradisional, minimarket dan supermarket dan dan pedagang kaki lima di tempat umum serta rumah makan yang tentunya di masing-masing tempat tersebut dilengkapi dengan freezer. Selain itu, PeGie menambah pemasaran dengan membuat brosur maupun iklan pada media sosial untuk menjual maupun mencari agen pemasaran yang lebih luas. Kemudian juga dilakukan pembukaan stand pada food exhibition sebagai langkah pengenalan PeGie ke masyarakat umum. PeGie juga menerima delivery order untuk mempermudah jangkauan ke konsumen.

S

STRENGTH

- Produk menggunakan sayur-sayuran yang menyehatkan
- Produk tidak menggunakan bahan pengawet
- Mudah dibawa dan disajikan
- Bahan baku mudah diperoleh

W

WEAKNESS

- Penyimpanan memerlukan suhu redah

O

OPPORTUNITY

- Belum ada produk pempek yang menggunakan sayuran dan dikemas dalam bentuk cup
- Anak yang tidak suka makan sayuran lebih mudah dibujuk untuk makan sayur dengan produk ini

T

THREAT

- Sudah banyak kompetitor yang menjual pempek

SWOT ANALYSIS

BAB V PERENCANAAN DESAIN DAN PENGEMBANGAN

1. Tujuan Usaha Jangka Panjang

PT. Giefood memiliki tujuan dalam jangka panjang yaitu terus mengembangkan produk dan inovasi baru yang berprinsip pada keamanan, sehat, serta kehalalan dari produk yang dikembangkannya. CV. Giefood berharap dalam beberapa tahun ke depan perusahaan ini mampu mengembangkan berbagai produk baru yang penuh dengan inovasi. Selain itu CV. Giefood juga akan terus mengembangkan produk yang sudah ada untuk memenuhi kebutuhan konsumen.

2. Rencana dan Jadwal Pencapaian

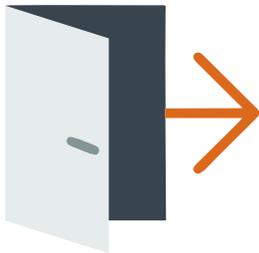
Rencana dan Jadwal Pencapaian dalam 3 Bulan Pertama

No.	Kegiatan	Bulan ke-1				Bulan ke-2				Bulan ke-3			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1.	Proses Produksi	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
2.	Promosi	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
3.	Penjualan	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
4.	Pembayaran Upah Pekerja				X				X				X
5.	Laporan Keuangan Bulanan				X				X				X
6.	Evaluasi Performa Produksi				X				X				X

STRATEGI



- Strategi untuk mewujudkan tujuan perusahaan adalah :
- Menjaga kualitas produk dan pelayanan yang baik kepada konsumen
- Melakukan inovasi baik dari proses, teknologi, maupun produk, dan lain-lain
- Selalu melakukan evaluasi atau perbaikan yang berkelanjutan pada semua aspek agar mutu perusahaan selalu meningkat.
- Menggapai keuntungan yang maksimal demi keberlangsungan perusahaan
- Strategi pemasaran yang baik dengan cara mempromosikan produk kami melalui door-to-door kepada sasaran konsumen yang kami targetkan.
- Mencari dan merekrut Sumber Daya Manusia (SDM) yang berkualitas dan berkompeten dibidangnya.
- Melakukan ekspansi baik fisik maupun non fisik.



Perusahaan akan memberikan pinjaman freezer kepada toko-toko yang akan dititipkan produk pempek ini agar produk tidak mengalami kerusakan sebelum masa kadaluwarsa.

EXIT PLAN

Penyimpanan produk ini memerlukan suhu rendah sehingga untuk pemasaran produk ini perlu penanganan lebih karena ditakutkan produk rusak sebelum masa kadaluwarsa yang telah ditetapkan yaitu 3 bulan. Produk ini tidak dapat dijual di toko-toko yang tidak mempunyai freezer untuk menyimpan produk.



