



USAHA RUMAHAN MUDAH & MURAH

M
E
N
U

katering anak

UNTUK 1 BULAN
HARGA
13 RIBU

DILENGKAPI DENGAN PERHITUNGAN HARGA JUAL



ERWIN KUDITAWATI

USAHA RUMAHAN MUDAH & MURAH

M
E
N
U

katering anak

UNTUK 1 BULAN
HARGA
13 RIBU

DILENGKAPI DENGAN PERHITUNGAN HARGA JUAL



Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta



KOMPAS GRAMEDIA

USAHA RUMAHAN MUDAH & MURAH

MENU **katering**
anak

DILENGKAPI DENGAN
PERHITUNGAN HARGA JUAL

UNTUK 1 BULAN
HARGA
13 RIBU

Oleh: ERWIN KUDITAWATI

GM 616205032

© Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama
Jl. Palmerah Barat 29–37 lantai 5, Jakarta 10270

Editor: INTARINA HARDIMAN & YUDHO ASMORO

Fotographer: RYNOLD SARMOND

Penata Saji: DEWI ARIYANI

Piranti Saji: KOLEKSI IBU IIN

Foto Ilustrasi : KOLEKSI @BEBINTANG

Sampul dan perwajahan: RIDWANUL HAKIM by in5design

Diterbitkan pertama kali oleh Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama
Anggota IKAPI, Jakarta, Juni 2016

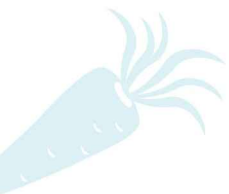
ISBN 978-602-03-3115-7

Hak cipta dilindungi oleh Undang-undang dilarang mengutip atau memperbanyak
sebagian atau seluruh Isi buku ini tanpa izin tertulis dari penerbit.

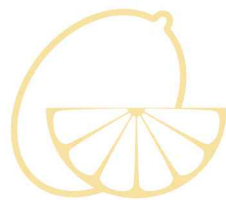
Sanksi Pelanggaran Pasal 113
Undang-undang Nomor 28 Tahun 2014
tentang Hak Cipta

- (1). Setiap orang yang dengan tanpa hak melakukan pelanggaran hak ekonomi sebagaimana dimaksud dalam pasal 9 ayat (1) huruf i untuk penggunaan secara komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 1 (satu) tahun dan atau pidana denda paling banyak Rp 100.000.000,00 (seratus juta rupiah).
- (2). Setiap orang yang dengan tanpa hak dan atau tanpa izin pencipta atau pemegang hak cipta melakukan pelanggaran hak ekonomi pencipta sebagaimana dimaksud dalam pasal 9 ayat (1) huruf c, huruf d, huruf f, dan atau huruf h, untuk penggunaan secara komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 3 (tiga) tahun dan atau pidana denda paling banyak Rp 500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah).
- (3). Setiap orang yang dengan tanpa hak dan atau tanpa izin pencipta atau pemegang hak melakukan pelanggaran hak ekonomi pencipta sebagaimana dimaksud dalam pasal 9 ayat (1) huruf a, huruf b, huruf e, dan atau huruf g, untuk penggunaan secara komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 4 (empat) tahun dan atau pidana denda paling banyak Rp 1.000.000.000,00 (satu miliar rupiah).
- (4). Setiap orang yang memenuhi unsur sebagaimana dimaksud pada ayat (3) yang dilakukan dalam bentuk pembajakan, dipidana dengan pidana penjara paling lama 10 (sepuluh) tahun dan atau pidana denda paling banyak Rp 4.000.000.000,00 (empat miliar rupiah).

Dicetak oleh Percetakan PT Gramedia, Jakarta
Isi di luar tanggung jawab percetakan



Daftar Isi



PRAKATA	5
PENDAHULUAN	6
TIPS	8

Minggu 1



Senin 12 - 14

NASI PUTIH	
SUP MISOA	13
SAYAP AYAM ISI	14



Selasa 15 - 19

NASI MENTEGA	16
BAKWAN JAGUNG	17
SOSIS TERIYAKI	18
CAPCAI	19



Rabu 20 - 22

NASI PUTIH	
IKAN ASAM MANIS	21
CAH PUTREN BAKSO	22



Kamis 23 - 25

NASI PUTIH	
SOTO AYAM	24
TAHU PLANET	25



Jumat 26 - 30

NASI HIJAU	27
AYAM PANGGANG	28
CAH BROKOLI	29
ES JELLY	30

Minggu 2



Senin 31 - 34

NASI PUTIH	
KIMLO	32
KARAGE	33
BAKWAN KENTANG	34



Selasa 35 - 37

NASI PUTIH	
OTAK-OTAK GORENG	36
SAPO TAHU PELANGI	37



Rabu 38 - 41

NASI PUTIH	
SOTO BANDUNG	39
KERING TEMPE	40
OMELET SAYURAN	41



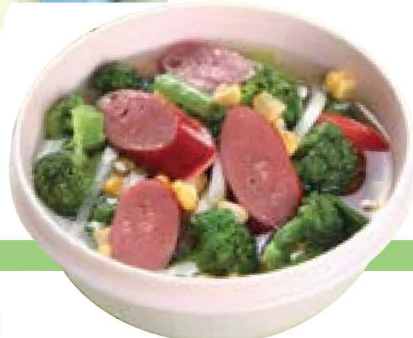
Kamis 42 - 44

NASI PUTIH	
MI GORENG SPESIAL	43
FISH FINGER	44



Jumat 45 - 47

BISTIK AYAM LENGKAP SAUS KEJU	46
ES PELANGI	47



Minggu 3



Senin 48 - 50

NASI PUTIH	
CHICKEN ORIENTAL	49
SALAD PELANGI	50



Selasa 51 - 53

NASI PUTIH	
SATE IKAN PEDAS MANIS	52
SUP TOMAT	53



Rabu 54 - 56

NASI PUTIH	
CUMI SAUS MENTEGA	55
CAH KAILAN	56



Kamis 57 - 59

LONTONG	
SATE AYAM	58
SOTO SAYURAN	59



Jumat 60 - 63

SPAGHETTY BOLOGNAISE	61
GARLIC BREAD	62
ES CINCAU	63

Minggu 5



Senin 64 - 66

NASI BAKAR TUNA RICA	65
TUMIS SAYURAN	66



Selasa 67 - 69

NASI PUTIH	
SUP SOSIS	68
UDANG KRIWIL	69



Rabu 70 - 73

NASI UDUK	71
AYAM SERUNDENG	72
OREK TEMPE	73



Kamis 74 - 76

NASI PUTIH	
JUANLO	75
EKADO TAHU	76

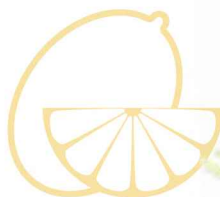


Jumat 77 - 79

CWIE MI	78
BUBUR SUMSUM	79

TENTANG PENULIS

80





Prakata

Berawal dari kebingungan saya sebagai ibu yang setiap pagi harus menyiapkan bekal sekolah yang bervariasi dan disukai anak merupakan PR berat yang saya jalani setiap hari. Untuk melepasnya membeli jajanan sendiri membuat saya khawatir karena sering kita dengar pemberitaan tentang anak-anak sekolah yang keracunan karena jajanan yang dibeli, bahkan dapat mengancam keselamatan buah hati kita. Hal inilah yang menjadi pertimbangan saya dalam membuat bekal sekolahnya.

Karena padatnya jadwal pelajaran, ini berarti mereka harus makan siang di sekolah dan kalau kita bawa bekal dari pagi hari, tiba saat makan siang bekalnya sudah dingin dan mereka tidak selera lagi untuk menyantapnya. Untuk mereka yang rumahnya dekat sekolah atau yang ibunya tidak bekerja mungkin bisa diantar makan siangnya, tapi untuk yang rumahnya jauh dan ibunya bekerja?

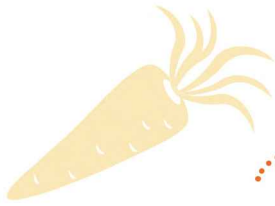
Nah, disinilah peluang untuk ibu-ibu membuka usaha katering anak di sekolah. Dengan menu yang tentunya lezat dan bersih, sehingga anak-anak makan dengan lauk yang masih hangat, penampilan menarik, dan pasti akan disantap dengan semangat seperti layaknya mereka makan di rumah. Dan yang paling penting makanan aman dikonsumsi dan bergizi, karena kita buat sendiri dari bahan-bahan pilihan.

Resep-resep ini adalah menu-menu yang disukai anak-anak dan juga hasil diskusi beberapa ibu yang mempunyai problem yang sama dengan saya. Kemudian saya rangkum dan tuliskan dalam buku ini.

Dengan hadirnya buku ini saya berharap, anak-anak dapat menikmati makan siang dengan lahap bersama teman-temannya dengan menu pilihan yang mereka suka. Sehingga mereka akan tumbuh menjadi anak pintar, sehat, dan cerdas. Dan besar harapan saya buku ini menjadi panduan atau pegangan untuk ibu-ibu yang ingin memulai usaha katering anak. Sengaja buku ini saya lengkapi dengan perhitungan harga jual agar ibu-ibu punya bayangan tentang bagaimana menentukan harga jual dan pentingnya cadangan biaya. Cara menghitungnya pun saya gunakan yang sederhana supaya ibu-ibu dapat langsung mencoba bisnis katering anak dan semoga dapat memajukan dan mengembangkan bisnis ibu-ibu di masa datang. Tak lupa saya ucapkan terima kasih atas dukungan dari keluarga tercinta dan mbak Intarina yang telah memberikan pengarahan dan gambaran agar buku ini tampil menarik.

Selamat berwirausaha.

Salam,
Penulis



Pendahuluan

Usaha katering anak, sekarang mempunyai prospek yang sangat baik, dimana ibu-ibu muda saat ini umumnya bekerja sehingga tidak sempat membuat bekal untuk anak-anak mereka. Dari pengalaman penulis, umumnya anak kelas 1 SD sampai kelas 3 SD semua ikut katering sekolah, karena anak-anak mereka belum bisa memilih makanan atau jajanan yang aman. Di samping itu dengan ikut katering, ibu-ibu dapat dengan mudah mengontrol makanan yang disantap anaknya saat disekolah dan dapat memastikan anaknya makan siang dengan menu yang sehat.

Secara teknis, biasanya pengusaha katering mendaftarkan ke sekolah dan mengajukan menu-menu yang akan dihidangkan beserta harganya, lalu sekolah memilih katering yang dapat dijadikan rekanan. Umumnya sekolah mempunyai 2-3 katering yang menjadi rekanan sehingga ada variasi hidangan dan rasa. Kemudian katering membagikan daftar menunya selama 1 bulan lalu dibagikan ke murid-murid. Disertai *form* pendaftaran di bagian bawahnya, biasanya pembagian *form* ini dilakukan pada akhir bulan. Murid-murid akan membayar di awal bulan, sesuai dengan hari sekolahnya. Dengan demikian pihak katering dimudahkan karena cara pembayaran di awal dan pengusaha katering dapat memastikan jumlah bahan dan belanjaan yang digunakan sesuai yang mendaftar.

Kebersihan menjadi kunci utama dalam katering anak, karena anak umumnya masih rentan terhadap kuman atau bakteri. Pastikan hidangan yang disajikan dalam keadaan segar, juga perangkat makan yang digunakan juga dalam keadaan bersih.

