

RENCANA BISNIS PENDIRIAN RUMAH MAKAN

“BAKSO GARUDA”

KAWASAN GARUDA , KEMAYORAN, JAKARTA PUSAT

Oleh:

Nama : Alvian Christian

NIM : 27189118

Rencana Bisnis

Diajukan sebagai salah satu syarat

Untuk memperoleh gelar Sarjana Manajemen

Program Studi Manajemen

Konsentrasi Kewirausahaan



KWIK KIAN GIE
SCHOOL OF BUSINESS

INSTITUT BISNIS dan INFORMATIKA KWIK KIAN GIE

JAKARTA

Maret 2020

- 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.

PENGESAHAN

RENCANA BISNIS PENDIRIAN RUMAH MAKAN

“BAKSO GARUDA”

KAWASAN GARUDA, KEMAYORAN, JAKARTA PUSAT

Diajukan Oleh:

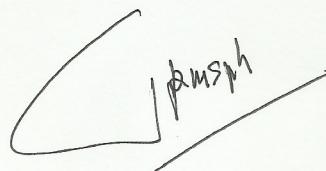
Nama: Alvian Christian

NIM: 27189118

Jakarta, Maret 2020

Disetujui Oleh:

Pembimbing



(Drs. Joko Sangaji, M.Si.)

INSTITUT BISNIS dan INFORMATIKA KWIK KIAN GIE

JAKARTA 2020

© 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,
 - 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.

KATA PENGANTAR

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

Puji syukur dan terima kasih kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan *Business Plan* dengan ide bisnis berupa pendirian Rumah Makan Bakso Garuda. *Business Plan* ini merupakan salah satu syarat untuk memperoleh gelar S1 Sarjana Manajemen Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie.

Penulis menyadari bahwa penyusunan *business plan* ini tidak terlepas dari bimbingan, dorongan, serta bantuan dari berbagai pihak. Penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada berbagai pihak yang telah memberikan bantuan dan dukungan kepada penulis selama penyusunan *business plan*, yaitu:

1. Bapak Drs. Joko Sangaji, M.Si. selaku dosen pembimbing yang telah mengorbankan waktu dan perhatian yang dengan sabar untuk memberikan bimbingan dan masukan selama penyusunan *Business Plan* ini.
2. Seluruh Dosen Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie yang telah memberikan ilmu kepada penulis selama masa perkuliahan.
3. Papa, mama dan adik yang selalu memberikan dukungan semangat dan doa baik ketika masa perkuliahan maupun proses penyusunan *Business Plan*.
4. Teman-teman seperjuangan Albert, Allan, Desy, Sherly, Fiandy, Novi, dan Michael.A ,serta Geng Ketjeh Mene dan Geng Kapak yang telah membantu dan memberikan dukungan.
5. Teman-teman UKM KMK KKG yang telah dukungan, semangat, serta doa untuk kelancaran *Business Plan* ini.

- 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.

6. Dan semua teman-teman yang tidak dapat disebutkan satu per satu yang telah memberi banyak dukungan.

Penulis masih menyadari bahwa *Business Plan* ini masih jauh dari sempurna dan banyak kekurangan sehingga kritik dan saran yang positif sangat diperlukan untuk kedepannya sehingga *business plan* ini akan lebih baik lagi. Semoga *Business Plan* ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca terutama mahasiswa/i Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie. Akhir kata penulis mengucapkan terima kasih.

Jakarta, Maret 2020

Penulis,

Alvian Christian

(C) Hak cipta milik IBKKG
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

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 IBKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBKKG.

RINGKASAN EKSEKUTIF

(C)

Alvian Christian/27189118/2020/Rencana Bisnis Pendirian Rumah Makan “Bakso Garuda”
Kawasan Garuda, Kemayoran, Jakarta Pusat/Pembimbing : Drs. Joko Sangaji, M.Si.

Sulitnya mencari pekerjaan saat ini membuat penulis tertarik membuka bisnis baru yaitu berupa bisnis rumah makan. Alasan lain adalah karena keluarga penulis yaitu saudara sepupu juga sudah lama bermain di bidang ini. Rencana pendirian bisnis ini akan dibuka di daerah Kemayoran, Jakarta Pusat, tepatnya di Jalan Garuda. Rumah Makan yang direncanakan penulis diberi nama Bakso Garuda yang berasal dari pemilik sebelumnya yang sudah memberi nama Bakso Garuda sebelumnya. Nama Bakso karena menu utamanya adalah bakso sedangkan Garuda karena terletak di Jalan Garuda. Modal awal untuk mendirikan bisnis ini sebesar Rp 300.000.000,00.