**ANALISIS
RESIKO**

BAB VI REBNCANA OPERASI DAN MANAJEMEN

1. FASILITAS

Alat dan Mesin Produksi

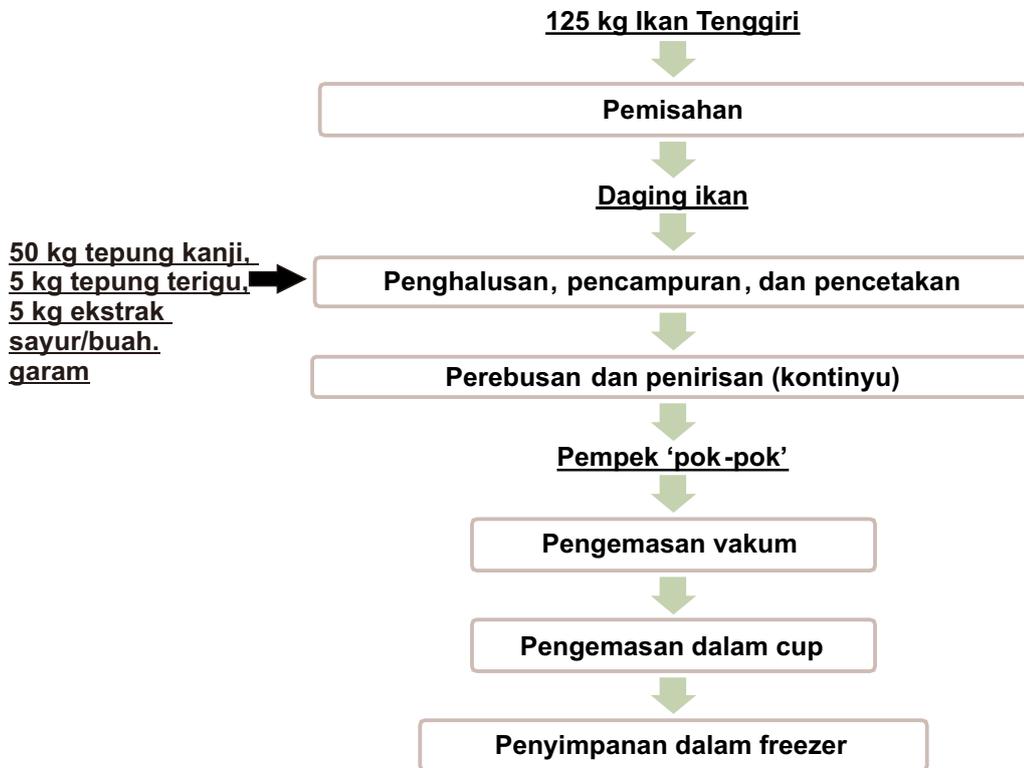
Nama Alat	Jumlah	Harga (Rp)	Kapasitas	Total (Rp)	Keterangan
Food Processor FCT-260	1	3.094.000	5 Liter	3.094.000	Pembuatan cuko
Gas Tilting Pan	1	43.200.000	-	43.200.000	Pembuatan cuko & pempek
Vacuum Sealer	1	300.000	80 Liter	300.000	Pembuatan cuko
Food Processor FCT-160	1	1.853.000	-	1.853.000	Pembuatan pempek
Cup Sealer	1	5.875.000	200-300 cup/jam	5.875.000	Pembuatan pempek
Freezer Box	1	5.400.000	35 kg / 24 jam	5.400.000	Pembuatan pempek
				59.722.000	

Fasilitas dan Pelengkapan Lain

Rgtrgpi ncr cp'f cp'hcuklcu	Jumlah	Harga
Genset 1200 Watt	1	Rp 1.888.000
Meja	5	Rp80.000
Netbook	1	Rp 4.500.000
Lampu ruangan besar (35 watt)	3	Rp 90.000
Stop Kontak	15	Rp 10.000
Kursi	10	Rp 30.000
Sapu Lantai	3	Rp 1.000
Tempat Sampah	5	Rp 10.000
Seperangkat Alat Pel	2	Rp 20.000
Selang Air	1	Rp 30.000

2. Proses Produksi

Proses Produksi Pempek



Proses Produksi Cuko



3. PENGENDALIAN PERSEDIAAN

Pengendalian persediaan bahan baku meliputi perencanaan kebutuhan pembelian bahan baku serta pengaturan waktu yang tepat saat melakukan pembelian bahan baku. Rata-rata kebutuhan tenggiri oleh CV. Giefood per minggunya yaitu sebanyak 140 kg. Besarnya biaya pemesanan bahan baku ikan tenggiri untuk setiap satu kali pemesanan adalah Rp 20.750,00 dan biaya penyimpanan bahan baku ikan tenggiri per kilogram per minggu adalah Rp 2.664,47. Penentuan persediaan bahan baku yang optimal dilakukan dengan metode EOQ.

