

LOGO USAHA

LOGO USAHA

Pangsit Goreng

A. MODAL AWAL

B. RENCANA ANGGARAN BIAYA (RAP)

Biaya Bahan Baku Selama 1 Kali Produksi

No	Bahan	Kuantitas	Harga Satuan	Total Harga
1	Kulit Pangsit	1 pack	35,000.00	35,000.00
2	Daging Ayam Cincang	500 g	40,000.00	40,000.00
3	Tepung Tapioka	100 g	12,000.00	2,400.00
4	Wortel	1 buah	5,000.00	5,000.00
5	Daun Bawang	1 ikat	4,000.00	4,000.00
6	Bawang Putih	3 siung	30,000/kg	1,500.00
7	Garam & Penyedap	1 pack	3,000.00	3,000.00
8	Minyak Goreng	1 liter	18,000.00	18,000.00
9	Saus	1 botol	10,000.00	10,000.00
10	Kecap Asin	1 botol	7,000.00	7,000.00
11	Telur	2 butir	2,000.00	4,000.00
12	Lain-lain			
	a. Gas	1/4 tabung	22,000.00	5,500.00
	b. Sumpit	1 pack	10,000.00	10,000.00
	TOTAL			145,400.00

C HARGA POKOK PENJUALAN

$$\text{HARGA POKOK} = \frac{\text{Biaya bahan baku}}{\text{Jumlah produksi}}$$

145,400.00

40

3,635.00

D HARGA JUAL PRODUK

Harga Jual =	Harga Pokok + (% laba x Harga Pokok)
	3,635 + (45% x 3,635)
	3,635 + 1,636
	5,271.00
Pembulatan	Rp. 5,500 / Pcs

Jadi, harga jual produk kami per Pcs adalah Rp. 5,500

E Keuntungan

Harga per pieces	5,500.00
Terjual	<u>40</u>
Laba kotor	220,000.00
Modal Bahan	<u>145,400.00</u>
laba bersih	25,000.00

F Produksi

Target waktu 30 hari kami dapat menjual 40 pcs

40 pcs	40 pcs
Laba bersih	25,000.00
Total pendapatan	2,984,000.00