

LAMPIRAN-LAMPIRAN

Lampiran 1. Perhitungan Aspek Finansial

1. Biaya Tidak Tetap Produksi

No	Nama Barang	Jumlah	Harga Per Unit	Harga Total	Nilai Sisa Per Unit	Umur Ekonomis	Total Nilai Sisa	Penyusutan
1	Kompore	1	Rp 120.000	Rp 120.000	Rp 12.000	5	Rp 12.000	Rp 21.600
2	Tabung Gas	1	Rp 20.000	Rp 20.000	Rp 2.000	3	Rp 2.000	Rp 6.000
3	Timbangan Digital	1	Rp 30.000	Rp 30.000	Rp 3.000	5	Rp 3.000	Rp 5.400
4	Blender	1	Rp 250.000	Rp 250.000	Rp 25.000	5	Rp 25.000	Rp 45.000
5	Mixer	1	Rp 150.000	Rp 150.000	Rp 15.000	5	Rp 15.000	Rp 27.000
6	Pisau	1	Rp 10.000	Rp 10.000	Rp 1.000	5	Rp 1.000	Rp 1.800
7	Telenan	1	Rp 8.000	Rp 8.000	Rp 800	5	Rp 800	Rp 1.440
8	Baskom	1	Rp 12.000	Rp 12.000	Rp 1.200	2	Rp 1.200	Rp 5.400
9	Oven	1	Rp 500.000	Rp 500.000	Rp 50.000	5	Rp 50.000	Rp 90.000
10	Loyang	2	Rp 15.000	Rp 30.000	Rp 1.500	5	Rp 3.000	Rp 5.400
11	Sendok	1	Rp 5.000	Rp 5.000	Rp 500	5	Rp 500	Rp 900
				Rp 730.000				Rp 209.940

2. Perhitungan Biaya Operasional Produksi

No	Jenis Biaya	Jumlah	Harga Satuan/Hari	Total Biaya Per Hari	Total Biaya
1	Listrik	0,75 kWh	Rp 1.124	Rp 1.124	Rp 33.720
2	Gas	1	Rp 20.000	Rp 20.000	Rp 20.000
3	Kendaraan	1	Rp 20.000	Rp 20.000	Rp 20.000
4	Tenaga Kerja	1	Rp 10.000	Rp 10.000	Rp 70.000
					Rp 143.720

3. Perhitungan Biaya Tetap Produksi

No	Bahan Makanan	Harga satuan	Volume	Harga Kebutuhan
1	Tepung Okara	Rp 46.000	2000 g	Rp 92.000
2	Tepung Beras Hitam	Rp 40.000	1000 g	Rp 40.000
3	Kacang Almond	Rp 78.000	600 g	Rp 46.800
4	Gula Aren	Rp 28.000	2000 g	Rp 56.000
5	Minyak Kelapa Sawit	Rp 25.000	400 mL	Rp 10.000
6	Putih Telur	Rp 20.000	600 g	Rp 12.000
7	Standing Pouch (isi 50)	Rp 16.000	50 buah	Rp 16.000
8	Stiker (isi 50)	Rp 25.000	50 buah	Rp 25.000
				Rp 297.800

4. Perhitungan Harga Pokok Produksi

$$\begin{aligned}
 HPP &= \frac{FC+VC}{TS} \\
 &= \frac{Rp\ 143.720 + Rp\ 297.800}{50} \\
 &= Rp\ 8.830 \text{ atau } Rp\ 9.000
 \end{aligned}$$

5. Perhitungan Harga Jual

$$\begin{aligned}
 \text{Harga Jual} &= HPP + \text{Keuntungan yang diinginkan} \\
 &= Rp\ 9.000 + 30\%
 \end{aligned}$$

= Rp 11.700 atau 12.000

6. Perhitungan Total Produk yang Terjual

Waktu	Jumlah yang Terjual	Keterangan
Juni	47 pcs	Offline
	3 pcs	Online
Total	50	

7. Perhitungan Total Pendapatan

$$\begin{aligned}\text{Total Pendapatan (TR)} &= \text{Harga Produk (P)} \times \text{Total Pejualan (Q)} \\ &= \text{Rp } 12.000 \times 50 \\ &= \text{Rp } 600.000\end{aligned}$$

8. Perhitungan Keuntungan

$$\begin{aligned}\text{Keuntungan/laba} &= \text{Total pendapatan} - \text{Total biaya} \\ &= \text{Rp } 600.000 - \text{Rp } 441.520 \\ &= \text{Rp } 158.480\end{aligned}$$