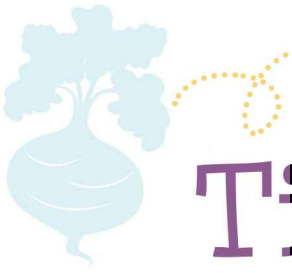


Umumnya wadah yang digunakan berupa kotak makan bersekat, sehingga nasi dan lauk akan terpisah dengan demikian rasanya tetap terjaga dan tutup rapat wadah makanan agar terjaga kebersihannya. Ada banyak wadah bersekat, pilihlah yang sesuai dengan jumlah hidangan yang disajikan. Cuci bersih dengan menggunakan air hangat agar kotak makan bebas dari minyak dan kotoran yang masih menempel. Setelah bersih, tiriskan atau dilap dengan serbet bersih sehingga bebas dari bau.



Selain di dalam wadah ada juga yang dihidangkan secara prasmanan, dengan piring dan sendok dari melamin. Untuk prasmanan, gunakan pemanas agar rasanya tetap lezat dan anak lebih berselera dalam menyantap hidangan. Tutup rapat tempat nasinya agar nasi tidak kering atau simpan di termos nasi.

Tempatkan satu petugas di tiap tingkat kelas, misalnya kelas 1 ada satu orang yang bertanggung jawab. Begitu juga untuk kelas 2, dan seterusnya. Sehingga mudah mengontrol dan menjamin tiap murid mendapat makanan. Letakkan tempat sampah agar kebersihan tetap terjaga.



Tips

Berbicara tentang makanan anak, pasti tidak lepas dari makanan berkuah seperti sup, atau soto. Buat potongan daging ayam atau daging sapi kecil-kecil atau tipis agar mereka mudah mengunyahnya. Pastikan daging atau ayam diolah dengan matang dan dagingnya lunak. Gunakan potongan daging sapi atau daging ayam tanpa tulang. Selain itu juga digunakan daging giling yang dapat dibuat bola-bola, seperti *rollade* atau bakso.

Begitu juga dengan ikan, gunakan ikan *fillet*, pastikan tidak ada duri sehingga anak-anak aman memakannya. Ikan dapat dihaluskan atau dipotong memanjang.

Kumpulkan tulang-tulang ayam, sapi atau ikan lalu buatlah kaldu dengan cara sebagai berikut:

Kaldu



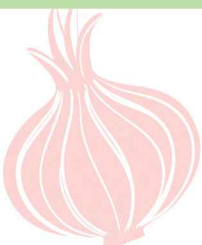
Resep Kaldu Ayam

BAHAN:

- 1 kg (tulang ayam, sayap ayam, ceker)
- 2 btg daun bawang, potong-potong
- 100 gr kulit wortel
- 1 buah bawang bombai, potong-potong
- 2 btg seledri, potong-potong
- 10 L air

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan semua bahan ke dalam panci.
2. Masak di atas api kecil selama 2 jam, usahakan jangan bergolak.
3. Buang lemak yang terapung di atasnya.
4. Angkat, saring dan biarkan dingin. Masukkan kaldu dalam kantong-kantong plastik. Bekukan dalam *freezer* dan keluarkan saat akan diolah.





Resep Kaldu Sapi

BAHAN:

- 1 Kg tulang iga sapi
- 3 L air
- 3 btg daun bawang, potong-potong
- 100 gr kulit wortel
- 2 btg seledri, potong-potong
- 2 buah bawang bombai, potong-potong
- 10 L air

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan iga ke dalam panci, tambahkan 3 liter air lalu didihkan di atas api kecil. Angkat, cuci iga hingga bersih dan buang air rebusannya.
2. Masukkan kembali iga sapi ke dalam panci, beri 10 liter air lalu masukkan sisa bahan. Didihkan di atas api kecil selama 3 jam. Buang lemak yang terapung di atas rebusan kaldu.
3. Angkat, saring, dan biarkan dingin. Masukkan ke dalam kantong-kantong plastik. Simpan dalam *freezer* dan keluarkan saat akan diolah.



Resep Kaldu Ikan

BAHAN:

- 1 kg tulang ikan, kepala ikan(tanpa insang)
- 2 cm jahe
- 2 btg daun bawang
- 2 btg seledri
- 10 L air

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan semua bahan ke dalam panci.
2. Masak di atas api kecil selama 2 jam.
3. Angkat, setelah dingin, saring dan biarkan dingin. Masukkan ke dalam kantong-kantong plastik.
4. Bekukan dalam *freezer* dan keluarkan saat akan diolah.

Setelah selesai dibuat masukkan dalam kantong-kantong plastik lalu simpan di *freezer*. Buatlah label tanggal pembuatan kaldu sehingga kita tahu kaldu yang akan digunakan terlebih dahulu. Kaldu-kaldu ini dapat digunakan dalam pembuatan kuah sup, soto atau sebagai pelezat alami dalam tumisan atau saus.



Sayuran



Berbicara mengenai sayuran, ini memang agak susah karena umumnya anak-anak tidak suka sayuran. Pilihlah sayuran yang berserat lembut, rasanya manis, tidak berbau langu. Seperti: jagung, wortel, buncis, brokoli, kembang kol, bayam atau jamur. Potongan yang kecil atau diparut agar mudah dikunyah.

Untuk menyiasati agar mereka mengonsumsi sayuran, masukkan ke dalam campuran ayam, daging, ikan, atau di dalam telur. Seperti nugget sayur, atau *rollade* sayur. Atau buat lebih menarik seperti potong-potong sayuran dengan menggunakan *cutter* bentuk bunga, binatang, dan lain-lain agar menarik selera makan.



Telur

Telur sangat disukai anak-anak, seperti telur ayam, dan telur puyuh. Telur bisa digoreng dengan dibentuk menggunakan cetakan atau direbus.

Untuk telur dadar, tambahkan sayuran di dalamnya agar mereka makan sayur tanpa mereka sadari.

Ikan, Udang

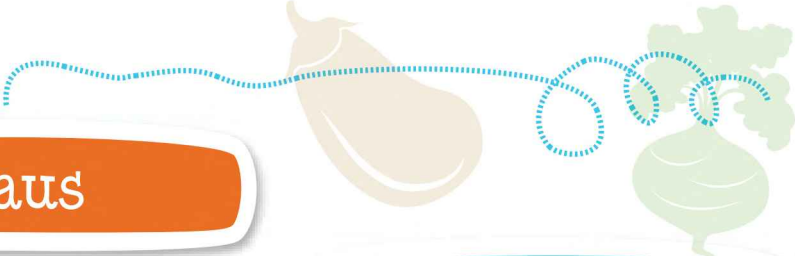
Gunakan ikan *fillet* yaitu ikan tanpa tulang, atau daging ikan yang dihaluskan. Begitu juga dengan udang, gunakan udang kupas atau udang cincang.

Umumnya ikan *fillet* digoreng tepung, dibakar atau dicincang untuk bahan isian pada tumisan atau mi goreng.

Tahu, Tempe



Tahu dan tempe, biasanya digoreng, dibuat orek atau dikering tempe. Bisa juga dimasukkan ke dalam sayur. Untuk tahu dan tempe usahakan untuk tidak menggoreng terlalu kering agar tidak keras.



Saus

Sebagai pelengkap dapat digunakan saus, seperti saus tomat, saus sambal, saus BBQ, atau saus tiram. Pilihlah yang berkualitas baik, karena selain rasanya lebih lezat juga bisa dijamin keamanannya.

Santan

Untuk anak usia 6 tahun ke atas sudah dapat menerima rasa santan, tapi gunakan santan encer, karena mereka tidak suka makanan yang terlalu berminyak dan kental.



Nasi



Buatlah nasi agak lembek, agar mereka mudah mengunyahnya dan tidak mudah kering saat dingin.

Nasi dapat dikombinasikan seperti nasi kuning, lontong, nasi uduk, nasi goreng, nasi bakar atau nasi hijau dengan menambahkan sayuran di dalamnya. Perhatikan jumlahnya sesuaikan porsi anak-anak, jangan terlalu besar.

Saat penyajian, cetak nasi dengan bentuk lucu agar mereka tertarik untuk menyantapnya. Dalam buku ini harga nasi putih berkisar Rp. 1.500,00 sampai Rp. 2.000,00.



Dessert

Sebaiknya buatlah *dessert* yang ringan dan segar seperti es loly, es campur, jus, puding, atau buah segar. Aneka bubur juga bisa dihidangkan, hindari *dessert* yang berat seperti *cake*, kue tradisional atau roti, karena mereka sudah kenyang dengan menu makan siang.

MINGGU 1
SENIN

Menu 1

- ✓ Nasi Putih
- ✓ Sup Misoa
- ✓ Sayap Isi



Sup Misoa



BAHAN:

- 2 sdm minyak goreng
- 5 buah bawang merah, iris tipis
- 2 siung bawang putih, iris tipis
- 2 L kaldu ayam
- 3 buah wortel, potong-potong
- 250 gr misoa, potong-potong
- 2 btg daun bawang, potong-potong
- 1 btg seledri, potong-potong
- 2 sdt garam
- 1 sdt gula pasir

CARA MEMBUAT:

1. Tumis bawang merah dan bawang putih sampai harum.
2. Masukkan kaldu ayam lalu didihkan. Tambahkan wortel, rebus hingga berubah warna.
3. Masukkan misoa, daun bawang, seledri, garam, dan gula pasir lalu masak sampai matang. Angkat.

PERHITUNGAN HARGA JUAL

BIAYA TIDAK TETAP

NO	NAMA BARANG	HARGA
1.	Minyak Goreng	Rp 500,00
2.	Bawang merah	Rp 500,00
3.	Bawang putih	Rp 300,00
4.	Kaldu ayam	Rp 1.000,00
5.	Misoa	Rp 7.000,00
6.	Wortel	Rp 2.500,00
7.	Daun bawang	Rp 200,00
8.	Seledri	Rp 200,00
9.	Garam	Rp 100,00
10.	Gula pasir	Rp 200,00
Total Biaya Tidak Tetap		Rp 12.500,00

BIAYA TETAP

Penyusutan Alat	Rp 300,00
Listrik	Rp 1.000,00
Gaji Karyawan/hari	Rp 2.000,00
Bahan Bakar	Rp 1.000,00
Total Biaya Tetap	Rp 4.300,00

Keterangan:

Hasil	= 10 porsi
Modal Kotor	= Biaya Tidak Tetap + Biaya Tetap
	= Rp 12.500,00 + Rp 4.300,00
	= Rp 16.800,00
Modal /porsi	= Modal Kotor : Hasil Jadi
	= Rp 16.800,00 : 10
	= Rp 1.680,00



Keuntungan	= Modal /porsi x Keuntungan yang Diinginkan (Misal 50%)
	= Rp 1.680,00 x 50%
	= Rp 840,00
Harga Jual	= Modal /porsi + Keuntungan
	= Rp 1.680,00 + Rp 840,00
	= Rp 2.520,00



Sayap Ayam Isi

BAHAN:

10 ptg sayap ayam
Minyak secukupnya, untuk
menggoreng
1 btr telur, kocok lepas, untuk
melapis

BAHAN ISI:

200 gr daging ayam giling
50 gr tepung panir
1 btr telur
50 gr wortel parut
1 sdt garam
 $\frac{1}{4}$ sdt gula pasir

CARA MEMBUAT:

1. Lepaskan tulang dengan cara menyayat daging yang menempel di tulang. Gunakan pisau yang kecil dan tajam lalu patahkan persendian tulang sayap, sisihkan tulangnya.
2. Aduk bahan isi sambil dibanting-banting hingga kalis. Masukkan ke dalam plastik segitiga.
3. Semprotkan bahan isi ke dalam sayap ayam.
4. Kukus selama 15 menit hingga matang. Angkat dan dinginkan.
5. Celup sayap ayam isi ke dalam telur lalu goreng hingga kecokelatan. Angkat dan tiriskan.

