

LAPORAN AKHIR PROYEK BISNIS

SLICE GRILL MAGELANG



Diusulkan oleh:

Viena Fernanda Yusuf

19312371

**PROGRAM STUDI AKUNTANSI
FAKULTAS BISNIS DAN EKONOMIKA
UNIVERSITAS ISLAM INDONESIA**

2023

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Dengan ini saya menyatakan bahwa Laporan Tugas Akhir Proyek Bisnis yang berjudul “*Slice Grill Magelang*” ini merupakan karya tulis saya sendiri dan bukan merupakan salinan atau duplikasi dari karya orang lain yang dipergunakan untuk mendapat gelar sarjana saya. Selain itu, untuk sumber informasi yang telah dikutip dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam daftar pustaka.

Apabila dikemudian hari pernyataan ini terbukti tidak benar, saya bersedia menerima sanksi apapun sesuai dengan ketentuan yang ditetapkan atau akibatnya.

Yogyakarta, 5 Februari 2024



Viena Fernanda Yusuf

LEMBAR PENGESAHAN

“SLICE GRILL MAGELANG”

Diajukan oleh :

Nama : Viena Fernanda Yusuf

NIM : 19312371

Telah disetujui oleh Dosen Pembimbing

Pada Tanggal 5 Februari 2024

Dosen Pembimbing

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Mahmudi', written in a cursive style.

Mahmudi, Dr., M.Si., CMA.

BERITA ACARA UJIAN TUGAS AKHIR KEWIRAUSAHAAN



FAKULTAS
BISNIS DAN EKONOMIKA

Gedung Prof. Dr. Anz Partadineja
Ringroad Utara, Gedung Catur, Depok
Sleman, Yogyakarta 55283
T. (0274) 881546, 883087, 885176;
F. (0274) 882589
E. fe@uii.ac.id
W. www.uui.ac.id

BERITA ACARA UJIAN TUGAS AKHIR WIRAUSAHA

Bismillahirrahmannirrahim

Pada Semester Genap 2023/2024, hari, tanggal: 07 Maret 2024 Program Studi Akuntansi Fakultas Bisnis dan Ekonomika UII telah menyelenggarakan Ujian Tugas Akhir Wirausaha yang disusun oleh:

Nama : Viena Fernanda Yusuf
No. Mahasiswa : 19312371
Tugas Akhir : TA Wirausaha
Judul Tugas Akhir : Slice Grill Magelang
Pembimbing : Dr. Mahmudi S.E., M.Si.

Berdasarkan hasil evaluasi Tim Dosen Penguji Tugas Akhir, maka Tugas Akhir Wirausaha tersebut dinyatakan:

1. **Lulus Ujian Tugas Akhir *)**
 - a. Tugas Akhir tidak direvisi
 - ~~b. Tugas Akhir perlu direvisi~~
- ~~2. Tidak Lulus Ujian Tugas Akhir~~

Nilai : A
Referensi : Layak/~~Tidak Layak~~ *) ditampilkan di Perpustakaan
Tim Penguji
Ketua Tim : Rifqi Muhammad, Prof., S.E., M.Sc., Ph.D.
Anggota Tim : Dr. Mahmudi S.E., M.Si.

Keterangan:
*) Coret yang tidak perlu
- Bagi yang lulus Ujian Tugas Akhir dan Komprehensif, segera konfirmasi ke Divisi Akademik

Yogyakarta, 07 Maret 2024,
Ketua Program Studi Akuntansi



Prof. Rifqi Muhammad S.E., M.Sc., Ph.D.

BERITA ACARA UJIAN TUGAS AKHIR WIRUSAHA

TUGAS AKHIR BERJUDUL

Laporan Proyek Bisnis Mahasiswa Slice Grill Magelang

Disusun Oleh : Viena Fernanda Yusuf

Nomor Mahasiswa : 19312371

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji dan dinyatakan **LULUS**

Pada hari, tanggal: 07 Maret 2024

Penguji/ Pembimbing TA : Dr. Mahmudi S.E., M.Si.

Penguji : Rifqi Muhammad, Prof., S.E., M.Sc., Ph.D.

Mengetahui
Dekan Fakultas Bisnis dan Ekonomika
Universitas Islam Indonesia



Johan Arifin, S.E., M.Si., Ph.D., CFA, CertIPSAS.

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kepada Allah SWT, atas berkat dan rahmat yang diberikan saya dapat menyelesaikan Proyek Bisnis “*Slice Grill Magelang*” ini. Penulisan Laporan Akhir Proyek Bisnis dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat guna mencapai gelar S1 Program Studi Akuntansi Fakultas Bisnis dan Ekonomika Universitas Islam Indonesia.

Saya menyadari bahwa penulisan laporan akhir proyek bisnis ini masih jauh dari ideal, dan tanpa bantuan ataupun bimbingan dari berbagai pihak sangatlah sulit untuk saya untuk menyelesaikan laporan akhir proyek bisnis ini. Oleh karena itu, saya ingin ingin mengucapkan terimakasih banyak kepada:

1. Bapak Mahmudi, Dr., M.Si., CMA. Selaku dosen pembimbing saya atas ketersediaan waktu, tenaga dan pikiran yang diberikan untuk mengarahkan saya dalam menyelesaikan penyusunan laporan akhir proyek bisnis ini.
2. Bapak Sardio Yusuf dan Ibu Umi Kulsum selaku kedua orang tua saya yang selalu memberikan doa dan dukungan sehingga saya dapat menyelesaikan laporan akhir proyek bisnis ini.
3. Kakak dan juga adik saya, Putri Eka Cahyani dan Meyliek Eugenia Dewi atas dukungan, semangat dan perhatian yang diberikan kepada saya.
4. Sahabat saya, Raudina Wiri Adhani Putri dan Renny Ramadhani yang selalu mendukung, memberikan semangat tiada henti, memotivasi dan selalu ada disaat saya membutuhkan.
5. Dan juga pihak lainnya yang tidak dapat saya sebutkan satu persatu.

Besar harapan saya semoga laporan akhir proyek bisnis ini dapat memberikan manfaat kepada semua pihak yang berkepentingan serta bagi diri saya sendiri. Semoga Allah dapat membalas kebaikan yang telah diberikan.

ABSTRAK

Slice Grill Magelang merupakan bisnis di bidang kuliner yang menyediakan paket barbeque dengan menerapkan sistem home service. Home service yang dimaksud yaitu para pelanggan dapat menikmati makanan seperti di restoran all you can eat namun mereka dapat menikmatinya di rumah saja. Dalam menjalankan bisnis ini Slice Grill Magelang selalu menggunakan bahan yang terbaik dan selalu menjaga kualitas .

Pada awalnya, Slice Grill Magelang hanya menyediakan produk berupa daging saja. Namun dikarenakan adanya Covid-19, menjadikan alasan untuk mengubah konsep dengan menyediakan sistem Home service. Saat ini terdapat 2 jenis paket yang ditawarkan pada sistem home service. Yaitu paket biasa dan juga paket premium. Yang menjadikan pembeda dari kedua paket tersebut yaitu pada paket premium terdapat jenis daging yang berbeda yaitu saikoro wagyu. Dalam menjalankan bisnis ini tentu saja Slice Grill Magelang memiliki kendala. Contoh kendala tersebut yaitu semakin banyaknya pesaing, harga bahan baku yang tidak stabil dan cenderung mengalami kenaikan. Untuk pengembangan kedepannya, Slice Grill Magelang berharap untuk membuka tempat dine in menggunakan konsep kaki lima dengan harga terjangkau.

Kata kunci: Slice Grill Magelang, kuliner, home service

DAFTAR ISI

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
BERITA ACARA UJIAN TUGAS AKHIR KEWIRAUSAHAAN	iii
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	x
BAB I	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan Program	2
1.4 Luaran yang Diharapkan	3
1.5 Manfaat Program	3
1.6 Sistematika Penulisan Laporan	3
BAB II	5
2.1 Pengertian Bisnis	5
2.2 Pengertian Kewirausahaan	5
2.3 Tujuan Kewirausahaan	6
2.4 Manfaat Kewirausahaan	6
2.5 Teori <i>Business Model Canvas</i>	7
2.6 Teori <i>Porter Five Force</i>	10
2.7 Analisis SWOT	11
BAB III	12
3.1 Gambaran Umum Rencana Usaha	12
3.1.1 Nama Usaha dan Karakteristik	12
3.1.2 Keunggulan Produk	13
3.1.3 Kelemahan Produk	14

3.2 Gagasan Kegiatan Usaha.....	15
3.2.1 Target Konsumen	15
3.2.2 Pesaing	15
3.2.3 Strategi Promosi	16
3.2.4 Strategi Pemasaran	16
3.3 Peluang Pasar.....	17
3.4 Analisis Kelayakan Usaha.....	17
3.4.1 Aspek Hukum.....	17
3.4.2 Aspek Lingkungan.....	18
3.4.3 Aspek Manajemen	18
3.4.4 Aspek Keuangan	18
3.4.5 Aspek Operasional.....	20
BAB IV	22
4.1 Rencana dan Jadwal Proyek Bisnis	22
4.2 Realisasi Anggaran Proyek Bisnis	22
4.2.1 Penjualan.....	22
4.2.2 Produksi	33
4.2.3 Biaya Pembelian Bahan Baku	33
4.2.4 Total Biaya Operasional	38
4.2.5 Biaya Tenaga Kerja Langsung	39
4.2.6 Total Biaya Overhead	39
4.2.7 Biaya Promosi	41
4.2.8 Harga Pokok Produk (HPP)	42
4.2.9 Laporan Laba Rugi	42
4.2.10 Laporan Arus Kas.....	43
4.3 Pelaksanaan Proyek Bisnis	43
4.3.1 Tahap Inisisasi Proyek	43
4.3.2 Tahap Perencanaan Proyek	44
4.3.3 Tahap Pelaksanaan Proyek	44

4.3.4 Tahap Penutupan Proyek	49
4.4 Identifikasi Masalah dan Pemecahannya	49
4.4.1 Identifikasi Masalah	49
4.4.2 Pemecahan Masalah	49
4.5 Analisis Perencanaan Proyek Bisnis	50
4.5.1 Produksi	50
4.5.2 Pemasaran dan Promosi	50
4.5.3 Pesaing	51
BAB V	52
5.1 Kesimpulan.....	52
5.2 Rekomendasi	52
LAMPIRAN	54

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Slice Grill Magelang	13
Gambar 3.2 Produk Slice Grill Magelang	14
Gambar 3.3 Tampilan Instagram sebagai strategi pemasaran	18
Gambar 4.1 Input pesanan	45
Gambar 4.2 Proses pembayaran	46
Gambar 4.3 Pembelian bahan baku	46
Gambar 4.4 Pemotongan bahan baku	47
Gambar 4.5 Proses produksi	48
Gambar 4.6 Proses pengemasan slice fat	49
Gambar 4.7 Pengemasan saikoro	49
Gambar 4.8 Pengemasan selada	50

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Business Model Canvas	10
Tabel 3.1 Sumber pendanaan	19
Tabel 3.2 Kebutuhan modal	19
Tabel 3.3 Varian paket Slice Grill Magelang	22
Tabel 4.1 Rencana dan jadwal proyek bisnis	23
Tabel 4.2 Penjualan produk Slice Grill Magelang	24
Tabel 4.3 Pendapatan dari ongkos kirim	33
Tabel 4.4 Total produksi Slice Grill Magelang	34
Tabel 4.5 Biaya pembelian bahan baku	35
Tabel 4.6 Total biaya operasional	39
Tabel 4.7 Biaya tenaga kerja langsung	40
Tabel 4.8 Total biaya overhead	40
Tabel 4.9 Biaya promosi	42
Tabel 4.10 Harga Pokok Produk (HPP)	43
Tabel 4.11 Laporan Laba Rugi	43
Tabel 4.12 Laporan Arus Kas	44
Tabel 4.13 Tahap pelaksanaan proyek	45

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Curriculum Vitae	55
Lampiran 2 Laporan Realisasi Anggaran	56
Lampiran 3 Laporan Realisasi Jadwal dan Kegiatan	76
Lampiran 4 Laporan Kinerja (Performance Report)	77
Lampiran 5 Dokumentasi Proyek Bisnis	81

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pada 3 tahun terakhir ini, kasus yang menjadi pusat perhatian bagi negara Indonesia yaitu kasus mengenai COVID-19. Kasus covid ini mulai masuk dan berkembang di Indonesia yaitu pada tahun 2020. Berbagai cara dilakukan pemerintah untuk mengatasi dan menanggulangi penyebaran kasus tersebut, seperti pembatasan sosial, meningkatkan tes, telusur dan treatment, serta mempersiapkan rumah sakit dan tenaga kerja yang dibutuhkan. Kasus covid tersebut berdampak besar terhadap perekonomian di Indonesia, dan salah satu yang terdampak yaitu mengenai bisnis kuliner.

Pada awal kasus penyebaran covid, pemerintah hanya memberlakukan perintah untuk membatasi jumlah pelanggan yang diperbolehkan untuk dine in (makan di tempat). Namun dengan seiring berjalannya waktu dan peningkatan kasus semakin tinggi pemerintah memberikan larangan untuk tidak dapat makan di tempat dan seluruh rumah makan hanya bisa memberlakukan sistem *take away* (bawa pulang) saja.

Kita harus mencari cara agar dapat bertahan pada bisnis kuliner dan pada kondisi pandemi pada waktu itu. Pada awal pandemi tahun 2020, dimana pemerintah sedang gencar untuk memberitahu masyarakat agar kasus tersebut tidak semakin meningkat dengan slogan “di rumah saja”. Saya memiliki ide untuk membuat sebuah ide bisnis dimana para pelanggan tetap dapat menikmati makanan dengan peralatan seperti di restaurant atau rumah makan tetapi dapat dinikmati di rumah dan tanpa harus keluar rumah. Atau lebih dikenal dengan nama “*home service*”. Usaha tersebut saya beri nama Slice Grill Magelang. Dan dengan cara tersebut para pelanggan juga merasa aman karena tidak perlu bertemu dengan banyak orang.

Walaupun pandemi telah berakhir, tetapi peminat dari usaha yang saya jalankan ini tetap tidak mengalami penurunan. Karena *home service* yang saya tawarkan dapat dipesan untuk acara-acara besar. Seperti berkumpul dengan keluarga besar, acara arisan, reuni, ataupun acara besar lainnya.