9. Perhitungan BEP

- BEP Produksi

$$\begin{aligned}\text{BEP Produksi} &= \frac{\text{Total Biaya}}{\text{Harga Jual}} \\ &= \frac{\text{Rp } 441.520}{\text{Rp } 12.000} \\ &= 36,7 \text{ atau } 37 \text{ box}\end{aligned}$$

- BEP Harga

$$\begin{aligned}\text{BEP Produksi} &= \frac{\text{Total Biaya}}{\text{Jumlah Produk}} \\ &= \frac{\text{Rp } 441.520}{50} \\ &= \text{Rp } 8.830\end{aligned}$$

10. Perhitungan ROI

$$\begin{aligned} \text{ROI} &= \frac{\text{Laba Usaha}}{\text{Modal Usaha}} \times 100\% \\ &= \frac{\text{Rp } 158.480}{\text{Rp } 454.520} \times 100\% \\ &= 34\% \end{aligned}$$

11. Perhitungan R/C

$$\begin{aligned} \text{ROI} &= \frac{\text{Total Pendapatan}}{\text{Total Biaya}} \\ &= \frac{\text{Rp } 600.000}{\text{Rp } 441.520} \\ &= 1,35 \end{aligned}$$

Lampiran 2. Respon Pembeli

Respon pembeli (uji kesukaan) ☆

Pertanyaan Jawaban 50 Setelan Poin total: 0

50 jawaban [Lihat di Spreadsheet](#)

Menerima jawaban

Ringkasan Pertanyaan Individual

Wawasan

Rata-rata 0 / 0 poin Median 0 / 0 poin Rentang 0 - 0 poin

Distribusi poin total

60

Respon pembeli (uji kesukaan) (Jawaban) ☆

File Edit Tampilan Sisipkan Format Data Alat Ekstensi Bantuan

100% Rp % 0.00 123 Default... 10 B I A

	C	D	E	F	G	H	I	J
1	Nama	Jenis Kelamin	Alamat	Bagaimana menurut anda	Bagaimana menurut anda	Bagaimana menurut anda	Bagaimana menurut anda dengan penawaran harga snack bar substitusi tepung	
2	Sinta	Perempuan	Tuban	5	5	5		
3	Lailatul Almayda F	Perempuan	Margomulyo	5	5	5		
4	Widhia	Perempuan	Tuban	5	5	5		
5	Amelia Nur Hakiki	Perempuan	Jalan Panglima Sudirman	5	5	5		
6	Silvia	Perempuan	Jawa timur	5	5	5		
7	Reyzz	Laki-laki	DS.hargoretno Dsn.mba	5	5	5		
8	Pedet	Laki-laki	Ds.hargoretno dsn.bawi i	5	5	5		
9	Dimas Prasetyo	Laki-laki	Desa Hargoretno Dsn.Mt	5	5	5		
10	Revina May Sandra	Perempuan	DS.Hargoretno Dsn.mba	5	5	5		
11	Nur Kumala sari	Perempuan	DSN.soco DS.sidonganti	5	5	5		
12	Fifi riyani	Perempuan	DS.Hargoretno Dsn.mba	5	5	5		
13	Eva Levina	Perempuan	Dsn.jarum desa Prungga	5	5	5		
14	widya ayu siska putri	Perempuan	dsn.mbawi kulon ds.harg	5	5	5		
15	Widiya rika ismawati	Perempuan	Tlogowaru, Merakurak, T	5	5	5		
16	Dela puspita	Perempuan	DS.hargoretno,DSN.Mba	5	4	5		
17	DESSI EKA ANANDA	Perempuan	Dsn.Mbawi Kulon DS.Ha	5	5	4		

Form Responses 1

Lampiran 3. Proses Pembuatan dan Pemasaran



Lampiran 4. Promosi Penjualan

←  **Status saya**
1 menit yang lalu

HEALTY SNACK
SNACK BAR

1 HARGA TERJANGKAU
Dapatkan healty snack dengan harga special 12,000/box

2 BAHAN UTAMA
Snack bar dengan bahan dasar tepung okara dan tepung beras hitam

3 KEUNGGULAN HEALTY SNACK
Dapat mengenyangkan lebih lama

4 SASARAN HEALTY SNACK
Healty snack cocok untuk dikonsumsi penderita obesitas atau orang yang sedang menjalani diet, karena memiliki kandungan kalori yang rendah dan tinggi serat

5 LOKASI PENJUALAN
Online dan Offline daerah Tuban dan Malang

 3