Di Jalan Garuda, Kemayoran, Bakso Garuda memiliki dua pesaing yaitu Bakso Aloy dan Bakso Bakwan Malang Sederhana. Bakso Aloy merupakan pesaing yang lebih lama dan lebih terkenal menjalankan bisnis bakso di Jalan Garuda, sehingga namanya sudah cukup dikenal masyarakat Kemayoran.

Produk makanan yang direncanakan untuk dijual oleh Bakso Garuda antara lain Bakso Sapi, Bakso Ayam, Bakso Ikan, Bakso Babi, Bakso Seafood, Bakso Pempek, Bakso Tahu, Bakso Bom, Bakso Western, dan Bakso Guruh. Dengan pilihan pelengkap antara lain Bihun, Mie, Kwetiaw, Nasi Putih. Dengan pilihan kuah kaldu yaitu Kaldu Sapi dan Kaldu Babi. Sedangkan produk minuman, yaitu Jus Alpukat, Sirsak, Strawberry, Jambu, Jeruk, Mangga, Apel Tomat, Wortel, Naga Merah, Es Jeruk/Nipis, Jeruk Hangat, Teh Tawar dan Manis Hangat, Es Teh Tawar dan Manis, Ice Lemon Tea, Teh Tarik, Es Liang teh, Air Mineral, Es Lidah Buaya, serta aneka softdrink Coca Cola/Fanta/Sprite, Minute Maid Pulpy, Nu Green Tea, Teh Botol, Fruit Tea.

Bakso Garuda berencana beroperasi dari Hari Selasa hingga Jumat dengan jam operasional dari jam 10.00 hingga 21.00 dan Hari Sabtu-Minggu dari jam 10.00 hingga 20.00. Untuk hari Senin Bakso Garuda meliburkan kegiatan operasionalnya. Pemasok bahan baku adalah Pasar Johar Baru, Pasar Senen, IndoGrosir. Upaya Pemasaran yang akan dilakukan Bakso Garuda berupa pemasangan spanduk, pemberian kartu nama dan penawaran langsung kepada orang-orang yang dikenal penulis.

Jumlah pekerja Bakso Garuda sebanyak enam orang termasuk dengan pemilik sekaligus manager atau pengelola toko. Pekerja di Bakso Garuda terdapat dua orang juru masak, pelayan, dan seorang kasir.

Sebelum menjalankan bisnis rumah makan tersebut, penulis melakukan analisis kelayakan dengan metode *Net Present Value*, *Internal Rate of Return*, *Profitability Index*, *Payback Period*, dan *Break Event Point*. Berdasarkan perhitungan pada Bab 8, semua metode menyimpulkan bahwa usaha Bakso Garuda layak untuk dijalankan.

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.

EXECUTIVE SUMMARY

(C)

Alvian Christian/27189118/2020/Business Plan for the Establishment of a "Bakso Garuda" Restaurant in the Garuda Area, Kemayoran, Central Jakarta/Advisor: Drs. Joko Sangaji, M.Si.

The difficulty of finding a job at this time makes the writer interested in opening a new business in the form of a restaurant business. Another reason is because the writer's family, cousins, have also been playing in this field for a long time. The plan for the establishment of this business will be opened in the Kemayoran area, Central Jakarta, precisely on Jalan Garuda. The restaurant planned by the author was named Bakso Garuda which came from the previous owner who had given the name Bakso Garuda before. The name Bakso because the main menu is meatballs, while Garuda because it is located on Jalan Garuda. The initial capital to establish this business is Rp. 300,000,000.00.

In Jalan Garuda, Kemayoran, Bakso Garuda has two competitors, namely Bakso Aloy and Bakso Bakwan Malang Sederhana. Bakso Aloy is a longer and more well-known competitor running a meatball business on Jalan Garuda, so its name is well known to the Kemayoran community.

Food products planned for sale by Bakso Garuda include Beef Meatballs, Chicken Meatballs, Fish Meatballs, Pork Meatballs, Seafood Meatballs, Pempek Meatballs, Tofu Meatballs, Meatball Bombs, Western Meatballs, and Savory Meatballs. With complementary options, among others, Bihun, Mie, Kwetiaw, White Rice. With a choice of broth, namely Beef Broth and Pork Broth. While beverage products, namely Avocado Juice, Soursop, Strawberry, Guava, Orange, Mango, Apples, Tomatoes, Carrots, Red Dragons, Orange / Lime Ice, Warm Orange, Warm and Sweet Tea, Fresh and Sweet Iced Tea, Ice Lemon Tea, Teh Tarik, Ice Liang tea, Mineral Water, Aloe Vera Ice, and various soft drinks of Coca Cola / Fanta / Sprite, Minute Maid Pulpy, Nu Green Tea, Teh Botol, Fruit Tea.