- $EOQ = \sqrt{\frac{2DS}{H}} = \sqrt{\frac{2 \times 140 \times 20750}{2664,47}} = 46,7 \text{ kg}$
- $FP = \frac{D}{EOQ} = \frac{140}{46,7} = 2,99 \approx 3x/\text{minggu}$
- $WSP = \frac{e}{FP} = \frac{7}{3} = 2,33 \text{ hari} \approx 2,5 \text{ hari}$

4. PASOKAN DAN DISTRIBUSI

Dcj cp	Pemasok	Harga per kg
Gula jawa	PT Karya Citra Anugrah	Rp 12.000,00
Cabai rawit	CV Andi Lombok Yogyakarta	Rp 40.000,00
Ebi	PT Ebiko Prima	Rp 150.000,00
Bawang putih	CV Anugerah Tani	Rp 35.000,00
Asam jawa tanpa biji	PT Tamarindo Bumi Utama	Rp 32.000,00

➔ Daftar Harga dan Pemasok Bahan Pempek

Dcj cp	Pemasok	Harga per kg
Fillet ikan tenggiri (daging murni)	PT Mojoputri Fish	Rp 50.000,00
Tepung Kanji	PT Tirta Kencana	Rp 10.000,00
Terigu	PT Bogasari	Rp 11.000,00
Buah naga	CV Furisuka Indonesia	Rp 20.000,00
Garam halus	PT Jaya Utama Santikah	Rp 13.500,00
Gula pasir	PT Jaya Utama Santikah	Rp 12.500,00

➔ Daftar Harga dan Pemasok Bahan Cuko

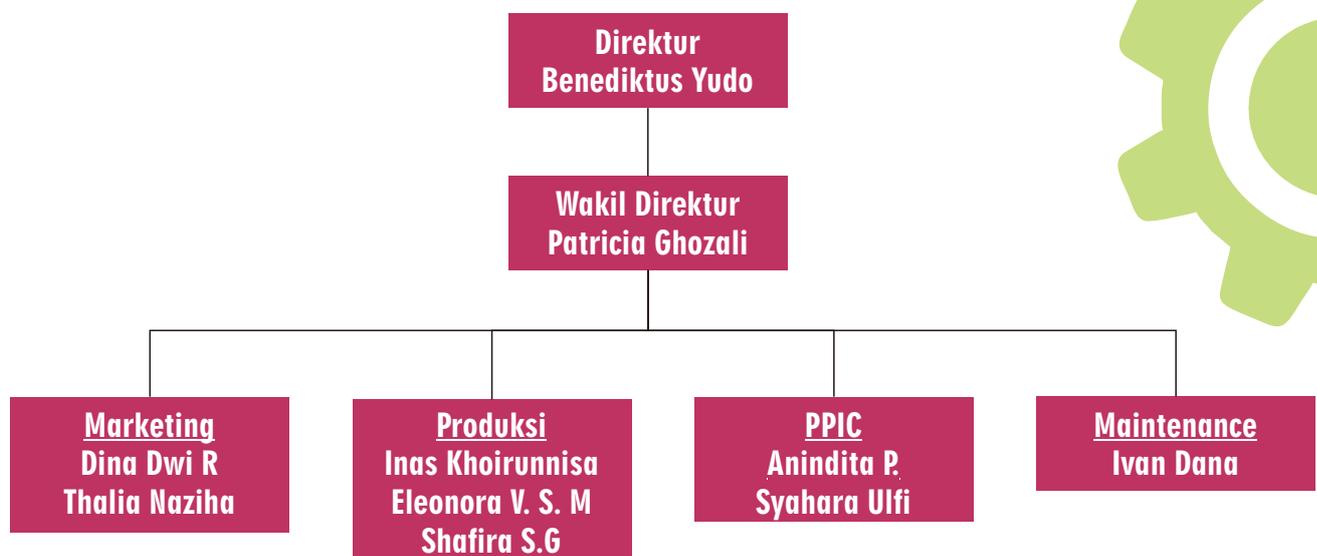
4. KONSULTAN

Perusahaan menggunakan jasa salah satu konsultan di bidang pangan demi kelancaran bisnis dan perbaikan, serta meningkatkan mutu perusahaan. Sehingga dapat memproduksi makanan bermutu tinggi dan higienis.

