BAB IV

PERENCANAAN KEUANGAN

4.1 Business Preperation Budget

4.1.1 Fixed Cost (investment)

Diproyeksikan 10 kali periode produksi per bulan.

Tabel 4.1 Fixed Cost

No.	Komponen	Jumlah	Harga (Rp.)	Total Harga (Rp.)	Umur (tahun)	Penyusutan Per Tahun (Rp.)	Penyusutan Per Bulan (Rp.)
1	Kompor gas dan selang gas	1	500.000	500.000	5	100.000	8.500
2	oven	1	1.000.000	1.000.000	5	200.000	16.700
3	Kulkas	1	2.000.000	2.000.000	5	400.000	33.400
4	Pisau	1	100.000	100.000	2	50.000	4.200
5	Bowl	10	20.000	200.000	5	40.000	3.400
6	Saringan	1	10.000	10.000	1	10.000	850
7	Cutting board	1	50.000	50.000	2	25.000	2.100
8	Rubber spatulla	1	20.000	20.000	1	20.000	1.700
9	Kerokan buah	1	10.000	10.000	1	10.000	850
10	Rolling pin	1	50.000	50.000	5	10.000	850
12	Offset spatulla	1	30.000	30.000	1	30.000	2.500
13	Sauce pan	1	150.000	150.000	5	30.000	2.500
14	Silicon mold	1	50.000	50.000	2	25.000	2.100
15	blender	1	150.000	150.000	5	30.000	2.500
16	Parutan keju	1	10.000	10.000	1	10.000	850
Total				**4.330.000**		**990.000**	**83.000**

4.1.2 Variable Cost (production)

Tabel 4.2 Variable Cost

No	Nama Barang	Jumlah Barang	Harga Satuan (Rp.)	Total Harga per 10 resep Produksi (Rp.)	Total Harga per Bulan (Rp)
1	Appetizer : Bomb Brulee				
	Isian :				
	a. Bawang bombai	50 g	20.000 / kg	1.000	10.000
	b. Jamur champignon	5 pcs	42.000 / kg	4.200	42.000
	c. Keju parmesan	50 g	280.000 / kg	14.000	140.000
	d. Keju cheddar	100 g	170.000 / kg	17.000	170.000
	e. Dada ayam fillet	100 g	50.000 / kg	5.000	50.000
	Adonan brulee :				
	a. Butter	65 g	100.000 / kg	6.500	65.000
	b. Tepung trigu	65 g	13.000 / kg	845	8.450
	c. Pala	5 g	270.000 / kg	1.350	13.500
	d. Garam	3 g	5.000 / kg	15	150
	e. Gula	15 g	15.000 / kg	225	2.250
	f. Merica	2 g	100.000 / kg	200	2.000
	g. Susu UHT	450 g	15.000 / kg	6.750	67.500
	Coating :				
	a. Telur	100 g	20.000 / kg	2.000	20.000
	b. Tepung terigu	100 g	13.000 / kg	1.300	13.000
	c. Susu UHT	80 g	15.000 / kg	1.200	12.000
	d. Garam	3 g	5.000 / kg	15	150
	e. Merica	2 g	100.000 / kg	200	2.000
	f. Bread crumb	150 g	20.000 / kg	3.000	30.000
2	Soup : Fungos				
	a. Jamur champignon	1 kg	42.000 / kg	42.000	420.000
	b. Bawang bombai	50 g	20.000 / kg	1.000	10.000
	c. Bawang putih	10 g	20.000 / kg	200	2.000
	d. Air	900 g	4.000 / kg	3.600	36.000
	e. Cream	100 g	65.000 / kg	6.500	65.000
	f. Garam	10 g	5.000 / kg	50	500
	g. Merica	5 g	100.000 / kg	500	5.000
	h. Butter	50 g	100.000 / kg	5.000	50.000
	i. tepung	50 g	13.000 / kg	650	6.500
3	Pasta : Spaghetti Pomodoro				
	a. spaghetti	500 g	30.000 / kg	15.000	150.000
	b. cherry tomato	250 g	50.000 / kg	12.500	125.000
	c. bawang putih	20 g	20.000 / kg	400	4.000
	d. minyak	100 g	20.000 / kg	2.000	20.000
	e. bawang bombai	200 g	20.000 / kg	4.000	40.000
	f. daun basil	20 g	60.000 / kg	1.200	12.000
	g. parmesan	200 g	280.000 / kg	56.000	560.000
	h. garam	10 g	5.000 / kg	50	500
	i. merica	10 g	100.000 / kg	1.000	10.000
4	Main course :				
	seared fish				
	a. Fish :dorry	1 kg	40.000 / kg	40.000	400.000
	b. minch fish	100 g	40.000 / kg	4.000	40.000
	c. putih telur	100 g	20.000 / kg	2.000	20.000
	d. basil	10 g	60.000 / kg	600	6.000
	e. mint leaf	10 g	40.000 / kg	400	4.000
	f. parsley	10 g	70.000 / kg	700	7.000
	g. toast bread	10 pcs	15.000 / kg	150	1.500
	h. salt	5 g	5.000 / kg	500	5.000
	i. merica	5 g	100.000 / kg	500	5.000
	herbs oil :				
	a. minyak	200 g	20.000 / kg	4.000	40.000
	b. basil	20 g	160.00 / kg	3.200	32.000
	c. parsley	20 g	70.000 / kg	1.400	14.000
	supreme sauce :				
	a. butter	150 g	100.000 / kg	15.000	150.000
	b. tepung terigu	50 g	13.000 / kg	650	6.500

