RENCANA PENDIRIAN BISNIS *CAFE FATTY SALTED EGG* DI KELAPA GADING, JAKARTA UTARA

Elvina So
Mahasiswa S1 Ilmu Administrasi Bisnis
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie
Jalan Laksamana Yos Sudarso Kav. 87
Sunter, Jakarta Utara
elvina195@gmail.com

Elizabeth Vita.,Dra.,M.M.
Pembimbing I
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie
Jalan Laksama Yos Sudarso Kav. 87
Sunter, Jakarta Utara
Telp: 6530-7062

ABSTRAK

Fatty Salted Egg merupakan bidang usaha yang bergerak dibidang *café* yang menawarkan konsep penggabungan makanan dengan variasi telur asin sebagai menu utama. *Fatty salted Egg* direncanakan akan didirikan di Kelapa Gading, Jakarta Utara. Melihat peluang pasar yang ada, menjadikan *Fatty Salted Egg* memiliki daya saing yang tinggi di pasar. Usaha ini dapat dikatakan memiliki makanan khas Indonesia peluang bersaing yang cukup besar atas dasar masih kurangnya pesaing yang membuka bisnis ini. Alasan utama dari bisnis ini adalah inovasi telur asin yang dikombinasikan dengan makanan Indonesia yang akan menarik perhatian bagi masyarakat Indonesia.
Sebagai usaha yang profesional, dibutuhkan sumber daya manusia yang juga turut memberikan dampak positif bagi usaha. Saat ini *Fatty Salted Egg* direncanakan memiliki 10 karyawan dimana pemilik kafe berperan sebagai manajer yang membawahi accounting, kasir, chef dan pelayan.

Keywoeds : *Cafe*, telor asin, *Fatty Salted Egg*

ABSTRACT

Fatty Salted Egg is a café-based business that offer the concept of combination between food with variations of salted egg as the main menu. Fatty Salted Egg is planned to be established in Kelapa Gading, North Jakarta. By seeing the existing market opportunities, this makes Fatty Salted Egg have the highest competitiveness in the market. This firm can be said to have a typical Indonesian food that have a good enough opportunities to compete as there is still lack of competitors who opened this kind of business. The main reason of establishing this firm is the innovation of salted egg that is combined with Indonesian food which will attract Indonesian people's attention.
As a professional company, it needs human resources who give a positive impact to this business. Currently, Fatty Salted Egg is planned to have 10 employees where the owner of the cafe acts as the manager in charge of accounting, cashier, chef and waiter.

Keywords : Cafe, salted egg, Fatty Salted Egg

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

KWIK KIAN GIE
SCHOOL OF BUSINESS
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

PENDAHULUAN

Ide Bisnis dan Besarnya Peluang Usaha

Zaman sekarang, bisnis telah berkembang pesat dimana-mana terutama bisnis kuliner, ini dikarenakan bisnis kuliner sangat digemari oleh banyak orang dan makanan merupakan hal terpenting bagi masyarakat. Makanan dapat dikreasikan menjadi makanan yang memiliki cita rasa dan nilai jual yang tinggi. Bisnis kuliner dapat memberikan peluang tanpa batas bagi para pengusaha, maka dari itu bisnis kuliner selalu menjadi incaran pertama untuk para pengusaha. Salah satu bagian dari industri ini adalah restoran, rumah makan dan *café*.

Masyarakat pada era globalisasi ini juga sangat gemar mencari tempat untuk dapat menikmati waktu luangnya yang sangat singkat dan berharga bersama keluarga dan kerabat terdekat seperti teman-teman. Hal-hal inilah yang mendasari ide pembuata*n "FATTY SALTED EGG". FATTY SALTED EGG* merupakan makanan yang didasarkan dengan bahan dasar dengan mencampur telur asin. Karena zaman sekarang, banyak masyarakat Indonesia yang tertarik dengan makanan yang menarik, unik, dan berbeda dari makanan-makanan biasanya.

Seperti yang kita ketahui, nasi merupakan makanan pokok orang Indonesia. Pada umumnya, masyarakat makan nasi dengan lauk pauk yang pada umumnya seperti ayam, ikan, sayur, perkedel, tahu,tempe, dan lain-lain.. Maka dari itu, penulis ingin membuat inovasi yang unik.

Penulis memikirkan sebuah inovasi baru pada pembuatan makanan ini. Inovasi yang diciptakan adalah nasi dengan ayam saus telur asin. Alasan mendasar mengapa penulis memilih masakan asia karena masakan asia memiliki cita rasa yang unik dan tidak hanya digemari oleh masyarakat lokal tetapi juga digemari oleh masyarakat dunia.

FATTY SALTED EGG merupakan unit usaha yang bergerak di bidang usaha café. *FATTY SALTED EGG* menawarkan tempat dimana pelanggan bisa menikmati variasi makanan dengan campuran telur asin.

