BAB IV

PERENCANAAN KEUANGAN

4.1. Business Preparation Budget

1) Biaya Tetap (*Fixed Cost*) atau *Capital Expenses*

No.	Komponen	Jumlah Barang (Unit/Buah)	Harga Satuan (Rp.)	Total Harga (Rp.)	Umur Ekonomis (Tahun)	Penyusutan per Tahun (Rp.)	Penyusutan per Bulan (Rp.)	Penyusutan per periode Produksi
1.	Kompor Gas, selang dan regulator	1	180.000	180.000	4	45.000	3.750	625
2.	Tabung Gas 12 Kg	2	350.000	700.000	-	0	0	0
3.	Oven Deck (Getra), selang dan regulator	1	5.500.000	5.500.000	6	916.000	76.388	12.731
4.	Planetary Mixer 10L (Getra)	1	5.000.000	5.000.000	5	1.000.000	83.000	14.000
5.	Trolly dan Baking Tray	1	1.500.000	1.500.000	8	187.500	16.000	2.700
4.	Peralatan lainnya (Rolling Pin, Mangkuk , Scraper)	-	150.000	150.000	2	75.000	6.250	1.041
Total				**13.030.000**		**2.223.500**	**185.388**	**31.097**

Tabel 4.1. Tabel *Fixed Cost*

Diproyeksikan 6 kali periode produksi per bulan. (Jumlah periode disesuaikan dengan kemampuan produksi per bulan)

2) Biaya Variabel (*Variabel Cost*) per Periode Produksi

No.	Nama Barang	Jumlah Barang	Harga Satuan (Rp.)	Total Harga per Produksi (Rp.)	Total Harga per Bulan (Rp.)
1.	Bahan Roti Sobek:				
	a) Tepung Cakra	1 Kg	12.000/kg	12.000	72.000
	b) Ragi	22gr	50.000/500gr	2.200	13.200
	c) Gula Pasir	250 gr	13.000/kg	3.250	19.500
	d) Telur	100 gr	26.000/ kg	2.600	15.600
	e) Susu Bubuk	75 gr	6.500/100 gr	4.875	29.250
	f) Susu	200 gr	20.000/kg	4.000	24.000
	g) Pasta Vanilla	10 gr	35.000/100gr	3.500	21.000
	h) Garam	10 gr	2.000/250gr	80	480
	i) Butter Mix	200 gr	60.000/kg	12.000	72.000
	j) Meses	200 gr	50.000/500gr	20.000	120.000
	k) Keju	200 gr	100.000/kg	20.000	120.000
			Total	84.505	507.030

No.	Nama Barang	Jumlah Barang	Harga Satuan (Rp.)	Total Harga per Produksi (Rp.)	Total Harga per Bulan (Rp.)
2..	Bahan Chocolate Babka Bun:				
	a) Tepung Cakra	1 Kg	12.000/kg	12.000	72.000
	b) Ragi	20gr	50.000/500gr	2.000	12.000
	c) Gula Pasir	120 gr	13.000/kg	1.560	9.360
	d) Telur	650 gr	26.000/kg	16.900	101.400
	e) Pasta Vanilla	10 gr	35.000/100gr	3.500	21.000
	f) Garam	22 gr	2.000/250gr	176	1.056
	g) Butter Mix	300 gr	60.000/kg	18.000	108.000
	h) Pastry Cream (RAP)	200 gr	45.000/500gr	18.000	108.000
	i) Cocoa Powder	40gr	14.500/180gr	3.200	19.200
	Bahan Taburan:				
	a) Choco Chip	60 gr	12.500/250gr	3.000	18.000
			Total	78.336	470.016
3.	Bahan Garlic Butter Bun:				
	a) Tepung Cakra	1 Kg	12.000/kg	12.000	72.000
	b) Ragi	20gr	50.000/500gr	2.000	12.000
	c) Gula Pasir	120 gr	13.000/kg	1.560	9.360
	d) Telur	650 gr	26.000/kg	16.900	101.400
	e) Pasta Vanilla	10 gr	35.000/100gr	3.500	21.000
	f) Garam	22 gr	2.000/250gr	176	1.056
	g) Butter Mix	600 gr	60.000/kg	36.000	216.000
	h) Bawang Putih	200 gr	7.500/250gr	6.000	36.000
	i) Parsley	40gr	5.000/100gr	2.000	12.000
			Total	80.136	480.816
4.	Bahan Cinnamon Rolls:				
	a) Tepung Cakra	1 Kg	12.000/kg	12.000	72.000
	b) Ragi	20gr	50.000/500gr	2.000	12.000
	c) Gula Pasir	120 gr	13.000/kg	1.560	9.360
	d) Telur	650 gr	26.000/kg	16.900	101.400
	e) Pasta Vanilla	10 gr	35.000/100gr	3.500	21.000
	f) Garam	22 gr	2.000/250gr	176	1.056
	g) Butter Mix	400 gr	60.000/kg	24.000	144.000
	h) Cinnamon Powder	50 gr	20.000/100gr	10.000	60.000
	i) Gula Palem	200gr	12.500/500gr	5.000	30.000
			Total	75.136	450.816
5.	Bahan Barbeque Sausage Bread:				
	a) Tepung Cakra	1 Kg	12.000/kg	12.000	72.000
	b) Ragi	20gr	50.000/500gr	2.000	12.000
	c) Gula Pasir	120 gr	13.000/kg	1.560	9.360
	d) Telur	650 gr	26.000/kg	16.900	101.400
	e) Garam	22 gr	2.000/250gr	176	1.056
	f) Butter	300 gr	60.000/kg	18.000	108.000
	g) Sosis Sapi	40 pcs	62.000/48pcs	51.700	310.200