1.2 Rumusan Masalah

Melalui latar belakang tersebut dirumuskan beberapa rumusan masalah dalam proposal ini, yaitu:

1. Bagaimana cara yang dapat dilakukan untuk terus mengembangkan usaha Slice Grill Magelang sedangkan semakin banyak pesaing yang ada?
2. Apakah produk-produk baru yang akan dikeluarkan oleh Slice Grill Magelang bisa diminati oleh konsumen?
3. Apa keunggulan serta kekurangan yang dimiliki Slice Grill Magelang selama berjalannya usaha tersebut?

1.3 Tujuan Program

Berdasarkan rumusan masalah diatas dapat diketahui tujuan untuk membuat proposal ini, yaitu:

1. Mempertahankan usaha Slice Grill Magelang dengan adanya pesaing atau kompetitor baru.
2. Inovasi produk-produk baru dengan tetap mengutamakan kualitas dan harga serta diminati oleh konsumen Slice Grill Magelang.
3. Mengetahui keunggulan dan kekurangan pada usaha Slice Grill Magelang.

1.4 Luaran yang Diharapkan

Luaran yang diharapkan dari usaha ini yaitu:

1. Usaha yang dijalankan tetap stabil dan terus berkembang.
2. Produk - produk baru yang akan dihasilkan diterima dengan baik dan diminati oleh konsumen.
3. Menambah kreativitas mahasiswa.
4. Membuka lapangan pekerjaan baru.

1.5 Manfaat Program

1. Mengasah kemampuan mahasiswa untuk mengeluarkan ide-ide dan inovasi yang mereka punya.
2. Menambah pengalaman mahasiswa dalam menjalankan kewirausahaan.

1.6 Sistematika Penulisan Laporan

Sistematika penulisan laporan akhir proyek bisnis yaitu:

Bab I Pendahuluan

Menjelaskan tentang latar belakang, rumusan masalah, tujuan program, luaran yang diharapkan, manfaat program serta sistematika penulisan laporan.

Bab II Telaah Pustaka

Menjelaskan tentang definisi bisnis, kewirausahaan, tujuan kewirausahaan, teori kanvas model bisnis, teori porter five force, beserta analisis SWOT.

Bab III Metodologi Pelaksanaan Proyek bisnis

Menjelaskan tentang gambaran umum rencana usaha, gagasan kegiatan usaha, peluang pasar, analisis kelayakan usaha, dan keberlanjutan usaha proyek bisnis.

Bab IV Pelaksanaan dan Analisis Proyek Bisnis

Menjelaskan tentang pelaksanaan dan analisis proyek bisnis ini berisi tentang profil bisnis, realisasi anggaran proyek bisnis, pelaksanaan proyek bisnis, identifikasi masalah dan pemecahannya, dan analisis pelaksanaan proyek bisnis.

Bab V Kesimpulan dan Rekomendasi

Menjelaskan tentang kesimpulan oleh penulis mengenai proyek bisnis yang telah dijalankan. Serta memberikan rekomendasi atau saran agar dapat menerapkan atau menjalankan bisnis dengan lebih baik.

BAB II

TELAAH PUSTAKA

2.1 Pengertian Bisnis

Menurut Boone dan Kurtz (2007), bisnis merupakan sebuah aktivitas yang dilakukan untuk mendapatkan sebuah keuntungan dengan cara mempersiapkan barang dan jasa yang diperlukan bagi sebuah sistem perekonomian.

Menurut Raymond E. Gos (2011), bisnis merupakan suatu organisasi yang menjalankan perubahan kemahiran dan sumber daya ekonomi kemudian diubah menjadi barang dan jasa untuk kebutuhan para konsumen, dan diinginkan dapat diperoleh keuntungan bagi pemiliknya.

Menurut M.Fuad et al. (2009), bisnis tidak terlepas dari kegiatan produksi, penjualan atau pembelian, ataupun pertukaran barang dan jasa dan terlibat dengan orang ataupun perusahaan. Kegiatan dalam bisnis pada dasarnya memiliki tujuan untuk menghasilkan keuntungan, untuk mempertahankan kelangsungan hidup dan mengumpulkan dana yang cukup untuk pelaksanaan aktivitas pelaku bisnis.

Berdasarkan pengertian di atas dapat disimpulkan bahwa bisnis merupakan kegiatan yang dapat menghasilkan keuntungan dengan adanya penjualan barang atau jasa. Dan juga dapat digunakan untuk mempertahankan ataupun memperbaiki kualitas hidup.

2.2 Pengertian Kewirausahaan

Menurut Stephen P. & Mary Coulter (2010), kewirausahaan adalah metode yang digunakan oleh seseorang ataupun sekelompok orang dengan usaha atau sarana yang terstruktur untuk mengejar peluang dan digunakan untuk menciptakan nilai dan memenuhi keinginan serta kebutuhan melalui inovasi.

Menurut Fahmi (2013), kewirausahaan adalah ilmu yang mempelajari tentang pengembangan dan pembangunan semangat kreativitas dan berani untuk menanggung risiko terhadap pekerjaan yang dilakukan untuk mewujudkan hasil karya tersebut.

Berdasarkan pengertian di atas dapat disimpulkan bahwa kewirausahaan merupakan metode atau ilmu yang digunakan oleh seseorang atau sekelompok orang untuk mengejar peluang dan menanggung risiko terhadap pekerjaan yang dilakukan.

2.3 Tujuan Kewirausahaan

Menurut Basrowi (2011), tujuan kewirausahaan adalah:

1. Meningkatkan jumlah wirausahawan yang berkualitas
2. Berpartisipasi untuk memajukan dan mensejahterakan masyarakat.
3. Menumbuhkan rasa semangat dalam wirausaha yang tinggi di kalangan masyarakat.
4. Meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya kewirausahaan.
5. Mempublikasikan semangat inovasi dalam bermasyarakat.

2.4 Manfaat Kewirausahaan

Menurut Thomas W Zimmerer (2005), manfaat kewirausahaan adalah:

1. Memberikan peluang dan kebebasan untuk mengendalikan nasib sendiri memiliki usaha sendiri akan memberikan kebebasan dan peluang bagi pebisnis untuk mencapai tujuan hidupnya,
2. Memberikan peluang melakukan perubahan.
3. Memberi peluang untuk mencapai potensi diri sepenuhnya.
4. Memiliki peluang untuk meraih keuntungan.
5. Memiliki peluang untuk berperan aktif dalam masyarakat dan mendapatkan pengakuan atas usahanya.
6. Memiliki peluang untuk melakukan sesuatu yang disukai dan menumbuhkan rasa senang dalam mengerjakan.

2.5 Teori *Business Model Canvas*

Business model canvas merupakan alat atau strategi yang digunakan untuk mendeskripsikan model bisnis dan menggambarkan dasar pemikiran tentang bagaimana organisasi menciptakan, memberikan dan menangkap nilai.

Model bisnis kanvas dibagi menjadi 9 kategori yaitu:

1. *Customer segment*

Merupakan pihak yang memakai jasa maupun produk yang ditawarkan dari sebuah perusahaan/organisasi dan dapat menghasilkan keuntungan untuk perusahaan/organisasi tersebut. Dan disampaikan oleh Osterwalder dan Pigneur (2012:20) bahwa pelanggan merupakan inti dari sebuah model bisnis. Tanpa adanya pelanggan yang dapat menghasilkan keuntungan, maka perusahaan/organisasi tersebut tidak dapat berjalan atau beroperasi dalam jangka waktu yang lama.

2. *Value proposition*

Value proposition bagi pelanggan dapat terbentuk sebagai pemecahan masalah yang dihadapi atau terpenuhinya sebuah kebutuhan. Hal ini yang digunakan oleh pelanggan untuk memilih produk atau jasa yang ditawarkan dari sebuah perusahaan daripada perusahaan lain.

3. *Channel*

Menurut Tjiptono, Fandy (2008:285) channel adalah saluran pemasaran yang dilakukan untuk memperlancar ataupun mempermudah penyajian barang ataupun jasa dari produsen kepada konsumen.

Channel merupakan sebuah wadah yang digunakan untuk berinteraksi dengan pelanggan guna menyampaikan value proposition yang ditawarkan oleh sebuah perusahaan.

4. *Customer relationship*

Customer relationship merupakan sebuah hubungan yang dibangun antara pelanggan dan sebuah perusahaan. Hubungan tersebut perlu dibangun

dengan tujuan untuk mendapatkan pelanggan baru, mempertahankan pelanggan lama ataupun menawarkan produk/jasa lama dan baru kepada pelanggan lama.

5. *Revenue stream*

Merupakan aliran dana yang masuk dan untuk menggambarkan bagaimana perusahaan/organisasi tersebut mendapatkan keuntungan dari pelanggan.

6. *Key resources*

Key resources merupakan sumber daya yang digunakan oleh sebuah perusahaan/organisasi untuk mengoperasikan *key activities*, seperti menawarkan *value proposition*, untuk menjangkau pasar, menjaga hubungan dengan pelanggan dan menghasilkan keuntungan dari pelanggan.

7. *Key activities*

Key activities merupakan serangkaian kegiatan yang dilakukan oleh perusahaan/organisasi untuk menciptakan produk atau jasa yang dibutuhkan oleh para pelanggan, membangun hubungan dengan pelanggan dan mengelola pendapatan yang diperoleh dari para pelanggan.

8. *Key partners*

Key partners merupakan mitra kerjasama yang digunakan untuk mengoperasikan sebuah perusahaan/organisasi. Kemitraan ini digunakan dengan tujuan untuk mengurangi beberapa risiko yang akan terjadi dan memperoleh sumber daya.

9. *Cost structure*

Struktur biaya yang memperlihatkan biaya-biaya yang digunakan untuk pengoperasian model bisnis tersebut.

Tabel 2.1 Business Model Canvas

<p>Key Partners:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Supplier bahan baku (daging impor, ayam, selada, dan bawang bombay). • Supplier Box packaging untuk packaging. 	<p>Key Activities:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pembelian bahan baku premium. • Pemesanan menggunakan sistem made by order (dibuat berdasarkan adanya pesanan) 	<p>Value Proposition:</p> <p>Menawarkan pengalaman seperti makan di restaurant karena pada paket grill sudah termasuk peralatan lengkap untuk barbeque tetapi dapat dinikmati di rumah saja.</p>
<p>Customer Relationship:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengadakan giveaway atau promo. • Memberikan bonus berupa daging kepada pelanggan yang sudah membeli sebanyak 3 kali atau lebih. 	<p>Customer Segments:</p> <p>Target pelanggan pada bisnis ini yaitu masyarakat umum, namun lebih tertuju kepada kaum remaja.</p>	<p>Channels:</p> <p>Menggunakan media sosial yaitu instagram untuk memperkenalkan produk dan menggunakan whatsapp untuk penerimaan pesanan.</p>
<p>Key Resource:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Penggunaan bahan baku yang berkualitas. • Peminjaman peralatan grill dalam keadaan bersih. 	<p>Revenue Stream:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Modal awal berasal dari dana pribadi. • Pendapatan dari penjualan paket grill atau penjualan selain paket. 	<p>Cost Structure:</p> <p>Biaya untuk pengadaan bahan baku, biaya operasi serta biaya overhead.</p>

2.6 Teori *Porter Five Force*

Penjelasan *Porter five force* (Porter & Millar, 1985) yaitu:

1. Persaingan dalam industri

Sebuah perusahaan/organisasi akan lebih menguntungkan jika posisi perusahaan/organisasi tersebut kuat dan memiliki tingkat persaingan yang cukup rendah.

2. Ancaman oleh pendatang baru (*threats of new entries*)

Banyaknya kompetitor untuk pasar yang sama atau sejenis, maka keuntungan yang diperoleh sebuah perusahaan/organisasi akan semakin menurun. Dan jika semakin tinggi hambatan oleh pendatang baru oleh sebab itu posisi perusahaan akan semakin diuntungkan.

3. Ancaman produk pengganti

Mengganti barang dan jasa yang dapat digunakan akan menimbulkan sebuah ancaman. Sebuah perusahaan/organisasi yang tidak memiliki produk pengganti akan lebih mudah dalam menghadapi persaingan yang ada, dan akan mendapatkan hasil yang lebih memuaskan.

4. Daya tawar pembeli

Pembeli (konsumen) mempunyai kekuatan apabila mereka membeli produk dengan jumlah banyak, maka mereka akan mengajukan kesepakatan untuk mendapatkan biaya atau harga yang lebih rendah.

5. Daya tawar *supplier* atau pemasok

Pemasok (*supplier*) mempunyai kekuatan apabila barang yang dibutuhkan meningkat namun ketersediaan tidak begitu banyak, akibatnya pemasok (*supplier*) dapat mengambil keuntungan dari perusahaan/organisasi dengan meningkatkan harga dan mendapatkan keuntungan lebih.

2.7 Analisis SWOT

Menurut Freddy (2013), analisis SWOT merupakan analisa yang didasarkan pada logika yang dapat memaksimalkan kekuatan (*strength*) dan peluang (*opportunity*). Namun pada saat yang bersamaan dapat meminimalkan kelemahan (*weakness*) dan ancaman (*threats*). Berikut penjelasan lebih lanjut mengenai analisis SWOT (Fatimah, 2016):

1. Kekuatan (*strength*)

Memiliki arti potensi dan kekuatan pembangunan. Memahami kekuatan yang dimiliki oleh perusahaan sendiri sangatlah penting. Dan melalui kekuatan tersebut dapat dilihat seberapa jauh faktor strength dapat mempengaruhi bisnis yang sedang dijalankan.

2. Peluang (*opportunity*)

Memiliki arti peluang pembangunan yang dapat diperoleh. Perusahaan dapat mengetahui peluang yang ada dengan cara melakukan analisis internal dengan cara membandingkan kekuatan dan kelemahan yang ada dalam perusahaan atau dapat membandingkan dengan pesaing ataupun kompetitor yang ada.

3. Kelemahan (*weakness*)

Kelemahan merupakan kekurangan yang dimiliki oleh suatu perusahaan. Kelemahan dapat berdampak buruk atau negatif bagi perusahaan. Apabila dapat memahami hal-hal negatif tersebut maka dapat dijadikan untuk meningkatkan perusahaan.

