**Rincian Biaya Modal Usaha Mie Ayam**

Peralatan Makan  
Biaya investasi modal awal yang meliputi peralatan makan meliputi:  
  
1. Sendok satu lusin harga Rp 30.000  
2. Sumpit satu lusin Rp 11.000  
3. Garpu 1 lusin harga Rp 25.000  
4. Tempat sendok Rp 9000  
5. Mangkok mie satu lusin Rp 40.000  
6. Tempat sambal harga Rp 10000  
7. Tempat kecap 1 buah Rp 5000  
8. Tempat saos satu buah Rp 5000  
9. Mangkuk kuah satu lusin Rp 25.000  
  
Total biaya untuk membeli peralatan makan sebesar Rp 160 ribu  
  
**▪ Peralatan Minum**Untuk belanja peralatan dan perlengkapan minum mencakup:  
  
1. Teko air dua buah harga Rp 20.000  
2. Termos es satu unit harga Rp 80.000  
3. Gelas ukuran besar 1 lusin Rp 40.000  
4. Gelas ukuran kecil harga Rp 10.000  
5. Termos untuk air panas Rp 50.000  
6. Panci satu buah harga Rp 50.000  
  
Maka total biaya yang dibutuhkan untuk membeli peralatan dan perlengkapan minum sebesar Rp 250 ribu.  
  
**▪ Peralatan Produksi Mie Ayam**  
Untuk peralatan produksi mie ayam meliputi:  
  
1. Baskom Rp 10.000  
2. Blender Rp 200.000  
3. Wajan Rp 40.000  
4. Panci bumbu Rp 50.000  
5. Mesin Mie Rp 1 juta  
6. Gelas Ukur Rp 50.000  
7. Kompor gas Rp 300.000  
8. Regulator Rp 50.000  
9. Pisau Rp 10000  
10. Talenan Rp 10000  
11. Peralatan lainnya Rp 300.000  
  
Total estimasi [biaya modal usaha](http://www.investasiuntung.com/2017/07/rincian-biaya-modal-usaha-nasi-uduk.html) untuk membeli peralatan produksi mie ayam sebesar Rp 2.020.000   
  
**▪ Gerobak Mie Ayam**Untuk gerobak mie ayam yang modern dan menarik anda bisa membuatnya sendiri atau membeli dari para pedagang mie ayam seharga Rp 1 juta.  
  
Maka total biaya yang diperlukan dalam membuka usaha mie ayam dari awal sampai siap berdiri sebesar Rp 3.430.000 (Rp 2.020.000 + 1 juta + Rp 250.000 + Rp 160 ribu). Belum termasuk biaya sewa lokasi usaha, biaya [promosi usaha](http://www.investasiuntung.com/2018/05/cara-promosi-usaha-yang-efektif.html) yang meliputi pembuatan spanduk, brosur, reklame dll.

**Keuntungan Usaha Mie Ayam per Bulan**

Jika satu porsi mie ayam dijual seharga Rp 7000 dan setiap hari terjual minimal 30 porsi mie ayam maka dalam satu hari omset yang diperoleh sebesar Rp 210 ribu (Rp 7000 x 30). Dikalikan satu bulan maka omset usaha mie ayam perbulan sekitar Rp 6.300.000 (Rp 210.000 x 30 hari). Setelah dikurangi biaya sewa lokasi usaha, biaya investasi dan biaya operasional maka keuntungan bersih yang didapatkan bisa mencapai Rp 4 juta perbulan. Atau balik modal dalam kurun waktu kurang dari satu tahun.

**Bahan-bahan:**- Mie telur, rebus hingga matang  
  
**Taburan Ayam:**Campur rata dan diamkan di kulkas minimal 1 jam  
- 350-400 gr fillet dada ayam, potong dadu kecil  
- 5 siung bawah putih, cincang halus  
- 2.5 sdm kecap manis  
- 1 sdm saus tiram  
- 1 sdt kecap asin  
- Gula dan garam secukupnya  
  
**Minyak Bawang:**  
- 8 siung bawah putih, geprek lalu cincang  
- 150 ml canola oil/minyak sayur  
- Kulit ayam secukupnya

**Cara membuat:**Taburan ayam:  
- Panaskan sedikit minyak, masukkan bahan taburan ayam masak hingga berubah warna  
- Beri sedikit air, aduk, koreksi rasanya lalu masak hingga matang. Sisihkan  
  
**Minyak Bawang:**  
- Panaskan minyak, masukkan bawang putih dan kulit ayam  
- Masak dengan api kecil hingga wangi dan bawang terlihat kering. Dinginkan, buang kulit ayamnya lalu minyak dan bawang

Cara penyajian:  
- Di dalam mangkuk campur rata 1 sdm minyak bawang, 1 sdt kecap asin, 1 sdt kecap manis, kaldu bubuk  
- Masukkan mie, aduk rata. Koreksi rasanya, bisa ditambahkan kecap asin/manis sesuai selera  
- Taburi dengan taburan ayam, bawang goreng/bawang daun cincang dan saus tiram  
1 sdt kecap asin  
- Gula dan garam secukupnya  
  
**Minyak Bawang:**- 8 siung bawah putih, geprek lalu cincang  
- 150 ml canola oil/minyak sayur  
- Kulit ayam secukupnya  
  
**Cara membuat:**Taburan Ayam:  
- Panaskan sedikit minyak, masukkan bahan taburan ayam masak hingga berubah warna.  
- Beri ambal. Tambahkan bakso dan sayuran sebagai pelengkap  
- Sajikan.

**Bahan pelengkap**

1. **Daging Ayam Kecap**
2. **Sayuran Hijau**
3. **Bakso**
4. **Pangsit Rebus dan Goreng**
5. **Ceker**

**▪ Peralatan Minum**Untuk belanja peralatan dan perlengkapan minum mencakup:  
  
1. Teko air dua buah harga Rp 20.000  
2. Termos es satu unit harga Rp 80.000  
3. Gelas ukuran besar 1 lusin Rp 40.000  
4. Gelas ukuran kecil harga Rp 10.000  
5. Termos untuk air panas Rp 50.000  
6. Panci satu buah harga Rp 50.000  
  
Maka total biaya yang dibutuhkan untuk membeli peralatan dan perlengkapan minum sebesar Rp 250 ribu.  
  
**▪ Peralatan Produksi Mie Ayam**  
Untuk peralatan produksi mie ayam meliputi:  
  
1. Baskom Rp 10.000  
2. Blender Rp 200.000  
3. Wajan Rp 40.000  
4. Panci bumbu Rp 50.000  
5. Mesin Mie Rp 1 juta  
6. Gelas Ukur Rp 50.000  
7. Kompor gas Rp 300.000  
8. Regulator Rp 50.000  
9. Pisau Rp 10000  
10. Talenan Rp 10000  
11. Peralatan lainnya Rp 300.000