	c. susu UHT	500 g	15.000 / kg	7.500	75.000
	d. lemon	50 g	100.000 / kg	5.000	50.000
	e. air	250 g	4.000 / kg	1.000	10.000
	f. garam	1 g	5.000 / kg	500	5.000
	g. merica	1 g	100.000 / kg	500	5.000
	h. pala	1 g	270.000 / kg	500	5.000
	condiment :				
	a. bawang merah	20 pcs	30.000 / kg	5.000	50.000
	b. kentang	5 pcs	15.000 / kg	10.000	100.000
	c. horenzo	200 g	40.000 / kg	8.000	80.000
	d. katsuobushi	20 g	150.000 / kg	3.000	30.000
	e. black garlic	100 g	160.000 / kg	16.000	160.000
	f. paprika powder	20 g	110.000 / kg	2.200	22.000
5	Dessert : Apple Lemon Tartellete				
	Dough :				
	a. tepung terigu	210 g	13.000 / kg	2.730	27.300
	b. garam	4 g	5.000 / kg	20	200
	c. icing sugar	80 g	35.000 / kg	2.800	28.000
	d. butter	110 g	100.000 / kg	11.000	110.000
	e. telur	30 g	20.000 / kg	600	6.000
	lemon custard :				
	a. lemon	100 g	20.000 / kg	2.000	20.000
	b. custard powder	35 g	30.000 / kg	1.050	10.500
	c. susu UHT	500 g	15.000 / kg	7.500	75.000
	d. butter	50 g	100.000 / kg	5.000	50.000
	e. gula	150 g	15.000 / kg	2.250	22.500
	mint coulis :				
	a. mint leaf	20 g	40.000 / kg	800	8.000
	b. air	100 g	4.000 / kg	400	4.000
	c. agar-agar	5 g	70.000 / kg	350	3.500
	d. gula	25 g	15.000 / kg	375	3.750
	apple compote :				
	a. apel	600 g	30.000 / kg	18.000	180.000
	b. gula	100 g	15.000 / kg	1.500	15.000
	c. kayu manis	10 g	36.000 / kg	360	3.600
	d. pala	3 g	270.000 / kg	810	8.100
	e. butter	30 g	100.000 / kg	3.000	30.000
	f. lemon	5 g	20.000 / kg	100	1.000
	tuile :				
	a. butter	50 g	100.000 / kg	5.000	50.000
	b. tepung terigu	50 g	13.000 / kg	650	6.500
	c. putih telur	50 g	20.000 / kg	1.000	10.000
	d. icing sugar	50 g	35.000 / kg	1.750	17.500
			Total	**420.045**	**4.200.450**

Keterangan :

Diproyeksikan 10 kali periode produksi per bulan.