PERHITUNGAN HARGA JUAL

BIAYA TIDAK TETAP

NO	NAMA BARANG	HARGA
1.	Sayap ayam	Rp 15.000,00
2.	Minyak goreng	Rp 5.000,00
3.	Daging ayam	Rp 8.000,00
4.	Tepung panir	Rp 1.000,00
5.	Telur	Rp 1.200,00
6.	Wortel	Rp 500,00
7.	Garam	Rp 100,00
8.	Gula pasir	Rp 100,00
Total Biaya Tidak Tetap		Rp 30.900,00

BIAYA TETAP

Penyusutan Alat	Rp 300,00
Listrik	Rp 1.000,00
Gaji Karyawan/hari	Rp 2.000,00
Bahan Bakar	Rp 1.000,00
Total Biaya Tetap	Rp 4.300,00



untuk
10 porsi

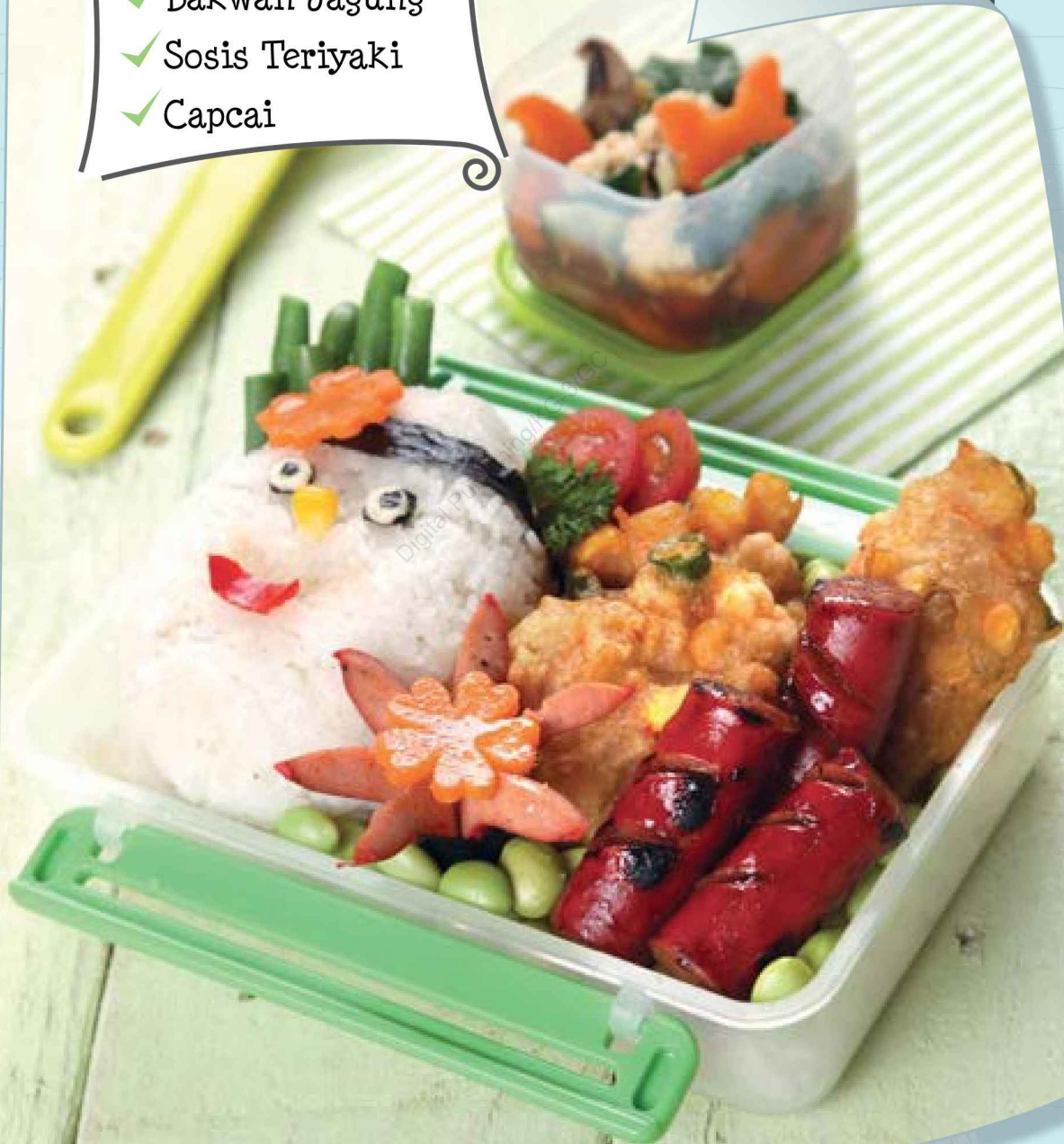
Keterangan:

Hasil = 10 porsi
Modal Kotor = Biaya Tidak Tetap + Biaya Tetap
= Rp 30.900,00 + Rp 4.300,00
= Rp 35.200,00
Modal /porsi = Modal Kotor : Hasil Jadi
= Rp 35.200,00 : 10
= Rp 3.520,00

Keuntungan = Modal /porsi x Keuntungan yang
Diinginkan (Misal 50%)
= Rp 3.520,00 x 50%
= Rp 1.760,00
Harga Jual = Modal /porsi + Keuntungan
= Rp 3.520,00 + Rp 1.760,00
= Rp 5.280,00

Menu 2

- ✓ Nasi Mentega
- ✓ Bakwan Jagung
- ✓ Sosis Teriyaki
- ✓ Capcai





Nasi Mentega

BAHAN:

550 ml air
400 gr beras
2 sdm mentega tawar
2 siung bawang merah, iris tipis
2 sdt garam

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air lalu masukkan beras sambil sesekali diaduk.
2. Panaskan mentega, tumis bawang merah sampai harum lalu tuang ke dalam aron, aduk rata.
3. Masukkan garam, aduk rata lalu kukus sampai matang.

PERHITUNGAN HARGA JUAL

BIAYA TIDAK TETAP

NO	NAMA BARANG	HARGA
1.	Beras	Rp 4.000,00
2.	Mentega tawar	Rp 500,00
3.	Bawang merah	Rp 300,00
4.	Garam	Rp 100,00
Total Biaya Tidak Tetap		Rp 4.900,00

BIAYA TETAP

Penyusutan Alat	Rp 300,00
Listrik	Rp 1.000,00
Gaji Karyawan/hari	Rp 2.000,00
Bahan Bakar	Rp 1.000,00
Total Biaya Tetap	Rp 4.300,00

Keterangan:

Hasil	= 10 porsi
Modal Kotor	= Biaya Tidak Tetap + Biaya Tetap = Rp 4.900,00 + Rp 4.300,00 = Rp 9.200,00
Modal /porsi	= Modal Kotor : Hasil Jadi = Rp 9.200,00 : 10 = Rp 920,00
Keuntungan	= Modal /porsi x Keuntungan yang Diinginkan (Misal 50%) = Rp 920,00 x 50% = Rp 460,00
Harga Jual	= Modal /porsi + Keuntungan = Rp 920,00 + Rp 460,00 = Rp 1.380,00

untuk
10 porsi

Bakwan Jagung



BAHAN:

300 gr jagung manis, pipil,
tumbuk kasar
100 gr wortel, parut
1 btg daun bawang, iris halus
8 sdm tepung terigu
2 sdm tepung beras
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
3 btr telur
100 ml air
Minyak secukupnya, untuk
menggoreng

CARA MEMBUAT:

1. Aduk jagung dan bahan lain hingga rata.
2. Panaskan minyak, sendokkan adonan lalu goreng hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.

PERHITUNGAN HARGA JUAL

BIAYA TIDAK TETAP

NO	NAMA BARANG	HARGA
1.	Jagung manis	Rp 2.000,00
2.	Wortel	Rp 1.500,00
3.	Daun bawang	Rp 100,00
4.	Tepung terigu	Rp 500,00
5.	Tepung beras	Rp 300,00
6.	Telur	Rp 3.000,00
7.	Merica bubuk & garam	Rp 200,00
8.	Minyak goreng	Rp 3.000,00
Total Biaya Tidak Tetap		Rp 10.700,00

BIAYA TETAP

Penyusutan Alat	Rp 300,00
Listrik	Rp 1.000,00
Gaji Karyawan/hari	Rp 2.000,00
Bahan Bakar	Rp 1.000,00
Total Biaya Tetap	Rp 4.300,00



untuk
15 porsi

Keterangan:

Hasil = 15 porsi
 Modal Kotor = Biaya Tidak Tetap + Biaya Tetap
 = Rp 10.700,00 + Rp 4.300,00
 = Rp 15.000,00
 Modal /porsi = Modal Kotor : Hasil Jadi
 = Rp 15.000,00 : 15
 = Rp 1.000,00

Keuntungan = Modal /porisi x Keuntungan yang
 Diinginkan (Misal 50%)
 = Rp 1.000,00 x 50%
 = Rp 500,00
 Harga Jual = Modal /porisi + Keuntungan
 = Rp 1.000,00 + Rp 500,00
 = Rp 1.500,00



Sosis Teriyaki

BAHAN:

- 10 buah sosis sapi, potong 3 bagian
- 2 sdm minyak, untuk menumis
- ½ buah bawang bombai, iris tipis
- 2 siung bawang putih, haluskan
- 1 btg daun bawang, potong-potong
- 1 cm jahe, parut
- 2 sdm saus teriyaki
- 4 sdm saus tomat
- 2 sdm kecap manis

Wijen sangrai secukupnya, untuk taburan

CARA MEMBUAT:

1. Potong sosis lalu kerat-kerat. Sisihkan.
2. Tumis bawang bombai sampai harum. Masukkan bawang putih, daun bawang, jahe, saus teriyaki, saus tomat, dan kecap manis.
3. Masukkan sosis, aduk, masak sampai bumbu meresap.
4. Angkat lalu hidangkan dengan taburan wijen.

