

3878 16/9

Hal: Permohonan surat Pengantar
Pengambilan Data

Palembang, 25 Maret 2024

Yth. Wakil Direktur I
Politeknik Negeri Sriwijaya

Dengan Hormat,

Berdasarkan kurikulum Jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Sriwijaya bahwa Laporan Akhir merupakan mata kuliah yang wajib dilaksanakan pada akhir semester 6 (enam). Sehubungan dengan itu, saya yang bertanda tangan dibawah ini:

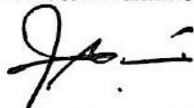
No	Nama	NPM	Kelas	Program Studi
1.	Nadila Tri Wahyuni	062130601535	6NE	DIII Admininstrasi Bisnis

Mohon kepada Bapak agar dapat memberikan Surat izin Pengambilan Data yang ditujukan kepada Perusahaan/Instansi yang akan diteliti. Adapun surat pengantar tersebut ditujukan kepada:

Nama Perusahaan/Instansi : Rumah Makan Sate dan Gule Kambing H.Sahuri
Ditujukan : Pemilik Rumah Makan
Alamat :Jl. Mayor Salim Batubara, Sekip Pangkal, Kec.
Kemuning, Kota Palembang, Sumatera Selatan 30126

Besar harapan saya agar Bapak dapat mengabulkan permohonan ini. Atas perhatiannya saya ucapkan terima kasih.

Mengetahui
Ketua Jurusan Administrasi Bisnis



Dr. Heri Setiawan, S.E., MAB., CPMA
NIP 19760222200212001

Hormat Saya



Nadila Tri Wahyuni
NPM 062130601535



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET, DAN TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA

Jalan Sriwijaya Negara Bukit Besar – Palembang 30139 Telepon (0711) 353414
Laman : <http://polsri.ac.id>, Pos El : info@polsri.ac.id

Nomor : 3878/PL6.3.1/SP/2024
Perihal : Izin Pengambilan Data

16 April 2024

Yth. Pemilik
Rumah Makan Sate dan Gule Kambing H. Sahuri
Jalan Mayor Salim Batubara Sekip Pangkal
Kecamatan Kemuning
Palembang 30126

Dengan hormat,

Sesuai dengan kurikulum Jurusan Administrasi Bisnis pada Politeknik Negeri Sriwijaya, Laporan Akhir merupakan mata kuliah wajib pada semester 6 (enam). Untuk itu mahasiswa kami memerlukan data untuk penyusunan Laporan Akhir tersebut.

Sehubungan dengan hal tersebut di atas, kami mohon Bapak/Ibu dapat memberikan izin dan membantu mahasiswa kami ini untuk mengumpulkan data.

Mahasiswa kami yang akan mengumpulkan data tersebut adalah :

No	Nama	NPM	Kelas	Jurusan/ Program Studi
1	Nadila Tri Wahyuni	0621 3060 1535	6 NE	Administrasi Bisnis

Atas perhatian dan bantuannya diucapkan terima kasih.

Tembusan:

1. Plt. Direktur
2. Ketua Jurusan Administrasi Bisnis
3. Yang bersangkutan
4. Arsip

MS.Word/DI/AD/Dw



a.n. Plt. Direktur
Wakil Direktur I,

Carlos RS, S.T., M.T.
NIP 196403011989031003



RUMAH MAKAN SATE DAN GULE KAMBING H. SAHURI PALEMBANG
Jl. Mayor Salim Batubara, Sekip Pangkal, Kcc. Kemuning, Kota Palembang, Sumatera
Selatan 30126.
No. Telp 083178004398

Lampiran : - Palembang, 18 April 2024
Hal : Izin Pengambilan Data

Kepada:
Wakil Direktur I
Politeknik Negeri
Sriwijayadi Palembang

Berdasarkan surat saudara No. 3878/PL6.3.1/SP/2024 tanggal 16 April 2024 perihal
Izin Pengambilan Data untuk penyusunan Laporan Akhir dengan data sebagai berikut:

Nama : Nadila Tri Wahyuni
NPM 062130601535
Jurusan : Administrasi Bisnis

Dengan ini kami sampaikan bahwa kepada mahasiswa tersebut, kami berikan izin
untuk melakukan Pengambilan Data di Rumah Makan Sate dan Gule Kambing H.
Sahuri Palembang.

