

LEMBAR KERJA

A. Identitas Modul

Mata Pelajaran : Prakarya dan Kewirausahaan
Kelas : XII
Alokasi Waktu : 6 Jam Pelajaran (3 x pertemuan)
Judul Modul : Evaluasi Kegiatan Usaha

B. Kompetensi Dasar

3.3 Mengevaluasi kegiatan usaha pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani.

4.3 Menyusun rencana pengembangan usaha pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani.

Hari/Tanggal

Langkah 1: Activity (Kegiatan)

Kegiatan: Analisis keuangan bisnis nyata takoyaki.

Langkah 2 : Behavior (Perilaku)

Perilaku atau keterampilan yang diharapkan dalam pembelajaran ini adalah:

- Menganalisis laporan keuangan, termasuk laporan laba rugi.
- Memahami rasio keuangan dan indikator kinerja bisnis.
- Mengidentifikasi tren dan pola dalam data keuangan.
- Menilai kinerja usaha berdasarkan data yang ada.
- Merumuskan rekomendasi atau tindakan yang sesuai berdasarkan analisis keuangan.

Langkah 3 :

Berikut adalah perhitungan harga pokok penjualan untuk produk mie ayam.

1. Biaya Bahan

| Nama bahan | Jumlah | Harga total |
|-----------------|------------------|-------------|
| Tepung Terigu | 1kg | Rp.13.500 |
| Telur ayam | $\frac{1}{4}$ kg | Rp 8.000 |
| Daun bawang | 5 helai | Rp 3.000 |
| Penyedap rasa | 4 saset | Rp 4.000 |
| Sosis dan bakso | 2 bungkus | Rp 10.000 |

| | | |
|-----------------|----------|-------------------|
| Saus pedas | 1 botol | Rp 18.000 |
| Mayones | 1 botol | Rp 10.000 |
| Minyak | ¼kg | Rp 6.000 |
| Gas | 1 tabung | Rp 20.000 |
| Wadah strerofom | 100 biji | Rp 30.000 |
| JUMLAH | | Rp.122.000 |

2.Biaya perlengkapan

| Perlengkapan | Kuantitas | Haraga Total |
|-----------------|-----------------|---------------------|
| Grobak | 1 unit | Rp 3.500.000 |
| cetaan takoyaki | 1 unit | Rp 250.000 |
| kursi | 2 unit (20.000) | Rp 40.000 |
| JUMLAH | | Rp 3.790.000 |

Perhitungan diatas berdasarkan ansumsi bahwa setiap 1 kilogram tepung terigu bisa menghasilkan 10-15 porsi takoyaki .jadi setiap hari kami bisa membuat sehingga 15 porsi.

Jika kamu beransumsi kami menjual 1 porsi takoyaki Rp 5.000,maka omzet maksimal yang kamu dapatkan dalam sekali pembuatan adalah :

$$\text{Rp } 6.000 \times 15 = \text{Rp } 90.000$$

Sedangkan untuk laba bersih yang bisa kamu dapatkan

Pemasukan – Biaya operasional

$$90.000 - 67.000 = 23.000$$

Dengan keadaan masih ada bahan yang tersisa

Langkah 4 :

Setelah mempelajari lembar kerja ini, siswa diharapkan dapat :

- a. Siswa dapat melakukan analisis keuangan dengan akurat dan mendalam.
- b. Siswa dapat mengidentifikasi masalah atau peluang dalam bisnis berdasarkan analisis keuangan.
- c. Siswa dapat merumuskan rekomendasi atau tindakan yang masuk akal berdasarkan temuan analisis mereka.
- d. Siswa dapat menyajikan hasil analisis mereka secara efektif, baik secara lisan maupun tertulis.