Konsultan yang digunakan adalah dari PT Denasti Arrashvia yang merupakan perusahaan jasa konsultan yang terdiri dari tujuh tim, salah satunya yaitu Fabulous Formulator Team yang menyediakan jasa konsultasi di bidang formulator, food and beverages, HACCP, ISO 9001, ISO 14000, ISO 22000, dan training center.



5. TEAM MANAJEMEN



Analisis Sumber Daya Manusia

- **Direktur**

Bertugas mengawasi kinerja seluruh pekerja, memberikan keputusan manajemen dan operasional serta menentukan kebijakan umum perusahaan, dan mampu menciptakan suasana kerja yang harmonis.

- **Wakil Direktur**

Merupakan perwakilan atau tangan kanan khusus dari direktur yang bertugas menggantikan direktur ketika dibutuhkan.

- **Divisi Marketing**

Bertugas mengadakan perjanjian dengan pihak konsumen dan memperluas jaringan perusahaan, baik dari segi kerja sama maupun penjualan produk.

- **Divisi Produksi**

Bertugas dalam mengatur seluruh kegiatan produksi di perusahaan, mulai dari penerimaan bahan baku hingga proses distribusinya dan melakukan pengecekan berkala terhadap kualitas produk (QA, QC).

- **Divisi PPIC**

Bertugas menerima order dari bagian Penjualan (Sales/marketing) lalu memastikan order ini selesai dan dikirim ke customer pada waktu yang sudah disepakati.

- **Divisi Maintenance**

Bertugas mengurus segala hal yang berhubungan dengan alat dan keperluan perusahaan.

BAB VII ANALISIS EKONOMI

1. BIAYA PRODUKSI

Langsung

Biaya Bahan

No	Nama	Per Satuan	Kebutuhan Per Hari	Kebutuhan Per Tahun	Harga Total (Rp)
1	Ikan	Rp 50.000	20	5040	Rp 252.000.000
2	Garam	Rp 13.500	0,5	126	Rp 1.701.000
3	Tepung Kanji	Rp 10.000	5	1260	Rp 12.600.000
4	Tepung terigu	Rp 11.000	2	504	Rp 5.544.000
5	Buah naga	Rp 20.000	2,5	630	Rp 12.600.000
6	Sawi	Rp 8.000	2,5	630	Rp 5.040.000
7	Gula jawa	Rp 12.000	5	1260	Rp 15.120.000
8	Cabe Rawit	Rp 40.000	1	252	Rp 10.080.000
9	Ebi	Rp 150.000	1	252	Rp 37.800.000
10	Bawang Putih	Rp 35.000	1	252	Rp 8.820.000
11	Asam Jawa	Rp 32.000	1	252	Rp 8.064.000
Total					Rp 369.369.000

Biaya Kemasan

Jenis Kemasan	Kemasan	Harga	Jumlah	Kebutuhan Per Tahun	Harga Total
Primer	Plastik	Rp 250	500	126000	Rp 31.500.000
Sekunder	Cup kertas + tutup	Rp 650	500	126000	Rp 81.900.000
Tersier	Karton	Rp 500	50	12600	Rp 6.300.000
Total					Rp 119.700.000

Nama	Kebutuhan/hari	Sumber	Biaya (Rupiah)	Biaya Produksi Per Hari	Biaya Produksi Per Tahun
Listrik	10 kWh	PLN	1042 per kWh	Rp 10.420	Rp 2.625.840
Air Non Proses	100 liter	Sumur	-	-	-
Air Proses	100 liter	PDAM	2,6 per liter	Rp 260	Rp 65.520
Solar	2 liter	Pertamina	6500 per liter	Rp 13.000	Rp 3.276.000
Total					Rp 5.967.360

Biaya Utilitas

Jabatan	Jumlah	Gaji/bulan/orang	Gaji per Tahun
Direktur Utama	1	Rp 8.000.000	Rp 96.000.000
Wakil Direktur	1	Rp 6.000.000	Rp 72.000.000
Marketing	2	Rp 4.000.000	Rp 96.000.000
Maintenance	1	Rp 3.000.000	Rp 36.000.000
Tenaga Kerja bag. Produksi	3	Rp 4.000.000	Rp 144.000.000
PPIC	2	Rp 4.000.000	Rp 96.000.000
Total			Rp 444.000.000