Visi dan Misi

Visi dan Misi adalah gambaran masa depan yang ingin dicapai oleh sebuah perusahaan, sehingga visi dan misi menjadi acuan bagi perusahaan agar tidak menyimpang dari tujuan yang semulanya, pernyataan visi menjelaskan perusahaan ingin menjadi seperti apa, sedangkan pernyataan misi adalah pernyataan tujuan yang membedakan satu bisnis dengan perusahaan lainnya, pernyataan misi yang baik memiliki 9 komponen, yaitu diantaranya adalah konsumen, produk dan jasa, pasar, teknologi, fokus pada kelangsungan hidup, filosofi, konsep diri, fokus pada citra publik, dan fokus pada karyawan.(David, 2012)

Visi *Fatty Salted Egg* adalah Menjadi *trend-setter* sajian kuliner yang memiliki cita rasa yang unik. Misi *Fatty Salted Egg* adalah menyediakan sajian kuliner dengan cita rasa yang unik dan berkualitas dan memiliki inovasi dalam produk.

Besar Kebutuhan Modal

Besar kebutuhan modal yang dibutuhkan adalah Rp 270.591.600 yang digunakan untuk membeli biaya bahan baku Rp 9.087.500, biaya sewa ruko Rp 100.000.000, biaya perlengkapan Rp 39.648.000, biaya peralatan Rp 116.856.100

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

KWIK KIAN GIE
SCHOOL OF BUSINESS
© Hak Cipta Milik IBIKKG Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

RENCANA PRODUK/JASA, KEBUTUHAN OPERASIONAL,PROSPEK, DAN MANAJEMEN

Rencana Alur Produk atau Jasa

Alur proses di *cafe Fatty Salted Egg* dimulai konsumen datang ke meja, pelayan menyapa dan memberikan menu, konsumen memilih menu makanan yang di pesan, pelayan mencatat pesanan pelanggan, pelayan memproses pesanan pelanggan, bagian produksi memproduksi pesanan konsumen, pelayan mengantarkan pesanan ke meja pelanggan, konsumen membayar bill, pelayan ke kasir untuk meminta bill yang di berikan untuk konsumen, konsumen meninggalkan *cafe*, bill diberikan ke accounting.

Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan

Proses yang akan dijelaskan dimulai dari pemesanan barang kepada *supplier* hingga menyajikan produk kepada konsumen. Dimulai dari pemesanan bahan baku ke *supplier*, kemudian *supplier* mengirimkan pesanan, pengolahan bahan baku sehingga menjadi produk jadi, proses menyajikan produk kepada konsumen. Alur proses pembelian di *cafe Fatty Salted Egg* dimulai konsumen datang ke meja, pelayan menyapa dan memberikan menu, konsumen memilih menu makanan yang di pesan, pelayan mencatat pesanan pelanggan, pelayan memproses pesanan pelanggan, bagian produksi memproduksi pesanan konsumen, pelayan mengantarkan pesanan ke meja pelanggan, konsumen membayar bill, pelayan ke kasir untuk meminta bill yang di berikan untuk konsumen, konsumen meninggalkan *cafe*, bill diberikan ke accounting.
Alur bahan baku *fatty salted egg* pemilik mencaari pemasok bahan baku, membeli bahan baku, menyimpan bahan baku, menggunakan bahan baku.

Rencana Kebutuhan Teknologi dan Usaha

Kebutuhan teknologi yang dibutuhkan oleh *Fatty Salted Egg* adalah sebagai berikut:

1. *Laptop* memiliki peranan untuk melakukan berbagai macam aktivitas menginput bermacam-macam data, seperti pencatatan data supplier dan data lainnya. Dengan *laptop*, perusahaan juga dapat melakukan riset online mengenai perkembangan kuliner makanan saat ini. Proses pembukuan juga dilakukan menggunakan *laptop*, sehingga dapat mengurangi penggunaan kertas, yang dapat menjadi beban perusahaan.
2. *Smart Phone* sebagai salah satu alat elektronik yang sangat mendukung kegiatan komunikasi dan informasi suatu usaha. *Smart phone* digunakan khususnya sebagai alat komunikasi antar *owner* dengan karyawan dan para pemasok. Selain itu *smart phone* juga dijadikan media promosi yang efektif dan lebih efisien.
3. Kulkas

   Kulkas digunakan untuk menyimpan bahan-bahan baku seperti ayam, cabai, bawang. Karena apabila bahan-bahan baku tidak dimasukkan ke dalam kulkas maka akan menjadi busuk.

4. Penggorengan

   Penggorengan digunakan untuk menggoreng ayam dan menggoreng kentang.