4. Ancaman (*threats*)

Yang merupakan faktor eksternal yang berpengaruh dalam pembangunan. Ancaman tersebut dapat mengganggu berjalannya sebuah perusahaan dan bersifat merugikan dan ancaman merupakan faktor yang sulit untuk dikendalikan.

BAB III

METODOLOGI PELAKSANAAN PROYEK BISNIS

3.1 Gambaran Umum Rencana Usaha

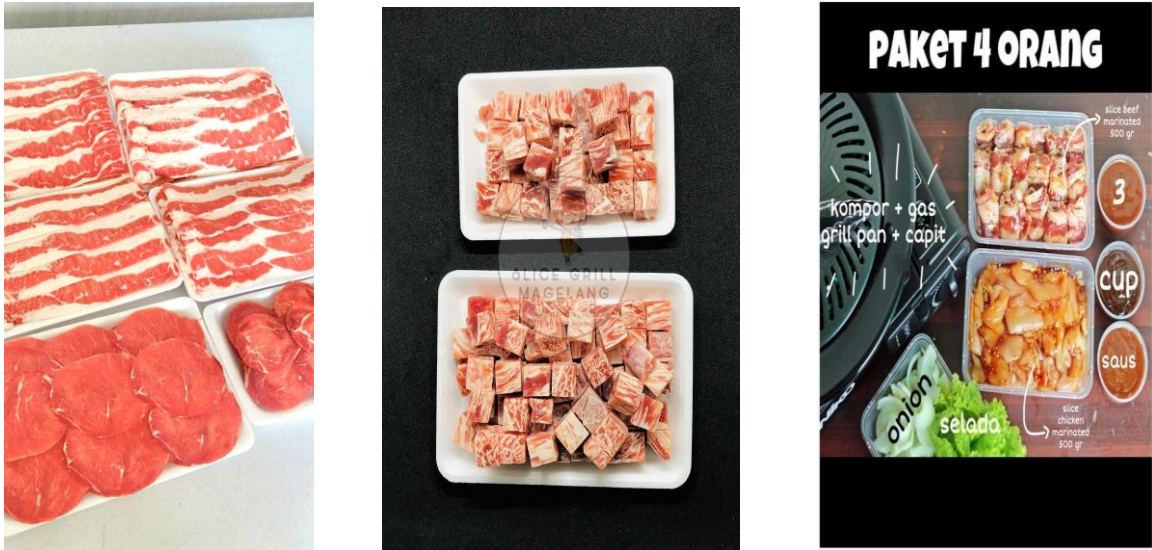
3.1.1 Nama Usaha dan Karakteristik

Nama usaha merupakan hal yang penting karena merupakan identitas dan sebagai penjabar akan hal apa yang kita tawarkan atau kita jual. Usaha ini saya beri nama Slice Grill Magelang. *Slice* yang berarti irisan tipis karena produk kami menjual daging yang diiris dengan tipis. *Grill* yang dalam bahasa Inggris berarti memanggang karena produk kami juga menyediakan beberapa paket *set grill* yang sudah termasuk dengan peralatan memanggang. Dan juga Magelang karena usaha kami bertempat di kota Magelang.



Gambar 3.1 Logo Slice Grill Magelang

Sampai saat ini Slice Grill Magelang sudah memiliki beberapa produk, yaitu berupa daging dan beberapa paket *set grill*.



Gambar 3.2 Produk Slice Grill Magelang

Produk-produk yang kami jual berupa *slice* daging, yaitu *slice shortplate (fat)* dan *slice nonfat*. Dan juga terdapat *saikoro meltique*. Dalam paket *set grill* terdapat paket untuk 4 orang, 6 orang, 8 orang, 10 orang dan 15 orang. Pelanggan juga dapat membeli set tanpa menggunakan peralatan atau hanya daging dan pelengkap saja. Paket *set grill* juga terdapat paket biasa dan paket premium, yang menjadi pembeda yaitu pada paket premium terdapat *saikoro meltique* pada paketnya.

3.1.2 Keunggulan Produk

Beberapa keunggulan yang dimiliki oleh Slice Grill Magelang yaitu:

- Menggunakan kualitas daging yang paling unggul. Walaupun terkadang harga daging yang sering berubah-ubah atau tidak stabil, kami tetap menggunakan bahan yang premium dan tetap mementingkan kualitas daging yang ada.
- Daging yang ada dalam paket *set grill* sudah berbumbu (sudah dimarinasi). Berbeda dengan kompetitor kami yang lain, daging dalam paket *set grill* kami sudah berbumbu sehingga memudahkan pelanggan untuk langsung dimasak.
- Menerapkan sistem biaya pengantaran yang rata. Slice Grill Magelang menerapkan sistem biaya pengantaran yang rata yaitu hanya dengan Rp 10.000. Sudah termasuk pengantaran dan pengambilan peralatan, namun

apabila jarak terlalu jauh kami tetap menerapkan sistem COD atau bertemu di titik tengah.

3.1.3 Kelemahan Produk

Beberapa kelemahan yang dimiliki oleh Slice Grill Magelang yaitu:

- Tidak stabilnya bahan pokok utama yaitu *shortplate*. Harga dari *shortplate* sendiri sering tidak stabil tergantung ketersediaan yang ada pada importir.
- Munculnya beberapa kompetitor baru. Para pesaing atau kompetitor baru ini tentunya menawarkan beberapa hal yang lebih menarik, seperti harga yang lebih murah dan tidak adanya biaya pengantaran (*free ongkir*).

3.2 Gagasan Kegiatan Usaha

Penulis memilih ide usaha ini dikarenakan pada saat tahun 2020 sedang tingginya kasus Covid melanda Indonesia. Pemerintah memutuskan untuk tidak memperbolehkan rumah makan membuka layanan makan di tempat. Sehingga pada saat itu saya memiliki ide bagaimana agar para pelanggan dapat menikmati makanan seperti di rumah makan atau *restaurant all you can eat*. Maka dari itu saya membuat konsep *home service*, dimana konsep ini para pelanggan diberikan kemudahan dengan sudah dipinjamkan alat masak (seperti kompor *portable*, *grillpan*, beserta dengan gas kompor *portable*). Alasan lain mengapa saya memilih ide usaha di bidang daging dikarenakan orang tua juga sudah memiliki usaha daging lokal selama belasan tahun, namun perbedaannya saya menggunakan daging impor. Dan kualitas daging impor yang saya gunakan juga kualitas daging yang terbaik, yaitu menggunakan merk Swift. Dimana merk Swift tersebut merupakan kualitas nomor satu dalam daging impor atau *shortplate* yang saya gunakan.

3.2.1 Target Konsumen

Target konsumen Slice Grill Magelang adalah semua kalangan mulai dari anak-anak hingga dewasa.

3.2.2 Pesaing

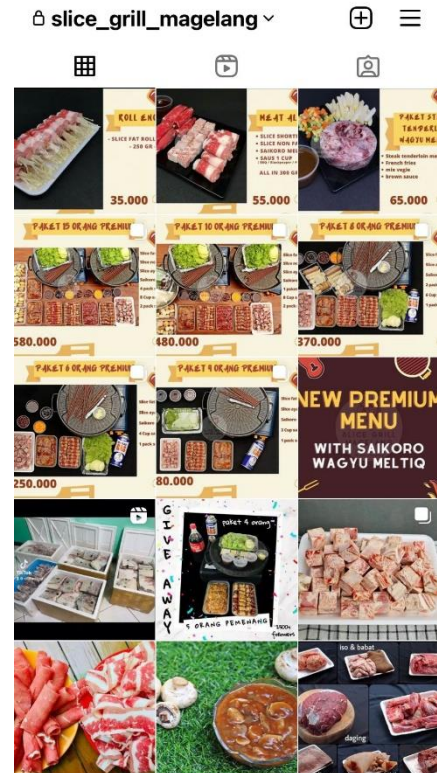
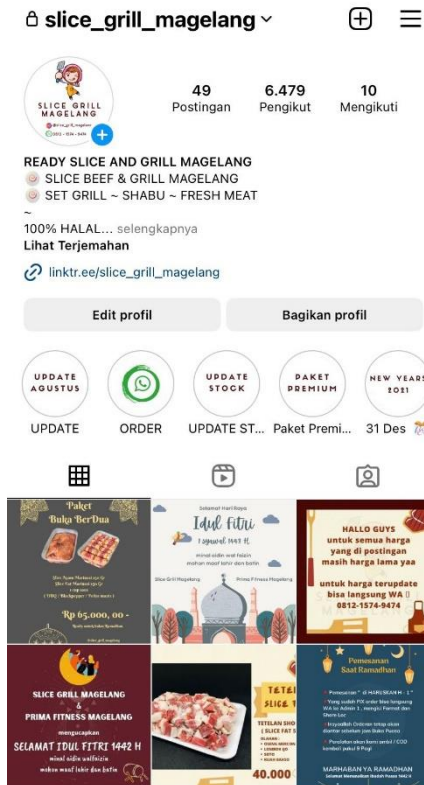
Pesaing atau kompetitor yang saya temukan sudah lumayan banyak. Terutama pesaing-pesaing yang sudah memiliki nama atau brand terkenal. Seperti contohnya Matjeo Korean Grill Magelang, dikarenakan mereka sudah memiliki tempat makan langsung (*dine in*) dan juga memiliki konsep *home service* yang sama. Namun, pada Matjeo Korean Grill tersebut untuk harga relatif lebih mahal.

3.2.3 Strategi Promosi

Strategi pemasaran yang digunakan untuk mempromosikan produk-produk dari Slice Grill Magelang melalui platform media sosial yaitu Instagram. Serta melakukan pemasaran melalui iklan-iklan atau lebih dikenal dengan endorse melalui Instagram yang dimiliki oleh kuliner magelang. Slice Grill Magelang telah melakukan endorse tersebut sebanyak dua kali selama memiliki usaha ini. Slice Grill Magelang juga mengharapkan kedepannya agar dapat terdaftar di aplikasi seperti gojek ataupun grab sehingga dapat memudahkan pelanggan untuk memesan produk dari Slice Grill Magelang ini.

3.2.4 Strategi Pemasaran

Strategi pemasaran saat ini utamanya masih dilakukan melalui Instagram. Kami menarik perhatian para pelanggan dengan cara membuat Instagram Story dengan memunculkan produk-produk yang telah dibeli pelanggan pada hari itu juga.



Gambar 3.3 Tampilan instagram sebagai strategi pemasaran

3.3 Peluang Pasar

Peluang yang dimiliki Slice Grill Magelang cukup besar terutama pada saat tahun baru, bulan ramadhan atau hari-hari libur nasional lainnya. Dan saya juga berharap akan ada peluang lebih besar apabila saya juga dapat membuka rumah makan atau restaurant untuk kedepannya.

3.4 Analisis Kelayakan Usaha

3.4.1 Aspek Hukum

- Pelaksanaan proyek: Perorangan
- Bidang proyek: *Food and beverage* (makanan dan minuman)

- Lokasi proyek: Rumah penulis (Magelang)

3.4.2 Aspek Lingkungan

Usaha ini tidak memiliki dampak yang merugikan terhadap lingkungan. Untuk tempat (*packaging*) daging menggunakan tempat yang dapat digunakan kembali oleh para pelanggan hanya perlu dicuci atau dibersihkan terlebih dahulu.

3.4.3 Aspek Manajemen

Secara keseluruhan operasional usaha masih dilakukan sendiri oleh penulis dan usaha ini belum memiliki struktur manajemen yang baik. Selama menjalankan proses proyek ini, penulis memiliki rekan yang membantu dalam proses produksi, pemasaran dan pengiriman.

3.4.4 Aspek Keuangan

3.4.4.1 Sumber Pendanaan

Sumber modal untuk usaha Slice Grill Magelang berasal dari modal penulis.

Tabel 3.1 Sumber Pendanaan

keterangan	presentase	jumlah
modal pribadi	100%	Rp22,753,000

3.4.4.2 Kebutuhan Modal

Tabel 3.2 Kebutuhan Modal

No	Keterangan	Jumlah	Rincian Harga
1	Biaya Bahan Baku		
	Shortplate	124.670 kg	Rp12,467,000
	Daging nonfat	11 kg	Rp1,265,000
	Daging ayam	38kg	Rp1,596,000

No	Keterangan	Jumlah	Rincian Harga
	Saikoro meltique	23 kg	Rp3,220,000
	Saus marinasi	17.1 kg	Rp838,500
	Saus bbq	12 kg	Rp336,000
	Saus blackpepper	12 kg	Rp372,000
	Saus hot lava	13.4 kg	Rp262,000
	Saus bbq hot	3 kg	Rp105,000
	Saus keju	12 kg	Rp504,000
	Selada	10 kg	Rp150,000
	Bawang bombay	5 kg	Rp100,000
	Margarine	1 kg	Rp12,500
	Biji wijen	1 kg	Rp25,000
2	Biaya Kemasan		
	Box Packaging 500 ML	5 pack	Rp105,000
	Box Packaging 650 ML	20 pack	Rp460,000
	Tray styrofoam besar	250 pcs	Rp82,500
	Tray styrofoam kecil	250 pcs	Rp57,000
	Cup saus 100 ML	40 bks	Rp332,000
	Sumpit	15 bks	Rp120,000
	Plastik	6 pcs	Rp63,500
	Mika selada	6 bks	Rp267,000
3	Biaya Promosi		
	Neon Box	1 pcs	Rp1,500,000

No	Keterangan	Jumlah	Rincian Harga
Total			Rp22,753,000

3.4.4.3 Analisa ROI (*Return on Investment*)

Return on Investment adalah kemampuan yang dimiliki oleh suatu perusahaan untuk menghasilkan keuntungan yang dapat digunakan untuk menutup investasi yang dikeluarkan (Sutrisno, 2001:255).

Cara menghitung ROI :

$$\text{ROI} = (\text{Laba bersih} / \text{Total Investasi}) \times 100\%$$

Berikut perhitungan ROI proyek bisnis Slice Grill Magelang:

$$\begin{aligned} \text{ROI} &= (9,428,730 / 22.753.000) \times 100\% \\ &= 41,44\% \end{aligned}$$

Perhitungan ROI pada proyek bisnis Slice Grill Magelang mendapatkan hasil sebesar 41,44%. Hal tersebut menunjukkan bahwa bisnis Slice Grill Magelang telah berhasil menghasilkan laba dari investasi yang dilakukan.