PERHITUNGAN HARGA JUAL

BIAYA TIDAK TETAP

NO	NAMA BARANG	HARGA
1.	Sosis sapi	Rp 20.000,00
2.	Bawang bombai	Rp 1.000,00
3.	Minyak goreng	Rp 400,00
4.	Daun bawang	Rp 100,00
5.	Bawang putih	Rp 200,00
6.	Jahe	Rp 200,00
7.	Saus tomat	Rp 400,00
8.	Kecap manis	Rp 250,00
9.	Saus teriyaki	Rp 400,00
10.	Wijen	Rp 500,00
Total Biaya Tidak Tetap		Rp 23.450,00

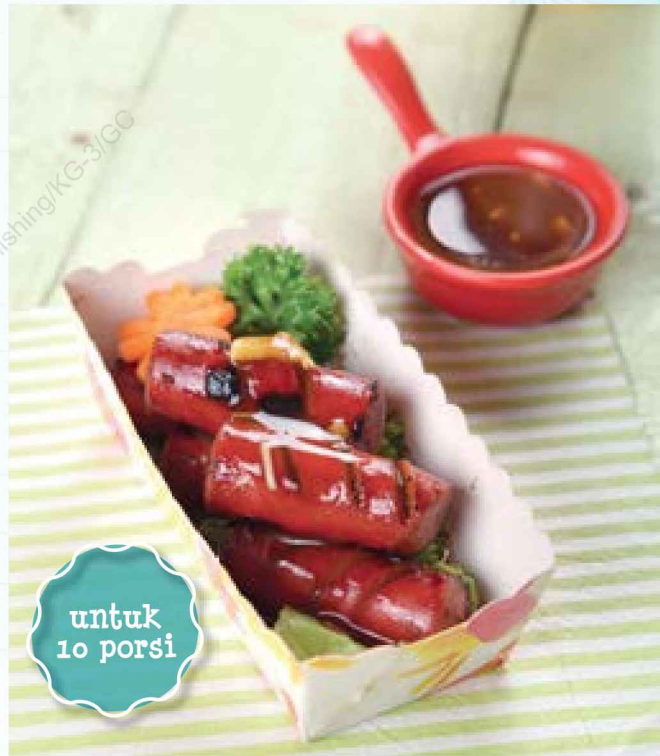
BIAYA TETAP

Penyusutan Alat	Rp 300,00
Listrik	Rp 1.000,00
Gaji Karyawan/hari	Rp 2.000,00
Bahan Bakar	Rp 1.000,00
Total Biaya Tetap	Rp 4.300,00

Keterangan:

Hasil	= 10 porsi
Modal Kotor	= Biaya Tidak Tetap + Biaya Tetap = Rp 23.450,00 + Rp 4.300,00 = Rp 27.750,00
Modal /porsi	= Modal Kotor : Hasil Jadi = Rp 27.750,00 : 10 = Rp 2.775,00

Keuntungan	= Modal /porsi x Keuntungan yang Diinginkan (Misal 50%) = Rp 2.775,00 x 50% = Rp 1.387,5
Harga Jual	= Modal /porsi + Keuntungan = Rp 2.775,00 + Rp 1.387,5 = Rp 4.162,5



untuk
10 porsi

Capcai



BAHAN:

- 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
- ½ buah bawang bombai, cincang
- 2 siung bawang putih, cincang
- 100 gr *caisim*, potong-potong
- 300 gr kembang kol, potong-potong
- 100 gr kol, potong-potong
- 2 buah wortel, potong-potong
- 250 gr jamur merang, potong-potong
- 3 sdm saus tiram
- 1 sdt garam

½ sdt gula pasir

½ sdt merica bubuk

200 ml kaldu ayam

CARA MEMBUAT:

1. Tumis bawang bombai dan bawang putih sampai harum.
2. Masukkan sayuran, aduk hingga layu.
3. Bumbui saus tiram, garam, gula pasir, dan merica sambil diaduk.
4. Tambahkan kaldu ayam, masak sampai bumbu meresap. Angkat.

PERHITUNGAN HARGA JUAL

BIAYA TIDAK TETAP

NO	NAMA BARANG	HARGA
1.	Minyak goreng	Rp 400,00
2.	Bawang bombai	Rp 1.000,00
3.	Bawang putih	Rp 200,00
4.	<i>Caisim</i>	Rp 1.000,00
5.	Kembang kol	Rp 4.000,00
6.	Kol	Rp 1.000,00
7.	Wortel	Rp 1.000,00
8.	Jamur merang	Rp 5.000,00
9.	Saus tiram	Rp 500,00
10.	Garam	Rp 100,00
11.	Gula pasir	Rp 100,00
12.	Merica bubuk	Rp 200,00
13.	Kaldu ayam	Rp 500,00
Total Biaya Tidak Tetap		Rp 15.000,00

BIAYA TETAP

Penyusutan Alat	Rp 300,00
Listrik	Rp 1.000,00
Gaji Karyawan/hari	Rp 2.000,00
Bahan Bakar	Rp 1.000,00
Total Biaya Tetap	Rp 4.300,00

Keterangan:

Hasil	= 15 porsi
Modal Kotor	= Biaya Tidak Tetap + Biaya Tetap = Rp 15.000,00 + Rp 4.300,00 = Rp 19.300,00
Modal /porsi	= Modal Kotor : Hasil Jadi = Rp 19.300,00 : 15 = Rp 1.286,00



Keuntungan	= Modal /porsi x Keuntungan yang Diinginkan (Misal 50%) = Rp 1.286,00 x 50% = Rp 643,00
Harga Jual	= Modal /porsi + Keuntungan = Rp 1.286,00 + Rp 643,00 = Rp 1.930,00

MINGGU 1
RABU

Menu 3

- ✓ Nasi Putih
- ✓ Ikan Asam Manis
- ✓ Cah Putren Bakso



Ikan Asam Manis



BAHAN: SAUS:

- | | |
|---|--|
| 800 gr daging ikan kakap, potong sebesar jari | 2 sdm minyak goreng |
| 1 sdt garam | ½ buah bawang bombai |
| 1 sdt merica bubuk | 4 sdm saus tomat |
| 1 sdt air jeruk nipis | 2 sdm saus tiram |
| 1 btr telur, kocok lepas | 250 ml kaldu ayam |
| 100 gr tepung panir | 1 sdt garam |
| Minyak secukupnya, untuk menggoreng | 2 sdt gula pasir |
| | 1 sdt air jeruk nipis |
| | 250 ml air ditambah 1 sdm tepung maizena |

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ikan dengan garam, merica, dan air jeruk nipis, diamkan 15 menit hingga bumbu meresap.
2. Celup ikan ke dalam telur lalu gulingkan di tepung panir. Goreng dalam minyak panas sedang hingga kuning kecokelatan.
3. **Saus:** Tumis bawang bombai sampai harum, masukkan saus tomat, saus tiram, dan kaldu ayam. Bumbui garam, gula pasir, dan air jeruk nipis. Aduk rata.
4. Kentalkan dengan larutan maizena, masak sambil diaduk hingga meletup-letup. Angkat, hidangkan ikan dengan disiram saus.

PERHITUNGAN HARGA JUAL

BIAYA TIDAK TETAP

NO	NAMA BARANG	HARGA
1.	Ikan kakap	Rp 30.000,00
2.	Jeruk nipis	Rp 500,00
3.	Garam	Rp 100,00
4.	Merica bubuk	Rp 200,00
5.	Telur	Rp 1.200,00
6.	Tepung panir	Rp 2.000,00
7.	Minyak goreng	Rp 5.000,00
8.	Bawang bombai	Rp 1.000,00
9.	Saus tomat	Rp 500,00
10.	Saus tiram	Rp 500,00
11.	Kaldu ayam	Rp 500,00
12.	Gula pasir	Rp 200,00
13.	Tepung maizena	Rp 300,00
Total Biaya Tidak Tetap		Rp 42.000,00

BIAYA TETAP

Penyusutan Alat	Rp 300,00
Listrik	Rp 1.000,00
Gaji Karyawan/hari	Rp 2.000,00
Bahan Bakar	Rp 1.000,00
Total Biaya Tetap	Rp 4.300,00

Keterangan:

Hasil	= 12 porsi
Modal Kotor	= Biaya Tidak Tetap + Biaya Tetap = Rp 42.000,00 + Rp 4.300,00 = Rp 46.300,00
Modal /porsi	= Modal Kotor : Hasil Jadi = Rp 46.300,00 : 12 = Rp 3.858,00

Keuntungan	= Modal /porsi x Keuntungan yang Diinginkan (Misal 50%) = Rp 3.858,00 x 50% = Rp 1.929,00
Harga Jual	= Modal /porsi + Keuntungan = Rp 3.858,00 + Rp 1.929,00 = Rp 5.787,00





Cah Putren Bakso

BAHAN:

- 2 sdm minyak goreng
- ½ buah bawang bombai
- 2 buah cabai hijau, potong- potong
- 500 gr putren, potong tipis panjang
- 5 buah bakso, iris tipis
- 2 sdm saus tiram
- 1 sdm kecap asin
- ¼ sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 100 ml kaldu ayam

CARA MEMBUAT:

1. Tumis bawang bombai sampai harum. Masukkan cabai hijau, aduk hingga layu.
2. Tambahkan putren dan bakso, aduk hingga berubah warna.
3. Masukkan saus tiram, kecap asin, garam, dan merica.
4. Tambahkan kaldu ayam, masak sambil diaduk hingga matang. Angkat.

PERHITUNGAN HARGA JUAL

BIAYA TIDAK TETAP

NO	NAMA BARANG	HARGA
1.	Putren	Rp 7.000,00
2.	Bakso	Rp 3.000,00
3.	Minyak goreng	Rp 500,00
4.	Bawang bombai	Rp 1.000,00
5.	Cabai hijau	Rp 500,00
6.	Saus tiram	Rp 400,00
7.	Kecap asin	Rp 300,00
8.	Garam	Rp 50,00
9.	Merica bubuk	Rp 100,00
Total Biaya Tidak Tetap		Rp 12.850,00

BIAYA TETAP

Penyusutan Alat	Rp 300,00
Listrik	Rp 1.000,00
Gaji Karyawan/hari	Rp 2.000,00
Bahan Bakar	Rp 1.000,00
Total Biaya Tetap	Rp 4.300,00



Keterangan:

Hasil	= 10 porsi
Modal Kotor	= Biaya Tidak Tetap + Biaya Tetap = Rp 12.850,00 + Rp 4.300,00 = Rp 17.150,00
Modal /porsi	= Modal Kotor : Hasil Jadi = Rp 17.150,00 : 10 = Rp 1.715,00

Keuntungan	= Modal /porsi x Keuntungan yang Diinginkan (Misal 50%) = Rp 1.715,00 x 50% = Rp 857
Harga Jual	= Modal /porsi + Keuntungan = Rp 1.715,00 + Rp 857 = Rp 2.572,00

MINGGU 1
KAMIS

Menu 4

- ✓ Nasi Putih
- ✓ Soto Ayam
- ✓ Tahu Planet
- ✓ Telur Rebus





Soto Ayam

BAHAN:

- 2 sdm minyak goreng
- 2 btg serai, memarkan
- 3 lbr daun salam
- ½ ekor ayam, potong 8 bagian
- 3 L air

BUMBU HALUS:

- 5 buah bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 1 sdt merica
- 2 sdt ketumbar
- 4 cm kunyit
- 1 cm jahe

PELENGKAP:

- 300 gr taoge, rebus
- 150 gr kol, rebus
- 50 gr suun, seduh
- 3 sdm bawang putih goreng, untuk taburan

CARA MEMBUAT:

1. Tumis bumbu halus, serai, dan daun salam sampai harum. Masukkan potongan ayam sambil diaduk hingga berubah warna.
2. Tuang air lalu masak di atas api kecil hingga mendidih dan kaldu terasa gurih.
3. Angkat ayam lalu suwir-suwir, tata bahan pelengkap ke dalam mangkuk hidang taburkan ayam suwir. Siram dengan kuah panas lalu hidangkan dengan taburan bawang putih goreng.