	Bahan Taburan: a) Dried Parsley b) Saus Barbeque	5 gr 100 gr	8.000/20gr 10.000/250gr	2.000 4.000	12.000 24.000
			Total	108.336	650.016
			Total Keseluruhan	426.449	2.558.694

Tabel 4.2. Tabel *Variable Cost*

Diproyeksikan 6 kali periode produksi per bulan. (Jumlah periode disesuaikan dengan kemampuan produksi per bulan), dengan jumlah yang dihasilkan per resep setiap kali produksi adalah 40 pcs, dengan berat adonan 40gr per pcs

3) *Operational Cost*

	Komponen	**Biaya per Bulan (Rp.)**	**Biaya per Produksi (Rp.)**
1.	Listrik & Air	60.000	10.000
2.	Gas 12 Kg	400.000	66.666
3.	Komunikasi dan Infromasi Promosi	50.000	8.333
Total		510.000	85.000

Tabel 4.3. Tabel *Operational Cost*

Berdasarkan rincian tersebut, maka total biaya:

1) *Fixed Cost (investment*) Rp 13.030.000 : 5 = Rp 2.606.000 (per Produk)
2) *Variable /Production Cost*
   a. Roti Sobek Coklat Keju Rp 507.030/bulan
   b. Chocolate Babka Bun Rp 470.016/bulan
   c. Garlic Butter Bun Rp 480.816/bulan
   d. Cinnamon Roll Rp 450.816/bulan
   e. Barbeque Sausage Bread Rp 650.016/bulan
3) *Operational Cost* Rp 510.000/bulan atau Rp 102.000/resep
4) *Depreciation Cost* Rp 185.388/bulan : 5 = Rp 37.077 /resep

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

1) Roti Sobek *Capital Budget = Fixed Cost + Variable Cost* (per produksi) + *Operational Cost*, yaitu Rp 2.606.000 + Rp 84.505 + Rp 102.000 = **Rp 2.792.505**

2) Babka Bun *Capital Budget = Fixed Cost + Variable Cost* (per produksi) + *Operational Cost*, yaitu Rp 2.606.000 + Rp 78.336 + Rp 102.000 = **Rp 2.786.336**
3) Garlic Butter Bun *Capital Budget = Fixed Cost + Variable Cost* (per produksi) + *Operational Cost*, yaitu Rp 2.606.000 + Rp 80.136 + 102.000 = **Rp 2.788.136**
4) Cinnamon Roll *Capital Budget = Fixed Cost + Variable Cost* (per produksi) + *Operational Cost*, yaitu Rp 2.606.000 + Rp 75.136 + 102.000 = **Rp 2.783.136**
5) Sausage Bread *Capital Budget = Fixed Cost + Variable Cost* (per produksi) + *Operational Cost*, yaitu Rp 2.606.000 + Rp 108.336 + 102.000 = **Rp 2.816.336**

4.2. Business Execution Budget

Berdasarkan hasil *research and development* menu, jumlah porsi dari lima menu utama per bulan adalah:

1) Roti Sobek Coklat Keju 240 porsi
2) Chocolate Babka Bun 240 porsi
3) Garlic Butter Brioche 240 porsi
4) Cinnamon Rolls 240 porsi
5) Barbeque Sausage Bread 240 porsi.