3.4.5 Aspek Operasional

a. Desain Produk

Slice Grill Magelang memiliki konsep *grill home service* dimana pelanggan bisa menikmati dan memasak makanan sendiri di rumah dengan peralatan yang sudah lengkap tanpa harus keluar rumah.

b. Dimensi Produk

Home service Slice Grill Magelang memiliki 2 varian paket yang berbeda yaitu paket biasa dan paket premium. Perbedaannya terletak pada isian menu dalam paket tersebut. Proses produksi kurang lebih memakan waktu 1-2 jam mengikuti besar paket yang dipesan. Proses pengemasan daging menggunakan *box packaging*.

c. Nilai/manfaat

Manfaat dari produk Slice Grill Magelang yaitu dapat dikonsumsi dalam berbagai acara seperti acara ulang tahun, *gathering*, makan siang acara kantor, ataupun acara akhir tahun.

d. Harga Jual Produk

Produk Slice Grill Magelang memiliki 2 varian paket, pada paket biasa memiliki *range* harga Rp 185.000 - Rp 715.000. Sedangkan pada paket premium memiliki *range* harga Rp 215.000 - Rp 725.000.

Berikut daftar harga untuk varian paket produk Slice Grill Magelang :

Tabel 3.3 Varian Paket Slice Grill Magelang

Varian Paket	Jumlah Orang	Harga
Biasa	4 orang	Rp185,000
	6 orang	Rp295,000
	8 orang	Rp445,000
	10 orang	Rp580,000
	15 orang	Rp715,000
Premium	4 orang	Rp215,000
	6 orang	Rp310,000
	8 orang	Rp460,000
	10 orang	Rp590,000
	15 orang	Rp725,000

BAB IV
PELAKSANAAN DAN ANALISIS PROYEK BISNIS

4.1 Rencana dan Jadwal Proyek Bisnis

Tabel 4.1 Rencana dan Jadwal Proyek Bisnis

Kegiatan	Waktu
Penyusunan proposal proyek bisnis	Oktober 2022
Persiapan produksi	Oktober 2022
Proses produksi	November 2022 – Mei 2023
Pemasaran	November 2022
Pemantauan mengenai hasil pemasaran	Juni 2023
Laporan antara proyek bisnis	Juli 2023
Penyusunan laporan akhir proyek bisnis	Agustus 2023

4.2 Realisasi Anggaran Proyek Bisnis

Program proyek bisnis berjalan selama 7 bulan. Berjarak sejak bulan November 2022 hingga bulan Mei 2023.

4.2.1 Penjualan

Berikut merupakan penjualan proyek bisnis slice grill magelang selama 7 bulan (November 2022-Mei 2023).

Tabel 4.2 Penjualan Produk Slice Grill Magelang

No	Bulan	Keterangan	Harga per unit	Jumlah unit terjual	Total penjualan
1	November 2022	slice fat 250 gr	Rp40,000	4	Rp 160,000
		saikoro 250 gr	Rp47,500	9	Rp 427,500
		slice nonfat 250 gr	Rp40,000	1	Rp 40,000
		slice ayam 500 gr	Rp35,000	5	Rp 175,000
		slice fat 500 gr	Rp80,000	49	Rp 3,920,000
		saikoro 500 gr	Rp95,000	18	Rp 1,710,000
		slice nonfat 500 gr	Rp80,000	4	Rp 320,000
		tetelan slice fat 500 gr	Rp55,000	2	Rp 110,000
		slice fat 250 gr marinasi	Rp45,000	2	Rp 90,000
		slice ayam 250 gr marinasi	Rp22,500	7	Rp 157,500
		slice ayam 500 gr marinasi	Rp45,000	26	Rp 1,170,000
		slice fat 500 gr marinasi	Rp90,000	55	Rp 4,950,000
		slice nonfat 500 gr marinasi	Rp90,000	10	Rp 900,000
		enoki roll	Rp40,000	1	Rp 40,000
		meat all in	Rp60,000	1	Rp 60,000
		side dish	Rp15,000	15	Rp 225,000
		selada	Rp10,000	32	Rp 320,000
		sisis	Rp15,000	2	Rp 30,000

		shabu family	Rp50,000	1	Rp 50,000
		saus	Rp5,000	139	Rp 695,000
		paket 4 biasa	Rp185,000	13	Rp 2,405,000
		paket 4 premium	Rp215,000	10	Rp 2,150,000
		paket 6 biasa	Rp295,000	1	Rp 295,000
		paket 6 premium	Rp310,000	8	Rp 2,480,000
		paket 8 biasa	Rp445,000	1	Rp 445,000
		paket 8 premium	Rp460,000	3	Rp 1,380,000
		paket 10 premium	Rp590,000	1	Rp 590,000
		paket 15 premium	Rp725,000	5	Rp 3,625,000
Total			Rp4,185,000	425	Rp 28,920,000

No	Bulan	Keterangan	Harga per unit	Jumlah unit terjual	Total penjualan
2	Desember 2022	slice fat 250 gr	Rp40,000	1	Rp 40,000
		saikoro 250 gr	Rp47,500	1	Rp 47,500
		slice fat 500 gr	Rp80,000	18	Rp 1,440,000
		saikoro 500 gr	Rp95,000	8	Rp 760,000
		tetelan slice fat 500 gr	Rp55,000	1	Rp 55,000
		slice ayam 250 gr marinasi	Rp22,500	1	Rp 22,500
		slice ayam 500 gr marinasi	Rp45,000	14	Rp 630,000
		slice fat 500 gr marinasi	Rp90,000	35	Rp 3,150,000

		slice nonfat 500 gr marinasi	Rp90,000	7	Rp 630,000
		enoki roll	Rp40,000	1	Rp 40,000
		side dish	Rp15,000	8	Rp 120,000
		selada	Rp10,000	14	Rp 140,000
		sisis	Rp15,000	1	Rp 15,000
		shabu family	Rp50,000	12	Rp 600,000
		saus	Rp5,000	72	Rp 360,000
		paket 4 premium	Rp215,000	2	Rp 430,000
		paket 6 biasa	Rp295,000	3	Rp 885,000
		paket 8 premium	Rp460,000	24	Rp 11,040,000
		paket 10 premium	Rp590,000	3	Rp 1,770,000
		paket 15 premium	Rp725,000	1	Rp 725,000
		shabu	Rp35,000	1	Rp 35,000
Total			Rp3,020,000	228	Rp22,935,000

No	Bulan	Keterangan	Harga per unit	Jumlah unit terjual	Total penjualan
3	Januari 2023	slice fat 250 gr	Rp40,000	5	Rp 200,000
		saikoro 250 gr	Rp47,500	14	Rp 665,000
		slice ayam 500 gr	Rp35,000	2	Rp 70,000
		slice fat 500 gr	Rp80,000	13	Rp 1,040,000
		saikoro 500 gr	Rp95,000	15	Rp 1,425,000
		slice nonfat 500 gr	Rp80,000	5	Rp 400,000
		slice fat 250 gr marinasi	Rp45,000	2	Rp 90,000

		slice ayam 250 gr marinasi	Rp22,500	6	Rp 135,000
		slice nonfat 250 gr marinasi	Rp45,000	2	Rp 90,000
		slice ayam 500 gr marinasi	Rp45,000	57	Rp 2,565,000
		slice fat 500 gr marinasi	Rp90,000	77	Rp 6,930,000
		slice nonfat 500 gr marinasi	Rp90,000	12	Rp 1,080,000
		meat all in	Rp60,000	2	Rp 120,000
		side dish	Rp15,000	23	Rp 345,000
		selada	Rp10,000	35	Rp 350,000
		sisis	Rp15,000	7	Rp 105,000
		shabu family	Rp50,000	3	Rp 150,000
		saus	Rp5,000	174	Rp 870,000
		paket 4 biasa	Rp185,000	3	Rp 555,000
		paket 4 premium	Rp215,000	8	Rp 1,720,000
		paket 6 biasa	Rp295,000	3	Rp 885,000
		paket 6 premium	Rp310,000	3	Rp 930,000
		paket 8 biasa	Rp445,000	1	Rp 445,000
		paket 8 premium	Rp460,000	4	Rp 1,840,000
		paket 10 premium	Rp590,000	2	Rp 1,180,000
		paket 15 biasa	Rp715,000	1	Rp 715,000
		paket 15 premium	Rp725,000	4	Rp 2,900,000
		shabu	Rp35,000	2	Rp 70,000
Total			Rp4,845,000	485	Rp27,870,000

No	Bulan	Keterangan	Harga per unit	Jumlah unit terjual	Total penjualan
4	Februari 2023	slice fat 500 gr	Rp80,000	26	Rp2,080,000
		saikoro 500 gr	Rp95,000	9	Rp855,000
		slice nonfat 500 gr	Rp80,000	2	Rp160,000
		tetelan slice fat 500 gr	Rp55,000	1	Rp55,000
		slice fat 250 gr marinasi	Rp45,000	12	Rp540,000
		slice ayam 250 gr marinasi	Rp22,500	10	Rp225,000
		slice ayam 500 gr marinasi	Rp45,000	8	Rp360,000
		slice fat 500 gr marinasi	Rp90,000	21	Rp1,890,000
		slice nonfat 500 gr marinasi	Rp90,000	5	Rp450,000
		side dish	Rp15,000	5	Rp75,000
		selada	Rp10,000	13	Rp130,000
		sisis	Rp15,000	1	Rp15,000
		shabu family	Rp50,000	3	Rp150,000
		saus	Rp5,000	63	Rp315,000
		paket 4 biasa	Rp185,000	5	Rp925,000
		paket 4 premium	Rp215,000	4	Rp860,000
		paket 6 biasa	Rp295,000	1	Rp295,000
		paket 6 premium	Rp310,000	1	Rp310,000

		paket 8 premium	Rp460,000	1	Rp460,000
		paket 10 premium	Rp590,000	3	Rp1,770,000
		paket 15 premium	Rp725,000	1	Rp725,000
		shabu	Rp35,000	1	Rp35,000
Total			Rp3,512,500	196	Rp12,680,000

No	Bulan	Keterangan	Harga per unit	Jumlah unit terjual	Total penjualan
5	Maret 2023	slice fat 250 gr	Rp40,000	4	Rp160,000
		saikoro 250 gr	Rp47,500	5	Rp237,500
		slice fat 500 gr	Rp80,000	27	Rp2,160,000
		saikoro 500 gr	Rp95,000	12	Rp1,140,000
		slice nonfat 500 gr	Rp80,000	7	Rp560,000
		tetelan slice fat 500 gr	Rp55,000	1	Rp55,000
		slice fat 250 gr marinasi	Rp45,000	20	Rp900,000
		slice ayam 250 gr marinasi	Rp22,500	18	Rp405,000
		slice nonfat 250 gr marinasi	Rp45,000	1	Rp45,000
		slice ayam 500 gr marinasi	Rp45,000	9	Rp405,000
		slice fat 500 gr marinasi	Rp90,000	17	Rp1,530,000

		slice nonfat 500 gr marinasi	Rp90,000	5	Rp450,000
		enoki roll	Rp40,000	1	Rp40,000
		meat all in	Rp60,000	1	Rp60,000
		side dish	Rp15,000	5	Rp75,000
		selada	Rp10,000	17	Rp170,000
		shabu family	Rp50,000	1	Rp50,000
		saus	Rp5,000	66	Rp330,000
		paket 4 biasa	Rp185,000	6	Rp1,110,000
		paket 4 premium	Rp215,000	9	Rp1,935,000
		paket 6 biasa	Rp295,000	7	Rp2,065,000
		paket 6 premium	Rp310,000	4	Rp1,240,000
		paket 8 biasa	Rp445,000	1	Rp445,000
		paket 8 premium	Rp460,000	2	Rp920,000
		paket 10 premium	Rp590,000	3	Rp1,770,000
		paket 15 biasa	Rp715,000	3	Rp2,145,000
		shabu	Rp35,000	1	Rp35,000
Total			Rp4,165,000	253	Rp20,437,500

No	Bulan	Keterangan	Harga per unit	Jumlah unit terjual	Total penjualan
6	April 2023	slice fat 250 gr	Rp40,000	4	Rp160,000
		saikoro 250 gr	Rp47,500	4	Rp190,000
		slice nonfat 250 gr	Rp40,000	2	Rp80,000
		slice ayam 500 gr	Rp35,000	3	Rp105,000
		slice fat 500 gr	Rp80,000	26	Rp2,080,000

	saikoro 500 gr	Rp95,000	9	Rp855,000
	slice nonfat 500 gr	Rp80,000	5	Rp400,000
	slice fat 250 gr marinasi	Rp45,000	5	Rp225,000
	slice ayam 250 gr marinasi	Rp22,500	6	Rp135,000
	slice nonfat 250 gr marinasi	Rp45,000	1	Rp45,000
	slice ayam 500 gr marinasi	Rp45,000	17	Rp765,000
	slice fat 500 gr marinasi	Rp90,000	34	Rp3,060,000
	slice nonfat 500 gr marinasi	Rp90,000	2	Rp180,000
	meat all in	Rp60,000	3	Rp180,000
	side dish	Rp15,000	8	Rp120,000
	selada	Rp10,000	20	Rp200,000
	sisis	Rp15,000	3	Rp45,000
	shabu family	Rp50,000	1	Rp50,000
	saus	Rp5,000	81	Rp405,000
	paket 4 biasa	Rp185,000	12	Rp2,220,000
	paket 4 premium	Rp215,000	3	Rp645,000
	paket 6 biasa	Rp295,000	2	Rp590,000
	paket 6 premium	Rp310,000	5	Rp1,550,000
	paket 8 biasa	Rp445,000	1	Rp445,000
	paket 8 premium	Rp460,000	4	Rp1,840,000
	paket 10 premium	Rp590,000	3	Rp1,770,000

		shabu	Rp35,000	2	Rp70,000
		jamur enoki	Rp10,000	3	Rp30,000
		paket steak	Rp65,000	1	Rp65,000
Total			Rp3,520,000	270	Rp18,505,000