PERHITUNGAN HARGA JUAL

BIAYA TIDAK TETAP

NO	NAMA BARANG	HARGA
1.	Ayam	Rp 15.000,00
2.	Serai	Rp 300,00
3.	Daun salam	Rp 200,00
4.	Minyak goreng	Rp 500,00
5.	Bawang putih	Rp 500,00
6.	Bawang merah	Rp 500,00
7.	Merica	Rp 200,00
8.	Ketumbar	Rp 200,00
9.	Kunyit	Rp 300,00
10.	Jahe	Rp 100,00
11.	Taoge	Rp 1.500,00
12.	Kol	Rp 1.000,00
13.	Suun	Rp 1.500,00
Total Biaya Tidak Tetap		Rp 21.800,00

BIAYA TETAP

Penyusutan Alat	Rp 300,00
Listrik	Rp 1.000,00
Gaji Karyawan/hari	Rp 2.000,00
Bahan Bakar	Rp 1.000,00
Total Biaya Tetap	Rp 4.300,00

Keterangan:

Hasil	= 15 porsi
Modal Kotor	= Biaya Tidak Tetap + Biaya Tetap = Rp 21.800,00 + Rp 4.300,00 = Rp 26.100,00
Modal /porsi	= Modal Kotor : Hasil Jadi = Rp 26.100,00 : 15 = Rp 1.740,00



Keuntungan	= Modal /porsi x Keuntungan yang Diinginkan (Misal 50%) = Rp 1.740,00 x 50% = Rp 870,00
Harga Jual	= Modal /porsi + Keuntungan = Rp 1.740,00 + Rp 870,00 = Rp 2.610,00

Tahu Planet



BAHAN:

10 buah tahu kulit
Minyak secukupnya,
untuk menggoreng

BAHAN ISI:

2 sdm minyak goreng
2 siung bawang putih
cincang
100 gr taoge
100 gr wortel, parut
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk

BAHAN PELAPIS:

1 btr telur, kocok
lepas
100 gr tepung terigu
150 ml air
1 sdt garam

CARA MEMBUAT:

1. **Isi:** Tumis bawang putih sampai harum. Masukkan taoge dan wortel, aduk hingga layu.
2. Bumbui garam dan merica, masak sambil diaduk hingga matang.
3. Lubangi tahu lalu masukkan isi sambil ditekan hingga rata.
4. Aduk bahan pelapis, celup tahu planet hingga terbalut.
5. Goreng dalam minyak panas hingga kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.

PERHITUNGAN HARGA JUAL

BIAYA TIDAK TETAP

NO	NAMA BARANG	HARGA
1.	Tahu kulit	Rp 3.000,00
2.	Minyak goreng	Rp 3.000,00
3.	Bawang putih	Rp 200,00
4.	Taoge	Rp 1.000,00
5.	Wortel	Rp 1.000,00
6.	Garam	Rp 100,00
7.	Merica bubuk	Rp 200,00
8.	Telur	Rp 1.200,00
9.	Tepung terigu	Rp 900,00
Total Biaya Tidak Tetap		Rp 10.600,00

BIAYA TETAP

Penyusutan Alat	Rp 300,00
Listrik	Rp 1.000,00
Gaji Karyawan/hari	Rp 2.000,00
Bahan Bakar	Rp 1.000,00
Total Biaya Tetap	Rp 4.300,00

Keterangan:

Hasil	= 10 porsi
Modal Kotor	= Biaya Tidak Tetap + Biaya Tetap = Rp 10.600,00 + Rp 4.300,00 = Rp 14.900,00
Modal /porsi	= Modal Kotor : Hasil Jadi = Rp 14.900,00 : 10 = Rp 1.490,00



untuk
10 porsi

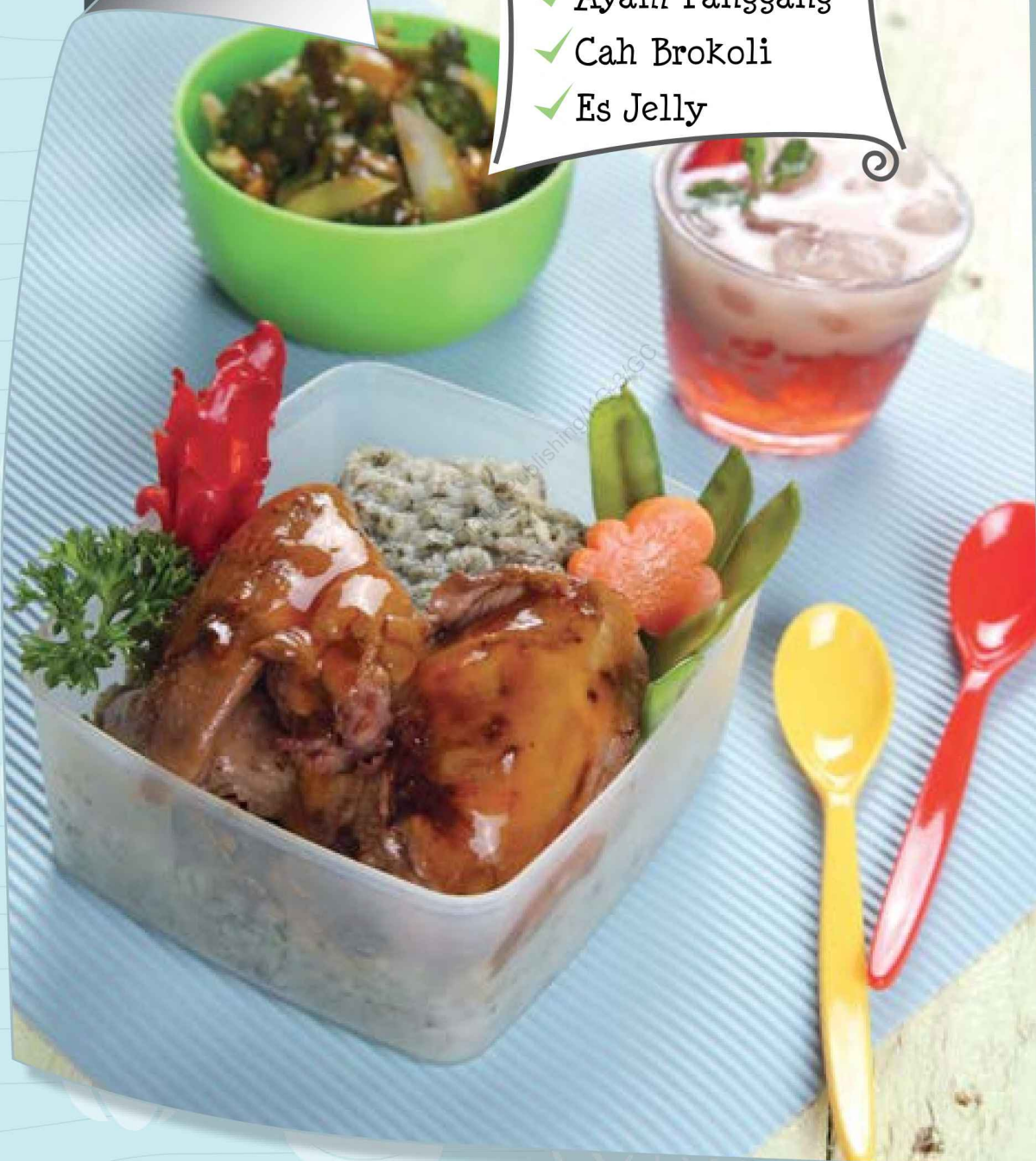
Keuntungan	= Modal /porsi x Keuntungan yang Diinginkan (Misal 50%) = Rp 1.490,00 x 50% = Rp 745,00
Harga Jual	= Modal /porsi + Keuntungan = Rp 1.490,00 + Rp 745,00 = Rp 2.235,00

Telur rebus Rp. 2500

MINGGU 1
JUMAT

Menu 5

- ✓ Nasi Hijau
- ✓ Ayam Panggang
- ✓ Cah Brokoli
- ✓ Es Jelly



Nasi Hijau



BAHAN:

500 ml santan dari $\frac{1}{2}$ btr kelapa
1 lbr daun salam
400 gr beras, cuci bersih
50 gr daun bayam
50 ml air
2 sdt garam

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan santan dan daun salam lalu masukkan beras, aduk rata.
2. Blender daun bayam dan air hingga lembut lalu masukkan ke dalam aron, aduk rata.
3. Masukkan garam, masak sambil diaduk hingga air meresap.
4. Kukus aron selama 30 menit hingga nasi matang. Angkat.

PERHITUNGAN HARGA JUAL

BIAYA TIDAK TETAP

NO	NAMA BARANG	HARGA
1.	Beras	Rp 4.000,00
2.	Kelapa	Rp 2.500,00
3.	Bayam	Rp 500,00
4.	Daun salam	Rp 100,00
5.	Garam	Rp 100,00
Total Biaya Tidak Tetap		Rp 7.200,00

BIAYA TETAP

Penyusutan Alat	Rp 300,00
Listrik	Rp 1.000,00
Gaji Karyawan/hari	Rp 2.000,00
Bahan Bakar	Rp 1.000,00
Total Biaya Tetap	Rp 4.300,00

untuk
10 porsi

Keterangan:

Hasil = 10 porsi
 Modal Kotor = Biaya Tidak Tetap + Biaya Tetap
 = Rp 7.200,00 + Rp 4.300,00
 = Rp 11.500,00
 Modal /porsi = Modal Kotor : Hasil Jadi
 = Rp 11.500,00 : 10
 = Rp 1.150,00

Keuntungan = Modal /porsi x Keuntungan yang
 Diinginkan (Misal 50%)
 = Rp 1.150,00 x 50%
 = Rp 575,00
 Harga Jual = Modal /porsi + Keuntungan
 = Rp 1.150,00 + Rp 575,00
 = Rp 1.725,00



Ayam Panggang

BAHAN:

- 1 ekor ayam, potong 12 bagian
- 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
- $\frac{1}{2}$ buah bawang bombai
- 4 sdm saus tomat
- 3 sdm saus tiram
- 4 sdm saus BBQ
- 4 sdm mayones
- 100 ml air

CARA MEMBUAT:

1. Tumis bawang bombai hingga matang. Tambahkan ayam, aduk sambil diaduk hingga berubah warna.
2. Tambahkan saus tomat, saus tiram, saus BBQ, dan mayones, aduk rata.
3. Tuangkan air lalu masak sampai ayam lunak dan matang.
4. Panaskan alat panggang lalu panggang ayam hingga harum dan berwarna kecokelatan. Angkat lalu hidangkan.

PERHITUNGAN HARGA JUAL

BIAYA TIDAK TETAP

NO	NAMA BARANG	HARGA
1.	Ayam	Rp 30.000,00
2.	Minyak goreng	Rp 500,00
3.	Bawang bombai	Rp 1.000,00
4.	Saus tomat	Rp 500,00
5.	Saus tiram	Rp 500,00
6.	Mayones	2.000,00
7.	Saus BBQ	Rp 500,00
Total Biaya Tidak Tetap		Rp 35.000,00

BIAYA TETAP

Penyusutan Alat	Rp 300,00
Listrik	Rp 1.000,00
Gaji Karyawan/hari	Rp 2.000,00
Bahan Bakar	Rp 1.000,00
Total Biaya Tetap	Rp 4.300,00

Keterangan:

Hasil	= 12 porsi
Modal Kotor	= Biaya Tidak Tetap + Biaya Tetap = Rp 35.000,00 + Rp 4.300,00 = Rp 39.300,00
Modal /porsi	= Modal Kotor : Hasil Jadi = Rp 39.300,00 : 12 = Rp 3.275,00



untuk
12 porsi

Keuntungan	= Modal /porsi x Keuntungan yang Diinginkan (Misal 50%) = Rp 3.275,00 x 50% = Rp 1.637,50
Harga Jual	= Modal /porsi + Keuntungan = Rp 3.275,00 + Rp 1.637,50 = Rp 4.912,50

Cah Brokoli



BAHAN:

- 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
- 1 buah bawang bombai, iris tipis
- 700 gr brokoli, potong-potong
- 2 sdm saus tomat
- 2 sdm saus sambal manis
- 3 sdm kecap manis
- $\frac{1}{2}$ sdt merica bubuk
- 1 sdt garam
- 100 ml kaldu ayam, campur dengan 1 sdt tepung maizena

CARA MEMBUAT:

1. Tumis bawang bombai sampai matang. Masukkan brokoli sambil diaduk hingga layu.
2. Masukkan saus tomat, saus sambal manis, kecap manis, merica, dan garam, aduk rata.
3. Tambahkan kaldu, aduk sampai brokoli matang dan bumbu meresap.