5. Wajan

   Wajan digunakan untuk memasak semua makanan agar bahan makanan tercampur dengan rata

KWIK KIAN GIE
SCHOOL OF BUSINESS
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.
© Hak Cipta Milik IBIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

STRATEGI BISNIS

Segmentation

Proses *Segmentation, Targeting, Positioning* penting untuk dilakukan agar perusahaan dapat menentukan pasar yang jelas sehingga dapat menentukan strategi yang disesuaikan dengan informasi dari *Segmentation, Targeting, Positioning.*
Pada segmen ini pasar dibagi menurut menjadi beberapa bagian geografi seperti wilayah provinsi, desa dan kota. Daerah geografi yang dianggap potensial dan menguntungkan bisa dijadikan sebagai target operasi *FATTY SALTED EGG*. Perusahaan dapat beroperasi bukan hanya di satu daerah tapi boleh di berbagai daerah. Segmentasi *FATTY SALTED EGG* berada di Kelapa Gading.
Dengan segmentasi demografis, *FATTY SALTED EGG* membagi konsumen ke dalam kelompok yang dilihat berdasarkan usia, jenis kelamin, yang di mana *FATTY SALTED EGG* menargetkan konsumen dari usia remaja hingga dewasa.

Targeting
Menurut Keegan dan Green (2015:242) "Targeting adalah keputusan yang dibuat oleh perusahaan untuk mengejar sebuah peluang untuk melayani pelanggan yang berpotensi".*FATTY SALTED EGG* menargetkan semua umur dari remaja sampai dewasa, dari perempuan dan laki-laki yang memiliki gaya hidup modern, ingin mengalami, mau mencoba dengan hal–hal baru, dan senang mengikuti tren baru yang berdomisili di wilayah Kelapa Gading.

Positioning
Positioning merupakan langkah yang dilakukan setelah *segmentation* dan *targeting*. Menurut Keegan dan Green (2015:243) Positioning mengacu pada tindakan membedakan merek di mata pelanggan antara perusahaan sendiri dengan pesaing dalam hal atribut dan manfaat yang merek tersebut tawarkan dan tidak tawarkan.
FATTY SALTED EGG menawarkan makanan yang berbahan dasar telur asin yang berkualitas dan dikemas dalam *box* sehingga mudah dibawa dan di nikmati kapan saja.

Product
Produk yang dijual oleh *Fatty Salted Egg* adalah ayam telur asin yang sedang *trend* di Indonesia. Dan rata-rata yang suka pada makanan ini adalah remaja hingga dewasa.

Price
FATTY SALTED EGG menggunakan harga *mark up* karena membutuhkan biaya yang besar. *FATTY SALTED EGG* menawarkan produk yang berkualitas, di mana *FATTY SALTED EGG* selalu menggunakan bahan baku yang segar, terjaga kebersihannya, dan kemasan produk yang aman. *FATTY SALTED EGG* juga memberikan pelayanan baik, dengan memproses pesanan konsumen secara cepat, sehingga konsumen tidak menunggu lama dan memberikan harga yang wajar. *FATTY SALTED EGG* menjual produk utama dari harga 35.000 – 40.000.

Promotion
Promosi yang dilakukan oleh *Fatty Salted Egg* melalui media sosial (*instagram, facebook)* dan member card. Dan pada saat grand opening mendapatkan diskon sebesar 15%

Place

Saluran yang digunakan *FATTY SALTED EGG Two Level Channel.* Dimana ada 2 perantara dalam penjualan. Dari *supplier, FATTY SALTED EGG,* ke konsumen.

Rencana Organisasi

Pada saat menjalankan bisnis, tenaga kerja diperlukan untuk membantu pebisnis dalam mencapai tujuan usahanya. *Fatty Salted Egg* memperkerjakan 10 orang karyawan terdiri dari 1 manager, 1 kasir, 4 pelayan, 1 accounting dan 3 chef. Karyawan dibagi dan diseleksi sesuai dengan kemampuan yang dimiliki oleh mereka. *Fatty Salted Egg* mewajibkan seluruh karyawan dapat melakukan semua pekerjaan yang ada pada bisnis, dan semua memiliki tanggung jawab masing-masing. Hal ini dilakukan oleh *Fatty Salted Egg* agar usaha dapat berjalan dengan efektif dan sesuai dengan arahan.
Kompensasi yang diberikan oleh *Fatty Salted Egg* manajer Rp 4.000.000, Accounting 3.800.000 chef dan kasir Rp 3.700.000 pelayan 3.650.000

Rencana Keuangan

Penulis telah melakukan berbagai macam analisis keuangan untuk menentukan apakah usaha *Fatty Salted Egg* layak untuk dijalankan. Analisis keuangan yang dilakukan yaitu nilai BEP, *net present value* (NPV), *internal rate of return* (IRR), dan *payback period* (PP). Hasilnya diperoleh bahwa pada BEP nilai Sales lebih tinggi dibandingkan biaya yang dikeluarkan, untuk NPV didapat yaitu Rp. 148.057.653 untuk IRR sendiri diperoleh nilai sebesar 61,10%, sedangkan untuk *Payback Period* diperoleh 3 tahun 5 bulan 2 hari dengan batas maksimal 5 tahun. Kesimpulan dari analisis kelayakan keuangan ini adalah bisnis *Fatty Salted Egg* layak untuk dijalankan.