No	Bulan	Keterangan	Harga per unit	Jumlah unit terjual	Total penjualan
7	Mei 2023	slice fat 250 gr	Rp40,000	3	Rp120,000
		saikoro 250 gr	Rp47,500	4	Rp190,000
		slice ayam 500 gr	Rp35,000	3	Rp105,000
		slice fat 500 gr	Rp80,000	26	Rp2,080,000
		saikoro 500 gr	Rp95,000	15	Rp1,425,000
		slice nonfat 500 gr	Rp80,000	4	Rp320,000
		slice fat 250 gr marinasi	Rp45,000	2	Rp90,000
		slice ayam 250 gr marinasi	Rp22,500	2	Rp45,000
		slice ayam 500 gr marinasi	Rp45,000	17	Rp765,000
		slice fat 500 gr marinasi	Rp90,000	49	Rp4,410,000
		slice nonfat 500 gr marinasi	Rp90,000	9	Rp810,000
		meat all in	Rp60,000	1	Rp60,000
		side dish	Rp15,000	11	Rp165,000
		selada	Rp10,000	20	Rp200,000

	shabu family	Rp50,000	7	Rp350,000
	saus	Rp5,000	80	Rp400,000
	paket 4 biasa	Rp185,000	8	Rp1,480,000
	paket 4 premium	Rp215,000	6	Rp1,290,000
	paket 6 biasa	Rp295,000	1	Rp295,000
	paket 6 premium	Rp310,000	3	Rp930,000
	paket 8 premium	Rp460,000	1	Rp460,000
	paket 10 biasa	Rp580,000	4	Rp2,320,000
	paket 10 premium	Rp590,000	1	Rp590,000
	shabu	Rp35,000	2	Rp70,000
Total		Rp3,480,000	279	Rp18,970,000

Pendapatan yang dihasilkan dari ongkos kirim selama bulan November 2022 – Mei 2023

Tabel 4.3 Pendapatan dari Ongkos Kirim

No	Bulan	Jumlah pesanan	Harga ongkos per paket	Jumlah
1	November 2022	42 unit	Rp10,000	Rp420,000
2	Desember 2022	33 unit	Rp10,000	Rp330,000
3	Januari 2023	29 unit	Rp10,000	Rp290,000
4	Februari 2023	16 unit	Rp10,000	Rp160,000
5	Maret 2023	35 unit	Rp10,000	Rp350,000
6	April 2023	30 unit	Rp10,000	Rp300,000
7	Mei 2023	24 unit	Rp10,000	Rp240,000
Total				Rp2,090,000

4.2.2 Produksi

Berikut merupakan total produksi proyek bisnis slice grill magelang selama 7 bulan (November 2022-Mei 2023).

Tabel 4.4 Total Produksi Slice Grill Magelang

No	Bulan	Keterangan	Paket slice grill	Tidak paketan (per item)
1	November 2022	Unit diproduksi	42 unit	383 unit
		Persediaan akhir		
2	Desember 2022	Unit diproduksi	33 unit	195 unit
		Persediaan akhir		
3	Januari 2023	Unit diproduksi	29 unit	456 unit
		Persediaan akhir		
4	Februari 2023	Unit diproduksi	16 unit	180 unit
		Persediaan akhir		
5	Maret 2023	Unit diproduksi	35 unit	218 unit
		Persediaan akhir		
6	April 2023	Unit diproduksi	30 unit	240 unit
		Persediaan akhir		
7	Mei 2023	Unit diproduksi	24 unit	255 unit
		Persediaan akhir		
Total unit terjual			209 unit	1927 unit

4.2.3 Biaya Pembelian Bahan Baku

Berikut merupakan total biaya pembelian bahan baku proyek bisnis slice grill magelang.

Tabel 4.5 Biaya Pembelian Bahan Baku

No	Bulan	Keterangan	Rincian	Sub total	Total
1	November 2022	Shortplate	124.670 kg	Rp12,467,000	Rp21,253,000
		Daging nonfat	11 kg	Rp1,265,000	
		Daging ayam	38kg	Rp1,596,000	
		Saikoro meltique	23 kg	Rp3,220,000	
		Saus marinasi	17.1 kg	Rp838,500	
		Saus bbq	12 kg	Rp336,000	
		Saus blackpepper	12 kg	Rp372,000	
		Saus hot lava	13.4 kg	Rp262,000	
		Saus bbq hot	3 kg	Rp105,000	
		Saus keju	12 kg	Rp504,000	
		Selada	10 kg	Rp150,000	
		Bawang bombay	5 kg	Rp100,000	
		Margarine	1 kg	Rp12,500	
		Biji wijen	1 kg	Rp25,000	
2	Desember 2022	Shortplate	65 kg	Rp6,500,000	Rp12,247,500
		Daging nonfat	6 kg	Rp690,000	
		Daging ayam	24 kg	Rp1,080,000	
		Saikoro meltique	10 kg	Rp1,400,000	
		Saus marinasi	17.1 kg	Rp838,500	
		Saus bbq	12 kg	Rp336,000	
		Saus blackpepper	12 kg	Rp372,000	

		Saus hot lava	13.4 kg	Rp262,000	
		Saus bbq hot	3 kg	Rp105,000	
		Saus keju	12 kg	Rp504,000	
		Selada	5 kg	Rp75,000	
		Bawang bombay	3 kg	Rp60,000	
		Margarine	1 kg	Rp12,500	
		Biji wijen	500 gram	Rp12,500	
3	Januari 2023	Shortplate	100.245 kg	Rp10,024,500	Rp19,095,500
		Daging nonfat	12 kg	Rp1,380,000	
		Daging ayam	46 kg	Rp2,070,000	
		Saikoro meltique	21 kg	Rp2,961,000	
		Saus marinasi	17.1 kg	Rp838,500	
		Saus bbq	12 kg	Rp336,000	
		Saus blackpepper	12 kg	Rp372,000	
		Saus hot lava	13.4 kg	Rp262,000	
		Saus bbq hot	3 kg	Rp105,000	
		Saus keju	12 kg	Rp504,000	
		Selada	7 kg	Rp105,000	
		Bawang bombay	5kg	Rp100,000	
		Margarine	1 kg	Rp12,500	
		Biji wijen	1 kg	Rp25,000	
4	Februari 2023	Daging nonfat	6 kg	Rp690,000	Rp9,746,500
		Daging ayam	14 kg	Rp630,000	

		Saikoro meltique	42 kg	Rp5,964,000	
		Saus marinasi	17.1 kg	Rp838,500	
		Saus bbq	12 kg	Rp336,000	
		Saus blackpepper	12 kg	Rp372,000	
		Saus hot lava	13.4 kg	Rp262,000	
		Saus bbq hot	3 kg	Rp105,000	
		Saus keju	12 kg	Rp504,000	
		Selada	3 kg	Rp45,000	
5	Maret 2023	Shortplate	96.18kg	Rp9,618,000	Rp14,303,000
		Daging nonfat	8 kg	Rp920,000	
		Daging ayam	26 kg	Rp1,170,000	
		Saus marinasi	17.1 kg	Rp838,500	
		Saus bbq	12 kg	Rp336,000	
		Saus blackpepper	12 kg	Rp372,000	
		Saus hot lava	13.4 kg	Rp262,000	
		Saus bbq hot	3 kg	Rp105,000	
		Saus keju	12 kg	Rp504,000	
		Selada	4 kg	Rp60,000	
		Bawang bombay	4 kg	Rp80,000	
		Margarine	1 kg	Rp12,500	
		Biji wijen	1 kg	Rp25,000	
6	April 2023	Shortplate	32.5 kg	Rp3,445,000	Rp7,842,500
		Daging nonfat	6 kg	Rp690,000	

		Daging ayam	26 kg	Rp1,170,000	
		Saus marinasi	17.1 kg	Rp838,500	
		Saus bbq	12 kg	Rp336,000	
		Saus blackpepper	12 kg	Rp372,000	
		Saus hot lava	13.4 kg	Rp262,000	
		Saus bbq hot	3 kg	Rp105,000	
		Saus keju	12 kg	Rp504,000	
		Selada	4 kg	Rp60,000	
		Bawang bombay	3 kg	Rp60,000	
7	Mei 2023	Shortplate	63.87 kg	Rp6,770,220	Rp14,308,220
		Daging nonfat	7 kg	Rp805,000	
		Daging ayam	22 kg	Rp990,000	
		Saikoro meltique	23 kg	Rp3,243,000	
		Saus marinasi	17.1 kg	Rp838,500	
		Saus bbq	12 kg	Rp336,000	
		Saus blackpepper	12 kg	Rp372,000	
		Saus hot lava	13.4 kg	Rp262,000	
		Saus bbq hot	3 kg	Rp105,000	
		Saus keju	12 kg	Rp504,000	
		Selada	3 kg	Rp45,000	
		Margarine	1 kg	Rp12,500	
		Biji wijen	1 kg	Rp25,000	
Total Biaya Pembelian Bahan Baku					Rp98,796,220

4.2.4 Total Biaya Operasional

Tabel 4.6 Total Biaya Operasional

No	Bulan	Keterangan	Biaya
1	November 2022	Listirk	Rp400,000
		Bensin	Rp160,000
2	Desember 2022	Listirk	Rp400,000
		Bensin	Rp160,000
3	Januari 2023	Listirk	Rp400,000
		Bensin	Rp160,000
4	Februari 2023	Listirk	Rp400,000
		Bensin	Rp160,000
5	Maret 2023	Listirk	Rp400,000
		Bensin	Rp160,000
6	April 2023	Listirk	Rp400,000
		Bensin	Rp160,000
7	Mei 2023	Listirk	Rp400,000
		Bensin	Rp160,000
Total			Rp3,920,000

Biaya kirim tidak termasuk kedalam biaya operasi karena biaya kirim ditanggung oleh pihak pembeli (customer).

4.2.5 Biaya Tenaga Kerja Langsung

Tabel 4.7 Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya Tenaga Kerja		
No	Keterangan	Total
1	Pegawai 1	Rp1,250,000
2	Pegawai 2	Rp1,250,000
Total		Rp2,500,000

Pada tabel diatas menjelaskan biaya tenaga kerja langsung selama 1 bulan, sedangkan pada laporan ini dilakukan selama 6 bulan. Maka total dari biaya tenaga kerja langsung yaitu Rp17,500,000.

4.2.6 Total Biaya Overhead

Tabel 4.8 Total Biaya Overhead

No	Bulan	Keterangan	Jumlah	Total
1	November 2022	Box packaging 500 ml	5 pack	Rp105,000
		Box packaging 650 ml	20 pack	Rp460,000
		Tray styrofoam besar	250 pcs	Rp82,500
		Tray styrofoam kecil	250 pcs	Rp57,000
		Cup saus 100 ml	40 bks	Rp332,000
		Sumpit	15 bks	Rp120,000
		Plastik	6 pack	Rp63,500
		Mika	6 bungkus	Rp267,000
		Gas portable	20 botol	Rp110,000
2	Desember 2022	Box packaging 650 ml	20 pack	Rp460,000
		Tray styrofoam besar	150 pcs	Rp49,500

		Cup saus 100 ml	40 bks	Rp332,000
		Sumpit	15 bks	Rp120,000
		Plastik	6 pack	Rp63,500
		Mika	6 bungkus	Rp267,000
		Gas portable	20 botol	Rp110,000
3	Januari 2023	Box packaging 500 ml	5 pack	Rp105,000
		Box packaging 650 ml	20 pack	Rp460,000
		Tray styrofoam besar	100 pcs	Rp33,000
		Tray styrofoam kecil	100 pcs	Rp22,800
		Sumpit	15 bks	Rp120,000
		Plastik	6 pack	Rp63,500
		Mika	6 bungkus	Rp267,000
		Gas portable	20 botol	Rp110,000
4	Februari 2023	Cup saus 100 ml	40 bks	Rp332,000
		Sumpit	15 bks	Rp120,000
		Plastik	15 pack	Rp158,750
		Mika	10 bungkus	Rp445,000
		Gas portable	15 botol	Rp82,500
5	Maret 2023	Box packaging 650 ml	10 pack	Rp230,000
		Sumpit	5 bks	Rp40,000
		Plastik	5 pack	Rp53,000
		Gas portable	20 botol	Rp110,000
6	April 2023	Box packaging 500 ml	5 pack	Rp105,000

		Box packaging 650 ml	10 pack	Rp230,000
		Tray styrofoam besar	250 pcs	Rp82,500
		Tray styrofoam kecil	250 pcs	Rp57,000
		Cup saus 100 ml	40 bks	Rp332,000
		Sumpit	10 bks	Rp80,000
		Plastik	6 pack	Rp63,500
		Mika	6 bungkus	Rp267,000
		Gas portable	20 botol	Rp110,000
7	Mei 2023	Cup saus 100 ml	20 bks	Rp166,000
		Sumpit	10 bks	Rp80,000
		Plastik	5 pack	Rp53,000
		Mika	5 bungkus	Rp222,500
		Gas portable	15 botol	Rp82,500
Total Overhead				Rp7,682,550

4.2.7 Biaya Promosi

Tabel 4.9 Biaya Promosi

No	Keterangan	Harga
1	Neon Box	Rp1,500,000
Total		Rp1,500,000

4.2.8 Harga Pokok Produk (HPP)

Tabel 4.10 Harga Pokok Produk (HPP)

Keterangan	Nominal
Total biaya pembelian bahan baku	Rp98,796,220
Total biaya tenaga kerja langsung	Rp17,500,000
Total biaya overhead	Rp7,682,550
Total Harga Pokok Produk (HPP)	Rp123,978,770

4.2.9 Laporan Laba Rugi

Tabel 4.11 Laporan Laba Rugi

Laporan Laba Rugi Bulan November 2022 – Mei 2023		
Penjualan	Rp150,317,500	
Pendapatan dari ongkos kirim	Rp2,090,000	
Harga Pokok Produk(HPP)	(Rp123,978,770)	
Laba Kotor		Rp28,428,730
Biaya Operasi		
Biaya tenaga kerja langsung	Rp17,500,000	
Biaya promosi	Rp1,500,000	
Laba Bersih		Rp9,428,730

4.2.10 Laporan Arus Kas

Tabel 4.12 Laporan Arus Kas

Slice Grill Magelang	
Laporan Arus Kas	
Bulan November 2022 - Mei 2023	
Arus Kas Kegiatan Operasi	Rp 152,407,500
Arus Kas Kegiatan Investasi	Rp 129,398,770
Arus Kas Kegiatan Pendanaan	-
Kenaikan Kas	Rp 23,008,730
Kas Awal Periode	-
Kas pada Akhir Periode (Mei 2023)	Rp 23,008,730

4.3 Pelaksanaan Proyek Bisnis

4.3.1 Tahap Inisisasi Proyek

Alasan menarik penulis membuat produk Slice Grill Magelang ini dikarenakan belum banyak konsep *grill home service* di Magelang. Hal tersebut membuat produk yang kami hasilkan ini berbeda dengan yang lainnya. Tantangan bagi penulis dalam menjalankan bisnis ini yaitu harga bahan pokok yang sering berubah mengikuti ketersediaan dan juga sudah mulai banyak kompetitor yang juga menerapkan konsep *grill home service*. Namun dengan adanya kompetitor penulis memiliki inisiatif untuk mengembangkan usahanya dengan terus menambah produk baru yang menarik dan juga membuka rumah makan agar para pelanggan bisa menikmati grill di rumah makan langsung (*dine in*).