Demikianlah surat balasan ini kami sampaikan, terima kasih.

Pimpinan



Neng Waliyah

No. Dok. : F-PBM-16

Tgl. Berlaku : 13 Desember 2010

No. Rev. : 00



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN
RISET DAN TEKNOLOGI

POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA

Jalan Srijaya Negara, Palembang 30139

Telp. 0711-353414 Fax. 0711-355918

Website : www.polisriwijaya.ac.id E-mail : info@polsri.ac.id



KESEPAKATAN BIMBINGAN LAPORAN AKHIR (LA)

Kami yang bertanda tangan di bawah ini,

Pihak Pertama

Nama : Nadila Tri Wahyuni
NIM : 062130601535
Jurusan : Administrasi Bisnis
Program Studi : DIII Administrasi Bisnis

Pihak Kedua

Nama : Mariskha Z, S.E., M. M
NIP : 197805192006042001
Jurusan : Administrasi Bisnis
Program Studi : DIII Administrasi Bisnis

Pada hari ini Senin tanggal 26 Februari 2024 telah sepakat untuk melakukan konsultasi bimbingan Laporan Akhir.

Konsultasi bimbingan sekurang-kurangnya 1 (satu) kali dalam satu minggu. Pelaksanaan bimbingan pada setiap hari Kamis & Jumat pukul 09.30, tempat di Politeknik Negeri Sriwijaya.

Demikianlah kesepakatan ini dibuat dengan penuh kesadaran guna kelancaran penyelesaian Laporan Akhir.

Pihak Pertama,


(Nadila Tri Wahyuni)
NIM 062130601535

Palembang, 26 Februari 2024

Pihak Kedua,


(Mariskha Z, S.E., M. M)
NIP 197805192006042001

Mengetahui,
Ketua Jurusan


(Dr. Heri Setiawan, S.E., M.AB., CPMA)
NIP 197602222002121001

No. Dok. : F-PBM-16

Tgl. Berlaku : 13 Desember 2010

No. Rev. : 00



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN
RISET DAN TEKNOLOGI

POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA

Jalan Srijaya Negara, Palembang 30139

Telp. 0711-353414 Fax. 0711-355918

Website : www.polisriwijaya.ac.id E-mail : info@polsri.ac.id



KESEPAKATAN BIMBINGAN LAPORAN AKHIR (LA)

Kami yang bertanda tangan di bawah ini,

Pihak Pertama

Nama : Nadila Tri Wahyuni
NIM : 062130601535
Jurusan : Administrasi Bisnis
Program Studi : DIII Administrasi Bisnis

Pihak Kedua

Nama : Fernando Africano, S.E.I, M.Si
NIP : 198704292020121004
Jurusan : Administrasi Bisnis
Program Studi : DIII Administrasi Bisnis

Pada hari ini Senin tanggal 26 Februari 2024 telah sepakat untuk melakukan konsultasi bimbingan Laporan Akhir.

Konsultasi bimbingan sekurang-kurangnya 1 (satu) kali dalam satu minggu. Pelaksanaan bimbingan pada setiap hari Kamis & Jumat pukul 09.30, tempat di Politeknik Negeri Sriwijaya.

Demikianlah kesepakatan ini dibuat dengan penuh kesadaran guna kelancaran penyelesaian Laporan Akhir.

Palembang, 26 Februari 2024

Pihak Pertama,

(Nadila Tri Wahyuni)
NIM 062130601535

Pihak Kedua,

(Fernando Africano, S.E.I, M.Si)
NIP 198704292020121004

Mengetahui,
Ketua Jurusan

(Dr. Heri Setiawan, S.E., M.AB., CPMA)
NIP 197602222002121001

No. Dok. : F-PBM-17

Tgl. Berlaku : 13 Desember 2010

No. Rev. : 00



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA
 Jalan Srijaya Negara, Palembang 30139
 Telp. 0711-353414 Fax. 0711-355918
 Website : www.polisriwijaya.ac.id E-mail : info@polsri.ac.id



LEMBAR BIMBINGAN LAPORAN AKHIR

Lembar :