Pengendalian Resiko

Berikut adalah resiko-resiko yang muncul dalam *fatty salted egg:*

1. Fluktuasi harga bahan baku yang tidak pasti
   Kenaikan harga bahan baku tidak dapat dipungkiri bagi para pelaku bisnis, khususnya bagi usaha kuliner. Karena, bahan baku untuk usaha kuliner baik makanan maupun minuman akan berubah seiring dengan tingkat inflasi. Jika, inflasi mengalami peningkatan maka akan berpengaruh pada peningkatan harga bahan baku, begitupun sebaliknya jika inflasi mengalami penurunan maka harga bahan baku akan menurun, pada harga jual produk.
2. Produk yang tidak laku.
   Menjalani bisnis kuliner makanan akan ada risiko makanan yang dijual tidak habis atau tidak laku, bisa karena konsumen tidak tertarik akan produk yang dijual atau bisa juga karena selera konsumen yang berubah-ubah.
3. Kesalahan dalam kalkulasi
   Kalkulasi keuangan merupakan hal yang penting bagi usaha bisnis. Ketelitian dalam menginput pengeluaran dan pendapatan sangat dibutuhkan. Kesalahan ini dapat terjadi jika salah melakukan perhitungan dengan kalkulasi biaya yang harus dibebankan. Kesalahan ini dapat mempengaruhi pendapatan dan penurunan profit.
4. Risiko sumber daya manusia
   Risiko ini termasuk ke dalam risiko internal. Risiko yang dapat ditimbulkan oleh aspek sumber daya manusia adalah kompetensi atau keahlian yang dimiliki karyawan masih kurang baik. Cara kerja yang masih sering mengalami kesalahan akan memberikan nilai yang negatif dalam ketepatan waktu mempersiapkan produk.
5. Munculnya pesaing baru

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.
Hak cipta milik IBIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Bisnis yang sedang berkembang tentu akan mendatangkan ketertarikkan untuk memunculkan pesaing baru. Bisnis di bidang kuliner memiliki peluang yang besar untuk tumbuh dan mudah untuk memulai daripada bisnis dalam bidang lainnya.

DAFTAR PUSTAKA

David, Fred R. (2016), *Strategic Management*, Edisi 15, *United States: Pearson.*

_____(2013), *Strategic Management: A Competitive Advantage Approach Concepts and Case*, Edisi 14, *United States: Pearson.*

Gitman, J. Lawrence (2015), *Principles of Managerial Finance*, Edisi 14, Boston: Pearson Education Limited.

Garry Dessler (2015), Manajemen Sumber Daya Manusia, Edisi 14, Jakarta: Salemba Empat

Heizer, Jay dan Barry Render (2015), *Operation Management*, Buku 2, Edisi 11, Jakarta: Salemba Empat.

Keegan, Warren J. dan Mark C. Green (2015), *Global Marketing*, Edisi Ke-18, Global Edition, United States: Pearson Education.

Kotler, Phillip dan Kevin Lane Keller (2016), *Marketing Management*, Edisi 15, *United States: Pearson.*

Kotler, Phillip dan Gary Armstrong (2013), *Principles Of Marketing*, Edisi 15, *Global Edition, New Jersey: Pearson.*

Republik Indonesia. 2008. *Undang – Undang No 20 Tahun 2008 Tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah.*

Republik Indonesia. 2013. *Peraturan Menteri Perdagangan Republik Indonesia Nomor 77/M-DAG/PER/12/2013 Tentang Penerbitan Durat Izin Usaha Perdagangan Dan Tanda Daftar Perusahaan Secara Simultan Bagi Usaha Perdagangan.*

Republik Indonesia. 2013. *Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 46 Tahun 2013 tentang Pajak Penghasil Atas Penghasilan Dari Usaha Yang Diterima atau Diperoleh Wajib Pajak Yang Memiliki Peredaran Bruto Tertentu.*

Robbins, Stephen P. & Mary Coulter (2012) *Management*, Edisi 11, New Jersey: Pearson Prentice Hall.

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS

© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
   a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
   b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Weygandt, Jerry J. & Paul D. Kimmel & Donald E. Kieso (2016), *Accounting Principles*, Edisi 12, New York: John Wiley & Sons, Inc.