Biaya Tenaga Kerja

Tidak Langsung

Biaya Produksi Tidak Langsung		
Nama	Besarnya	Nominal
Penyusutan alat	10% biaya alat	Rp 5.972.200
Pajak	15% modal tetap	Rp 10.102.950
Asuransi	1 % modal tetap	Rp 673.530
Kesehatan, Keamanan, Lembur, dll	50% upah tenaga kerja	Rp 222.000.000
Total Biaya Tidak Langsung		Rp 238.748.680

Biaya Umum

Nama	Besarnya	Nominal
Administrasi	40% upah tenaga kerja	Rp 177.600.000
Pemasaran	2% biaya produksi	Rp 23.555.701
Biaya tak terduga	1% biaya produksi	Rp 11.777.850
Total Biaya Umum		Rp 212.933.551

Total Biaya Produksi = Rp. 1.390.718.591

2. TOTAL MODAL TETAP

Akumulasi dari biaya peralatan proses, biaya perlengkapan pendukung, dan biaya fasilitas

Nama	Nominal
Biaya Peralatan Proses	Rp 59.722.000
Biaya Perlengkapan Pendukung	Rp 1.888.000
Biaya Fasilitas	Rp 5.743.000
Total	Rp 67.353.000

3. ESTIMASI MODAL KERJA

Besarnya modal kerja adalah 25% dari total biaya produksi, yaitu sebesar Rp 347.679.648

4. TOTAL MODAL

Merupakan jumlah dari total modal tetap dan total modal kerja, yaitu sebesar Rp 415.032.648 yang diperoleh dari pinjaman bank.

4. PENENTUAN HARGA PRODUK

Harga produk Pempek Vegie ditentukan berdasarkan nilai Rate of Investment (ROI). Berikut disajikan uraian penentuan harga produk dengan asumsi produk terjual 80% dalam satu tahun:

Harga Produk Berdasarkan Biaya Produksi

Total Biaya Produksi/tahun	Rp	1.390.718.591
Jumlah Kemasan/tahun		126.000
Biaya per Kemasan Berdasarkan Biaya Produksi	Rp	11.037

Neraca (Asumsi terjual 80%)

Harga Produk	Rp	12.000	Rp	13.000	Rp	14.000	Rp	15.000
Total Modal Tetap	Rp	67.353.000	Rp	67.353.000	Rp	67.353.000	Rp	67.353.000
Total Biaya Produksi	Rp	1.390.718.591	Rp	1.390.718.591	Rp	1.390.718.591	Rp	1.390.718.591
Jumlah kemasan terjual		100.800		100.800		100.800		100.800
Pendapatan	Rp	1.209.600.000	Rp	1.310.400.000	Rp	1.411.200.000	Rp	1.512.000.000
Keuntungan Kotor	Rp	(181.118.591)	Rp	(80.318.591)	Rp	20.481.409	Rp	121.281.409
Pembayaran Bunga atas Pinjaman (8,26%)	Rp	5.563.358	Rp	5.563.358	Rp	5.563.358	Rp	5.563.358
Keuntungan Bersih sebelum Pajak	Rp	(186.681.949,00)	Rp	(85.881.949,00)	Rp	14.918.051,00	Rp	115.718.051,00
Pajak 20%	Rp	(37.336.389,80)	Rp	(17.176.389,80)	Rp	2.983.610,20	Rp	23.143.610,20
Keuntungan Bersih setelah Pajak	Rp	(149.345.559,20)	Rp	(68.705.559,20)	Rp	11.934.440,80	Rp	92.574.440,80
ROI sebelum pajak		-269%		-119%		30%		180%
ROI setelah pajak		-222%		-102%		18%		137%
POT sebelum pajak		-0,371872371		-0,838572975		3,288494491		0,555344802
POT setelah pajak		-0,450987631		-0,980313686		5,643582396		0,727555029

5. BREAK EVEN POINT

Titik pulang pokok atau Break Even Point (BEP) merupakan titik yang menunjukkan kombinasi tingkat volume penjualan dan harga jual perusahaan, yang tidak mendapatkan laba ataupun rugi. Dalam menentukan BEP diperlukan informasi mengenai biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap dan biaya variabel PT GieFood adalah sebagai berikut:

Estimasi Terjual	Produksi (kemasan)	Biaya Tetap	Biaya Variabel	Biaya Tetap + Biaya Variabel	Penjualan	Harga Jual Produk
0%	0	Rp 751.682.231	Rp -	Rp 751.682.231	Rp -	Rp 15.000
50%	63.000	Rp 751.682.231	Rp 319.518.180	Rp 1.071.200.411	Rp 945.000.000	Rp 15.000
60%	75.600	Rp 751.682.231	Rp 383.421.816	Rp 1.135.104.047	Rp 1.134.000.000	Rp 15.000
70%	88.200	Rp 751.682.231	Rp 447.325.452	Rp 1.199.007.683	Rp 1.323.000.000	Rp 15.000
80%	100.800	Rp 751.682.231	Rp 511.229.088	Rp 1.262.911.319	Rp 1.512.000.000	Rp 15.000
90%	113.400	Rp 751.682.231	Rp 575.132.724	Rp 1.326.814.955	Rp 1.701.000.000	Rp 15.000
100%	126.000	Rp 751.682.231	Rp 639.036.360	Rp 1.390.718.591	Rp 1.890.000.000	Rp 15.000

$$\text{Biaya Tidak Tetap per Unit} = \frac{\text{biaya variabel}}{\text{jumlah kemasan per tahun}}$$

$$= \text{Rp } 5.071,72 / \text{kemasan}$$

$$= \frac{\text{biaya tetap}}{\text{harga jual} - \text{biaya tidak tetap per unit}}$$

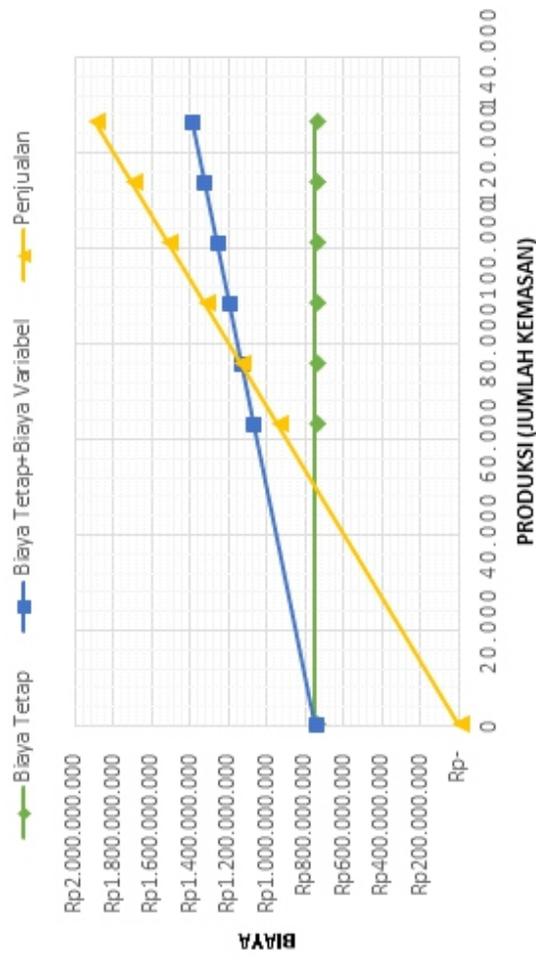
$$= 75711,20 \text{ unit}$$

$$= \frac{\text{BEP unit}}{\text{jumlah kemasan per tahun}} \times 100\%$$

$$= 60\%$$

Berdasarkan penghitungan dan grafik BEP, dapat diketahui BEP pabrik yaitu 60%. Artinya, pada kapasitas pabrik sebesar 60%, pabrik berada pada kondisi tidak mengalami kerugian maupun memperoleh keuntungan.

BREAK EVEN POINT (BEP)



7. ANALISIS KELAYAKAN USAHA

Cara 1

Jumlah Produk 1 tahun (kemasan) dengan asumsi 80% terjual	100800
Harga Produk	Rp 15.000
R (pendapatan) = jumlah produk terjual x harga tiap produk	Rp 1.512.000.000
C (cost) = total biaya produksi per tahun	Rp 1.390.718.591
$R / C > 1$ menyatakan usaha layak	1,0872
Kesimpulan	Usaha Layak

Cara 2

Jumlah Produk 1 tahun (kemasan) dengan asumsi 80% terjual	100800
Harga Produk	Rp 15.000
P (pendapatan-biaya produksi)	Rp 121.281.409
C (cost) = total biaya produksi per tahun	Rp 1.390.718.591
$P / C > 0,0575$ (interest bank)	0,087207728
Kesimpulan	Usaha Layak

Berdasarkan analisis di atas, maka dapat ditarik kesimpulan bahwa usaha *Pempek Vegie CV. Gie Food* adalah layak.

LAMPIRAN