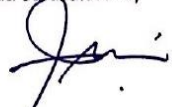
Nama : Nadila Tri Wahyuni
 NPM : 062130601535
 Jurusan/Program Studi : Administrasi Bisnis/DIII Administrasi Bisnis
 Judul Laporan Akhir : Analisis *Break Even Point* (BEP) sebagai perencanaan laba pada Rumah Makan Sate dan Gule Kambing H. Sahuri Palembang.
 Pembimbing I : Mariskha Z, S.E., M. M

No.	Tanggal	Uraian Bimbingan	Tanda Tangan Pembimbing
1.	09 / 03 2024	Konsultasi judul	h
2.	14 / 03 2024	Revisi proposal	h
3.	21 / 03 2024	Revisi proposal	h
4.	30-3-2024	Revisi proposal	h
5.	5 / 04 2024	Acc proposal, lanjut bab 1-3	h
6.	27 / 04 2024	Perbaikan bab 1, 2, 3	h
7.	14 / 05 2024	Perbaikan bab 1, 2, 3	h

No.	Tanggal	Uraian Bimbingan	Tanda Tangan Pembimbing
8.	30-5-2024	Perbaikan bab 1, 2, 3	h
9.	12-6-2024	Perbaiki kekhitan Langut bab 4	h
10.	24-6-2024	Perbaikan bab 4	h
11.	27-6-2024	Perbaikan bab 4	h
12.	2-7-2024	Acc bab 4 - 5, Perbaiki kelengkapan	h
13.	3-7-2024	Rekomendasi	h
14.			
15.			

Palembang, 03 Juli 2024

Ketua Jurusan/KPS,


 (Dr. Heni Sehawani, S.E., M.AB., CPA)
 NIP. 197602222002121001
Catatan:

*) melingkari angka yang sesuai.

Ketua Jurusan/Ketua Program Studi harus memeriksa jumlah pelaksanaan bimbingan sesuai yang dipersyaratkan dalam Pedoman Laporan Akhir sebelum menandatangani lembar bimbingan ini.
 Lembar pembimbingan LA ini harus dilampirkan dalam Laporan Akhir.

No. Dok. : F-PBM-17

Tgl. Berlaku : 13 Desember 2010

No. Rev. : 00

	KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA Jalan Sriwijaya Negara, Palembang 30139 Telp. 0711-353414 Fax. 0711-355918 Website : www.polisriwijaya.ac.id E-mail : info@polsri.ac.id	 
	LEMBAR BIMBINGAN LAPORAN AKHIR	
	Lembar :	
	Nama : Nadila Tri Wahyuni NPM : 062130601535 Jurusan/Program Studi : Administrasi Bisnis/DIII Administrasi Bisnis Judul Laporan Akhir : Analisis Break Even Point (BEP) sebagai perencanaan laba pada Rumah Makan Sate dan Gule Kambing H. Sahuri Palembang. Pembimbing II : Fernando Africano, S.E.I, M.Si	

No.	Tanggal	Uraian Bimbingan	Tanda Tangan Pembimbing
1.	09/03/2024	Acc Judul Lanjut Proposal	
2.	21/03/2024	Fenomena dipertawat sewaikan dgn panduan yg ada	
3.	30 Maret 2024	Urutan home kustomer Capaian polri hal antar fdk) selain B. Indonesia dimungkinkan	
4.	02/04/2024	Acc Proposal Lanjut Bab	
5.	15 Mei 2024	Perbaikan terkait rumus BEP informasi kunci Perbaikan sewaikan dgn panduan	
6.	18 Mei 2024	Acc Bab 1-III Lanjutan bab selanjutnya	
7.	24 Jun 2024	Hitung Biaya tetap per produk dgn % tiap produk yg dihasilkan	

No.	Tanggal	Uraian Bimbingan	Tanda Tangan Pembimbing
8.	24 Jun 2024	Acc Bab IV Lanjut Bab V ← ke/angbapannya	
9.	2 Jul 2024	Acc Skap Dugkan	
10.			
11.			
12.			
13.			
14.			
15.			

Palembang, 02 Juli 2024

Ketua Jurusan/KPS,

(Dr. Hsn Setiawan, S.E., M.AB., CPMA
NIP. 01602222002121001)

Catatan:

*) melingkari angka yang sesuai.