Berikut adalah perhitungan dari *Bussines Execution Budget* dari *D' Bake House*,

1) *Total Fixed Cost*
   a) Roti Sobek Coklat Keju
      Total Fixed Cost = Depreciation Cost + Operational Cost
      = Rp 37.077/ bulan + Rp 102.000/ bulan
      = Rp 139.077/ bulan
   b) Chocolate Babka Bun
      Total Fixed Cost = Depreciation Cost + Operational Cost
      = Rp 37.077/ bulan + Rp 102.000/ bulan
      = Rp 139.077/ bulan

c) Garlic Butter Bun

Total Fixed Cost = *Depreciation Cost* + *Operational Cost*

= Rp 37.077/ bulan + Rp 102.000/ bulan

= Rp 139.077/ bulan

d) Cinnamon Roll

Total Fixed Cost = *Depreciation Cost* + *Operational Cost*

= Rp 37.077/ bulan + Rp 102.000/ bulan

= Rp 139.077/ bulan

e) Barbeque Sausage Bread

Total Fixed Cost = *Depreciation Cost* + *Operational Cost*

= Rp 37.077/ bulan + Rp 102.000/ bulan

= Rp 139.077/ bulan

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

HPP = (*Total Fixed Cost* + *Total Variable Cost)* : Total Unit Produksi per Produksi

a) Roti Sobek Coklat Keju

HPP = (Rp 139.077 + Rp 507.030) : (6 × 40)

HPP = Rp 646.107 : 240

HPP = Rp 2.692

b) Chocolate Babka Bun

HPP = (Rp 139.077 + Rp 470.016) : (6 × 40)

HPP = Rp 609.093 : 240

HPP = Rp 2.538

c) Garlic Butter Brioche

HPP = (Rp 139.077 + Rp 480.816) : (6 × 40)

HPP = Rp 619.893 : 240

HPP = Rp 2.583

d) Cinnamon rolls

HPP = (Rp 139.077+ Rp 450.816) : (6 × 40)

HPP = Rp 589.893 : 240

HPP = Rp 2.458

e) Barbeque Sausage Bread

HPP = (Rp 139.077 + Rp 650.016) : (6 × 40)

HPP = Rp 789.093 : 240

HPP = Rp 3.288

3) *Price per Unit*

Harga jual yang ditetapkan per porsi adalah 100% dari HPP

Price per Unit = (100% × HPP) + HPP

a) Roti Sobek Coklat Keju

Price per Unit = (100% × Rp 2.692) + Rp 2.692

Price per Unit = Rp 5.384

***Price per Unit* = Rp 5.500**

b) Chocolate Babka Bun

Price per Unit = (100% × Rp 2.538) + Rp 2.538

Price per Unit = Rp 5.076

***Price per Unit* = Rp 5.000**

c) Garlic Butter Brioche

Price per Unit = (100% × Rp 2.583) + Rp 2.583

Price per Unit = Rp 5.166

***Price per Unit* = Rp 5.500**

d) Cinnamon Rolls

Price per Unit = (100% × Rp 2.458) + Rp 2.458

Price per Unit = Rp 4.916

***Price per Unit* = Rp 5.000**

e) Barbeque Sausage Bread

Price per Unit = (100% × Rp 3.288) + Rp 3.288

Price per Unit = Rp 6.576

***Price per Unit* = Rp 6.500**

4) *Sold Unit Total (Quantity)*

Proyeksi produk *D' Bake House* yang terjual perbulan sebanyak:

a) Roti Sobek Coklat Keju 240 pcs

b) Chocolate Babka Bun 240 pcs

c) Garlic Butter Brioche 240 pcs

d) Cinnamon Rolls 240 pcs

e) Barbeque Sausage Bread 240 pcs.