4.1.3 Operational Cost

Tabel 4.3 Operational Cost

No	Komponen	Biaya per Bulan (Rp.)	Biaya per produksi (Rp.)
1	Listrik dan Air	1.000.000	100.000
2	Gas 12 kg	200.000	20.000
3	Informasi promosi	100.000	10.000
4	Bensin	200.000	20.000
5	Sabun cuci	50.000	5.000
6	karyawan	6.000.000	600.000
7	Biaya Promosi	1.000.000	100.000
8	Sewa lahan	1.000.000	100.000
9	Biaya bensin	1.000.000	100.000
10	Sewa peralatan makan	1.000.000	100.000
Total		**11.550.000**	**1.155.000**

Berdasarkan rincian tersebut, jadi total biaya :

1) Fixed cost (investment) : Rp. 4.330.000
2) Variable Cost (Production) : Rp. 4.200.450 / bulan
3) Operational Cost : Rp. 11.550.000 / bulan
4) Depreciation Cost : Rp. 83.000 / bulan

Berdasarkan rincian tersebut, total capital budget (anggaran modal awal) yang dibutuhkan adalah sebagai brikut :

Capital Budget = Fixed Cost + Variable Cost + Operational Cost, yaitu Rp. 4.330.000 + Rp. 4.200.450 + Rp. 11.550.000= **Rp. 20.080.450**

4.2 Business Execution Budget

Berdasarkan hasil trial dan error, jumlah *pax* per produksi adalah 10 *pax* tiap masakan.

1) Total Fixed Cost

Total Biaya Tetap adalah Depreciation Cost + Operational Cost, yaitu

Rp. 83.000 + Rp. 11.550.0 00

Total Fixed Cost = Rp. 11.633.000/bulan

2) Cost per Unit atau Harga Pokok Penjualan (HPP)

Harga produksi per *pax* adalah :

HPP (Total Fixed Cost + Variable Cost) : Total *pax* per bulan

HPP = (Rp. 11.633.000 + Rp. 4.200.450) : 100 *pax*

HPP = Rp. 15.833.450 : 100

HPP = Rp. 158.335

3) Price Per Unit

Harga jual yang ditetapkan per porsi adalah

300% x Rp. 158.335 = **Rp475.000 / porsi (pax)**

4) Sold Unit Total (Quantity)

Proyeksi terjual perbulan **100 *pax***

5) Sales Volume

Sales Volume = Sold Unit Total x Price per Unit

Sales Volume = 100 x Rp. 475.000

Sales Volume = Rp. 47.500.000 / bulan

6) Cost of Sales

Cost of Sales = Cost Per Unit x Sold Unit Total

Cost of Sales = Rp. 158.335 x 100

Cost of Sales = Rp. 15.833.500 / bulan

7) Gross Margin

Gross Margin = Sales Volume – Cost of Sales

Gross Margin = Rp. 47.500.000 – Rp. 15.833.500

Gross Margin = Rp. 31.666.500 / bulan

8) Nett Profit

Nett Profit = Gross Margin – Expenses

Nett Profit = Rp. 31.666.500 – pajak (11%)

Nett Profit = Rp. 28.183.185 / bulan

4.3 Break Even Point (BEP)

1) BEP dalam Unit

BEP = FC : (P-VC)

BEP = Rp. 11.633.000 : (Rp. 475.000 – Rp 158.335)

BEP = 36.7 atau 37 pax / bulan

2) BEP dalam Rupiah

BEP = FC : (1 - (VC : S))

BEP = Rp. 4.330.000 : (1 – (Rp. 158.335 : Rp. 475.000)

BEP = Rp. 17.449.591

3) POT (Payment of Time)

Capital Budget : Nett Profit

Rp. 20.080.450 : Rp. 28.183.185 = 0,8 bulan ~ **1 bulan**

4.4 Profit / Income Sharing

Nett Profit = 28.183.185 / bulan

60 % untuk owner

20 % untuk biaya lain-lain

20 % untuk tips pekerja