

Bahan	Vol	Biaya
T.Terigu	1	Rp10,000.00
Mentega	1	Rp5,000.00
Telur	1	Rp15,000.00
Gula pasir	1	Rp8,000.00
Susu	1	Rp10,000.00
Abon	1	Rp25,000.00
Minyak goreng	1	Rp5,000.00
Bahan lain	1	Rp2,000.00
Overhead (Gas, SDM, dll)	1	Rp18,000.00

Total	Rp98,000.00
Donat yg dihasilkan	45
Harga per satuan produksi	Rp2,177.78

	per satu produk	450 donat (10 kg)
Biaya produksi per satuan produk	Rp2,177.78	
Biaya distribusi per satuan produk	Rp56.00	
Total biaya per satuan produk	Rp2,233.78	Rp1,005,200.00
Harga jual per satuan produk	Rp3,000.00	Rp1,350,000.00
Estimasi keuntungan per satuan produk	Rp766.22	Rp344,800.00
Produk yang tidak Terjual (10%)	10% dari 450 unit 45	Rp100,520.00
Estimasi keuntungan per hari		Rp244,280.00
Estimasi keuntungan per bulan (25 hari)		Rp6,107,000.00

Biaya Investasi (Untuk satu bulan = 25 hari)

Pembelian kompor gas	1	Rp1,000,000.00	Rp1,000,000.00
Pembelian oven	1	Rp750,000.00	Rp750,000.00
Pembuatan counter	1	Rp1,500,000.00	Rp1,500,000.00
Boks kantin	5	Rp500,000.00	Rp2,500,000.00
Operasional per bulan			
Biaya produksi+distribusi			
10 kg bhn baku	25	Rp1,005,200.00	Rp25,130,000.00
Total modal awal			Rp30,880,000.00

Bahan	Vol	Biaya
T.Terigu	1	Rp12,000.00
Mentega	1	Rp6,500.00
Telur	1	Rp20,000.00
Gula pasir	1	Rp9,500.00
Susu	1	Rp11,000.00
Abon	1	Rp30,000.00
Minyak goreng	1	Rp6,500.00
Bahan lain	1	Rp5,000.00
Overhead (Gas, SDM, dll)	1	Rp22,000.00

Biaya Investasi (Untuk satu bulan = 25 hari)

Pembelian kompor gas	1	Rp1,500,000.00
Pembelian oven	1	Rp800,000.00
Pembuatan counter	1	Rp1,650,000.00
Boks kantin	5	Rp550,000.00

- ◆ Dalam sehari diperkirakan dapat menghasilkan 50 unit donat
- ◆ Biaya distribusi per satuan produk = Rp. 60
- ◆ Produk yang tidak terjual selama satu hari diperkirakan sebanyak 10% dari keseluruhan produk

Susunlah Tabel Biaya, Tabel Estimasi Keuntungan Per Bulan, dan Tabel Total Modal Awal.

Catatan :

Tugas kelompok Business Plan dikumpulkan pada sesi 15, sesuai jadwal kelas masing-masing, paling lambat 10 menit setelah masuk kelas.