5) *Sales Volume*

Proyeksi besaran *revenue* per bulan adalah *Sold Unit Total* x *Price per Unit,*

a) Roti Sobek Coklat Keju

Sales Volume = 240 × Rp 5.500

***Sales Volume* = Rp 1.320.000**

b) Chocolate Babka Bun

Sales Volume = 240 × Rp 5.000

***Sales Volume* = Rp 1.200.000**

c) Garlic Butter Brioche

Sales Volume = 240 × Rp 5.500

***Sales Volume* = Rp 1.320.000**

d) Cinnamon Rolls

Sales Volume = 240 × Rp 5.000

***Sales Volume* = Rp 1.200.000**

e) Barbeque Sausage Bread

Sales Volume = 240 × Rp 6.500

***Sales Volume* = Rp 1.560.000**

6) *Cost of Sales*

Biaya produksi untuk *sold unit total* adalah *Cost per Unit* x *Sold Unit Total,*

a) Roti Sobek Coklat Keju

Cost of Sales = 240 × Rp 2.692

***Cost of Sales* = Rp 646.080**

b) Chocolate Babka Bun

Cost of Sales = 240 × Rp 2.538

***Cost of Sales* = Rp 609.120**

c) Garlic Butter Brioche

Cost of Sales = 240 × Rp 2.583

***Cost of Sales* = Rp 619.920**

d) Cinnamon Rolls

Cost of Sales = 240 × Rp 2.458

***Cost of Sales* = Rp 589.920**

e) Barbeque Sausage Bread

Cost of Sales = 240 × Rp 3.288

***Cost of Sales* = Rp 789.120**

7) *Gross Margin*

Margin kotor yang didapatkan per produksi adalah *Sales Volume – Cost of Sales,*

a) Roti Sobek Coklat Keju

Gross Margin = Rp 1.320.000 – Rp 646.080

***Gross Margin* = Rp 673.920**

b) Chocolate Babka Bun

Gross Margin = Rp 1.200.000– Rp 609.120

***Gross Margin* = Rp 590.880**

c) Garlic Butter Bun

Gross Margin = Rp 1.320.000 – Rp 619.920

***Gross Margin* = Rp 700.080**

d) Cinnamon Rolls

Gross Margin = Rp 1.200.000 – Rp 589.920

***Gross Margin* = Rp 610.080**

e) Barbeque Sausage Bread

Gross Margin = Rp 1.560.000 – Rp 780.120

***Gross Margin* = Rp 779.880**

Total *Gross Margin* = **Rp3.354.840 Per Bulan**

8) *Nett Profit*

Nett profit yang diproyeksikan oleh D' Bake House adalah.

Nett Profit = *Gross Margin* – *Expenses*

Nett Profit = Rp 3.354.840 – Rp 0

***Nett Profit* = Rp 3.354.840**

4.3. Break - Even Point (BEP)

1) BEP Roti Sobek Coklat Keju

   BEP = *Cost of Sales* : *Price per Unit*

   BEP = 646.080 : 5.500

   BEP = 117, 469

   BEP = 118 Pcs

2) BEP Chocolate Babka Bun

   BEP = *Cost of Sales* : *Price per Unit*

   BEP = 609.120 : 5.000

   BEP = 121,824

   BEP = 122 Pcs

3) BEP Barlic Butter Bun

   BEP = *Cost of Sales* : *Price per Unit*

   BEP = 619.920 : 5.500

   BEP = 112.713

   BEP = 113 Pcs

4) BEP Cinnamon Rolls

   BEP = *Cost of Sales* : *Price per Unit*

   BEP = 589.920 : 5.000

   BEP = 117,984

   BEP = 118 Pcs

5) BEP Barbeque Sausage Bread

   BEP = *Cost of Sales* : *Price per Unit*

   BEP = 789.120 : 6.500

   BEP = 121,403

   BEP = 122 Pcs

6) Pay Out of Time (POT)

= *Total Fixed Cost* : (*Depreciation Cost* + (*Total Gross Profit per Month* x 12))

= 13.030.000 : (2.223.500 + (3.354.840 x 12)

= 13.030.000 : (2.223.500 + 40.258.080)

= 13.030.000 : 42.481.580

= 0,306

= 0,3 Tahun / 4 Bulan