

## **Tugas Kewirausahaan**

Nama : Danial Abdurrahman

NPM : 19630003

Kelas : 3I Regular Malam

# Pamanz Nasi Goreng

## A. Resep / Bahan Baku

- Nasi
- Bawang
- Cabai
- Garam
- Minyak
- Kerupuk
- Bumbu penyedap rasa
- Telur
- Kecap
- Daging
- Timun
- Sosis
- Tomat

## B. Cara Membuat

- Pertama goreng telur tanpa dengan tidak diberi apapun. Sesudah matang lalau tiriskan.
- Siapkan minyak dan panaskan samapai panas apabila sudah panas bawang dan cabai di goreng sampai bau bawang itu terasa, lalu masukan daging yang sebelumnya sudah digoreng terlebih dahulu.
- Lalu masukan nasi sesuai yang di butuhkan
- Lalu campurkan dengan garam sesuai yang dibutuhkan lalu campurkan dengan bumbu penyedap serta sosis, dan telur yang sebelumnya sudah di tiriskan dan jangan lupa berikecap sesuai yang dibutuhkan lalu goreng atau di aduk sampai merata.
- Jika sudah matang siapkan piring lalu beri nasi goreng lalu beri daging yang sudah di potong, baik secara panjang ataupun kotak-kotak.
- Lalu hias dengan tomat, timun, dan kerupuk.
- Setelah selesai nasi goreng siap di hidangkan.

## C. Modal Awal

No	Uraian	Jumlah Harga (Rp)	
1	Bahan Baku		
	Nasi	2 kg	Rp 18.000,00
	Bawang	1 kg	Rp 9.000,00
	Cabai		Rp 10.000,00
	Garam	1 kg	Rp 3.000,00

Minyak	1,5 kg	Rp	15.000,00
Kerupuk	5 bungkus	Rp	7.500,00
Bumbu penyedap rasa	5 bungkus	Rp	7.500,00
Telur	16 butir	Rp	32.000,00
Kecap	1 buah	Rp	3.000,00
Daging	1 kg	Rp	28.000,00
Timun		Rp	6.000,00
Sosis		Rp	5.000,00
Tomat		Rp	3.000,00
2 Bahan Pendukung		Rp	-
Gas LPG	1	Rp	17.500,00
Kotak Makan	1 bungkus	Rp	5.000,00
Total		Rp	169.500,00

Harga pokok produksi

Modal / Total Produksi = Rp. 169.500 / 12 = Rp. 8.475,00-

#### **D. Harga Jual & Keuntungan**

Harga jualnya yaitu dari Harga Pokok Produksi + (Laba 50% x Harga Pokok Produksi)  
= Rp. 8.475 + (50% x Rp. 8.475) = Rp. 13.000,-/pcs (pembulatan dari Rp. 12.713).

#### **E. Pemasaran**

Warung nasi goreng ini akan ditempatkan didekat kantor atau kampus, sehingga dapat menarik perhatian pelanggan karena tempat yang berdekatan, dan juga akan di sesuaikan di tempat yang lingkungan nya ramai atau banyak orang yang berlalu-lalang. Untuk pembukaan pertama akan di adakan diskon pada menunya, sehingga orang akan tertarik untuk mencoba makanan di warung ini. Untuk pemasarannya sendiri akan dibagikan melalui sosial media dengan foto masakan yang menggoda, dan juga akan dibuka di grab ataupun gojek.

Promosi akan diadakan lagi saat hari hari besar, promosi tersebut akan dilakukan dengan memotong  $\frac{1}{4}$  harga jual masakan, dan juga gratis mini nasi goreng untuk orang orang yang berteduh di warung jika hujan.