WEBSITE

Badan Pusat Statistik 2016, Pengeluaran Konsumen, di akses 7 Februari 2017

https://www.bps.go.id/index.php/brs/1364

Gaji UMR.com 2018 Kota Jakarta, di akses 28 November 2017

https://www.gajiumr.com/umr-jakarta/

Webnews 2017, Analisis PESTEL, diakses 20 Mei 2017
http://id.affdu.com/pestel-analysis.html

Business Study Notes 2015, *Product Life Cycle*, diakses 20 Mei 2017
http://www.businessstudynotes.com/marketing/

Ekonomiana 2013, Strategi Penetapan Harga, diakses 11 Juli 2017
https://ekonomiana.wordpress.com/tag/strategi-penetapan-harga/

Marketing91 2017, *Channel Levels*, diakses 11 Juli 2017
http://www.marketing91.com/channel-levels/

Listrik.org 2018 Tarif Daftar Listrik PLN 2018 di akses 2 Februari 2018

http://listrik.org/pln/tarif-dasar-listrik-pln/

Pam Jaya 2018 Perkiraan Tagihan Air 2017 di akses 20 Desember 2017

http://www.pamjaya.co.id/perkiraan-tagihan

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.
© Hak cipta milik IBIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

KWIK KIAN GIE
SCHOOL OF BUSINESS
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

LAMPIRAN

Kebutuhan Modal *Fatty Salted Egg*

Keterangan	Harga(Rp)
Kas Awal	5,000,000
Biaya Pembelian Bahan Baku	9,087,500
Biaya Perlengkapan	39,648,000
Biaya Peralatan	116,856,100
Biaya Sewa	100,000,000
Total	**270,591,600**

Peralatan Operasional *FATTY SALTED EGG*

No.	Peralatan Operasional	Jumlah (unit)	Harga Satuan (Rp)	Total Harga (Rp)
1	*AC PANASONIC* CS-PN95KJ 1 PK Split Wall Mounted Standard R32 Eco Smart	3	3,000,000	9,000,000
2	Set Meja dan Kursi (1 Meja 4 Kursi)	10	125,000	1,250,000
3	TP LINK TL WDR4300	1	1,106,000	1,106,000
4	Mesin Kasir SHARP	1	1,750,000	1,750,000
5	Komputer ASUS	2	9,050,000	18,100,000
6	Lampu Gantung	5	100,000	500,000
7	Meja Kasir	1	1,689,000	1,689,000
8	Kursi Kasir	2	800,000	1,600,000
9	Wastafel	3	1,881,000	5,643,000
10	Dispenser sabun	2	50,000	100,000
11	Cermin 40 x 60 cm	2	50,000	100,000
12	Closet Duduk Toto CW421J/SW631JP	2	8,070,000	16,140,000
13	Toto u57 Urinal	1	2,960,000	2,960,000
14	*Hand Dryer* UCI H50 904	2	2,300,000	4,600,000
15	Tempat tissue	10	15,000	150,000
16	Tempat sampah	4	19,000	76,000

17	Tempat tissue dinding	2	200,000	400,000
18	CCTV	2	400,000	800,000
	TOTAL PERALATAN OPERASIONAL			65,964,000

Peralatan Dapur *FATTY SALTED EGG*

Peralatan Dapur	Jumlah (Unit)	Harga Satuan (Rp)	Total Harga (Rp)
Kompor Gas Tanam Rinnai 2 Tungku RB-712B	4	2,500,000	10,000,000
Kulkas SHARP	1	4,998,000	4,998,000
Dispenser Denpoo	2	2,050,000	4,100,000
Exhaust Ceiling Panasonic	2	275,000	550,000
Fry Pan	3	1,790,000	5,370,000
Spatula	3	115,000	345,000
Wajan Wok	1	500,000	500,000
Piring Kecil (1 lusin)	10	279,000	2,790,000
Lap	5	9,500	47,500
Talenan Set (2)	1	250,000	250,000
Tabung Gas Elpiji	2	378,000	756,000
Ember	5	25,000	125,000
Knife Set (3)	1	100,000	100,000
Baskom	3	15,000	45,000
Tempat Sampah	4	70,000	280,000
Rak Piring	2	2,000,000	4,000,000
Gelas	100	100,000	10,000,000
Blender	1	400,000	400,000
Rice Cooker Fuzzy Logic 1,8 L	1	2,090,000	2,090,000
Sendok Garpu (24pcs)	1	300,000	300,000
Mangkuk Plastik (5 pcs)	5	60,000	300,000
Tempat peralatan makan	20	129,000	2,580,000
Bill Tray	4	38,900	155,600
Nampan Kayu	5	162,000	810,000
TOTAL BIAYA PERALATAN DAPUR			50,892,100