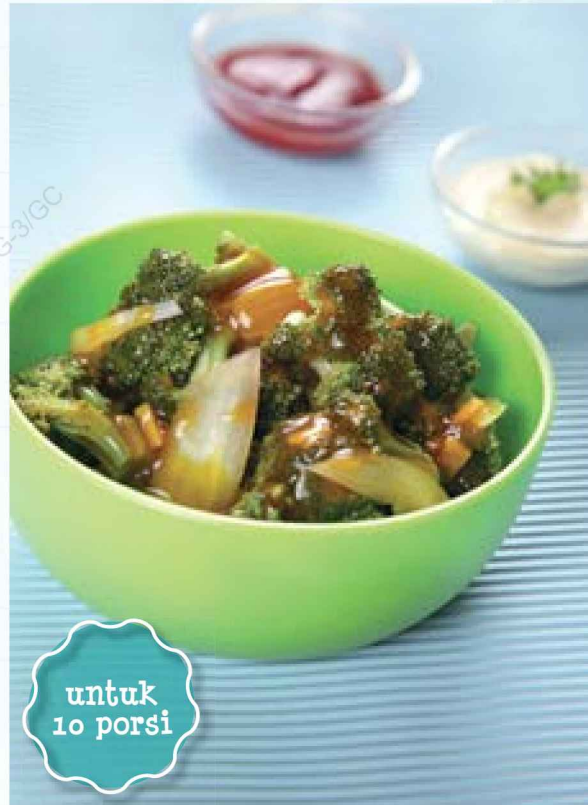
PERHITUNGAN HARGA JUAL

BIAYA TIDAK TETAP

NO	NAMA BARANG	HARGA
1.	Brokoli	Rp 10.000,00
2.	Minyak goreng	Rp 4.000,00
3.	Bawang bombai	Rp 2.000,00
4.	Saus tomat	Rp 200,00
5.	Merica bubuk	Rp 200,00
6.	Garam	Rp 100,00
7.	Saus sambal manis	Rp 300,00
8.	Kecap manis	Rp 500,00
9.	Tepung maizena	Rp 300,00
Total Biaya Tidak Tetap		Rp 17.600,00

BIAYA TETAP

Penyusutan Alat	Rp 300,00
Listrik	Rp 1.000,00
Gaji Karyawan/hari	Rp 2.000,00
Bahan Bakar	Rp 1.000,00
Total Biaya Tetap	Rp 4.300,00



Keterangan:

Hasil	= 10 porsi
Modal Kotor	= Biaya Tidak Tetap + Biaya Tetap = Rp 17.600,00 + Rp 4.300,00 = Rp 21.900,00
Modal /porsi	= Modal Kotor : Hasil Jadi = Rp 21.900,00 : 10 = Rp 2.190,00

Keuntungan	= Modal /porsi x Keuntungan yang Diinginkan (Misal 50%) = Rp 2.190,00 x 50% = Rp 1.095,00
Harga Jual	= Modal /porsi + Keuntungan = Rp 2.190,00 + Rp 1.095,00 = Rp 3.285,00



Es Jelly

BAHAN PUDING JELLY:

- 1 bks jelly bubuk rasa leci
- 700 ml air
- 150 gr gula pasir
- 4 tetes pewarna makanan

BAHAN ES SUSU:

- 200 gr susu kental manis
- 200 gr sirop vanilla
- 200 gr es batu, kepruk halus
- 2 L air matang

CARA MEMBUAT:

1. Aduk bahan puding jelly lalu masak sambil diaduk hingga mendidih. Tuang ke dalam loyang, biarkan mengeras.
2. Aduk bahan es susu hingga rata.
3. Parut kasar puding jelly lalu sendokkan ke dalam gelas, tambahkan es susu lalu hidangkan segera.

PERHITUNGAN HARGA JUAL

BIAYA TIDAK TETAP

NO	NAMA BARANG	HARGA
1.	Jelly bubuk rasa lecy	Rp 4.000,00
2.	Gula pasir	Rp 2.000,00
3.	Pewarna	Rp 100,00
4.	Susu kental manis	Rp 3.000,00
5.	Sirop vanilla	Rp 1.500,00
6.	Es batu	Rp 500,00
Total Biaya Tidak Tetap		Rp 11.100,00

BIAYA TETAP

Penyusutan Alat	Rp 300,00
Listrik	Rp 1.000,00
Gaji Karyawan/hari	Rp 2.000,00
Bahan Bakar	Rp 1.000,00
Total Biaya Tetap	Rp 4.300,00

Keterangan:

Hasil	= 15 porsi
Modal Kotor	= Biaya Tidak Tetap + Biaya Tetap = Rp 11.100,00 + Rp 4.300,00 = Rp 15.400,00
Modal /porsi	= Modal Kotor : Hasil Jadi = Rp 15.400,00 : 15 = Rp 1.027,00



untuk
15 porsi

Keuntungan	= Modal /porsi x Keuntungan yang Diinginkan (Misal 50%) = Rp 1.027,00 x 50% = Rp 514
Harga Jual	= Modal /porsi + Keuntungan = Rp 1.027,00 + Rp 514 = Rp 1.540,00

Menu 1

- ✓ Nasi Putih
- ✓ Kimlo
- ✓ Karage
- ✓ Bakwan Kentang





BAHAN:

- 2500 ml air
- 300 gr dada ayam, potong-potong
- 1 btg seledri
- 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
- 3 siung bawang putih, cincang
- 1 sdm saus tiram
- 1 sdt merica bubuk
- 3 buah wortel, potong-potong
- 200 gr bengkuang, potong korek api
- 50 gr jamur kuping, seduh, potong-potong
- 20 lbr sedap malam, seduh, ikat
- 50 gr suun, rendam, potong-potong
- 1 sdm daun seledri iris, untuk taburan

CARA MEMBUAT:

1. Rebus air, dada ayam, dan seledri di atas api kecil hingga mendidih. Angkat, saring lalu potong-potong daging ayamnya.
2. Tumis bawang putih sampai harum, tambahkan saus tiram dan merica bubuk, aduk hingga harum. Masukkan kaldu rebusan daging ayam, didihkan.
3. Tambahkan bahan lain dan potongan ayam yang sudah direbus, masak sampai bumbu meresap dan matang.
4. Angkat lalu hidangkan panas dengan taburan daun seledri.

PERHITUNGAN HARGA JUAL

BIAYA TIDAK TETAP

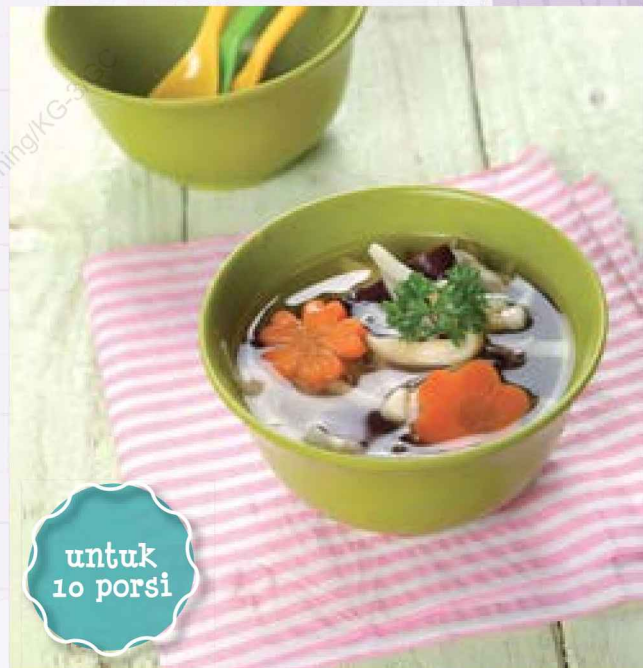
NO	NAMA BARANG	HARGA
1.	Dada ayam	Rp 10.000,00
2.	Seledri	Rp 200,00
3.	Minyak goreng	Rp 400,00
4.	Bawang putih	Rp 300,00
5.	Merica bubuk	Rp 200,00
6.	Saus tiram	Rp 200,00
7.	Wortel	Rp 1.000,00
8.	Bengkuang	Rp 1.000,00
9.	Jamur kuping	Rp 1.000,00
10.	Sedap malam	Rp 1.000,00
11.	Suun	Rp 500,00
Total Biaya Tidak Tetap		Rp 15.800,00

BIAYA TETAP

Penyusutan Alat	Rp 300,00
Listrik	Rp 1.000,00
Gaji Karyawan/hari	Rp 2.000,00
Bahan Bakar	Rp 1.000,00
Total Biaya Tetap	Rp 4.300,00

Keterangan:

Hasil	= 10 porsi
Modal Kotor	= Biaya Tidak Tetap + Biaya Tetap = Rp 15.800,00 + Rp 4.300,00 = Rp 20.100,00
Modal /porsi	= Modal Kotor : Hasil Jadi = Rp 20.100,00 : 10 = Rp 2.010,00



untuk
10 porsi

Keuntungan	= Modal /porsi x Keuntungan yang Diinginkan (Misal 50%) = Rp 2.010,00 x 50% = Rp 1.005,00
Harga Jual	= Modal /porsi + Keuntungan = Rp 2.010,00 + Rp 1.005,00 = Rp 3.015,00

Karage



BAHAN:

500 gr daging ayam, potong kotak 1 cm
3 siung bawang putih, haluskan
½ sdt merica bubuk
1 sdt garam
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

BAHAN PELAPIS:

1 btr telur, kocok lepas
150 gr tepung panir

CARA MEMBUAT:

1. Aduk dada ayam, bawang putih, merica, dan garam. Diamkan selama 15 menit.
2. **Pelapis:** Celupkan potongan ayam ke dalam telur hingga rata.
3. Gulingkan di tepung panir sambil dikepal-kepal hingga terbalut rata lalu goreng hingga matang. Angkat dan tiriskan.

PERHITUNGAN HARGA JUAL

BIAYA TIDAK TETAP

NO	NAMA BARANG	HARGA
1.	Daging ayam	Rp 15.000,00
2.	Bawang putih	Rp 300,00
3.	Merica bubuk	Rp 200,00
4.	Garam	Rp 100,00
5.	Telur	Rp 1.500,00
6.	Tepung panir	Rp 2.500,00
7.	Minyak goreng	Rp 5.000,00
Total Biaya Tidak Tetap		Rp 24.600,00

BIAYA TETAP

Penyusutan Alat	Rp 300,00
Listrik	Rp 1.000,00
Gaji Karyawan/hari	Rp 2.000,00
Bahan Bakar	Rp 1.000,00
Total Biaya Tetap	Rp 4.300,00



Keterangan:

Hasil	= 10 porsi
Modal Kotor	= Biaya Tidak Tetap + Biaya Tetap = Rp 24.600,00 + Rp 4.300,00 = Rp 28.900,00
Modal /porsi	= Modal Kotor : Hasil Jadi = Rp 28.900,00 : 10 = Rp 2.890,00

Keuntungan	= Modal /porsi x Keuntungan yang Diinginkan (Misal 50%) = Rp 2.890,00 x 50% = Rp 1.445,00
Harga Jual	= Modal /porsi + Keuntungan = Rp 2.890,00 + Rp 1.445,00 = Rp 4.335,00



Bakwan Kentang

BAHAN:

300 gr kentang kukus, parut kasar
150 gr tepung terigu
1 btr telur
100 gr udang kupas, cincang
1 btg daun bawang, iris halus
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
100 ml air
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

CARA MEMBUAT:

1. Aduk kentang, tepung terigu, telur, udang, dan daun bawang.
2. Tambahkan garam, merica, dan air, aduk rata.
3. Sendokkan adonan ke dalam minyak panas, goreng sampai matang. Angkat dan tiriskan.