Bakso Garuda plans to operate from Tuesday to Friday with operating hours from 10:00 to 21:00 and Saturday-Sunday from 10:00 to 20:00. For Monday Bakso Garuda are closed their operations. Raw material suppliers are Pasar Johar Baru, Pasar Senen, IndoGrosir. Marketing efforts to be carried out by Garuda Meatballs are the installation of banners, giving business cards and direct offers to people known to the author.

The number of Bakso Garuda's workers is six people including the owner and manager or shop manager. Workers at Garuda Meatballs have two cooks, waiters, and a cashier.

Before establishing the glass panel shop business, the writer conducts feasibility analysis with Net Present Value, Internal Rate of Return, Profitability Index, Payback Period, and Break Event Point methods. Based on the calculations on Chapter 8, all methods concluded that Bakso Garuda is indeed feasible.

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.

DAFTAR ISI

(C) Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang	KATA PENGANTAR	i
	RINGKASAN EKSEKUTIF	iii
	EXECUTIVE SUMMARY	iv
	DAFTAR ISI	v
	DAFTAR TABEL	ix
	DAFTAR GAMBAR	xii
	DAFTAR LAMPIRAN	xii
	BAB I PENDAHULUAN	
	A. Nama dan Alamat Perusahaan	2
	B. Nama dan Alamat Pemilik Perusahaan	3
	C. Bidang Usaha	4
	D. Kebutuhan Modal	5
	BAB II ANALISIS INDUSTRI	
	A. Gambaran Masa Depan dan Perkembangannya	6
	B. Analisis Persaingan Industri	8
	C. Analisis CPM	15
	D. Analisis SWOT	19
	E. Segmentasi Pasar	23
	F. Ramalan Industri dan Pasar	24

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.

BAB III GAMBARAN USAHA

A. Produk	27
B. Jasa	30
C. Ukuran Bisnis	31
D. Peralatan dan Tenaga Kerja	33
E. Latar Belakang Pemilik	39

BAB IV PERENCANAAN PRODUKSI DAN OPERASIONAL

A. Deskripsi Rencana Operasi	41
B. Proses Produksi	45
C. Alur Jasa	46
D. Produk	49
E. Nama Pemasok	51
F. Teknologi	53
G. Bangunan Fisik	55

BAB V PERENCANAAN PEMASARAN

A. Harga	58
B. Distribusi	62
C. Promosi	64
D. Ramalan Penjualan	67
E. Pengendalian Pemasaran	71

BAB VI PERENCANAAN ORGANISASI

A. Bentuk Kepemilikan	74
B. Struktur Organisasi	76

- 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.

BAB VII PENILAIAN RISIKO

C. Balas Jasa	78
A. Evaluasi Kelemahan Dari Bisnis	81
B. Teknologi-teknologi Baru	82
C. Rencana Pengendalian Risiko.....	83

BAB VIII PERENCANAAN KEUANGAN

A. Rencana Kebutuhan Modal	85
B. Proyeksi Penjualan	86
C. Biaya Tenaga Kerja	87
D. Biaya Penyusutan	88
E. Biaya Sewa Toko	90
F. Biaya Utilitas	90
G. Biaya Perlengkapan	92
H. Biaya Pembukaan	93
I. Biaya Pemasaran	93
J. Biaya Pemeliharaan	94
K. Biaya Pembelian Persediaan	94
L. Proforma Income Statement	95
M. Proforma Cash Flow	97
N. Proforma Balance Sheet	98
O. Kelayakan Usaha	99
1. Net Present Value	100
2. Internal Rate of Return	102
3. Profitability Index	104

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.

4. Payback Period	105
5. Break Event Point	106
BAB IX REKOMENDASI	108
DAFTAR PUSTAKA	110
LAMPIRAN	113

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.