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

Perlengkapan *FATTY SALTED EGG*

No	Nama Perlengkapan	Jumlah (unit)	Harga Satuan (Rp)	Total Harga (Rp)
1	Struk Kasir	30	8,000	240,000
2	Bolpoin Standard AE7	5	20,000	100,000
3	Sabun Cuci tangan Dettol	10	23,000	230,000
4	Selotip	10	5,000	50,000
5	*Double tape*	10	3,000	30,000
6	*Sponge* cuci piring	3	2,000	6,000
7	Sabun cuci piring	5	20,000	100,000
8	Sarung tangan plastik	2	15,000	30,000
9	Plastik sampah	5	16,000	80,000
10	Sedotan	3	20,000	60,000
11	Tusuk gigi	24	2,000	48,000
12	Bon	30	15,000	450,000
13	Celemek	10	50,000	500,000
14	Sapu	2	20,000	40,000
15	Alat pel	1	190,000	190,000
16	Pengki	2	20,000	40,000
17	Plastik (*take away)*	10	8,500	85,000
18	Sendok plastik	10	8,000	80,000
19	Garpu plastik	10	8,000	80,000
20	Kain Lap	10	9,500	95,000
21	Tisue	10	52,000	520,000
22	Rice box (*Take away)*	100	2,500	250,000
	TOTAL BIAYA PERLENGKAPAN			3,304,000
	TOTAL BIAYA PERLENGKAPAN 1 TAHUN			39,648,000

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
   a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
   b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

KWIK KIAN GIE
SCHOOL OF BUSINESS

Kebutuhan Bahan Baku *FATTY SALTED EGG*

No	Bahan Baku	Jumlah (unit)	Harga Satuan (Rp)	Total Harga (Rp)
1	Dada ayam *boiler*	1000	35,000	35,000,000
2	Daun kari	300	5,000	1,500,000
3	Cabe	200	10,000	2,000,000
4	Bawang putih	200	18,000	3,600,000
5	Bawang merah	200	18,000	3,600,000
6	Jamur putih	100	17,000	1,700,000
7	Udang	100	24,000	2,400,000
8	Telur	300	20,000	6,000,000
9	Tepung segitiga biru	100	9,000	900,000
10	Mentega *Blue Band*	100	22,000	2,200,000
11	Kecap asin	100	22,000	2,200,000
12	Saus teriyaki	100	50,000	5,000,000
13	Telur asin	1000	2,800	2,800,000
14	Garam	100	6,500	650,000
15	Gulaku	100	15,000	1,500,000
16	Kentang Kemasan	150	30,000	4,500,000
17	Susu cair 1 liter	150	15,000	2,250,000
18	Kentang utuh	150	75,000	11,250,000
19	Bubuk Red velvet	100	45,000	4,500,000
20	Bubuk tiramisu	100	45,000	4,500,000
21	Saos sambal ABC 340g	100	39,000	3,900,000
22	Saos Tomat ABC 340g	100	21,000	2,100,000
23	Mayonneise	100	26,000	2,600,000
25	Minyak Goreng	100	24,000	2,400,000
	TOTAL BIAYA BAHAN BAKU 1 TAHUN			109,050,000
	TOTAL BIAYA BAHAN BAKU 1 BULAN			9,087,500

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.
© Hak cipta milik IBIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
   a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
   b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

KWIK KIAN GIE
SCHOOL OF BUSINESS

Alur Proses Pembelian *FATTY SALTED EGG*

STRUKTUR ORGANISASI

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Kompensasi Balas Jasa Karyawan

No	Jabatan	Jumlah Karyawan	Gaji Pokok	Total per Bulan	THR	Total per Tahun
1	Manager	1	4,200,000	4,200,000	4,200,000	54,600,000
2	Accounting	1	3,800,000	3,800,000	3,800,000	49,400,000
3	Kasir	1	3,700,000	3,700,000	3,700,000	48,100,000
4	Chef	3	3,700,000	11,100,000	3,700,000	144,300,000
5	Pelayan	4	3,650,000	14,600,000	3,650,000	189,800,000
	TOTAL	**10**				**486,200,000**

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS

© Hak cipta milik IBIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
   a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
   b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