PERHITUNGAN HARGA JUAL

BIAYA TIDAK TETAP

NO	NAMA BARANG	HARGA
1.	Kentang	Rp 3.000,00
2.	Tepung terigu	Rp 1.200,00
3.	Telur	Rp 1.200,00
4.	Udang	Rp 6.000,00
5.	Daun bawang	Rp 200,00
6.	Garam	Rp 100,00
7.	Merica bubuk	Rp 200,00
8.	Minyak goreng	Rp 5.000,00
Total Biaya Tidak Tetap		Rp 16.900,00

BIAYA TETAP

Penyusutan Alat	Rp 300,00
Listrik	Rp 1.000,00
Gaji Karyawan/hari	Rp 2.000,00
Bahan Bakar	Rp 1.000,00
Total Biaya Tetap	Rp 4.300,00

Keterangan:

Hasil = 15 porsi
 Modal Kotor = Biaya Tidak Tetap + Biaya Tetap
 = Rp 16.900,00 + Rp 4.300,00
 = Rp 21.200,00
 Modal /porsi = Modal Kotor : Hasil Jadi
 = Rp 21.200,00 : 15
 = Rp 1.414,00

Keuntungan = Modal /porsi x Keuntungan yang Diinginkan (Misal 50%)
 = Rp 1.414,00 x 50%
 = Rp 707,00
 Harga Jual = Modal /porsi + Keuntungan
 = Rp 1.414,00 + Rp 707,00
 = Rp 2.121,00



Menu 2

- ✓ Nasi Putih
- ✓ Otak-Otak Goreng
- ✓ Sapo Tahu Pelangi





Otak-Otak Goreng

BAHAN DADAR:

- 1 btr telur, kocok lepas
- 65 gr tepung terigu
- 125 ml air
- ½ sdt garam
- Minyak goreng secukupnya, untuk menggoreng

BAHAN OTAK-OTAK:

- 250 gr daging ikan tenggiri, haluskan
- 1 putih telur
- 30 gr tepung hunkue
- 50 ml santan kental
- ½ sdt garam
- ½ sdt gula pasir

CARA MEMBUAT:

1. Aduk bahan dadar lalu buat dadar tipis di pan dadar antilengket, sisihkan.
2. Campur bahan otak-otak sampai rata, lalu banting-banting hingga kalis.
3. Ambil selembar dadar, sendokkan bahan otak-otak. Gulung sambil dipadatkan.
4. Rekatkan dengan putih telur. Goreng otak-otak sampai kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.

PERHITUNGAN HARGA JUAL

BIAYA TIDAK TETAP

NO	NAMA BARANG	HARGA
1.	Telur	Rp 2.400,00
2.	Tepung terigu	Rp 500,00
3.	Garam	Rp 100,00
4.	Minyak goreng	Rp 5.000,00
5.	Ikan	Rp 15.000,00
6.	Tepung hunkue	Rp 1.000,00
7.	Kelapa	Rp 2.500,00
8.	Gula pasir	Rp 200,00
Total Biaya Tidak Tetap		Rp 26.700,00

BIAYA TETAP

Penyusutan Alat	Rp 300,00
Listrik	Rp 1.000,00
Gaji Karyawan/hari	Rp 2.000,00
Bahan Bakar	Rp 1.000,00
Total Biaya Tetap	Rp 4.300,00

Keterangan:

Hasil	= 10 porsi
Modal Kotor	= Biaya Tidak Tetap + Biaya Tetap = Rp 26.700,00 + Rp 4.300,00 = Rp 31.000,00
Modal /porsi	= Modal Kotor : Hasil Jadi = Rp 31.000,00 : 10 = Rp 3.100,00



Keuntungan	= Modal /porsi x Keuntungan yang Diinginkan (Misal 50%) = Rp 3.100,00 x 50% = Rp 1.550,00
Harga Jual	= Modal /porsi + Keuntungan = Rp 3.100,00 + Rp 1.550,00 = Rp 4.650,00

Sapo Tahu Pelangi



BAHAN:

- 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
- 3 siung bawang putih, cincang
- 2 buah cabai merah, iris
- 200 gr udang kupas, cincang
- 250 gr brokoli
- 100 gr jagung putren, potong-potong
- 3 buah wortel, potong-potong
- 2 buah tahu sutra, potong 1 cm, goreng
- 2 sdm saus tiram
- ½ sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 2 sdm minyak wijen
- 2 btg daun bawang, potong-potong
- 200 ml kaldu ayam dicampur 1 sdm tepung maizena

CARA MEMBUAT:

1. Tumis bawang putih dan cabai merah sampai harum. Masukkan udang, aduk hingga berubah warna.
2. Tambahkan brokoli, jagung putren, dan wortel, masak hingga layu.
3. Masukkan tahu sutra, saus tiram, garam, merica, dan minyak wijen, aduk perlahan sampai bumbu meresap.
4. Taburkan daun bawang lalu kentalkan dengan kaldu yang dilarutkan dengan maizena, masak sambil diaduk hingga meletup-letup. Angkat lalu hidangkan.

PERHITUNGAN HARGA JUAL

BIAYA TIDAK TETAP

NO	NAMA BARANG	HARGA
1.	Bawang putih	Rp 500,00
2.	Minyak goreng	Rp 500,00
3.	Minyak wijen	Rp 2.000,00
4.	Wortel	Rp 2.000,00
5.	Jagung putren	Rp 4.000,00
6.	Brokoli	Rp 4.000,00
7.	Tahu sutra	Rp 7.000,00
8.	Cabai merah	Rp 400,00
9.	Saus tiram	Rp 400,00
10.	Garam	Rp 100,00
11.	Udang kupas	Rp 6.000,00
12.	Merica bubuk	Rp 200,00
13.	Kaldu ayam	Rp 500,00
14.	Tepung maizena	Rp 500,00
15.	Daun bawang	Rp 200,00
Total Biaya Tidak Tetap		Rp 33.900,00

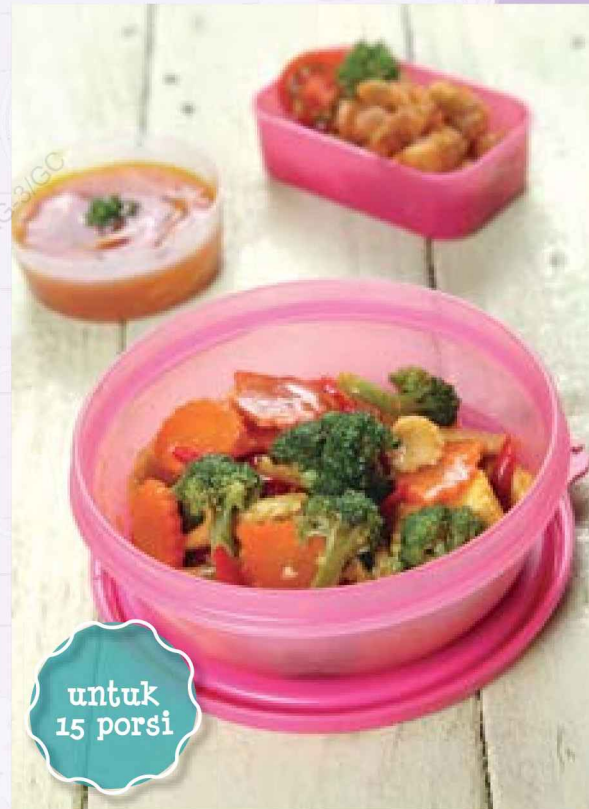
BIAYA TETAP

Penyusutan Alat	Rp 300,00
Listrik	Rp 1.000,00
Gaji Karyawan/hari	Rp 2.000,00
Bahan Bakar	Rp 1.000,00
Total Biaya Tetap	Rp 4.300,00

Keterangan:

Hasil	= 15 porsi
Modal Kotor	= Biaya Tidak Tetap + Biaya Tetap = Rp 33.900,00 + Rp 4.300,00 = Rp 38.200,00
Modal /porsi	= Modal Kotor : Hasil Jadi = Rp 38.200,00 : 15 = Rp 2.546,00

Keuntungan	= Modal /porsi x Keuntungan yang Diinginkan (Misal 50%) = Rp 2.546,00 x 50% = Rp 1.273,00
Harga Jual	= Modal /porsi + Keuntungan = Rp 2.546,00 + Rp 1.273,00 = Rp 3.820,00



untuk
15 porsi

MINGGU 2
RABU

Menu 3

- ✓ Nasi Putih
- ✓ Soto Bandung
- ✓ Kering Tempe
- ✓ Omelet Sayuran



Soto Bandung



- BAHAN:**
- 400 gr daging sapi, potong kotak 1 cm
 - 500 gr lobak, potong kotak 1 cm, rebus matang
 - 1 sdm minyak goreng, untuk menumis
 - 3 siung bawang putih, haluskan
 - 1 cm jahe, memarkan
 - 1 sdm garam
 - $\frac{1}{2}$ sdt gula pasir
 - 1 sdt merica bubuk
 - $2 \frac{1}{2}$ L air
- PELENGKAP:**
- 1 sdm seledri iris
 - 100 gr kedelai goreng
 - 4 sdm bawang goreng

CARA MEMBUAT:

1. Rebus daging sampai empuk di atas api kecil, sisihkan.
2. Tumis bawang putih dan jahe sampai harum, masukkan ke dalam rebusan daging.
3. Bumbui garam, gula, dan merica, masak sampai matang.
4. Tata pelengkap dan lobak rebus dalam mangkuk, siram kuah panas lalu hidangkan.

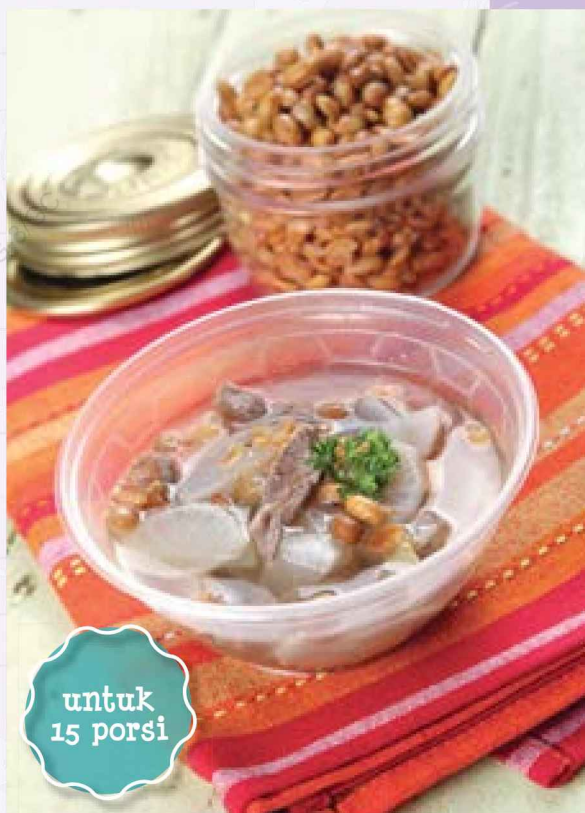
PERHITUNGAN HARGA JUAL

BIAYA TIDAK TETAP

NO	NAMA BARANG	HARGA
1.	Daging sapi	Rp 48.000,00
2.	Lobak	Rp 5.000,00
3.	Bawang putih	Rp 300,00
4.	Jahe	Rp 100,00
5.	Garam & gula pasir	Rp 100,00
6.	Merica bubuk	Rp 200,00
7.	Minyak goreng	Rp 300,00
8.	Seledri	Rp 400,00
9.	Kedelai	Rp 1.000,00
10.	Bawang goreng	Rp 1.000,00
Total Biaya Tidak Tetap		Rp 56.400,00

BIAYA TETAP

Penyusutan Alat	Rp 300,00
Listrik	Rp 1.000,00
Gaji Karyawan/hari	Rp 2.000,00
Bahan Bakar	Rp 1.000,00
Total Biaya Tetap	Rp 4.300,00



untuk
15 porsi

Keterangan:

Hasil	= 15 porsi
Modal Kotor	= Biaya Tidak Tetap + Biaya Tetap = Rp 56.400,00 + Rp 4.300,00 = Rp 60.700,00
Modal /porsi	= Modal Kotor : Hasil Jadi = Rp 60.700,00 : 15 = Rp 4.046,00

Keuntungan	= Modal /porsi x Keuntungan yang Diinginkan (Misal 50%) = Rp 4.046,00 x 50% = Rp 2.023,00
Harga Jual	= Modal /porsi + Keuntungan = Rp 4.046,00 + Rp 2.023,00 = Rp 6.069,00



Kering Tempe

BAHAN:

400 gr tempe, potong korek api
Minyak secukupnya, untuk
menggoreng & menumis
4 buah bawang merah, iris tipis
2 siung bawang putih, iris tipis
2 sdt gula pasir
1 sdt garam
4 sdm kecap manis

1. Goreng tempe di atas api sedang hingga matang, sisihkan.
2. Tumis bawang merah dan bawang putih sampai harum. Bumbui gula dan garam sambil diaduk rata.
3. Tambahkan kecap manis sambil diaduk hingga mengental. Masukkan tempe, aduk hingga terbalut rata.