Ketua Jurusan/Ketua Program Studi harus memeriksa jumlah pelaksanaan bimbingan sesuai yang dipersyaratkan dalam Pedoman Laporan Akhir sebelum menandatangani lembar bimbingan ini.

Lembar pembimbingan LA ini harus dilampirkan dalam Laporan Akhir.

	KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN		 
	RISET, DAN TEKNOLOGI		
	POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA		
	Jalan Srijaya Negara, Palembang 30139 Telp. 0711-353414 fax. 0711-355918 Website : www.polisriwijaya.ac.id E-mail : info@polsri.ac.id		
REKOMENDASI UJIAN LAPORAN AKHIR/ SKRIPSI			

Pembimbing Laporan Akhir / Skripsi memberikan rekomendasi kepada,

Nama : Nadila Tri Wahyuni

NPM : 062130601535

Jurusan/Program Studi : Administrasi Bisnis / DIII Administrasi Bisnis

Judul Laporan Akhir : Analisis Break Even Point (BEP) sebagai Perencanaan
Labu Pada Rumah Makan Sate dan Gude Kambing
H. Sahuri Palembang.

Mahasiswa tersebut telah memenuhi persyaratan dan dapat mengikuti Ujian
 Laporan Akhir (LA) / Skripsi pada Tahun Akademik 2023 / 2024

Palembang, 02 Juli 2024

Pembimbing I,



(Mariska Z. S.E., M. M)
 NIP 197805192006042001

Pembimbing II,



(Fernando Africano, S.E.I., M Si)
 NIP 198704292020121009



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA
JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS

Jalan Sriwijaya Negara Bukit Besar, Palembang 30139

Telp. 0711-353414 fax, 0711-355918

Website: www.polisriwijaya.ac.id E-mail : info@polsri.ac.id



REVISI LAPORAN AKHIR / SKRIPSI
TAHUN AKADEMIK 2023/2024

HARI : Selasa

TANGGAL : 16 Juli 2024

RUANG : 7

DOSEN PENGUJI :

NO	NAMA PENGUJI	TANDA TANGAN
1	Keti P. H.	1. [Signature]
2	Achmad	2. [Signature]
3	Afrizawan	3. [Signature]
4		4. [Signature]
5		5. [Signature]
6		6. [Signature]

NAMA MAHASISWA : Nadila Ti Wangen' KELAS : 6 NE

NPM : 062130601535

JUDUL SKRIPSI : Analisis Break Even Point (BEP) sebagai Perencanaan Laba Pada
Rumah Makan Sate dan Gude Kambing H. Sahuri Palembang.

PERBAIKAN :

1. Penulisan

2. lihat LA (pulsu).

3. Kesimpulan

Ketua Jurusan,

[Signature]

Dr. Heri Setiawan, S.E., M.AB., CPMA
NIP 197602222002121001



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA
JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS

Jalan Srijaya Negara Bukit Besar, Palembang 30139

Telp. 0711-353414 fax, 0711-355918

Website: www.polisriwijaya.ac.id E-mail : info@polsri.ac.id



TANDA PERSETUJUAN LAPORAN AKHIR / SKRIPSI
TAHUN AKADEMIK 2023/2024

HARI : Rabu

TANGGAL : 31 Juli 2024

RUANG : 07

NAMA MAHASISWA : Nadila Tri Wahyuni KELAS : G ME

NPM : 062130601935

JUDUL SKRIPSI : Analisis Break Even Point (BEP) sebagai perencanaan laba pada
Rumah Makan Sate dan Gule Kambing H. Sahuri Palembang.

DOSEN PENGUJI :

NO	NAMA PENGUJI	TANDA TANGAN
1	Keti Purnamasari, S.E., M.Si	1.
2	Afridausuh M. S.E., M.Si	2.
3	Al Hushori, S.E., MAB	3.
4		4.
5		5.
6		6.

Ketua Jurusan,

Dr. Heri Setiawan, S.E., M.A.B., CPMA
NIP 197602222002121001



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA**

Jalan Srijaya Negara, Palembang 30139

Telp. 0711-353414 Fax. 0711-355918

Website : www.polisriwijaya.ac.id E-mail : info@polsri.ac.id



LEMBAR KUNJUNGAN MAHASISWA

Nama : Nadila Tri Wahyuni
NPM : 062130601535
Jurusan/Program Studi : Administrasi Bisnis / DIII Administrasi Bisnis
Bidang Ilmu : Manajemen Produksi dan Operasi (MPO)
Judul Laporan Akhir : Analisis *Break Even Point (Bep)* Sebagai Perencanaan Laba
Pada Rumah Makan Sate Dan Gule Kambing H. Sahuri
Palembang
Pembimbing I : Mariskha Z, S.E., M. M
Pembimbing II : Fernando Africano, S.E.I., M.Si
Nama Perusahaan/Instansi : Jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Sriwijaya

No	Tanggal	Keterangan	Cap dan Tanda Tangan Instansi
1.	16 April 2024	Mengajukan Surat Izin Pengambilan Data.	
2.	18 April 2024	Surat Balasan	
3.	19 April 2024	Melakukan Wawancara dengan pemilik usaha Rumah Makan Sate dan Gule Kambing H. Sahuri Palembang	
4.	22 April 2024	Melakukan Pengambilan Data	
5.	25 April 2024	Mengambil Foto Dokumentasi	

Pembimbing I,

Mariskha Z, S.E., M.M
NIP 197805192006042001

Palembang, 1 Juli 2024
Pembimbing II,

Fernando Africano, S.E.I., M.Si
NIP 198704292020121004

Mengetahui,
Ketua Jurusan Administrasi Bisnis

Dr. Heri Setiawan, S.E., M.AB., CPMA
NIP 197602222002121001

**DAFTAR PERTANYAAN WAWANCARA PADA RUMAH MAKAN SATE
DAN GULE KAMBING H. SAHURI PALEMBANG**

Nama : Nadila Tri Wahyuni

NPM : 062130601535

Narasumber : Ibu Neng Waliyah, Pemilik Rumah Makan Sate dan Gule Kambing
H. Sahuri Palembang

No	Pertanyaan	Jawaban
1.	Tahun berapa rumah makan ini berdiri dan bagaimana sejarah singkat rumah makan ini?	Rumah makan sate dan gule kambing H. Sahuri Palembang ini berdiri sejak tahun 1979. Usaha ini awalnya didirikan oleh Bapak H. Sahuri dan istri dengan modal usaha sebesar Rp 7.000.000. Sekarang usaha rumah makan ini diturunkan kepada anaknya yaitu Ibu Neng Waliyah dan suami.
2.	Apakah usaha ini memiliki surat izin usaha?	Rumah Makan Sate dan Gule Kambing H. Sahuri Palembang hanya memiliki Izin Gangguan yang ditempel dalam tempat usaha.
3.	Berapa jumlah karyawan di rumah makan ini?	Rumah makan ini memiliki 3 pegawai termasuk saya pemiliknya sendiri.
4.	Apa saja tugas pemilik dan karyawan di rumah makan ini?	1. Pemilik memiliki tugas yaitu: a. Mengatur, merencanakan dan mengelola semua ketersediaan barang. b. Mengkoordinir pekerjaan karyawan. c. Membeli bahan baku yang digunakan dalam produksi usaha d. Menghitung pendapatan dan keuangan. e. Mengawasi pekerjaan setiap karyawan dalam proses produksi. f. Menetapkan kebijakan usaha

		2. Produksi a. Memproduksi sate dan gule kambing dan bertanggung jawab atas rasa sate dan gule kambing. b. Memeriksa persediaan bahan baku. c. Menjaga kebersihan dapur. d. Mempersiapkan segala peralatan yang dibutuhkan dalam proses produksi. 3. Pelayanan a. Menyambut pelanggan dengan baik. b. Mencatat pesanan. c. Menyiapkan pesanan dan Mengantarkan pesanan. d. Membantu pelanggan yang membutuhkan bantuan. e. Memastikan meja tempat pelanggan duduk untuk tetap bersih agar pelanggan nyaman untuk makan di lokasi usaha. f. Menghitung total pembelian atau transaksi.
5.	Berapa gaji karyawan di rumah makan ini?	Gaji pegawai di rumah makan ini bervariasi terdiri dari Rp 120.000, Rp 100.000 dan Rp 80.000.
6.	Produk apa saja yang dijual oleh Rumah makan ini?	Rumah Makan ini menjual
7.	Produk apa saja yang paling banyak dibeli oleh konsumen?	Yang paling banyak dibeli yaitu produk sate ayam dan gulai kambing.

8.	Berapa harga jual untuk produk sate ayam dan gulai kambing?	Sate Ayam Rp 30.000 Gulai Kambing Rp 60.000
9.	Berapa jumlah produksi dan penjualan pada rumah makan ini?	Untuk jumlah produksi disesuaikan saja dan untuk jumlah penjualan setiap harinya terjual 20 porsi sate ayam dan 14 porsi gulai kambing.
10.	Dimana tempat ibu untuk membeli bahan baku?	Untuk membeli bahan baku biasanya membeli di Pasar Induk Jakabaring
11.	Apa saja bahan baku untuk pembuatan sate ayam?	1. Ayam 4 kg 2. Kacang Tanah 2 kg 3. Kecap Manis ½ btl 4. Gula Merah 1 btk 5. Minyak Sayur 1 kg 6. Garam 1 bks 7. Bawang Merah 1 kg 8. Bawang Putih 1 kg 9. Cabai Merah ½ kg
12.	Apa saja bahan baku untuk pembuatam gulai kambing?	1. Kambing 2,5 kg 2. Santan 1,5 kg 3. Jahe 9 ruas 4. Kayu Manis 3 batang 5. Bawang Merah 1 kg 6. Lengkuas 9 ruas 7. Ketumbar 5 bks 8. Merica 5 bks 9. Serai 6 batang 10. Bawang Putih 1 kg 11. Minyak Sayur 1 kg 12. Garam 1 bks 13. Cabe Merah ½ bks 14. Kunyit 9 ruas
13.	Berapa kilogram daging ayam yang dibutuhkan untuk membuat sate ayam?	Untuk membuat sate ayam membutuhkan 4 kg daging ayam dalam sehari.
14.	Berapa kilogram daging kambing yang dibutuhkan untuk produksi gulai kambing setiap harinya?	Untuk membuat gulai kambing membutuhkan 2,5 kg daging kambing dalam sehari.
15.	Apa saja peralatan yang digunakan dalam produksi dan biaya?	(Lampiran)
16.	Apa saja aset rumah makan ini?	Aset rumah makan ini terdiri dari etalase, mangkuk, piring, sendok, garpu, meja makan dan kursi.

17.	Biaya apa saja yang dikeluarkan setiap bulan?	Biaya yang dikeluarkan setiap bulan oleh rumah makan ini yaitu biaya Air, Listrik dan bahan baku.
18.	Bagaimana biasanya usaha ini menghitung laba yang diperoleh?	Untuk menghitung laba biasanya mengurangi modal yang dikeluarkan hari sebelumnya dengan hasil penjualan yang diperoleh.
19.	Apakah rumah makan ini telah melakukan pengklasifikasian biaya seperti biaya tetap dan variabel? Dan menghitung <i>Break Even Point</i> (BEP)?	Ibu tidak melakukan pengklasifikasian biaya dan menghitung BEP karena ibu tidak mengetahui tentang itu.
20.	Apakah rumah makan ini mengalami penurunan volume penjualan?	Rumah makan ini mengalami penurunan volume penjualan sejak 3 tahun terakhir.
21.	Berapa laba yang diharapkan untuk produk sate ayam dan gulai kambing pada tahun 2024?	Ibu mengharapkan laba sebesar 10% dari tahun sebelumnya untuk produk sate ayam dan gulai kambing.

Pemilik Usaha,



Neng Waliyah

Lampiran daftar peralatan yang digunakan saat produksi

Jenis Peralatan	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Total (Rp)
Dandang	2 buah	200.000	400.000
Centong	4 buah	30.000	120.000
Spatula	2 buah	20.000	40.000
Baskom	6 Buah	20.000	120.000
Blender	1 buah	400.000	400.000
Kompor	2 buah	200.000	400.000
Panggang	1 buah	400.000	400.000
Tabung gas 3 kg	2 buah	120.000	240.000
Wajan	2 buah	70.000	140.000