KWIK KIAN GIE
SCHOOL OF BUSINESS

Laporan Laba Rugi 2018-2022

Keterangan	2018	2019	2020	2021	2022
Penjualan	**694,300,000**	**833,160,000**	**1,166,424,000**	**1,866,278,400**	**3,359,301,120**
Harga Pokok Produksi					
Biaya Bahan Baku	109,050,000	119,955,000	131,950,500	145,145,550	159,660,105
Biaya Air	1,128,000	1,150,560	1,173,571	1,197,043	1,220,983
Biaya Listrik	1,435,824	1,507,615	1,582,996	1,662,146	1,745,253
Harga Pokok Produksi	**111,613,824**	**122,613,175**	**134,707,067**	**148,004,738**	**162,626,342**
Laba Kotor	582,686,176	710,546,825	1,031,716,933	1,718,273,662	3,196,674,778
Biaya-Biaya					
Biaya Tetap					
Biaya Gaji	486,200,000	534,820,000	641,784,000	834,319,200	1,168,046,880
Biaya Sewa	100,000,000	105,000,000	110,250,000	121,275,000	133,402,500
Biaya Pemasaran	3,300,000	3,366,000	3,433,320	3,501,986	3,572,026
Depresiasi Peralatan	23,371,220	23,371,220	23,371,220	23,371,220	23,371,220
Administrasi dan Umum	180,000	189,000	198,450	208,373	218,791
Pemeliharaan	2,000,000	2,100,000	2,205,000	2,315,250	2,431,013
Total Biaya Tetap	**615,051,220**	**668,846,220**	**781,241,990**	**984,991,029**	**1,331,042,430**
Biaya Variabel					
Perlengkapan	39,648,000	40,440,960	41,249,779	42,074,775	42,916,270
Internet	4,000,000	4,200,000	4,410,000	4,630,500	4,862,025
Total Biaya Variabel	43,648,000	44,640,960	45,659,779	46,705,275	47,778,295
Total Biaya	658,699,220	713,487,180	826,901,769	1,031,696,304	1,378,820,725
Laba sebelum pajak	-76,013,044	-2,940,355	204,815,164	686,577,358	1,817,854,053
Pajak (1 % dari Omzet PP 46 Tahun 2013)	6,943,000	8,331,600	11,664,240	18,662,784	33,593,011
EAT	-82,956,044	-11,271,955	193,150,924	667,914,574	1,784,261,042

© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS

Laporan Arus Kas

Akun	Sep-17	Sep-18	Sep-19	Sep-20	Sep-21	Sep-22
Aliran Kas Masuk						
Modal Disetor	270,591,600					
Penjualan		694,300,000	833,160,000	1,166,424,000	1,866,278,400	3,359,301,120
Total Arus Kas Masuk	270,591,600	694,300,000	833,160,000	1,166,424,000	1,866,278,400	3,359,301,120
Aliran Kas Keluar						
Peralatan	116,856,100					
Sewa Bangunan di Muka	100,000,000		105,000,000	110,250,000	121,275,000	133,402,500
Kompensasi/Balas Jasa		486,200,000	534,820,000	641,784,000	834,319,200	1,168,046,880
Pemasaran		3,300,000	3,366,000	3,433,320	3,501,986	3,572,026
Administrasi dan Umum		180,000	189,000	198,450	208,373	218,791
Pemeliharaan		2,000,000	2,100,000	2,205,000	2,315,250	2,431,013
Perlengkapan	39,648,000		40,440,960	41,249,779	42,074,775	42,916,270
Listrik		1,435,824	1,507,615	1,582,996	1,662,146	1,745,253
Air		1,128,000	1,150,560	1,173,571	1,197,043	1,220,983
Bahan Baku	9,087,500	99,962,500	119,955,000	131,950,500	145,145,550	159,660,105
Internet		4,000,000	4,200,000	4,410,000	4,630,500	4,862,025
Pajak		6,943,000	8,331,600	11,664,240	18,662,784	33,593,011
Total Arus Kas Keluar	265,591,600	605,149,324	821,060,735	949,901,856	1,174,992,606	1,551,668,858
Arus Kas Bersih	5,000,000	89,150,676	12,099,265	216,522,144	691,285,794	1,807,632,262
Saldo Kas Awal		5,000,000	94,150,676	106,249,941	322,772,084	1,014,057,878
Saldo Kas Akhir	5,000,000	94,150,676	106,249,941	322,772,084	1,014,057,878	2,821,690,141

© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan,
penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBI KKG
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun
Undang-Undang Hak Cipta

Proyeksi Neraca

Akun	Sep-17	2018	2019	2020	2021	2022

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS

© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
   a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
   b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

Tahun	Fixed Cost	Total Variable Cost	Sales	Break Even Point	1-(Total Variable Cost/Sales)
2018	615,051,220	155,261,824	694,300,000	792,207,455.91	0.77637646