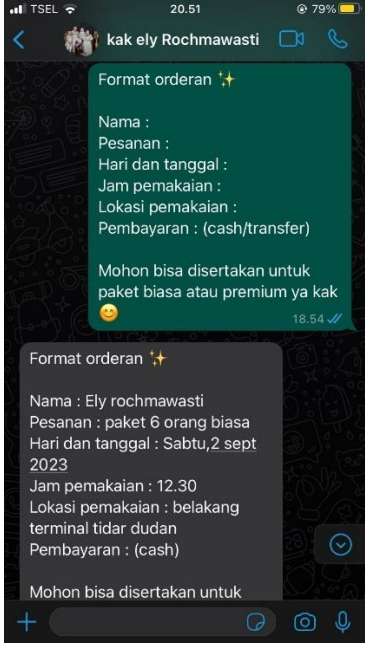
4.3.2 Tahap Perencanaan Proyek

Tahapan perencanaan proyek dimulai dengan pembuatan proposal proyek bisnis yang didalamnya terdapat analisis proyek, perencanaan anggaran, dan lainnya. Langkah selanjutnya yaitu melakukan pemasaran dan juga proses produksi. Dan juga melakukan penambahan peralatan manufaktur dan faktor lain yang mendukung berjalannya proyek bisnis ini.


4.3.3 Tahap Pelaksanaan Proyek

proses input pesanan

Tabel 4.13 Tahap Pelaksanaan Proyek

Deskripsi	Dokumentasi
<p>Pada tahap proses input pesanan, dapat dilakukan melalui WhatsApp pada yang sudah tersedia pada link yang berada pada halaman Instagram Slice Grill Magelang. Penulis memberikan format yang berisikan informasi mengenai nama pelanggan, pesanan, hari dan tanggal, jam pemakaian dan juga proses pembayaran yang diinginkan oleh pelanggan.</p>	 <p>The image shows a WhatsApp chat interface. At the top, the contact name is 'kak ely Rochmawasti'. There are two messages. The first is a green bubble containing a template for an order format: 'Format orderan 🌟', followed by fields for 'Nama:', 'Pesanan:', 'Hari dan tanggal:', 'Jam pemakaian:', 'Lokasi pemakaian:', and 'Pembayaran: (cash/transfer)'. Below this is a request: 'Mohon bisa disertakan untuk paket biasa atau premium ya kak'. The second message is a grey bubble showing the same template filled with specific information: 'Format orderan 🌟', 'Nama: Ely rochmawasti', 'Pesanan: paket 6 orang biasa', 'Hari dan tanggal: Sabtu, 2 sept 2023', 'Jam pemakaian: 12.30', 'Lokasi pemakaian: belakang terminal tidar dudan', 'Pembayaran: (cash)', and 'Mohon bisa disertakan untuk'.</p>

Gambar 4.1 input pesanan


<p>Penulis memberikan total pembelian kepada pelanggan dan juga memberikan nomor rekening apabila pada saat pengisian format pelanggan mengisi transfer dan apabila mengisi cash pembayaran akan dilakukan saat pengantaran.</p>	 <p>Gambar 4.2 Proses Pembayaran</p>
--	---

1. Pembelian bahan baku

Deskripsi	Dokumentasi
<p>Dalam pembelian bahan baku produk Slice Grill Magelang , penulis sudah menemukan supplier. Toko dari supplier tersebut beralamatkan di Jalan Imogiri Timur Pasar Jejeran Wonokromo II.</p>	 <p>gambar 4.3 Pembelian Bahan Baku</p>

2. Proses produksi

Proses produksi dilakukan saat ada pesanan yang masuk. Waktu yang diperlukan tergantung dengan jumlah pesanan yang di pesan oleh setiap pelanggan. Apabila paket kecil hanya memerlukan waktu kurang lebih 1 jam untuk menyelesaikan, namun apabila paket besar diperlukan 2 hingga 3 jam untuk meyelesaikan pesanan.

Deskripsi	Dokumentasi
Proses produksi Slice Grill Magelang dimulai dengan memotong dan menimbang bahan baku.	 <p data-bbox="857 1270 1356 1302">Gambar 4.4 Pemotongan bahan baku</p>

Proses selanjutnya mengoleskan bumbu dan menggulung bahan baku.



Gambar 4.5 Proses Produksi

3. Proses pengemasan

Deskripsi	Dokumentasi
<p>Proses pengemasan menggunakan <i>box packaging</i> 650 ml untuk ukuran 500 gram bahan baku (<i>shortplate, low fat</i> dan <i>slice ayam</i>) dan 500 ml untuk ukuran 250 gram bahan baku.</p>	 <p>Gambar 4.6 Proses Pengemasan</p>
<p>Untuk pengemasan saikoro, penulis menggunakan tray sterofoam.</p>	 <p>Gambar 4.7 Pengemasan saikoro</p>

Pengemasan selada dan bawang bombay, penulis menggunakan mika.



Gambar 4.8 Pengemasan selada

4.3.4 Tahap Penutupan Proyek

Tahap penutupan proyek bisnis Slice Grill Magelang yaitu pembuatan laporan akhir proyek bisnis.

4.4 Identifikasi Masalah dan Pemecahannya

4.4.1 Identifikasi Masalah

- Kurangnya tenaga kerja
- Belum menemukan supplier yang dapat langsung mengirim bahan baku ke lokasi Slice Grill Magelang
- Belum menyediakan tempat *untuk dine in* (makan di tempat)

4.4.2 Pemecahan Masalah

- a. Dikarenakan saat ini Slice Grill Magelang belum memiliki tenaga kerja yang cukup dan masih dikelola sendiri, dan mengakibatkan penerimaan jumlah pesanan yang tidak terlalu banyak. Untuk kedepannya penulis akan mencari tenaga kerja tambahan agar dapat memaksimalkan untuk penerimaan pesanan.
- b. Saat ini masih dalam proses pencarian untuk supplier yang dapat mengirim langsung ke lokasi Slice Grill Magelang.

- c. Untuk kedepannya Slice Grill Magelang memiliki rencana untuk membuka kedai agar pelanggan dapat menikmati secara langsung di tempat. Penulis sedang melakukan *survey* beberapa tempat yang cocok untuk dijadikan tempat untuk *dine in*(makan di tempat).

4.5 Analisis Perencanaan Proyek Bisnis

4.5.1 Produksi

1. Pembelian bahan baku

Dilakukan setiap satu bulan sekali. Namun apabila stock masih tersedia, pembelian bahan baku bisa dilakukan 2 bulan sekali. Pembelian bahan baku dilakukan dengan pemesanan melalui *supplier*, kemudian mendatangi toko *supplier* tersebut untuk mengambil bahan baku yang sudah dipesan. Namun untuk bahan baku *low fat* dan ayam, penulis membeli secara langsung dipasar. Dan untuk packaging kami mendatangi langsung beberapa toko yang memiliki harga lebih murah dibandingkan dengan membeli secara online.

2. Proses produksi

Dilakukan setiap ada pesanan masuk, dikarenakan Slice Grill Magelang menggunakan sistem *made by order*(dibuat berdasarkan pesanan).

4.5.2 Pemasaran dan Promosi

Dilakukan melalui media sosial Instagram Slice Grill Magelang, untuk pemesanan dilakukan melalui pesan whatsapp dengan nomor yang sudah tersedia di bio instgaram. Pemasaran dilakukan dengan cara mengunggah foto produk dan juga testimoni yang sudah didapatkan dari beberapa pelanggan.

4.5.3 Pesaing

Banyak pesaing dengan konsep home service ditemukan di Magelang. Namun pesaing terberat Slice Grill Magelang yaitu Korean Matjeo Grill. Dikarenakan mereka sudah memiliki nama yang besar dan juga memiliki tempat makan untuk *dine in*(makan di tempat).

BAB V

KESIMPULAN DAN REKOMENDASI

5.1 Kesimpulan

Proyek bisnis Slice Grill Magelang berjalan selama 7 bulan yang dimulai sejak bulan November 2022 hingga bulan Mei 2023. Pelaksanaan proyek ini mengalami peningkatan dan penurunan pada setiap bulannya, tergantung dengan jumlah pesanan yang masuk. Namun, terdapat beberapa kendala saat melaksanakan proyek bisnis ini. Beberapa kendala yang dialami yaitu kurangnya tenaga kerja sehingga tidak memaksimalkan penerimaan pesanan. Dan juga harga bahan baku yang tidak stabil, mengikuti ketersediaan yang ada.

5.2 Rekomendasi

Berdasarkan hasil proyek bisnis Slice Grill Magelang yang telah berjalan selama 7 bulan dan juga berdasarkan pengalaman pribadi selama melaksanakan proyek bisnis ini, penulis dapat memberikan rekomendasi – rekomendasi sebagai berikut:

1. Sebelum memulai suatu bisnis, disarankan untuk merencanakan dengan matang dan melakukan penelitian secara menyeluruh agar bisnis tersebut dapat berjalan dengan lancar.
2. Selalu melakukan inovasi produk dengan cara menambah varian produk agar lebih menarik pelanggan.
3. Memanfaatkan berbagai media sosial yang ada untuk mempromosikan produk – produk yang ada. Salah satu platform media sosial yang sangat menarik untuk dijadikan wadah untuk mempromosikan produk yaitu instagram.

DAFTAR PUSTAKA

- Basrowi, 2011. *Kewirausahaan untuk Perguruan Tinggi*. Bogor: Ghalia Indonesia
- Boone dan Kurtz. 2007. *Pengantar Bisnis Kontemporer*. Edisi 11. Jakarta: PT. Semen Padang
- Fatimah, Fajar Nur'aini D. 2016, *Teknik Analisis SWOT, Quadrant*, Jakarta.
- Fauzyah , Rosida Nur. (2021). *Business Model Canvas : Contoh, Pengertian, Elemen, Tips*. Diakses pada 19 Agustus 2023, dari <https://www.gramedia.com/best-seller/business-model-canvas/>
- Fuad M., dkk. (2000). *Pengantar Bisnis*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Klaudia,Saura , Septy Yondaningtiyastuti, Ebi Aisa Fitrianda. 2022. Pengaruh Etika Bisnis dalam Kegiatan Berwirausahadi Era Pandemi Covid-19. *Jurnal Ilmiah Akuntansi*, vol.20, No 1, 108-125.
- Porter,M.E. (1985). *Competitive Advantage*, The Free Press. New York.\
- Robbins, Stephen P. dan Coulter, Mary. 2010. *Manajemen Edisi Kesepuluh*. Jakarta: Penerbit Erlangga

LAMPIRAN

Lampiran 1. Curriculum Vitae

Daftar Riwayat Hidup



DATA PRIBADI

Nama Lengkap : Viena Fernanda Yusuf
Tempat & tanggal lahir : Magelang, 20 November 2000
Alamat : Kentangan Rt 01 , Rw 07 No 15
Jenis Kelamin : Perempuan
Status Perkawinan : Belum menikah
Agama : Islam
No. Telp : 081393475317
Email : 19312371@students.uii.ac.id
Pendidikan Terakhir : SMA N 3 Magelang

RIWAYAT PENDIDIKAN

2016-2019 SMA N 3 Magelang
2019-Now UNIVERSITAS ISLAM INDONESIA

PENGALAMAN ORGANISASI

-

Lampiran 2. Laporan Realisasi Anggaran

Proyek bisnis ini berlangsung selama 7 bulan sejak bulan November 2022 hingga Mei 2023. Berikut merupakan realisasi anggaran proyek bisnis Slice Grill Magelang :

A. Penjualan

No	Bulan	Keterangan	Harga per unit	Jumlah unit terjual	Total penjualan
1	November 2022	slice fat 250 gr	Rp40,000	4	Rp 160,000
		saikoro 250 gr	Rp47,500	9	Rp 427,500
		slice nonfat 250 gr	Rp40,000	1	Rp 40,000
		slice ayam 500 gr	Rp35,000	5	Rp 175,000
		slice fat 500 gr	Rp80,000	49	Rp 3,920,000
		saikoro 500 gr	Rp95,000	18	Rp 1,710,000
		slice nonfat 500 gr	Rp80,000	4	Rp 320,000
		tetelan slice fat 500 gr	Rp55,000	2	Rp 110,000
		slice fat 250 gr marinasi	Rp45,000	2	Rp 90,000
		slice ayam 250 gr marinasi	Rp22,500	7	Rp 157,500
		slice ayam 500 gr marinasi	Rp45,000	26	Rp 1,170,000
		slice fat 500 gr marinasi	Rp90,000	55	Rp 4,950,000
		slice nonfat 500 gr marinasi	Rp90,000	10	Rp 900,000

		enoki roll	Rp40,000	1	Rp 40,000
		meat all in	Rp60,000	1	Rp 60,000
		side dish	Rp15,000	15	Rp 225,000
		selada	Rp10,000	32	Rp 320,000
		sisis	Rp15,000	2	Rp 30,000
		shabu family	Rp50,000	1	Rp 50,000
		saus	Rp5,000	139	Rp 695,000
		paket 4 biasa	Rp185,000	13	Rp 2,405,000
		paket 4 premium	Rp215,000	10	Rp 2,150,000
		paket 6 biasa	Rp295,000	1	Rp 295,000
		paket 6 premium	Rp310,000	8	Rp 2,480,000
		paket 8 biasa	Rp445,000	1	Rp 445,000
		paket 8 premium	Rp460,000	3	Rp 1,380,000
		paket 10 premium	Rp590,000	1	Rp 590,000
		paket 15 premium	Rp725,000	5	Rp 3,625,000
Total			Rp4,185,000	425	Rp 28,920,000

No	Bulan	Keterangan	Harga per unit	Jumlah unit terjual	Total penjualan
2	Desember 2022	slice fat 250 gr	Rp40,000	1	Rp 40,000
		saikoro 250 gr	Rp47,500	1	Rp 47,500
		slice fat 500 gr	Rp80,000	18	Rp 1,440,000
		saikoro 500 gr	Rp95,000	8	Rp 760,000
		tetelan slice fat 500 gr	Rp55,000	1	Rp 55,000

		slice ayam 250 gr marinasi	Rp22,500	1	Rp 22,500
		slice ayam 500 gr marinasi	Rp45,000	14	Rp 630,000
		slice fat 500 gr marinasi	Rp90,000	35	Rp 3,150,000
		slice nonfat 500 gr marinasi	Rp90,000	7	Rp 630,000
		enoki roll	Rp40,000	1	Rp 40,000
		side dish	Rp15,000	8	Rp 120,000
		selada	Rp10,000	14	Rp 140,000
		sisis	Rp15,000	1	Rp 15,000
		shabu family	Rp50,000	12	Rp 600,000
		saus	Rp5,000	72	Rp 360,000
		paket 4 premium	Rp215,000	2	Rp 430,000
		paket 6 biasa	Rp295,000	3	Rp 885,000
		paket 8 premium	Rp460,000	24	Rp 11,040,000
		paket 10 premium	Rp590,000	3	Rp 1,770,000
		paket 15 premium	Rp725,000	1	Rp 725,000
		shabu	Rp35,000	1	Rp 35,000
Total			Rp3,020,000	228	Rp22,935,000

No	Bulan	Keterangan	Harga per unit	Jumlah unit terjual	Total penjualan
----	-------	------------	----------------	---------------------	-----------------

3	Januari 2023	slice fat 250 gr	Rp40,000	5	Rp 200,000
		saikoro 250 gr	Rp47,500	14	Rp 665,000
		slice ayam 500 gr	Rp35,000	2	Rp 70,000
		slice fat 500 gr	Rp80,000	13	Rp 1,040,000
		saikoro 500 gr	Rp95,000	15	Rp 1,425,000
		slice nonfat 500 gr	Rp80,000	5	Rp 400,000
		slice fat 250 gr marinasi	Rp45,000	2	Rp 90,000
		slice ayam 250 gr marinasi	Rp22,500	6	Rp 135,000
		slice nonfat 250 gr marinasi	Rp45,000	2	Rp 90,000
		slice ayam 500 gr marinasi	Rp45,000	57	Rp 2,565,000
		slice fat 500 gr marinasi	Rp90,000	77	Rp 6,930,000
		slice nonfat 500 gr marinasi	Rp90,000	12	Rp 1,080,000
		meat all in	Rp60,000	2	Rp 120,000
		side dish	Rp15,000	23	Rp 345,000
		selada	Rp10,000	35	Rp 350,000
		sisis	Rp15,000	7	Rp 105,000
		shabu family	Rp50,000	3	Rp 150,000
		saus	Rp5,000	174	Rp 870,000
		paket 4 biasa	Rp185,000	3	Rp 555,000
		paket 4 premium	Rp215,000	8	Rp 1,720,000

		paket 6 biasa	Rp295,000	3	Rp 885,000
		paket 6 premium	Rp310,000	3	Rp 930,000
		paket 8 biasa	Rp445,000	1	Rp 445,000
		paket 8 premium	Rp460,000	4	Rp 1,840,000
		paket 10 premium	Rp590,000	2	Rp 1,180,000
		paket 15 biasa	Rp715,000	1	Rp 715,000
		paket 15 premium	Rp725,000	4	Rp 2,900,000
		shabu	Rp35,000	2	Rp 70,000
Total			Rp4,845,000	485	Rp27,870,000

No	Bulan	Keterangan	Harga per unit	Jumlah unit terjual	Total penjualan
4	Februari 2023	slice fat 500 gr	Rp80,000	26	Rp2,080,000
		saikoro 500 gr	Rp95,000	9	Rp855,000
		slice nonfat 500 gr	Rp80,000	2	Rp160,000
		tetelan slice fat 500 gr	Rp55,000	1	Rp55,000
		slice fat 250 gr marinasi	Rp45,000	12	Rp540,000
		slice ayam 250 gr marinasi	Rp22,500	10	Rp225,000
		slice ayam 500 gr marinasi	Rp45,000	8	Rp360,000
		slice fat 500 gr marinasi	Rp90,000	21	Rp1,890,000

		slice nonfat 500 gr marinasi	Rp90,000	5	Rp450,000
		side dish	Rp15,000	5	Rp75,000
		selada	Rp10,000	13	Rp130,000
		sisis	Rp15,000	1	Rp15,000
		shabu family	Rp50,000	3	Rp150,000
		saus	Rp5,000	63	Rp315,000
		paket 4 biasa	Rp185,000	5	Rp925,000
		paket 4 premium	Rp215,000	4	Rp860,000
		paket 6 biasa	Rp295,000	1	Rp295,000
		paket 6 premium	Rp310,000	1	Rp310,000
		paket 8 premium	Rp460,000	1	Rp460,000
		paket 10 premium	Rp590,000	3	Rp1,770,000
		paket 15 premium	Rp725,000	1	Rp725,000
		shabu	Rp35,000	1	Rp35,000
Total			Rp3,512,500	196	Rp12,680,000

No	Bulan	Keterangan	Harga per unit	Jumlah unit terjual	Total penjualan
5	Maret 2023	slice fat 250 gr	Rp40,000	4	Rp160,000
		saikoro 250 gr	Rp47,500	5	Rp237,500
		slice fat 500 gr	Rp80,000	27	Rp2,160,000
		saikoro 500 gr	Rp95,000	12	Rp1,140,000
		slice nonfat 500 gr	Rp80,000	7	Rp560,000
		tetelan slice fat 500 gr	Rp55,000	1	Rp55,000

		slice fat 250 gr marinasi	Rp45,000	20	Rp900,000
		slice ayam 250 gr marinasi	Rp22,500	18	Rp405,000
		slice nonfat 250 gr marinasi	Rp45,000	1	Rp45,000
		slice ayam 500 gr marinasi	Rp45,000	9	Rp405,000
		slice fat 500 gr marinasi	Rp90,000	17	Rp1,530,000
		slice nonfat 500 gr marinasi	Rp90,000	5	Rp450,000
		enoki roll	Rp40,000	1	Rp40,000
		meat all in	Rp60,000	1	Rp60,000
		side dish	Rp15,000	5	Rp75,000
		selada	Rp10,000	17	Rp170,000
		shabu family	Rp50,000	1	Rp50,000
		saus	Rp5,000	66	Rp330,000
		paket 4 biasa	Rp185,000	6	Rp1,110,000
		paket 4 premium	Rp215,000	9	Rp1,935,000
		paket 6 biasa	Rp295,000	7	Rp2,065,000
		paket 6 premium	Rp310,000	4	Rp1,240,000
		paket 8 biasa	Rp445,000	1	Rp445,000
		paket 8 premium	Rp460,000	2	Rp920,000
		paket 10 premium	Rp590,000	3	Rp1,770,000
		paket 15 biasa	Rp715,000	3	Rp2,145,000
		shabu	Rp35,000	1	Rp35,000

Total	Rp4,165,000	253	Rp20,437,500
--------------	--------------------	------------	---------------------

No	Bulan	Keterangan	Harga per unit	Jumlah unit terjual	Total penjualan
6	April 2023	slice fat 250 gr	Rp40,000	4	Rp160,000
		saikoro 250 gr	Rp47,500	4	Rp190,000
		slice nonfat 250 gr	Rp40,000	2	Rp80,000
		slice ayam 500 gr	Rp35,000	3	Rp105,000
		slice fat 500 gr	Rp80,000	26	Rp2,080,000
		saikoro 500 gr	Rp95,000	9	Rp855,000
		slice nonfat 500 gr	Rp80,000	5	Rp400,000
		slice fat 250 gr marinasi	Rp45,000	5	Rp225,000
		slice ayam 250 gr marinasi	Rp22,500	6	Rp135,000
		slice nonfat 250 gr marinasi	Rp45,000	1	Rp45,000
		slice ayam 500 gr marinasi	Rp45,000	17	Rp765,000
		slice fat 500 gr marinasi	Rp90,000	34	Rp3,060,000
		slice nonfat 500 gr marinasi	Rp90,000	2	Rp180,000
		meat all in	Rp60,000	3	Rp180,000
		side dish	Rp15,000	8	Rp120,000
		selada	Rp10,000	20	Rp200,000

		sisis	Rp15,000	3	Rp45,000
		shabu family	Rp50,000	1	Rp50,000
		saus	Rp5,000	81	Rp405,000
		paket 4 biasa	Rp185,000	12	Rp2,220,000
		paket 4 premium	Rp215,000	3	Rp645,000
		paket 6 biasa	Rp295,000	2	Rp590,000
		paket 6 premium	Rp310,000	5	Rp1,550,000
		paket 8 biasa	Rp445,000	1	Rp445,000
		paket 8 premium	Rp460,000	4	Rp1,840,000
		paket 10 premium	Rp590,000	3	Rp1,770,000
		shabu	Rp35,000	2	Rp70,000
		jamur enoki	Rp10,000	3	Rp30,000
		paket steak	Rp65,000	1	Rp65,000
Total			Rp3,520,000	270	Rp18,505,000

No	Bulan	Keterangan	Harga per unit	Jumlah unit terjual	Total penjualan
7	Mei 2023	slice fat 250 gr	Rp40,000	3	Rp120,000
		saikoro 250 gr	Rp47,500	4	Rp190,000
		slice ayam 500 gr	Rp35,000	3	Rp105,000
		slice fat 500 gr	Rp80,000	26	Rp2,080,000
		saikoro 500 gr	Rp95,000	15	Rp1,425,000
		slice nonfat 500 gr	Rp80,000	4	Rp320,000
		slice fat 250 gr marinasi	Rp45,000	2	Rp90,000

		slice ayam 250 gr marinasi	Rp22,500	2	Rp45,000
		slice ayam 500 gr marinasi	Rp45,000	17	Rp765,000
		slice fat 500 gr marinasi	Rp90,000	49	Rp4,410,000
		slice nonfat 500 gr marinasi	Rp90,000	9	Rp810,000
		meat all in	Rp60,000	1	Rp60,000
		side dish	Rp15,000	11	Rp165,000
		selada	Rp10,000	20	Rp200,000
		shabu family	Rp50,000	7	Rp350,000
		saus	Rp5,000	80	Rp400,000
		paket 4 biasa	Rp185,000	8	Rp1,480,000
		paket 4 premium	Rp215,000	6	Rp1,290,000
		paket 6 biasa	Rp295,000	1	Rp295,000
		paket 6 premium	Rp310,000	3	Rp930,000
		paket 8 premium	Rp460,000	1	Rp460,000
		paket 10 biasa	Rp580,000	4	Rp2,320,000
		paket 10 premium	Rp590,000	1	Rp590,000
		shabu	Rp35,000	2	Rp70,000
Total			Rp3,480,000	279	Rp18,970,000

B. Produksi

No	Bulan	Keterangan	Paket slice grill	Tidak paketan (per item)
1	November 2022	Unit diproduksi	42 unit	383 unit
		Persediaan akhir		
2	Desember 2022	Unit diproduksi	33 unit	195 unit
		Persediaan akhir		
3	Januari 2023	Unit diproduksi	29 unit	456 unit
		Persediaan akhir		
4	Februari 2023	Unit diproduksi	16 unit	180 unit
		Persediaan akhir		
5	Maret 2023	Unit diproduksi	35 unit	218 unit
		Persediaan akhir		
6	April 2023	Unit diproduksi	30 unit	240 unit
		Persediaan akhir		
7	Mei 2023	Unit diproduksi	24 unit	255 unit
		Persediaan akhir		
Total unit terjual			209 unit	1927 unit

C. Biaya Pembelian Bahan Baku

No	Bulan	Keterangan	Rincian	Sub total	Total
1	November 2022	Shortplate	124.670 kg	Rp12,467,000	Rp21,253,000
		Daging nonfat	11 kg	Rp1,265,000	
		Daging ayam	38kg	Rp1,596,000	
		Saikoro meltique	23 kg	Rp3,220,000	
		Saus marinasi	17.1 kg	Rp838,500	
		Saus bbq	12 kg	Rp336,000	

		Saus blackpepper	12 kg	Rp372,000	
		Saus hot lava	13.4 kg	Rp262,000	
		Saus bbq hot	3 kg	Rp105,000	
		Saus keju	12 kg	Rp504,000	
		Selada	10 kg	Rp150,000	
		Bawang bombay	5 kg	Rp100,000	
		Margarine	1 kg	Rp12,500	
		Biji wijen	1 kg	Rp25,000	
2	Desember 2022	Shortplate	65 kg	Rp6,500,000	Rp12,247,500
		Daging nonfat	6 kg	Rp690,000	
		Daging ayam	24 kg	Rp1,080,000	
		Saikoro meltique	10 kg	Rp1,400,000	
		Saus marinasi	17.1 kg	Rp838,500	
		Saus bbq	12 kg	Rp336,000	
		Saus blackpepper	12 kg	Rp372,000	
		Saus hot lava	13.4 kg	Rp262,000	
		Saus bbq hot	3 kg	Rp105,000	
		Saus keju	12 kg	Rp504,000	
		Selada	5 kg	Rp75,000	
		Bawang bombay	3 kg	Rp60,000	
		Margarine	1 kg	Rp12,500	
		Biji wijen	500 gram	Rp12,500	
3	Januari 2023	Shortplate	100.245 kg	Rp10,024,500	Rp19,095,500

		Daging nonfat	12 kg	Rp1,380,000	
		Daging ayam	46 kg	Rp2,070,000	
		Saikoro meltique	21 kg	Rp2,961,000	
		Saus marinasi	17.1 kg	Rp838,500	
		Saus bbq	12 kg	Rp336,000	
		Saus blackpepper	12 kg	Rp372,000	
		Saus hot lava	13.4 kg	Rp262,000	
		Saus bbq hot	3 kg	Rp105,000	
		Saus keju	12 kg	Rp504,000	
		Selada	7 kg	Rp105,000	
		Bawang bombay	5kg	Rp100,000	
		Margarine	1 kg	Rp12,500	
		Biji wijen	1 kg	Rp25,000	
4	Februari 2023	Daging nonfat	6 kg	Rp690,000	Rp9,746,500
		Daging ayam	14 kg	Rp630,000	
		Saikoro meltique	42 kg	Rp5,964,000	
		Saus marinasi	17.1 kg	Rp838,500	
		Saus bbq	12 kg	Rp336,000	
		Saus blackpepper	12 kg	Rp372,000	
		Saus hot lava	13.4 kg	Rp262,000	
		Saus bbq hot	3 kg	Rp105,000	
		Saus keju	12 kg	Rp504,000	
		Selada	3 kg	Rp45,000	

5	Maret 2023	Shortplate	96.18kg	Rp9,618,000	Rp14,303,000
		Daging nonfat	8 kg	Rp920,000	
		Daging ayam	26 kg	Rp1,170,000	
		Saus marinasi	17.1 kg	Rp838,500	
		Saus bbq	12 kg	Rp336,000	
		Saus blackpepper	12 kg	Rp372,000	
		Saus hot lava	13.4 kg	Rp262,000	
		Saus bbq hot	3 kg	Rp105,000	
		Saus keju	12 kg	Rp504,000	
		Selada	4 kg	Rp60,000	
		Bawang bombay	4 kg	Rp80,000	
		Margarine	1 kg	Rp12,500	
		Biji wijen	1 kg	Rp25,000	
6	April 2023	Shortplate	32.5 kg	Rp3,445,000	
		Daging nonfat	6 kg	Rp690,000	
		Daging ayam	26 kg	Rp1,170,000	
		Saus marinasi	17.1 kg	Rp838,500	
		Saus bbq	12 kg	Rp336,000	
		Saus blackpepper	12 kg	Rp372,000	
		Saus hot lava	13.4 kg	Rp262,000	
		Saus bbq hot	3 kg	Rp105,000	
		Saus keju	12 kg	Rp504,000	
		Selada	4 kg	Rp60,000	

		Bawang bombay	3 kg	Rp60,000	
7	Mei 2023	Shortplate	63.87 kg	Rp6,770,220	Rp14,308,220
		Daging nonfat	7 kg	Rp805,000	
		Daging ayam	22 kg	Rp990,000	
		Saikoro meltique	23 kg	Rp3,243,000	
		Saus marinasi	17.1 kg	Rp838,500	
		Saus bbq	12 kg	Rp336,000	
		Saus blackpepper	12 kg	Rp372,000	
		Saus hot lava	13.4 kg	Rp262,000	
		Saus bbq hot	3 kg	Rp105,000	
		Saus keju	12 kg	Rp504,000	
		Selada	3 kg	Rp45,000	
		Margarine	1 kg	Rp12,500	
		Biji wijen	1 kg	Rp25,000	
Total Biaya Pembelian Bahan Baku					

D. Total Biaya Operasional

No	Bulan	Keterangan	Biaya
1	November 2022	Listirk	Rp400,000
		Bensin	Rp160,000
2	Desember 2022	Listirk	Rp400,000
		Bensin	Rp160,000
3	Januari 2023	Listirk	Rp400,000
		Bensin	Rp160,000
4	Februari 2023	Listirk	Rp400,000
		Bensin	Rp160,000
5	Maret 2023	Listirk	Rp400,000
		Bensin	Rp160,000
6	April 2023	Listirk	Rp400,000
		Bensin	Rp160,000
7	Mei 2023	Listirk	Rp400,000
		Bensin	Rp160,000
Total			Rp3,920,000

E. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya Tenaga Kerja		
No	Keterangan	Total
1	Pegawai 1	Rp1,250,000
2	Pegawai 2	Rp1,250,000
Total		Rp2,500,000

F. Total Biaya Overhead

No	Bulan	Keterangan	Jumlah	Total
1	November 2022	Box packaging 500 ml	5 pack	Rp105,000
		Box packaging 650 ml	20 pack	Rp460,000
		Tray styrofoam besar	250 pcs	Rp82,500
		Tray styrofoam kecil	250 pcs	Rp57,000
		Cup saus 100 ml	40 bks	Rp332,000
		Sumpit	15 bks	Rp120,000
		Plastik	6 pack	Rp63,500
		Mika	6 bungkus	Rp267,000
		Gas portable	20 botol	Rp110,000
2	Desember 2022	Box packaging 650 ml	20 pack	Rp460,000
		Tray styrofoam besar	150 pcs	Rp49,500
		Cup saus 100 ml	40 bks	Rp332,000
		Sumpit	15 bks	Rp120,000
		Plastik	6 pack	Rp63,500
		Mika	6 bungkus	Rp267,000
		Gas portable	20 botol	Rp110,000

3	Januari 2023	Box packaging 500 ml	5 pack	Rp105,000
		Box packaging 650 ml	20 pack	Rp460,000
		Tray styrofoam besar	100 pcs	Rp33,000
		Tray styrofoam kecil	100 pcs	Rp22,800
		Sumpit	15 bks	Rp120,000
		Plastik	6 pack	Rp63,500
		Mika	6 bungkus	Rp267,000
		Gas portable	20 botol	Rp110,000
4	Februari 2023	Cup saus 100 ml	40 bks	Rp332,000
		Sumpit	15 bks	Rp120,000
		Plastik	15 pack	Rp158,750
		Mika	10 bungkus	Rp445,000
		Gas portable	15 botol	Rp82,500
5	Maret 2023	Box packaging 650 ml	10 pack	Rp230,000
		Sumpit	5 bks	Rp40,000
		Plastik	5 pack	Rp53,000
		Gas portable	20 botol	Rp110,000
6	April 2023	Box packaging 500 ml	5 pack	Rp105,000

		Box packaging 650 ml	10 pack	Rp230,000
		Tray styrofoam besar	250 pcs	Rp82,500
		Tray styrofoam kecil	250 pcs	Rp57,000
		Cup saus 100 ml	40 bks	Rp332,000
		Sumpit	10 bks	Rp80,000
		Plastik	6 pack	Rp63,500
		Mika	6 bungkus	Rp267,000
		Gas portable	20 botol	Rp110,000
7	Mei 2023	Cup saus 100 ml	20 bks	Rp166,000
		Sumpit	10 bks	Rp80,000
		Plastik	5 pack	Rp53,000
		Mika	5 bungkus	Rp222,500
		Gas portable	15 botol	Rp82,500
Total Overhead				Rp7,682,550

G. Biaya Promosi

No	Keterangan	Harga
1	Neon Box	Rp1,500,000
Total		Rp1,500,000

H. Harga Pokok Produk (HPP)

Keterangan	Nominal
Total biaya pembelian bahan baku	Rp98,796,220
Total biaya tenaga kerja langsung	Rp17,500,000
Total biaya overhead	Rp7,682,550
Total Harga Pokok Produk (HPP)	Rp123,978,770

I. Laporan Laba Rugi

Laporan Laba Rugi Bulan November 2022 - Mei 2023	
Penjualan	Rp150,317,500
Pendapatan dari ongkos kirim	Rp2,090,000
Harga Pokok Produk(HPP)	(Rp123,978,770)
Lab Kotor	Rp28,428,730
Biaya Operasi	
Biaya tenaga kerja langsung	Rp17,500,000
Biaya promosi	Rp1,500,000
Lab Bersih	Rp9,428,730

J. Laporan Arus Kas

Slice Grill Magelang Laporan Arus Kas Bulan November 2022 - Mei 2023	
Arus Kas Kegiatan Operasi	Rp 152,407,500
Arus Kas Kegiatan Investasi	Rp 129,398,770
Arus Kas Kegiatan Pendanaan	-
Kenaikan Kas	Rp 23,008,730
Kas Awal Periode	-
Kas pada Akhir Periode (Mei 2023)	Rp 23,008,730

Lampiran 3. Laporan Realisasi Jadwal dan Kegiatan

Kegiatan	Bulan																																			
	Oktober			November			Desember			Januari			Februari			Maret			April			Mei			Juni			Juli			Agustus					
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Penyusunan Proposal Proyek Bisnis	■																																			
Persiapan Produksi		■																																		
Pemasaran						■																														
Proses Produksi																																				
Pemantauan Mengenai Hasil Pemasaran																																				
Laporan Antar Proyek Bisnis																																				
Penyusunan Laporan Akhir Proyek Bisnis																																				

Lampiran 4. Laporan Kinerja (Performance Report)

Target Penjualan	Realisasi Penjualan	Persentase
slice fat 250 gr 30 unit x Rp 40,000 = Rp 1,200,000	slice fat 250 gr 21 unit x Rp 40,000 = Rp 840,000	
saikoro 250 gr 40 unit x Rp 47,500 = Rp 1,900,000	saikoro 250 gr 37 unit x Rp 47,500 = Rp 1,757,500	
slice nonfat 250 gr 10 unit x Rp 40,000 = Rp 400,000	slice nonfat 250 gr 3 unit x Rp 40,000 = Rp 120,000	
slice ayam 500 gr 20 unit x Rp 35,000 = Rp 700,000	slice ayam 500 gr 13 unit x Rp 35,000 = Rp 455,000	
slice fat 500 gr 200 unit x Rp 80,000 = Rp 16,000,000	slice fat 500 gr 185 unit x Rp 80,000 = Rp 14,800,000	
saikoro 500 gr 100 unit x Rp 95,000 = Rp 9,500,000	saikoro 500 gr 86 unit x Rp 95,000 = Rp 8,170,000	
slice nonfat 500 gr 30 unit x Rp 80,000 = Rp 2,400,000	slice nonfat 500 gr 27 unit x Rp 80,000 = Rp 2,160,000	
tetelan slice fat 500 gr 10 unit x Rp 55,000 = Rp 550,000	tetelan slice fat 500 gr 5 unit x Rp 55,000 = Rp 275,000	
slice fat 250 gr marinasi 50 unit x Rp 45,000 = Rp 2,250,000	slice fat 250 gr marinasi 43 unit x Rp 45,000 = Rp 1,935,000	
slice ayam 250 gr marinasi	slice ayam 250 gr marinasi	

60 unit x Rp 22,500 = Rp 1,350,000	50 unit x Rp 22,500 = Rp 1,125,000	
slice nonfat 250 gr marinasi 10 unit x Rp 45,000 = Rp 450,000	slice nonfat 250 gr marinasi 4unit x Rp 45,000 = Rp 180,000	
slice ayam 500 gr marinasi 170 unit x Rp 45,000 = Rp 7,650,000	slice ayam 500 gr marinasi 148 unit x Rp 45,000 = Rp 6,660,000	
slice fat 500 gr marinasi 300 unit x Rp 90,000 = Rp 27,000,000	slice fat 500 gr marinasi 288 unit x Rp 90,000 = Rp 25,920,000	
slice nonfat 500 gr marinasi 70 unit x Rp 90,000 = Rp 6,300,000	slice nonfat 500 gr marinasi 50 unit x Rp 90,000 = Rp 4,500,000	
enoki roll 10 unit x Rp 40,000 = Rp 400,000	enoki roll 3 unit x Rp 40,000 = Rp 120,000	
meat all in 10 unit x Rp 60,000 = Rp 600,000	meat all in 8 unit x Rp 60,000 = Rp 480,000	
side dish 100 unit x Rp 15,000 = Rp 1,500,000	side dish 75 unit x Rp 15,000 = Rp 1,125,000	
Selada 180 unit x Rp 10,000 = Rp 1,800,000	Selada 151 unit x Rp 10,000 = Rp 1,510,000	
Sosis 20 unit x Rp 15,000 = Rp 300,000	Sosis 14 unit x Rp 15,000 = Rp 210,000	
shabu family	shabu family	

30 unit x Rp 50,000 = Rp 1,500,000	28 unit x Rp 50,000 = Rp 1,400,000	
Saus 700 unit x Rp 5,000 = Rp 3,500,000	Saus 675 unit x Rp 5,000 = Rp 3,375,000	
paket 4 biasa 50 unit x Rp 185,000 = Rp 9,250,000	paket 4 biasa 47 unit x Rp 185,000 = Rp 8,695,000	
paket 4 premium 50 unit x Rp 215,000 = Rp 10,750,000	paket 4 premium 42 unit x Rp 215,000 = Rp 9,030,000	
paket 6 biasa 20 unit x Rp 295,000 = Rp 5,900,000	paket 6 biasa 18 unit x Rp 295,000 = Rp 5,310,000	
paket 6 premium 30 unit x Rp 310,000 = Rp 9,300,000	paket 6 premium 24 unit x Rp 310,000 = Rp 7,440,000	
paket 8 biasa 10 unit x Rp 445,000 = Rp 4,450,000	paket 8 biasa 4unit x Rp 445,000 = Rp 1,780,000	
paket 8 premium 40 unit x Rp 460,000 = Rp 18,400,000	paket 8 premium 39 unit x Rp 460,000 = Rp 17,940,000	
paket 10 biasa 5unit x Rp 580,0000 = Rp 2,900,000	paket 10 biasa 4unit x Rp 580,000 = Rp 2,320,000	
paket 10 premium 20 unit x Rp 590,000 = Rp 11,800,000	paket 10 premium 16 unit x Rp 590,000 = Rp 9,440,000	
paket 15 biasa	paket 15 biasa	

5unit x Rp 715,000 = Rp 3,575,000	4unit x Rp 715,000 = Rp 2,860,000	
paket 15 premium 15 unit x Rp 725,000 = Rp 10,875,000	paket 15 premium 11 unit x Rp 725,000 = Rp 7,975,000	
Shabu 10 unit x Rp 35,000 = Rp 350,000	Shabu 9 unit x Rp 35,000 = Rp 315,000	
jamur enoki 5unit x Rp 10,0000 = Rp 50,0000	jamur enoki 3 unit x Rp 10,000 = Rp 30,0000	
paket steak 5unit x Rp 65,000 = Rp 325,000	paket steak 1 unit x Rp 65,000 = Rp 65,000	
Total : Rp 175,175,000	Total : Rp 150,317,500	=(175,175,000/150,317,500) x 100 % = 11,7%

Lampiran 5. Dokumentasi Proyek Bisnis



Proses produksi



Proses pengemasan