DAFTAR TABEL

C Tabel 1.1 Hak Cipta Dilindungi Undang- Ungkapan Berdasarkan Hukum Indonesia Tabel 1.2	Pertumbuhan Sektor Industri Hotel dan Restoran DKI Jakarta 2015-2017.....7
Tabel 1.3	Jumlah Penduduk Jakarta Pusat 2015-2017.....7
Tabel 1.4	Competitive Profile Matrix16
Tabel 1.5	Analisis SWOT22
Tabel 1.6	Pendapatan Domestik Regional Bruto Daerah Jakarta Pusat25
Tabel 1.7	Jumlah Penduduk Jakarta Pusat 2015-201726
Tabel 2.1	Daftar Perlengkapan Bakso Garuda.....34
Tabel 2.2	Daftar Peralatan Bakso Garuda.....35
Tabel 2.3	Daftar Peralatan Dapur Bakso Garuda.....36
Tabel 2.4	Daftar Persediaan Bahan Makanan Bakso Garuda.....37
Tabel 2.5	Tenaga Kerja Bakso Garuda.....38
Tabel 2.6	Jadwal Rencana Operasi Bakso Garuda.....45
Tabel 3.1	Jam Operasional Bakso Garuda.....49
Tabel 3.2	Menu Makanan Bakso Garuda50
Tabel 3.3	Menu Minuman Bakso Garuda51
Tabel 3.4	Daftar Harga Makanan Bakso Garuda61
Tabel 3.5	Daftar Harga Minuman Bakso Garuda62
Tabel 4.1	Ramalan Penjualan Bakso Garuda Bulan Februari 202169
Tabel 4.2	Ramalan Penjualan Bakso Garuda Bulan Februari 2021 – Januari 202271
Tabel 4.3	Rencana Gaji Karyawan Bakso Garuda.....79
Tabel 4.4	Kenaikan Jumlah Gaji Karyawan80
Tabel 5.1	Rencana Kebutuhan Modal Bakso Garuda86
Tabel 5.2	Proyeksi Penjualan Bakso Garuda87
Tabel 5.3	Proyeksi Gaji Tenaga Kerja Bakso Garuda88
Tabel 5.4	Penyusutan Peralatan Toko88
Tabel 6.1	
Tabel 6.2	
Tabel 8.1	
Tabel 8.2	
Tabel 8.3	
Tabel 8.4	

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.



Tabel 8.5	Penyusutan Peralatan Dapur	89
Tabel 8.6	Penyusutan Kendaraan Operasional	90
Tabel 8.7	Anggaran Biaya Listrik	91
Tabel 8.8	Anggaran Biaya Air	91
Tabel 8.9	Anggaran Biaya Telepon	92
Tabel 8.10	Biaya Perlengkapan Toko	93
Tabel 8.11	Anggaran Biaya Pemasaran	93
Tabel 8.12	Anggaran Biaya Maintenance	94
Tabel 8.13	Biaya Pembelian Persediaan	95
Tabel 8.14	Income Statement Bakso Garuda	96
Tabel 8.15	Cash Flow Bakso Garuda	97
Tabel 8.16	Balance Sheet Bakso Garuda	99
Tabel 8.17	Cash In Flow Periode 5 Tahun	101
Tabel 8.18	Net Present Value	101
Tabel 8.19	Internal Rate of Return Bakso Garuda NPV 1	103
Tabel 8.20	Internal Rate of Return Bakso Garuda NPV 2	103
Tabel 8.21	Payback Period Bakso Garuda	105
Tabel 8.22	Break Event Point Bakso Garuda Tahun 2021 – 2025	106

DAFTAR GAMBAR

© Hak Cipta IBI IKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)	Gambar 2.1 Model Lima Kekuatan Porter	9
	Gambar 4.1 Alur Proses Produksi Bakso Garuda	46
	Gambar 4.2 Rencana Alur Jasa Bakso Garuda	48
	Gambar 4.3 Rencana Layout	55
	Gambar 5.1 Tingkatan Dalam Berbagai Saluran Distribusi	64
	Gambar 5.2 Saluran Distribusi Bakso Garuda	64
	Gambar 5.3 Spanduk Bakso Garuda	66
	Gambar 5.4 Kartu Nama Bakso Garuda	67
	Gambar 6.1 Struktur Organisasi Bakso Garuda	76

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.

DAFTAR LAMPIRAN

(C)	Lampiran 1	Rencana Kebutuhan Modal Bakso Garuda.....	113
	Lampiran 2	Ramalan Penjualan Bakso Garuda Tahun 2021.....	114
	Lampiran 3	Ramalan Penjualan Bakso Garuda Tahun 2022.....	117
	Lampiran 4	Ramalan Penjualan Bakso Garuda Tahun 2023	120
	Lampiran 5	Ramalan Penjualan Bakso Garuda Tahun 2024	123
	Lampiran 6	Ramalan Penjualan Bakso Garuda Tahun 2025.	126
	Lampiran 7	Penyusutan Peralatan Toko	129
	Lampiran 8	Penyusutan Peralatan Dapur	130
	Lampiran 9	Penyusutan Kendaraan Operasional	131
	Lampiran 10	Anggaran Biaya Listrik	132
	Lampiran 11	Anggaran Biaya Air	133
	Lampiran 12	Anggaran Biaya Telepon	134
	Lampiran 13	Anggaran Biaya Pemasaran	135
	Lampiran 14	Anggaran Biaya Pemeliharaan	136
	Lampiran 15	Biaya Pembelian Persediaan.....	137