



**Konsep Kemitraan Yokobana Fried  
Chicken  
(Ayam Goreng Tepung)**



## A. RINGKASAN EKSEKUTIF

### 1. DESKRIPSI SINGKAT USAHA

Usaha fried chicken merupakan usaha yang sangat di minati oleh pengusaha yang di karenakan menghasilkan produk yang di sukai oleh seluruh kalangan mulai dari anak-anak, remaja, dewasa dan orang tua sehingga menguntungkan bagi pengusaha yang menjalankan bisnis ini.

### 2. RINCIAN PEMBIAYAAN OUTLET FRIED CHICKEN

<b>A. Estalase</b>	<b>5.000.000</b>
--------------------	------------------

1. Estalase 160x80cm
2. Lampu Sorot Dan Penerangan
3. Meja Adukan
4. Merk

<b>B. Kompor Gas/Regulator/Tabung Gas</b>	<b>1.000.000</b>
---	------------------

1. Kompor Gas Hight Pressure
2. Regulator Hight Pressure Dan Slang
3. 2 Tabung Gas Isi 3kg



## C. Perlengkapan Masak

**3.000.000**

1. Penggorengan D26 Cm
2. Tempat Sampah 20 Lt
3. Sodet Stainless
4. Rice Cooker
5. 2 Jepitan Stainless
6. 2 Nampan Plastik
7. 2 Nampan Halco
8. Nampan Alumunium
9. Baskom D40 Stainless
10. Panci Stainless D22
11. Baskom Bolong D22
12. Cooler Box 35 Lt
13. 2 Ember
14. 3 Serbet
15. Saringan Minyak
16. Ayakan Tepung
17. Terpal Tutup Outlet
18. Bangku Plastik



**D.Modal Bahan Baku Hari Pertama****1.336.000**

1. 20 Ekor Ayam Bumbu
2. 7 Kantong Tepung Bumbu
3. Kemasan 1 Ikat
4. 1 Karton Minyak Goreng
5. 1 Karton Saos Sambal
6. 1 Pack Sarung Tangan Plastik

**F.Training,Survey,Pembinaan****4.664.000****Jumlah****15.000.000**

**jadi untuk biaya satu outlet tidak termasuk sewa toko adalah : 15.000.000**



# PERHITUNGAN BEP

## HPP MODAL

BAHAN BAKU	HARGA SATUAN	HARGA PEREKOR
AYAM BUMBU	46,000	46,000
TEPUNG BUMBU	18,000/KANTONG	6.000
SAOS / SAMBAL	110,000/KARTON	3.960
MINYAK	25.000/2LTR	2.500
KEMASAN	18.000/IKAT	1.620
PLASTIK	48.000/KG	1.260
GAS	25.000 / TABUNG	1.250
<b>HPP PER EKOR</b>		<b>62.590</b>

## HARGA JUAL PER EKOR

AYAM	JUMLAH	HARGA/POTONG	SUBTOTAL
DADA	3 POTONG	10.000	30.000
PAHA ATAS	2 POTONG	10.000	20.000
SAYAP	2 POTONG	8.000	16.000
PAHA	2 POTONG	8.000	16.000
<b>HARGA PENJUALAN PER EKOR</b>			<b>82.000</b>

5.perhitungan laba per ekor=penjualan per ekor – hpp per ekor

$$= 82.000 - 62.590$$

$$= 19.410$$

6.perkiraan target penjualan dan perhitungan keuntungan

Dengan beberapa pertimbangan,kami memperkirakan per hari kami memperoleh penjualan 10 ekor per hari maka keuntungan per hari dengan penjualan 10 ekor per hari:

$$19.410 \times 10 \text{ ekor} = 194.100/\text{hari}$$

$$\text{Nasi / Bungkus} = 5000 \times 50 = 250,000 \text{ (6 liter + Gas = 90,000 ) Bersih} = 160,000$$

$$\text{Kentang} = 5000 \times 50 = 250,000 \text{ ( 3kg + Minyak + Gas = 60000) Bersih} = 190,000$$

$$\text{Ayam} = 194,100 \times 30 = 5,823,000$$

$$\text{Nasi} = 160,000 \times 30 = 4,800,000$$

$$\text{Kentang} = 190,000 \times 30 = 5,700,000$$

**Perkiraan Pendapatan Perbulan Kotor = 16,323,000**

**Pendapatan Bersih = 16,323,000-1,000,000 (sewa Tempat)-1,500,000(Karyawan) = 13,823,000**