

Sumber : <http://devioktaviani20.wordpress.com>

PROPOSAL PROGRAM MAHASISWA WIRAUSAHA (PMW) UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN (Kelompok : Erik, Dika, Ida, Devi, Linda)

Jun**25**

PROPOSAL

PROGRAM MAHASISWA WIRAUSAHA (PMW)

UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN

Unit Pelaksana Program di Perguruan Tinggi

Erik	: 06026034
Dicka Aqbari Frima	: 08026012
Nurida Senimawan Malaum	: 08026017
Devi Oktaviani	: 08026022
Linda Sari Zuarnum	: 09026004

UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi
Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
2012

Proposal Pendirian Gubuk Kuliner Nusantara dengan Harga yang Seimbang dengan Dompot Mahasiswa di Yogyakarta
“GUBUK NUSANTARA”
‘Kuliner Nusantara yang lezat dengan Harga Kapas’

I. LATAR BELAKANG MASALAH

Yogyakarta adalah kota yang terkenal dengan sebutan kota pelajar. Banyak pelajar dari berbagai daerah datang ke Yogyakarta untuk melanjutkan pendidikan mereka baik itu di Perguruan Tinggi maupun di Sekolah Menengah Atas. Meninggalkan tempat tinggal asal mereka dan kadang kala tidak bisa pulang karena terbentur pada faktor keuangan yang mahal ataupun dikarenakan oleh sesuatu hal, maka ini akan membuat mereka sangat merindukan makanan khas dari daerah kampung halaman mereka.

Tidak hanya itu, karena sebagian besar penduduk Yogyakarta merupakan pendatang dari luar daerah, maka, untuk saling memperkenalkan kuliner khas dari daerah masing-masing penduduk sangatlah sulit karena selama ini tempat yang tersedia kurang menarik dan jarang sekali ditemukan.

Dengan kondisi harga yang relative lebih mahal dari kantong rata-rata mahasiswa yang mendapat jatah kiriman dari orang tua yang sangat terbatas tiap bulannya, membuat mereka hanya bisa membeli makanan murah dan kurang memenuhi standar kesehatan saja karena kurangnya serat dalam setiap menunya.

Selain itu, tempat kuliner dan dengan bertambahnya peminat tempat kuliner untuk melepaskan penat setelah beraktifitas sangat tidak seimbang, membuat para pecinta kuliner terpaksa harus mengantri atau mengurungkan niatnya karena penuh pengunjung dan keterbatasan tempat duduk.

Maka dari itu, kami sangat ingin mewujudkan Gubuk Kuliner

Nusantara ini agar selain dapat berkarya dan berpengalaman dalam berbisnis, juga dapat menambah banyak keuntungan dari setiap pengunjung yang bertandang ke Gubuk Kuliner Nusantara Kami.

II. PERUMUSAN MASALAH

Rumusan masalah dalam program di bidang kewirausahaan ini adalah:

- Bagaimana cara menarik pelanggan terutama mahasiswa untuk mengunjungi tempat Gubuk Kuliner kami.
- Bagaimana cara memberi kepuasan pada konsumen terutama dalam hal pelayanan dan fasilitas yang kami sediakan
- Bagaimana cara menarik perhatian pelanggan agar selalu ramai oleh pengunjung.

III. TUJUAN USAHA

Adapun tujuan dari program ini adalah:

1. Memperkenalkan masakan dari berbagai daerah di Indonesia kepada warga Yogyakarta khususnya bagi para mahasiswa atau pelajar.
2. Menyediakan tempat nongkrong yang menyenangkan sekaligus tempat untuk bertukar budaya dengan sesama pengunjung yang lain.
3. Memantapkan jiwa berwirausaha bagi para pengaju proposal dengan tujuan kedepannya para pengaju bisa hidup mandiri dan independen.
4. Melatih pengaju proposal untuk bisa mengatur keuangan dengan cara yang lebih bermanfaat dan bisa menghasilkan keuntungan lebih besar.
5. Melatih jiwa untuk lebih bertanggung jawab dari hal sekecil apapun agar mampu berkerjasama dalam team untuk menjalankan bisnis bersama.

IV. KEGUNAAN PROGRAM

1. Meningkatkan kreativitas mahasiswa dalam bidang kewirausahaan untuk menghasilkan suatu usaha yang bermanfaat bagi orang banyak.
2. Melatih mahasiswa untuk bisa menciptakan lapangan kerja sendiri, karena dalam persaingan masa kini yang benar-benar dibutuhkan adalah pemuda yang mampu bersaing dan membuka lapangan kerja untuk dirinya sendiri dan untuk orang lain.
3. Lebih mendekatkan penduduk setempat untuk lebih mengenal kekayaan budaya Indonesia terutama dalam bidang Masakan Kuliner yang bervariasi, unik dan lezat.
4. Melatih mahasiswa dalam mengatur keuangan
5. Melatih diri untuk pandai berinteraksi dengan sosial melalui kerja sama team dalam berwirausaha.

V. GAMBARAN UMUM USAHA

Kami akan membuka tempat bersantai/nongkrong yang jauh lebih Nusantara dengan kondisi yang sangat Indonesia. Selain itu kami juga akan menyuguhkan permainan musik instrumen khas berbagai daerah setiap akhir pekan yang akan dimainkan oleh para pelajar pecinta musik agar pengunjung yang sedang menikmati makanan yang dipesan merasa tidak jenuh dan terhibur. Tidak hanya itu, tempat kami juga bisa dijadikan tempat menonton bola bareng, free hotspot, serta beroperasi selama dua puluh empat jam setiap akhir pekan.

1. Analisis Produk

1.1 Jenis Dan Nama Produk

Tempat kami menyediakan makan-

makan khas yang paling terkenal dan disukai dari berbagai daerah di Indonesia. Selain makanan khas kami juga menyediakan minuman khas berbagai daerah beserta jajanan daerah yang sedikit kami modifikasi dengan sentuhan modern dan sesuai dengan selera anak muda.

1.2 Keunggulan

Dibanding wisata kuliner khas lain, keunggulan tempat kami adalah

- Menyediakan berbagai macam menu kuliner dari berbagai daerah dengan harga yang sangat terjangkau.
- Tempat nyaman, santai, bersih, memiliki toilet bersih, serta lahan parkir gratis yang luas.
- Bisa dijadikan sebagai tempat bersantai/nongkrong bagi pengunjung untuk melepas penat dan refresing setelah sibuk bekerja dan belajar.
- Menyediakan tempat Mushalla sebagai tempat ibadah bagi pengunjung yang beragama Islam.
- Serta kami menyediakan free hotspot agar pengunjung tidak merasa jenuh dalam menunggu menu yang telah mereka pesan.

2. Strategi Harga

Seperti yang telah kami sebutkan pada judul, harga yang kami tawarkan pada produk kami sangatlah murah dan terjangkau bagi mahasiswa. Kami sangat berharap agar semua orang dapat merasakan lezatnya kuliner Indonesia karena harga yang kami tawarkan terjangkau.

3. Strategi Distribusi dan Promosi

Untuk strategi pemasaran dan promosi, kami akan menempelkan katalog-

katalog kecil di papan pengumuman semua kampus; Menyebarkan iklan melalui situs jejaring sosial seperti facebook, twitter, dan BBM; Memberikan informasi dari satu teman ke teman yang lain; Serta agar lebih menarik konsumen, kami akan memberikan diskon setengah harga untuk setiap produk pada hari pertama pembukaan di Gubuk Kuliner Nusantara kami.

4. Analisis Pasar

4.1 Profil Konsumen

Target konsumen kami yang paling utama adalah mahasiswa atau pelajar. Namun demikian kami juga akan mencoba menarik minat konsumen dari kalangan lain baik itu pekerja, pengusaha, bahkan kami akan mencoba menargetkan wisatawan ataupun mahasiswa asing untuk menjadi pelanggan kuliner kami.

4.2 Pesaing dan Peluang Pasar

a. Potensi dan Segmentasi

Rumah makan atau tempat nongkrong yang menyajikan makanan khas daerah di Yogyakarta memang sudah banyak, namun belum ada tempat sejenis yang menyediakan makanan khas berbagai daerah dengan variasi yang berbeda. Kalaupun ada biasanya tempat makan itu akan menyajikan berbagai masakan hanya berasal dari satu daerah tertentu dan dengan harga yang lumayan tinggi sehingga dijadikan alternatif kedua bagi mahasiswa yang belum berpenghasilan untuk meluangkan waktu kesana.

Meskipun demikian, banyak juga terdapat berbagai tempat nongkrong yang telah berproduksi di Yogyakarta dengan menawarkan harga relative murah dan tempat bersantai yang nyaman bagi pelanggannya. Sehingga dari pengamatan yang telah kami lakukan, kami akan menghadapi berbagai persaingan yang ketat dalam menjalankan usaha ini, namun kami sangat yakin bahwa dengan adanya berbagai tantangan ini tingkat kreatifitas kami akan meningkat agar mendapatkan ide sebaik mungkin untuk menarik konsumen. Ditambah dengan jumlah penduduk yang cukup padat serta dominasi kaum muda yang lebih banyak di Yogyakarta, usaha kuliner seperti ini masih sangat menjanjikan dan merupakan peluang yang bagus dalam menciptakan suatu lingkup pekerjaan demi keuntungan yang besar dan meminimalisir angka pengangguran.

Terutama dengan kelebihan-kelebihan yang kami tawarkan di ruang produksi tempat Gubuk Kuliner kami, yakni :

- Menyediakan sarana internet gratis (free WIFI)
- Menyediakan tempat bersantai sederhana dilengkapi dengan menu kuliner khas daerah yang sangat menarik untuk dicoba.
- Lahan luas dengan tempat parkir yang aman dan gratis (free parking).
- Menyediakan LIVE CONCERT setiap akhir pekan.

b. Strategi Pemasaran

- Produk
- Menu Kuliner khas daerah yang terjangkau
- Minuman khas daerah dan umum

- Menyediakan menu kuliner umum

Harga

- **Gubuk Nusantara's Menu**

- **Makanan**

- Asam padeh : 7000
- Ayam goreng terasi : 7500
- Ayam panggang rosemary : 8500
- Bakmi Jawa : 7000
- Daun singkong kuah santan : 7500
- Ikan balame : 7000
- Ikan hakke : 6000
- Ikan kuah belimbing : 7500
- Ikan masak kecap : 7500
- Jagung bose : 10000
- Jagung katema : 5000
- Kaleso : 2000
- Kentang balut udang : 6500
- Lontong Medan : 6000
- Masak habang : 8000
- Mie Aceh : 8000
- Nasi Puyung Lombok : 7000
- Nasi Ayam Betutu Bali : 8000
- Nasi Ayam Taliwang Lombok : 8000
- Nasi Goreng Special : 8500

- Nasi jagung ikan kuah kuning : 8500
- Pais ikan patin : 8000
- Pempek Kapal Selam : 6000
- Perkedel Tahu : 4000
- Patties tempe : 4000
- Sambal udang Lombok hijau : 8000
- Sayap ayam saus tomat : 7000
- Sayur bening ubi : 5000
- Soto Banjar : 7000
- Soto Lamongan : 6000
- Soto medan : 7000
- Sate padang : 7500
- Sayur asam + ikan nila : 9000
- Tempe cah kangkung : 7000
- Tumis ayam kung po : 8000
- Tumis daun singkong : 5000
- Tumis tauge teri : 6000

- Minuman

- Es Blewah segar : 7000
- Es campur : 3000
- Es cendol : 2500
- Es dawet : 2000
- Es jeruk : 2000

- Es kelapa muda : 2500
- Es lemon tea : 2500
- Es Serut : 3500
- Es teh : 1500
- Hopo gula aren : 2500
- Jeruk hangat : 2000
- Jus alvokad : 5000
- Jus apel : 3500
- Jus apel + wortel : 5000
- Jus asam manis : 7000
- Jus belimbing pisang : 7000
- Jus buah naga : 5000
- Jus jambu : 3000
- Jus jeruk : 2500
- Jus Labu kuning + wortel : 7000
- Jus mangga : 5000
- Jus melon : 3500
- Jus pir : 5000
- Jus strowberry : 3000
- Jus terong belanda : 4000
- Jus tomat : 3500
- Sirup markisa : 3000
- Sup buah : 5000
- Susu bandrek : 3000

- Teh panas : 1500
- Three fruit juice : 8000

Lokasi

Kami berlokasi di pinggir jalan daerah perkampusan agar strategis dan mudah dijangkau oleh berbagai kalangan terutama mahasiswa.

- Media promosi

Media promosi yang kami gunakan antara lain:

- Menyebarkan berita dari teman ke teman yang lain.
- Jejaring sosial seperti facebook, blog, dan twitter.
- Menyebarkan famplet dan brosur detail Gubuk Kuliner kami ke berbagai kampus.

c. Target

Target dari program usaha kami selama 1 tahun adalah 8000 pengunjung dan keuntungan sebesar 90%.

d. Analisa Keuangan

1. Penentuan harga pokok penjualan

No	Jenis Produk	Banyak Produk	Biaya Pokok	HPP
Daftar Minuman				
1	Es Blewah segar	50	7,000.00	350,000.00
2	Es campur	50	3,000.00	150,000.00
3	Es cendol	50	2,500.00	125,000.00

4	Es dawet	50	2,000.00	100,000.00
5	Es jeruk	50	2,000.00	100,000.00
6	Es kelapa muda	50	2,500.00	125,000.00
7	Es lemon tea	50	2,500.00	125,000.00
8	Es Serut	50	3,500.00	175,000.00
9	Es teh	50	1,500.00	75,000.00
10	Hopo gula aren	50	2,500.00	125,000.00
11	Jeruk hangat	50	2,000.00	100,000.00
12	Jus alvokad	50	5,000.00	250,000.00
13	Jus apel	50	3,500.00	175,000.00
14	Jus apel wortel	50	5,000.00	250,000.00
15	Jus asam manis	50	7,000.00	350,000.00
16	Jus belimbing pisang	50	7,000.00	350,000.00
17	Jus buah naga	50	5,000.00	250,000.00

18	Jus jambu	50	3,000.00	150,000.00
19	Jus jeruk	50	2,500.00	125,000.00
20	Jus Labu kuning wortel	50	7,000.00	350,000.00
21	Jus mangga	50	5,000.00	250,000.00
22	Jus melon	50	3,500.00	175,000.00
23	Jus pir	50	5,000.00	250,000.00
24	Jus strowberry	50	3,000.00	150,000.00
25	Jus terong belanda	50	4,000.00	200,000.00
26	Jus tomat	50	3,500.00	175,000.00
27	Sirup markisa	50	3,000.00	150,000.00
28	Sup buah	50	5,000.00	250,000.00
29	Susu bandrek	50	3,000.00	150,000.00
30	Teh panas	50	1,500.00	75,000.00
31	Three fruit juice	50	8,000.00	400,000.00

Daftar Makanan				
1	Asam padeh	50	7,000.00	350,000.00
2	Ayam goreng terasi	50	7,500.00	375,000.00
3	Ayam panggang rosemary	50	8,500.00	425,000.00
4	Bakmi Jawa	50	7,000.00	350,000.00
5	Daun singkong kuah santan	50	7,500.00	375,000.00
6	Ikan balame	50	7,000.00	350,000.00
7	Ikan hakke	50	6,000.00	300,000.00
8	Ikan kuah belimbing	50	7,500.00	375,000.00
9	Ikan masak kecap	50	7,500.00	375,000.00
10	Jagung bose	50	10,000.00	500,000.00
11	Jagung katema	50	5,000.00	250,000.00
12	Kaleso	50	2,000.00	100,000.00
13	Kentang balut udang	50	6,500.00	325,000.00

14	Lontong Medan	50	6,000.00	300,000.00
15	Masak habang	50	8,000.00	400,000.00
16	Mie Aceh	50	8,000.00	400,000.00
17	Nasi Puyung Lombok	50	7,000.00	350,000.00
18	Nasi Ayam Betutu Bali	50	8,000.00	400,000.00
19	Nasi Ayam Taliwang Lombok	50	8,000.00	400,000.00
20	Nasi Goreng Special	50	8,500.00	425,000.00
21	Nasi jagung ikan kuah kuning	50	8,500.00	425,000.00
22	Pais ikan patin	50	8,000.00	400,000.00
23	Pempek Kapal Selam	50	6,000.00	300,000.00
24	Perkedel Tahu	50	4,000.00	200,000.00
25	Patties tempe	50	4,000.00	200,000.00
26	Sambal udang Lombok hijau	50	8,000.00	400,000.00
27	Sayap ayam saus tomat	50	7,000.00	350,000.00

28	Sayur bening ubi	50	5,000.00	250,000.00
29	Soto Banjar	50	7,000.00	350,000.00
30	Soto Lamongan	50	6,000.00	300,000.00
31	Soto medan	50	7,000.00	350,000.00
32	Sate padang	50	7,500.00	375,000.00
33	Sayur asam + ikan nila	50	9,000.00	450,000.00
34	Tempe cah kangkung	50	7,000.00	350,000.00
35	Tumis ayam kung po	50	8,000.00	400,000.00
36	Tumis daun singkong	50	5,000.00	250,000.00
37	Tumis tauge teri	50	6,000.00	300,000.00
			Total Harga	18,800,000.00

No	Jenis produk	SOLD	Harga jual	Pendapatan	Biaya produksi	LABA
Daftar Minuman						
1	Es Blewah segar	50	7,000.00	350,000.00	175,000.00	175,000.00
2	Es campur	50	3,000.00	150,000.00	75,000.00	75,000.00
3	Es cendol	50	2,500.00	125,000.00	62,500.00	62,500.00
4	Es dawet	50	2,000.00	100,000.00	50,000.00	50,000.00
5	Es jeruk	50	2,000.00	100,000.00	50,000.00	50,000.00
6	Es kelapa muda	50	2,500.00	125,000.00	62,500.00	62,500.00
7	Es lemon tea	50	2,500.00	125,000.00	62,500.00	62,500.00
8	Es Serut	50	3,500.00	175,000.00	87,500.00	87,500.00
9	Es teh	50	1,500.00	75,000.00	37,500.00	37,500.00
10	Hopo gula aren	50	2,500.00	125,000.00	62,500.00	62,500.00
11	Jeruk hangat	50	2,000.00	100,000.00	50,000.00	50,000.00
12	Jus alvokad	50	5,000.00	250,000.00	125,000.00	125,000.00
13	Jus apel	50	3,500.00	175,000.00	87,500.00	87,500.00
14	Jus apel wortel	50	5,000.00	250,000.00	125,000.00	125,000.00
15	Jus asam manis	50	7,000.00	350,000.00	175,000.00	175,000.00

16	Jus belimbing pisang	50	7,000.00	350,000.00	175,000.00	175,000.00
17	Jus buah naga	50	5,000.00	250,000.00	125,000.00	125,000.00
18	Jus jambu	50	3,000.00	150,000.00	75,000.00	75,000.00
19	Jus jeruk	50	2,500.00	125,000.00	62,500.00	62,500.00
20	Jus Labu kuning wortel	50	7,000.00	350,000.00	175,000.00	175,000.00
21	Jus mangga	50	5,000.00	250,000.00	125,000.00	125,000.00
22	Jus melon	50	3,500.00	175,000.00	87,500.00	87,500.00
23	Jus pir	50	5,000.00	250,000.00	125,000.00	125,000.00
24	Jus strowberry	50	3,000.00	150,000.00	75,000.00	75,000.00
25	Jus terong belanda	50	4,000.00	200,000.00	100,000.00	100,000.00
26	Jus tomat	50	3,500.00	175,000.00	87,500.00	87,500.00
27	Sirup markisa	50	3,000.00	150,000.00	75,000.00	75,000.00
28	Sup buah	50	5,000.00	250,000.00	125,000.00	125,000.00
29	Susu bandrek	50	3,000.00	150,000.00	75,000.00	75,000.00

30	Teh panas	50	1,500.00	75,000.00	37,500.00	37,500.00
31	Three fruit juice	50	8,000.00	400,000.00	200,000.00	200,000.00
Daftar Makanan						
1	Asam padeh	50	7,000.00	350,000.00	175,000.00	175,000.00
2	Ayam goreng terasi	50	7,500.00	375,000.00	187,500.00	187,500.00
3	Ayam panggang rosemary	50	8,500.00	425,000.00	212,500.00	212,500.00
4	Bakmi Jawa	50	7,000.00	350,000.00	175,000.00	175,000.00
5	Daun singkong santan	50	7,500.00	375,000.00	187,500.00	187,500.00
6	Ikan balame	50	7,000.00	350,000.00	175,000.00	175,000.00
7	Ikan hakke	50	6,000.00	300,000.00	150,000.00	150,000.00
8	Ikan kuah belimbing	50	7,500.00	375,000.00	187,500.00	187,500.00
9	Ikan masak kecap	50	7,500.00	375,000.00	187,500.00	187,500.00
10	Jagung bose	50	10,000.00	500,000.00	250,000.00	250,000.00
11	Jagung katema	50	5,000.00	250,000.00	125,000.00	125,000.00

12	Kaleso	50	2,000.00	100,000.00	50,000.00	50,000.00
13	Kentang balut udang	50	6,500.00	325,000.00	162,500.00	162,500.00
14	Lontong Medan	50	6,000.00	300,000.00	150,000.00	150,000.00
15	Masak habang	50	8,000.00	400,000.00	200,000.00	200,000.00
16	Mie Aceh	50	8,000.00	400,000.00	200,000.00	200,000.00
17	Nasi Puyung Lombok	50	7,000.00	350,000.00	175,000.00	175,000.00
18	Nasi Ayam Betutu Bali	50	8,000.00	400,000.00	200,000.00	200,000.00
19	Nasi Ayam Taliwang Lombok	50	8,000.00	400,000.00	200,000.00	200,000.00
20	Nasi Goreng Special	50	8,500.00	425,000.00	212,500.00	212,500.00
21	Nasi jagung ikan kuah kuning	50	8,500.00	425,000.00	212,500.00	212,500.00
22	Pais ikan patin	50	8,000.00	400,000.00	200,000.00	200,000.00
23	Pempek Kapal Selam	50	6,000.00	300,000.00	150,000.00	150,000.00
24	Perkedel Tahu	50	4,000.00	200,000.00	100,000.00	100,000.00
25	Patties tempe	50	4,000.00	200,000.00	100,000.00	100,000.00

26	Sambal udang Lombok hijau	50	8,000.00	400,000.00	200,000.00	200,000.00
27	Sayap ayam saus tomat	50	7,000.00	350,000.00	175,000.00	175,000.00
28	Sayur bening ubi	50	5,000.00	250,000.00	125,000.00	125,000.00
29	Soto Banjar	50	7,000.00	350,000.00	175,000.00	175,000.00
30	Soto Lamongan	50	6,000.00	300,000.00	150,000.00	150,000.00
31	Soto medan	50	7,000.00	350,000.00	175,000.00	175,000.00
32	Sate padang	50	7,500.00	375,000.00	187,500.00	187,500.00
33	Sayur asam + ikan nila	50	9,000.00	450,000.00	225,000.00	225,000.00
34	Tempe cah kangkung	50	7,000.00	350,000.00	175,000.00	175,000.00
35	Tumis ayam kung po	50	8,000.00	400,000.00	200,000.00	200,000.00
36	Tumis daun singkong	50	5,000.00	250,000.00	125,000.00	125,000.00
37	Tumis taugé teri	50	6,000.00	300,000.00	150,000.00	150,000.00
Total Harga				18,800,000.00	9,400,000.00	9,400,000.00

2. Target pendapatan selama 1 bulan

· Bila diasumsikan penjualan 1 tahun konstan, maka:

Pendapatan yang akan dicapai @ Rp 18,800,000.00 x 12 = Rp 225,600,000.00

Dan dengan biaya produksi @ Rp 9,400,000.00 x 12 = Rp 112,800,000.00

Maka laba kotor yang akan dicapai dalam 1 tahun

@ Rp 225,600,000.00 – Rp 112,800,000.00 = Rp 112,800,000.00

3. Total kebutuhan modal kerja

a. Investasi awal usaha

Biaya perlengkapan				
No.	Jenis investasi	Quantity	Harga (Rp)	Jumlah Harga (Rp)
1	Sewa Rumah	1 tahun	15,000,000.00	15,000,000.00
2	Brosur	150 lembar	1,000.00	150,000.00
3	Spanduk	4x 1	350,000.00	350,000.00
4	Meja	Ukuran sedang 20	50,000.00	1,000,000.00
		Ukuran besar 3	100,000.00	300,000.00
5	Daftar Menu	15	15,000.00	225,000.00
6	Buku Anggaran	2 buku	10,000.00	20,000.00
7	Pena	12	2,000.00	24,000.00

8	Peralatan Masak	All Item	7,000,000.00	7,000,000.00
9	Peralatan Makan	All Item	3,500,000.00	3,500,000.00
Total investasi				27,569,000.00

b. Pengeluaran modal kerja

No.	Jenis pengeluaran	Jumlah (Rp)
1	Investasi awal	
2	Kebutuhan modal kerja pertama	27,569,000.00
3	Biaya tak terduga	10,000,000.00
4	- Operasional 12 Bulan @ 100,000.00	1,200,000.00
5	- Survei (lokasi dan barang)	1,000,000.00
Total kebutuhan modal kerja		39,769,000.00

c. Pendapatan awal modal kerja

No.	Modal diperoleh dari	Jumlah (Rp)
1	DIKTI	39,769,000.00
Jumlah Modal		39,769,000.00

Penyebaran Brosur
Perhitungan Pembukaan
Penyusunan Laporan

IX. RANCANGAN BIAYA

Jenis produk	Biaya pokok (Rp)	Banyak produksi	Total biaya (Rp)
Minuman			
Makanan			3,012,500.00
Investasi awal			6,387,500.00
Kebutuhan modal kerja pertama			27,569,000.00
Biaya tak terduga			10,000,000.00
- Operasional 1 tahun @ 100,000.00	60,250.00	1,550.00	1,200,000.00
- Survei (lokasi dan barang)	127,750.00	1,850.00	1,000,000.00
Total		3,400.00	39,769,000.00

Jadi, rancangan anggaran biaya yang akan diusulkan adalah = Rp 39,769,000.00

X. LAMPIRAN

1. Daftar Riwayat Hidup Tiap Anggota:

1.) Anggota I.

- Nama : Erik

- Tempat/Tanggal lahir : Sentul Paciran Lamongan, 12 Mei 1987

- Jenis Kelamin : Laki-laki

- Agama : Islam

- No. Telp : 0856 4301 5008

- E-mail : erik_inside@yahoo.com

- Hobi : Sepak bola, menonton film, baca Al Qur'an

- Motto Hidup : Kalau nggak bisa ambil semua ya jangan ditinggalkan semua.

- Riwayat Pendidikan :

- SDN Sidokeler Paciran Lamongan Jatim (Tahun 1994-2000)
- SMP Negeri 1 Sidayu Gresik (Tahun 2000-2003)
- SMA Negeri 1 Sidayu Gresik (Tahun 2003-2006)
- UAD Yogyakarta, Fakultas Sastra, Prodi Sastra Inggris S-1 (Tahun 2006-sekarang)

Anggota I

(Erik)

2.) Anggota II.

- Nama : Dicka Aqbari Frima

- Tempat/Tanggal lahir : Medan, 27 Maret 1989

- Jenis Kelamin : Laki-Laki

- Agama : Islam

- No. Telp : 0857 4797 3270

- E-mail : dc_methafase@yahoo.com

- Hobi : Renang, Bulu Tangkis, Membaca,
Mendengar Musik, Menyanyi, Traveling.

- Motto Hidup : Lakukan segalanya dengan niat yang baik,
karena dengan itu, proses dan hasilnya akan
baik pula.

- Riwayat Pendidikan :

- SD DP YKPP P, Brandan (Tahun 1996-2001)
- SMP DP YKPP P, Brandan (Tahun 2001-2004)
- SMA Negeri 3, Medan (Tahun 2004-2007)
- UAD Yogyakarta, Fakultas Sastra, Prodi Sastra Inggris S-1 (Tahun 2008-sekarang)

Anggota II

(Dicka Aqbari Frima)

3.) Anggota III.

- Nama : Nurida Senimawan Malaum

- Tempat/Tanggal lahir : Kalabahi, 9 Juli 1990

- Jenis Kelamin : Perempuan

- Agama : Islam

- No. Telp : 0821 3737 0136

- E-mail :

- Hobi : Menyanyi, Membaca, Mengaji.

- Motto Hidup : Berusaha menghargai setiap kesempatan.

- Riwayat Pendidikan :

- SD Negeri Hombol Kalabahi Alor (Tahun 1996-2002)
- SMP Negeri 1 Kalabahi Alor (Tahun 2002-2005)
- SMA Negeri 1 Kalabahi Alor (Tahun 2005-2008)
- UAD Yogyakarta, Fakultas Sastra, Prodi Sastra Inggris S-1 (Tahun 2008-sekarang)

Anggota III

(Nurida Senimawan Malaum)

4.) Anggota IV.

- Nama : Devi Oktaviani

- Tempat/Tanggal lahir : Muara Teweh, 24 Oktober 1990

- Jenis Kelamin : Perempuan

- Agama : Islam

- No. Telp : 0821 3375 7447

- E-mail : devioktaviani20@gmail.com

- Hobi : Menjadi orang sukses dalam berbisnis.

- Motto Hidup : Pengalaman merupakan guru yang tak ternilai harganya.

- Riwayat Pendidikan :

- TK Persatuan Istri Prajurit (PERSIT) Kartika Chandra Kirana Muara Teweh (Tahun 1995-1996)
- SDN Melayu 11 (Sebelas) Muara Teweh (Tahun 1996-2002)
- SLTP Negeri 1 (Satu) Muara Teweh (Tahun 2002-2005)
- SMA Negeri 2 Muara Teweh (Tahun 2005-2008)
- UAD Yogyakarta, Fakultas Sastra, Prodi Sastra Inggris S-1 (Tahun 2008-sekarang)

Anggota IV

(Devi Oktaviani)

5.) Anggota V.

- Nama : Linda Sari Zuarnum
- Tempat/Tanggal lahir : Selong, 15 Febuari 1991
- Jenis Kelamin : Perempuan
- Agama : Islam
- No. Telp : 0819 0408 8717
- E-mail : lend-aihara@yahoo.com
- Hobi : Membaca
- Motto Hidup : Belajar Sepanjang Hidup.
- Riwayat Pendidikan :

- SDN 3 Selong (Tahun 1997-2003)
- SMP Negeri 1 Selong (Tahun 2003-2006)
- SMA Negeri 1 Selong (Tahun 2006-2009)

- UAD Yogyakarta, Fakultas Sastra, Prodi Sastra Inggris S-1 (Tahun 2009-sekarang)

Anggota V

(Linda Sari Zuarnum)