Aktiva						
Aktiva Lancar						
Kas	5,000,000	94,150,676	106,249,941	322,772,084	1,014,057,878	2,821,690,141
Bahan Baku	9,087,500					
Pelengkapan	39,648,000					
Jumlah Aktiva Lancar	53,735,500	94,150,676	106,249,941	322,772,084	1,014,057,878	2,821,690,141
Aktiva Tetap						
Sewa Gedung	100,000,000					
Peralatan	116,856,100	116,856,100	116,856,100	116,856,100	116,856,100	116,856,100
Akumulasi Penyusutan Peralatan		23,371,220	46,742,440	70,113,660	93,484,880	116,856,100
Nilai buku peralatan setelah penyusutan	**116,856,100**	**93,484,880**	**70,113,660**	**46,742,440**	**23,371,220**	**0**
Total Aktiva Tetap	216,856,100	93,484,880	70,113,660	46,742,440	23,371,220	0
Total Aktiva	**270,591,600**	**187,635,556**	**176,363,601**	**369,514,524**	**1,037,429,098**	**2,821,690,141**
PASSIVA						
Hutang lancar						
Total Hutang lancar						
Hutang Jangka Panjang						
Ekuitas						
Modal sendiri	270,591,600	270,591,600	187,635,556	176,363,601	369,514,524	1,037,429,098
Laba Tahun Berjalan	0	-82,956,044	-11,271,955	193,150,924	667,914,574	1,784,261,042
Total Passiva	**270,591,600**	**187,635,556**	**176,363,601**	**369,514,524**	**1,037,429,098**	**2,821,690,141**
Akun	**Sep-17**	**2018**	**2019**	**2020**	**2021**	**2022**
Aktiva						
Aktiva Lancar						
Kas	5,000,000	94,150,676	106,249,941	322,772,084	1,014,057,878	2,821,690,141
Bahan Baku	9,087,500					
Pelengkapan	39,648,000					
Jumlah Aktiva Lancar	53,735,500	94,150,676	106,249,941	322,772,084	1,014,057,878	2,821,690,141
Aktiva Tetap						
Sewa Gedung	100,000,000					
Peralatan	116,856,100	116,856,100	116,856,100	116,856,100	116,856,100	116,856,100
Akumulasi Penyusutan Peralatan		23,371,220	46,742,440	70,113,660	93,484,880	116,856,100
Nilai buku peralatan setelah penyusutan	**116,856,100**	**93,484,880**	**70,113,660**	**46,742,440**	**23,371,220**	**0**
Total Aktiva Tetap	216,856,100	93,484,880	70,113,660	46,742,440	23,371,220	0
Total Aktiva	**270,591,600**	**187,635,556**	**176,363,601**	**369,514,524**	**1,037,429,098**	**2,821,690,141**
PASSIVA						
Hutang lancar						
Total Hutang lancar						
Hutang Jangka Panjang						
Ekuitas						
Modal sendiri	270,591,600	270,591,600	187,635,556	176,363,601	369,514,524	1,037,429,098
Laba Tahun Berjalan	0	-82,956,044	-11,271,955	193,150,924	667,914,574	1,784,261,042
Total Passiva	**270,591,600**	**187,635,556**	**176,363,601**	**369,514,524**	**1,037,429,098**	**2,821,690,141**

BEP *Fatty Salted Egg*

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
©Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan
Penyusun laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Dilarang menyebarkan dan menampilkan karya tulis ini di media apapun tanpa izin IBI KKG
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

2019	668,846,220	167,254,135	833,160,000	836,838,877.85	0.799253282
2020	781,241,990	180,366,846	1,166,424,000	924,144,613.30	0.845367682
2021	984,991,029	194,710,013	1,866,278,400	1,099,726,158.92	0.895669364
2022	1,331,042,430	210,404,637	3,359,301,120	1,419,980,729.41	0.937366545

Net Cash Flow

NPV

Tahun	NCF	(1/(1+i))^n	PV of NCF
2018	-59,584,824	0.689655172	-41092982.07
2019	-34,643,175	0.475624257	-16477134.46
2020	169,779,704	0.328016729	55690583.01
2021	644,543,354	0.226218437	145807588
2022	1,760,889,822	0.156012713	274721198.3
		PV of NCF	418649252.7
		Initial Investment	270,591,600
		NPV	148,057,653

Keterangan	**2018**	**2019**	**2020**	**2021**	**2022**
EAT	-82,956,044	-11,271,955	193,150,924	667,914,574	1,784,261,042
Penyusutan Peralatan	23,371,220	23,371,220	23,371,220	23,371,220	23,371,220
NET Cash Flow	**-59,584,824**	**-34,643,175**	**169,779,704**	**644,543,354**	**1,760,889,822**

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

IRR *FATTY SALTED EGG*

Tahun	NCF	(1/(1+i))^n DF 51%	PV of NCF	(1/(1+i))^n DF 55%	PV of NCF
2018	-59,584,824	0.689655172	-41092982.07	0.588235294	-35049896.47
2019	-34,643,175	0.475624257	-16477134.46	0.346020761	-11987257.85
2020	169,779,704	0.328016729	55690583.01	0.203541624	34557236.65
2021	644,543,354	0.226218434	145807588	0.119730367	77171412.45
2022	1,760,889,822	0.156012713	274721198.3	0.070429628	124018814.7
		PV of NCF	418649252.7	PV of NCF	188710309.5
		Initial Investments	Rp270,591,600.00	Initial Investment	270,591,600
		NPV	Rp148,057,652.73	NPV	-81,881,290
		IRR=	61.10%		

Payback Period

Tahun	Net Cash Flow	Initial
Jan 2018		270,591,600
2019	-59,584,824	330,176,424
2020	-34,643,175	364,819,599
2021	169,779,704	195,039,896
2022	644,543,354	
2023	1,760,889,822	

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.
©Hak Cipta Milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie