

	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 : Nur Alina Sakinah
NPM : 062130601498
Jurusan/Program Studi : Administrasi Bisnis / D.3 Administrasi Bisnis
Judul Laporan Akhir : Analisis Perhitungan Break Even Point (BEP)
dalam membantu Perencanaan Laba
pada Toko Pempek Cek Elok Jakarta

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

Palembang, 9 Juli 2024

Pembimbing I,


(Lisnini, S.E., M.Si)
NIP 195904211989102001

Pembimbing II,


(Dr. Hadi Jauhari, S.E., M.Si)
NIP 197301312001121002

Hal : Izin Pengambilan Data

Palembang, 01 April 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 di bawah ini

No	Nama	NPM	Kelas	Program Studi
1	Nur Aina Sakinah	062130601498	6NC	Administrasi Bisnis

Mohon kepada Bapak agar dapat memberikan Surat Izin Pengambilan Data yang ditujukan kepada perusahaan/instansi yang akan diteliti. Adapun Surat Pengambilan Izin Data tersebut ditujukan kepada:

Nama Perusahaan/Instansi : Toko Pempek Cek Elok

Ditujukan : Pemilik Toko Pempek Cek Elok

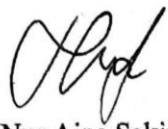
Alamat : Jl. Mangga No.2 6, RT.6/RW.10, Lagoa, Kec. Koja,
Jkt Utara, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 14270

Besar harapan Saya agar Bapak dapat menerima permohonan ini. Atas perhatiannya Saya ucapkan terima kasih.

Mengetahui,
Ketua Jurusan Administrasi Bisnis


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

Hormat Saya,
Mahasiswa


Nur Aina Sakinah
NPM. 062130601498



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET, DAN TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA**
Jalan Srijaya Negara Bukit Besar – Palembang 30139 Telepon (0711) 353414
Laman : <http://polsri.ac.id>, Pos El : info@polsri.ac.id

Nomor : 3511/PL6.3.1/SP/2024
Perihal : Izin Pengambilan Data

3 April 2024

**Yth. Pemilik
Toko Pempek Cek Elok
Jalan Mangga No.26 RT.06 RW.10 Lagoa
Kecamatan Koja Jakarta Utara
Daerah Khusus Ibukota Jakarta 14270**

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	Nur Aina Sakinah	0621 3060 1498	6 NC	Administrasi Bisnis

Atas perhatian dan bantuannya diucapkan terima kasih.

Tembusan:

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

a.n. Plt. Direktur
Wakil Direktur I,

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



MS.Word/D/AD/Dw



TOKO PEMPEK CEK ELOK

Jalan Mangga No. 26, RT.6 RW.10, Kel. Lagoa, Kec. Koja, Jakarta Utara
Telp. 08127060085

23 Mei 2024

Hal : Izin Penelitian

Yth. Direktur

Politeknik Negeri Sriwijaya

Palembang

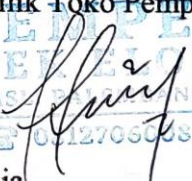
Menanggapi surat dari Direktur Politeknik Negeri Sriwijaya No. 3511/PL6.3.1/SP/2024 tanggal 3 April 2024 perihal izin pengambilan data, dengan ini disampaikan bahwa Toko Pempek Cek Elok menerima pengajuan surat izin pengambilan data guna penyusunan Laporan Akhir mahasiswa di bawah ini:

No.	Nama	NPM	Kelas	Program Studi
1	Nur Aina Sakinah	062130601498	6NC	D3 Administrasi Bisnis

Demikian surat balasan dari kami, atas perhatian dan kerja samanya kami ucapkan terima kasih.

Hormat Kami,

Pemilik Toko Pempek Cek Elok


Dahlia

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.polsriwijaya.ac.id E-mail : info@polsri.ac.id



KESEPAKATAN BIMBINGAN LAPORAN AKHIR (LA)

Kami yang bertanda tangan di bawah ini,

Pihak Pertama

Nama : Nur Aina Sakinah
NIM : 062130601498
Jurusan : Administrasi Bisnis
Program Studi : D3 Administrasi Bisnis

Pihak Kedua

Nama : Lisnini, S.E., M.Si
NIP : 195904211989102001
Jurusan : Administrasi Bisnis
Program Studi : D3 Administrasi Bisnis

Pada hari ini, Rabu tanggal 13 Maret 2024 telah sepakat untuk melakukan konsultasi bimbingan Laporan Akhir.

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

Pihak Pertama,

(Nur Aina Sakinah)
NIM 062130601498

Palembang, 13 Maret 2024

Pihak Kedua,

(Lisnini, S.E., M.Si)
NIP 195904211989102001

Mengetahui,
Ketua Jurusan

(Dr. Heri Setiawan, S.E., M.AB. CPMA)
NIP 19760222200212100

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 : Nur Aina Sakinah
NIM : 062130601498
Jurusan : Administrasi Bisnis
Program Studi : D3 Administrasi Bisnis

Pihak Kedua

Nama : Dr. Hadi Jauhari, S.E., M.Si
NIP : 197301312001121002
Jurusan : Administrasi Bisnis
Program Studi : D4 Usaha Perjalanan Wisata

Pada hari ini, Rabu tanggal 8 Maret 2024 telah sepakat untuk melakukan konsultasi bimbingan Laporan Akhir.

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

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

Pihak Pertama,

(Nur Aina Sakinah)
NIM 062130601498

Palembang, 8 Maret 2024

Pihak Kedua,

(Dr. Hadi Jauhari, S.E., M.Si)
NIP 197301312001121002

Mengetahui,
Ketua Jurusan

(Dr. Heri Setiawan, S.E., M.AB. CPMA)
NIP 19760222200212100

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.polsriwijaya.ac.id E-mail : info@polsri.ac.id**LEMBAR BIMBINGAN LAPORAN AKHIR**

Lembar : 1

Nama : Nur Aina Sakinah
 NPM : 062130601498
 Jurusan/Program Studi : Administrasi Bisnis/D3 Administrasi Bisnis
 Judul Laporan Akhir : Analisis Perhitungan *Break Even Point* (BEP) dalam membantu perencanaan laba pada Toko Pempek Cek Elok Jakarta
 Pembimbing I : Lisnini, S.E., M.Si

No.	Tanggal	Uraian Bimbingan	Tanda Tangan Pembimbing
1.	28 / 12 / 2024	Konsultasi Judul	
2.	13 / 03 / 2024	Revisi Proposal	
3.	18 / 03 / 2024	Acc Proposal lanjut Bab I	
4.	27 / 03 / 2024	Revisi Bab I	
5.	1 / 04 / 2024	Revisi Bab I tambahkan Bab II	
6.	4 / 04 / 2024	Revisi Bab I & Bab II	
7.	25 / 4 / 2024	Acc Bab I	

No.	Tanggal	Uraian Bimbingan	Tanda Tangan Pembimbing
8.	5/6 2024	Revisi Bab III	h
9.	7/6 2024	Revisi Bab III, dapat lanjut ke Bab IV. tapi lampirkan Bab I-4	h
10.	27/6 2024	Perbaiki Bab IV & V	h
11.	2/7 2024	Acc Bab I s.d IV & V	h
12.		lengkap / melengkapi lampiran	h
13.	8/7 2024	Acc LA siap ujian	h
14.			
15.			
16.			
17.			
18.			

No. Dok. : F-PBM-17

Tgl. Berlaku : 13 Desember 2010

No. Rev. : 00

19.			
20.			

Palembang, 9 Juli 2024

Ketua Jurusan/KPS,



(Dr. Meri Setiawan, S.E., M.AB. 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@polisri.ac.id



LEMBAR BIMBINGAN LAPORAN AKHIR

Lembar : 1

Nama : Nur Alina Sakinah
NPM : 062130601498
Jurusan/Program Studi : Administrasi Bisnis/D3 Administrasi Bisnis
Judul Laporan Akhir : Analisis Perhitungan *Break Even Point* (BEP) dalam membantu perencanaan laba pada Toko Pempek Cek Elok Jakarta
Pembimbing I : Dr. Hadi Jauhari, S.E., M.Si

No.	Tanggal	Uraian Bimbingan	Tanda Tangan Pembimbing
1.	27/2024 102	Prap meeting kelas penuh	h
2.	27/2024 102	Latihan soal tesnya Materi Kuartal ke Break Even Point	h
3.	08/2024 03	Tambah ke Lab dukung Pengerjaan dari teori-teori Variabel	h.
4.	02/2024 104	Atau Proposal Cusutkan bab I	h
5.	26/2024 104	Perbaiki referensi, data produk makanan yg di jual ditambahkan lagi	h.
6.	15/2024 105	Perbaiki Citra kelompok, manfaatkan Pengerjaan data dukung brosur Cek Elok, buat poster sesuai dgn Teori variabel ekonomi 2 dan lain-lain	h
7.	22/2024 05	Perbaiki butir pertanyaan ke reviewer selain dgn Pengerjaan Teori BEP.	h.

No.	Tanggal	Uraian Bimbingan	Tanda Tangan Pembimbing
8.	07/2024 /06	Ara bab I perbaiki: bab II, urut Terni dan revisi penulisan.	h
9.	12/2024 /06	Revisi penulisan: tambahkan referensi untuk penelitian, urut & grafik SEP dipluskas secara singkat.	h.
10.	21/2024 /06	Ara bab III dan Bab III layout. bab IV dan bab V.	h.
11.	27/2024 /06	Ara bab IV perbaiki bab V kumpulan dan data.	h.
12.	02/2024 /07	Perbaiki bab IV dan bab V angka-angka. Buku perle dan revisi.	h
13.	07/2024 /07	Ara bab IV & bab V layout perbaiki	h.
14.			
15.			
16.			

Palembang, 9 Juli 2024

Ketua Jurusan/KPS,


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

**ANALISIS PERHITUNGAN *BREAK EVEN POINT* (BEP) DALAM
MEMBANTU PERENCANAAN LABA
PADA TOKO PEMPEK CEK ELOK JAKARTA**



PROPOSAL LAPORAN AKHIR

OLEH :

**NUR AINA SAKINAH
NPM 062130601498**

Menyetujui,

**Palembang, 2 April 2024
Pembimbing II,**

Pembimbing I,

**Lisnini, S.E., M. Si
NIP 195904211989102001**

**Dr. Hadi Jauhari, S.E., M.Si
NIP 197301312001121002**

Mengetahui,

**Ketua Jurusan
Administrasi Bisnis,**

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

**Koordinator Program Studi
D. III Administrasi Bisnis,**

**Fetty Maretha, S.E., M.M
NIP 198203242008012009**



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA**

Jalan Srijaya Negara Bukit Besar, Palembang 30139

Telepon 0711-353414 Faksimili. 0711-355918

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



LEMBAR KUNJUNGAN MAHASISWA KE PERUSAHAAN/INSTANSI

Nama : Nur Aina Sakinah
NPM : 062130601498
Jurusan/Program Studi : Administrasi Bisnis/D-III Administrasi Bisnis
Judul Laporan Akhir : Analisis Perhitungan *Break Even Point* (BEP)
dalam Membantu Perencanaan Laba pada Toko
Pempek Cek Elok Jakarta
Nama Perusahaan/Instansi : Toko Pempek Cek Elok

No.	Tanggal	Kegiatan	Tanda Tangan dan Cap
1.	10 Mei 2024	Pengajuan surat izin dan pengambilan data	
2.	11 Mei 2024	Melakukan wawancara dengan pemilik toko	
3.	23 Mei 2024	Pengambilan surat balasan	
4.	24 Mei 2024	Pengambilan data biaya ² yang dikeluarkan	
5.	25 Mei 2024	Melengkapi data	
6.			

Pembimbing I,

Lisnini, S.E., M.Si
NIP 195904211989102001

Palembang, 2 Juli 2024

Pembimbing II,

Dr. Hadi Jauhari, S.E., M.Si
NIP 197301312001121002

Mengetahui

Ketua Jurusan Administrasi Bisnis,

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

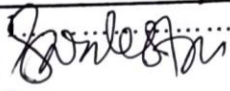


Website: www.polisriwijaya.ac.id E-mail : info@polsri.ac.id

**REVISI LAPORAN AKHIR / SKRIPSI
TAHUN AKADEMIK 2023/2024**

HARI : .. Senin ..
TANGGAL : .. 15 Juli 2024 ..
RUANG : .. 3 ..

DOSEN PENGUJI :

NO	NAMA PENGUJI	TANDA TANGAN
1	Dr. Sari Lestari Z. Rulho, S.E., M.Ec	 2
2		3
3		4
4		5
5		6
6		

NAMA MAHASISWA : Nur Aina Sakinah **KELAS** : GNC
NPM : 062130601498
JUDUL SKRIPSI : Analisis Perhitungan Break Even Point (BEP) dalam
membantu perencanaan Laba pada Toko Pempok
Cek Elok Jakarta

PERBAIKAN :

TIDAK TERDAPAT REVISI

Ketua Jurusan,

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



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



TANDA PERSETUJUAN LAPORAN AKHIR / SKRIPSI
TAHUN AKADEMIK 2023/2024

HARI : Senin

TANGGAL : 14 Juli 2024

RUANG : 3

NAMA MAHASISWA : Nur Aina Sakinah KELAS : GNC

NPM : 062130601498

JUDUL SKRIPSI : Analisis Perhitungan Break Even Point (BEP) dalam membantu
perencanaan Laba pada Toko Pempek Cek Elok Jakarta
(Tidak terdapat revisi)

DOSEN PENGUJI :

NO	NAMA PENGUJI	TANDA TANGAN
1	Dr. Sari Lestari Z. Ridho, S.E., M. Ec	1  2
2		3
3		4
4		5
5		6
6		

Ketua Jurusan,



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

HASIL WAWANCARA PADA TOKO PEMPEK CEK ELOK JAKARTA

Nama : Nur Aina Sakinah
 NPM : 062130601498
 Mata Kuliah : Manajemen Produksi dan Operasi
 Pembimbing I : Lisnini, S.E., M.Si
 Pembimbing II : Dr. Hadi Jauhari, S.E., M.Si
 Judul Laporan Akhir : Analisis Perhitungan Break Even Point (BEP) dalam Membantu Perencanaan Laba pada Toko Pempek Cek Elok Jakarta
 Narasumber : Dahlia
 Jabatan : Pemilik

No	Pertanyaan	Jawaban
1.	Kapan usaha ini didirikan dan bagaimana perkembangan pada Toko Pempek Cek Elok Jakarta sejak awal didirikan?	Toko Pempek Cek Elok didirikan sejak tahun 2004. Pada awalnya saya dapat pesanan pempek dari teman-teman kantor, saat itu saya buat pempek 1 minggu sekali saja dan banyaknya itu tergantung jumlah pesanan. Semakin lama pesanan semakin meningkat jadinya saya putuskan untuk menyewa ruko di dekat rumah dan menjual pempek disana.
2.	Berapa jumlah karyawan disini dan bagaimana pembagian tugasnya?	Ada 4 orang. Untuk 2 orang itu bagian produksi di rumah, 2 lagi bertugas di toko untuk bagian pelayanan dan kasir.
3.	Apa visi dan misi dari Toko Pempek Cek Elok Jakarta?	Visi Toko Pempek Cek Elok Menjadi destinasi kuliner unggulan di Jakarta yang tidak hanya menawarkan pempek autentik Palembang, tetapi juga menjadi simbol kebanggaan akan warisan kuliner nusantara yang berkualitas dan berdaya saing. Misi Toko Pempek Cek Elok - Menyajikan pempek yang lezat dan berkualitas dengan harga yang terjangkau. - Memberikan pelayanan yang ramah dan profesional untuk meningkatkan kepuasan pelanggan. - Membangun kepercayaan antar pelanggan

		maupun kemitraan local yang terlibat.
4.	Apakah Ibu bisa menyebutkan biaya-biaya tetap yang ada di toko ini, seperti sewa tempat, gaji karyawan tetap, dan lain-lain?	Ada biaya sewa tempat itu 19jt setahun, untuk gaji berbeda-beda, bagian produksi 2,5jt, pelayanan 2jt, dan kasir 1,5jt. Kalau listrik sekitar 200rb, Air 150rb, plastic kemasan 70rb, pajak 600rb, keamanan 50rb. Untuk gas kalua sebulan pakai sekitar 70 tabung yg 3kg dan minyak goreng sekitar 120L dalam 1 bulan.
5.	Apa saja yang termasuk biaya variabel yang digunakan dalam produksi pempek di toko ini?	Kalau untuk bahan-bahannya itu terbagi 2, bahan pempek sama bahan cuco. Kalau pempek ya bahan utamanya pakai ikan tenggiri, sagu, telur, garam, dan penyedap rasa. Ada bahan tambahan juga tergantung jenis pempeknnya. Kalau untuk cuco bahannya itu gula merah, gula pasir, garam, asam jawa, cabai, bawang putih, timun, dan udang kering (ebi).
6.	Berapa total penjualan pada toko ini?	Kalau produksinya dalam 1 hari kan sekitar 600an pempek, jadi kalau dalam 1 hari bisa menjual tidak jauh beda dari total produksinya itu. Terkadang juga suka tersisa sekitar 50pcs pempek, tapi bisa lanjut dijual kembali keesokan harinya.
7.	Bagaimana cara Ibu menghitung total biaya tetap setiap bulannya?	Biasanya saya catat dalam buku tulis saja secara manual. Saya catat secara sederhana apa-apa saja yang harus saya bayar setiap bulannya.
8.	Berapa total biaya variabel dari masing-masing produk dan bagaimana cara ibu menentukan biaya variabel persatuan produk pempek?	Sebelumnya belum pernah menentukan biaya variabel seperti itu, tapi ada pencatatan total pengeluaran keseluruhan gitu, jadi bukan per jenis biayanya.
9.	Berapa harga jual pempek pada toko ini?	Pempek kapal selam dan pempek lenjer besar harganya 14.000, pempek kecil harganya 4.000. Pempek kecilnya itu pempek telur kecil, pempek lenjer kecil, pempek adaan, pempek kulit.

10.	Berapa pendapatan yang biasanya ibu peroleh dari penjualan di Toko Pempek Cek Elok dan bagaimana cara ibu mencatat dan mengelola pendapatan setiap bulannya?	Setiap bulan suka berubah-ubah di sekitar 100jt. Kalau pencatatan perbulan cuma dicatat di buku secara manual saja.
11.	Bagaimana Toko Pempek Cek Elok mengelola beban dalam menjaga profitabilitas?	Untuk beban paling besar kan pastinya bahan baku, saya selalu cek harga bahan baku. Misalnya, harga ikan tenggiri, sagu, dan bumbu-bumbu lainnya. Kalau ada kenaikan harga, saya coba cari alternatif pemasok yang lebih murah tapi tetap berkualitas. Kadang juga, kalau bahan baku lagi murah, saya beli dalam jumlah agak banyak dan simpan baik-baik biar nggak cepat rusak. Lalu saya jaga betul kualitas pempek. Biar pelanggan puas dan balik lagi. Terakhir saya juga memanfaatkan media sosial untuk promosi. Saya sering posting foto-foto pempek, kasih tahu promo, atau testimoni pelanggan. Ini lumayan membantu menarik pelanggan tanpa harus keluar biaya besar buat iklan.
12.	Berapa target laba yang ibu terapkan setiap tahunnya?	10% setiap tahunnya.

Mengetahui,

PEMPEK
CEK ELOK
 ASLI PALEMBANG
 08187060085

Dahlia
 Pemilik Toko Pempek Cek Elok

TOKO PEMPEK CEK ELOK

Jalan Mangga No. 26, RT.6 RW.10, Kel. Lagoa, Kec. Koja, Jakarta Utara
Telp. 08127060085

VOLUME PRODUKSI DAN PENJUALAN PADA TOKO PEMPEK CEK ELOK JAKARTA

Produk	2021		2022		2023	
	Produksi	Penjualan	Produksi	Penjualan	Produksi	Penjualan
Pempek Kapal Selam	21.180	17.297	21.180	18.356	26.475	22.592
Pempek Telur Kecil	35.300	30.358	49.420	46.243	60.010	54.362
Pempek Lenjer Besar	14.120	12.355	17.650	12.002	22.945	18.709
Pempek Lenjer Kecil	35.300	28.946	35.300	29.299	45.890	44.478
Pempek Kulit	17.650	15.532	21.180	22.945	28.240	24.004
Pempek Adaan	35.300	29.299	52.950	46.949	70.600	67.423

Hormat Kami,

**PEMPEK
CEK ELOK**
ASLI PALEMBANG

Dahlia

Pemilik Toko Pempek Cek Elok

TOKO PEMPEK CEK ELOK

Jalan Mangga No. 26, RT.6 RW.10, Kel. Lagoa, Kec. Koja, Jakarta Utara

Telp. 08127060085

Biaya Bahan Baku Pempek Kapal Selam Perhari pada Toko Pempek Cek Elok

Jakarta

Biaya	Kebutuhan	Harga Bahan	Total Harga
Ikan Tenggiri	4kg	Rp 85.000	Rp 340.000
Sagu	2kg	Rp 15.000	Rp 30.000
Telur	75pcs	Rp 2.000	Rp 150.000
Garam	1 Bungkus	Rp 3.000	Rp 3.000
Penyedap Rasa	1 Bungkus	Rp 3.000	Rp 3.000
Jumlah			Rp 526.000

Biaya Bahan Baku Pempek Telur Kecil Perhari pada Toko Pempek Cek Elok

Jakarta

Biaya	Kebutuhan	Harga Bahan	Total Harga
Ikan Tenggiri	2kg	Rp 85.000	Rp 170.000
Sagu	1kg	Rp 15.000	Rp 15.000
Telur	70pcs	Rp 2.000	Rp 140.000
Garam	½ bungkus	Rp 3.000	Rp 1.500
Penyedap Rasa	½ bungkus	Rp 3.000	Rp 1.500
Jumlah			Rp 328.000

Biaya Bahan Baku Pempek Lenjer Besar Perhari pada Toko Pempek Cek Elok

Jakarta

Biaya	Kebutuhan	Harga Bahan	Total Harga
Ikan Tenggiri	4kg	Rp 85.000	Rp 340.000
Sagu	2kg	Rp 15.000	Rp 30.000
Garam	1 bungkus	Rp 3.000	Rp 3.000
Penyedap Rasa	1 bungkus	Rp 3.000	Rp 3.000
Jumlah			Rp 376.000

**Biaya Bahan Baku Pempek Lenjer Kecil Perhari pada Toko Pempek Cek Elok
Jakarta**

Biaya	Kebutuhan	Harga Bahan	Total Harga
Ikan Tenggiri	2kg	Rp 85.000	Rp 170.000
Sagu	1kg	Rp 15.000	Rp 15.000
Garam	¼ bungkus	Rp 3.000	Rp 750
Penyedap Rasa	½ bungkus	Rp 3.000	Rp 1.500
Jumlah			Rp 187.250

Biaya Bahan Baku Pempek Kulit Perhari pada Toko Pempek Cek Elok Jakarta

Biaya	Kebutuhan	Harga Bahan	Total Harga
Ikan Tenggiri	500gr	Rp 85.000	Rp 42.500
Kulit Ikan Tenggiri	1,5kg	Rp 35.000	Rp 52.500
Sagu	1kg	Rp 15.000	Rp 15.000
Telur	6pcs	Rp 2.000	Rp 12.000
Bawang Merah	200gr	Rp 60.000	Rp 12.000
Garam	¼ bungkus	Rp 3.000	Rp 750
Penyedap Rasa	½ bungkus	Rp 3.000	Rp 1.500
Jumlah			Rp 136.250

Biaya Bahan Baku Pempek Adaan Perhari pada Toko Pempek Cek Elok Jakarta

Biaya	Kebutuhan	Harga Bahan	Total Harga
Ikan Tenggiri	3,5gr	Rp 85.000	Rp 297.500
Sagu	1,5kg	Rp 15.000	Rp 22.500
Telur	7pcs	Rp 2.000	Rp 14.000
Bawang Merah	500gr	Rp 60.000	Rp 30.000
Daun Bawang	250gr	Rp 26.000	Rp 6.500
Santan	½ kotak	Rp 40.000	Rp 20.000
Garam	¼ bungkus	Rp 3.000	Rp 750
Penyedap Rasa	½ bungkus	Rp 3.000	Rp 1.500
Jumlah			Rp 392.770

Biaya Bahan Baku Cuko Perhari pada Toko Pempek Cek Elok Jakarta

Biaya	Kebutuhan	Harga Bahan	Total Harga
Gula Merah	5kg	Rp 25.000	Rp 125.000
Gula Pasir	2kg	Rp 20.000	Rp 40.000
Garam	1 bungkus	Rp 3.000	Rp 3.000
Asam Jawa	1kg	Rp 20.000	Rp 20.000
Cabai	1,5 kg	Rp 30.000	Rp 45.000
Bawang Putih	1 kg	Rp 40.000	Rp 40.000
Timun	2kg	Rp 8.000	Rp 16.000
Udang Kering	300gr	Rp 80.000	Rp 24.000
Jumlah			Rp 313.000

Biaya Peralatan pada Toko Pempek Cek Elok Jakarta

Peralatan	Jumlah	Harga per Satuan	Total Harga
Kompor	2 buah	Rp 400.000	Rp 800.000
Tabung gas 3kg	6 buah	Rp 120.000	Rp 720.000
Lemari Es	2 buah	Rp 2.000.000	Rp 4.000.000
Baskom	3 buah	Rp 50.000	Rp 150.000
Nampan Plastik	6 buah	Rp 18.000	Rp 108.000
Nampan Stainless	6 buah	Rp 40.000	Rp 240.000
Centong	2 buah	Rp 30.000	Rp 60.000
Dandang	3 buah	Rp 300.000	Rp 900.000
Saringan	2 buah	Rp 40.000	Rp 80.000
Wajan	2 buah	Rp 300.000	Rp 600.000
Spatula	2 buah	Rp 30.000	Rp 60.000
Talenan	2 buah	Rp 30.000	Rp 60.000
Pisau	3 buah	Rp 25.000	Rp 75.000
Piring	3 lusin	Rp 50.000	Rp 150.000
Mangkok	2 lusin	Rp 50.000	Rp 100.000
Mangkok Kecil	3 lusin	Rp 25.000	Rp 75.000
Teko Cuko	4 buah	Rp 25.000	Rp 100.000

Sendok	4 lusin	Rp 40.000	Rp 160.000
Garpu	4 lusin	Rp 40.000	Rp 160.000
Wadah Sendok/Garpu	2 buah	Rp 30.000	Rp 60.000
Jumlah			Rp 8.658.000

Biaya Lain-Lain pada Toko Pempek Cek Elok Jakarta

Keterangan	Periode	Jumlah	Biaya per satuan	Total Biaya
Air	1 bulan	-	-	Rp 150.000
Listrik	1 bulan	-	-	Rp 200.000
Biaya Pajak	1 bulan	-	-	Rp 600.000
Plastik Kemasan	1 bulan	-	-	Rp 70.000
Gas 3kg	1 bulan	70 tabung	Rp 25.000	Rp 1.750.000
Minyak Goreng	1 bulan	120 Liter	Rp 17.500	Rp 2.100.000
Biaya Keamanan	1 bulan	-	-	Rp 50.000
Biaya Sewa Ruko	1 tahun	-	-	Rp 19.000.000

Biaya Tenaga Kerja pada Toko Pempek Cek Elok Jakarta Per Bulan

Keterangan	Jumlah	Biaya	Total Biaya
Pemilik	1	Rp 5.000.000	Rp 5.000.000
Produksi	2	Rp 3.500.000	Rp 7.000.000
Pelayanan	1	Rp 2.000.000	Rp 2.000.000
Kasir	1	Rp 1.500.000	Rp 1.500.000
Jumlah			Rp 15.500.000

Hormat Kami,


PEMPEK
CEK ELOK
 ASLI PALEMBANG
 Dahlia 7060081

Pemilik Toko Pempek Cek Elok