CARA MEMBUAT:

PERHITUNGAN HARGA JUAL

BIAYA TIDAK TETAP

NO	NAMA BARANG	HARGA
1.	Tempe	Rp 6.000,00
2.	Minyak goreng	Rp 4.000,00
3.	Bawang merah	Rp 400,00
4.	Bawang putih	Rp 500,00
5.	Garam & gula pasir	Rp 100,00
6.	Kecap manis	Rp 1.500,00
Total Biaya Tidak Tetap		Rp 12.500,00

BIAYA TETAP

Penyusutan Alat	Rp 300,00
Listrik	Rp 1.000,00
Gaji Karyawan/hari	Rp 2.000,00
Bahan Bakar	Rp 1.000,00
Total Biaya Tetap	Rp 4.300,00



untuk
10 porsi

Keterangan:

Hasil = 10 porsi
Modal Kotor = Biaya Tidak Tetap + Biaya Tetap
= Rp 12.500,00 + Rp 4.300,00
= Rp 16.800,00
Modal /porsi = Modal Kotor : Hasil Jadi
= Rp 16.800,00 : 10
= Rp 1.680,00

Keuntungan = Modal /porsi x Keuntungan yang
Diinginkan (Misal 50%)
= Rp 1.680,00 x 50%
= Rp 840,00
Harga Jual = Modal /porsi + Keuntungan
= Rp 1.680,00 + Rp 840,00
= Rp 2.520,00

Omelet Sayuran



BAHAN:

- ½ buah bawang bombai, tumis matang
- 5 btr telur
- 100 gr brokoli, potong-potong rebus matang
- 100 gr wortel, parut halus
- 1 btg daun bawang, iris halus
- 2 sdm tepung terigu
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

CARA MEMBUAT:

1. Aduk bawang bombai tumis dan bahan lainnya sampai rata.
2. Panaskan 4 sendok makan minyak goreng, tuang sepertiga bagian adonan ke wajan antilengket yang sudah dipanaskan lalu masak sampai matang. Di atas api kecil, balik omelet hingga matang.
3. Lakukan hingga adonan habis. Hidangkan.

PERHITUNGAN HARGA JUAL

BIAYA TIDAK TETAP

NO	NAMA BARANG	HARGA
1.	Bawang bombai	Rp 1.000,00
2.	Telur	Rp 5.500,00
3.	Brokoli	Rp 2.000,00
4.	Wortel	Rp 1.000,00
5.	Daun bawang	Rp 1.000,00
6.	Tepung terigu	Rp 400,00
7.	Garam	Rp 100,00
8.	Merica halus	Rp 200,00
9.	Minyak goreng	Rp 3.000,00
Total Biaya Tidak Tetap		Rp 14.300,00

BIAYA TETAP

Penyusutan Alat	Rp 300,00
Listrik	Rp 1.000,00
Gaji Karyawan/hari	Rp 2.000,00
Bahan Bakar	Rp 1.000,00
Total Biaya Tetap	Rp 4.300,00



Keterangan:

Hasil	= 12 porsi
Modal Kotor	= Biaya Tidak Tetap + Biaya Tetap
	= Rp 14.300,00 + Rp 4.300,00
	= Rp 18.600,00
Modal /porsi	= Modal Kotor : Hasil Jadi
	= Rp 18.600,00 : 12
	= Rp 1.550,00

Keuntungan	= Modal /porsi x Keuntungan yang Diinginkan (Misal 50%)
	= Rp 1.550,00 x 50%
	= Rp 775,00
Harga Jual	= Modal /porsi + Keuntungan
	= Rp 1.550,00 + Rp 775,00
	= Rp 2.325,00

MINGGU 2
KAMIS

Menu 4

- ✓ Nasi Putih
- ✓ Mi Goreng Spesial
- ✓ Fish Finger



Mi Goreng Spesial



BAHAN: 100 gr wortel, potong korek api
 400 gr mi telur, seduh 1 btg daun bawang, potong-potong
 2 sdm minyak, untuk menumis 2 sdm minyak, untuk menumis
 1 btr telur, kocok lepas 100 ml kaldu ayam
 3 sdm kecap manis
 1 sdm saus tiram
 5 btr bakso, potong-potong
 200 gr udang kupas, cincang
 50 gr caisim, potong-potong
 100 gr kol, potong-potong

BUMBU HALUS:
 3 sdm ebi
 5 buah bawang merah
 3 siung bawang putih
 ½ sdt merica
 1 sdt garam

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus sampai harum.
2. Tambahkan telur, aduk hingga berbutir-butir. Bumbui kecap manis dan saus tiram, aduk hingga matang.
3. Masukkan bakso dan udang, aduk hingga berubah warna.
4. Tambahkan sayuran, masak sambil diaduk hingga matang.
5. Masukkan mi dan daun bawang aduk rata.
6. Tuangkan kaldu, aduk dan masak hingga bumbu meresap dan matang. Angkat dan hidangkan.

PERHITUNGAN HARGA JUAL

BIAYA TIDAK TETAP

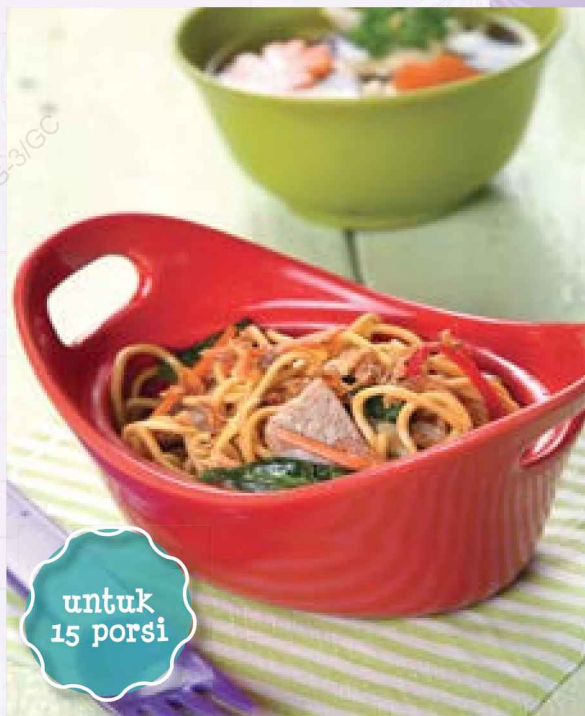
NO	NAMA BARANG	HARGA
1.	Mi telur	Rp 5.000,00
2.	Telur	Rp 1.200,00
3.	Caisim	Rp 500,00
4.	Kol	Rp 1.000,00
5.	Bakso	Rp 5.000,00
6.	Daun bawang	Rp 100,00
7.	Minyak goreng	Rp 500,00
8.	Kaldu ayam	Rp 500,00
9.	Kecap manis	Rp 300,00
10.	Udang kupas	Rp 10.000,00
11.	Bawang merah	Rp 500,00
12.	Bawang putih	Rp 300,00
13.	Merica	Rp 100,00
14.	Garam	Rp 100,00
15.	Ebi	Rp 500,00
16.	Wortel	Rp 700,00
17.	Saus tiram	Rp 200,00
Total Biaya Tidak Tetap		Rp 26.500,00

BIAYA TETAP

Penyusutan Alat	Rp 300,00
Listrik	Rp 1.000,00
Gaji Karyawan/hari	Rp 2.000,00
Bahan Bakar	Rp 1.000,00
Total Biaya Tetap	Rp 4.300,00

Keterangan:

Hasil = 15 porsi
 Modal Kotor = Biaya Tidak Tetap + Biaya Tetap
 = Rp 26.500,00 + Rp 4.300,00
 = Rp 30.800,00



untuk
15 porsi

Modal /porsi = Modal Kotor : Hasil Jadi
 = Rp 30.800,00 : 15
 = Rp 2.053,33

Keuntungan = Modal /porasi x Keuntungan yang Diinginkan (Misal 50%)
 = Rp 2.053,33 x 50%
 = Rp 1.026,67

Harga Jual = Modal /porasi + Keuntungan
 = Rp 2.053,33 + Rp 1.026,67
 = Rp 3.080,00



Fish Finger

BAHAN:

500 gr daging ikan kakap, potong
sebesar jari
1 sdt garam
1 sdt merica bubuk
2 sdm kecap ikan
Minyak secukupnya, untuk
menggoreng

BAHAN PELAPIS:

100 ml air
½ sdt garam
200 gr tepung terigu
100 gr tepung panir

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ikan dengan garam, merica, dan kecap ikan, diamkan 15 menit.
2. **Pelapis:** Aduk air, garam, dan tepung terigu hingga rata.
3. Celupkan potongan ikan ke dalam adonan tepung, angkat lalu gulingkan di tepung panir, remas-remas hingga menempel.
4. Diamkan selama 10 menit dalam lemari es lalu goreng dalam minyak panas sampai berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.

PERHITUNGAN HARGA JUAL

BIAYA TIDAK TETAP

NO	NAMA BARANG	HARGA
1.	Ikan kakap	Rp 27.000,00
2.	Garam	Rp 100,00
3.	Merica bubuk	Rp 200,00
4.	Kecap ikan	Rp 500,00
5.	Minyak goreng	Rp 4.000,00
6.	Tepung terigu	Rp 1.200,00
7.	Tepung panir	Rp 2.000,00
Total Biaya Tidak Tetap		Rp 35.000,00

BIAYA TETAP

Penyusutan Alat	Rp 300,00
Listrik	Rp 1.000,00
Gaji Karyawan/hari	Rp 2.000,00
Bahan Bakar	Rp 1.000,00
Total Biaya Tetap	Rp 4.300,00

Keterangan:

Hasil	= 10 porsi
Modal Kotor	= Biaya Tidak Tetap + Biaya Tetap = Rp 35.000,00 + Rp 4.300,00 = Rp 39.300,00
Modal /porsi	= Modal Kotor : Hasil Jadi = Rp 39.300,00 : 10 = Rp 3.930,00

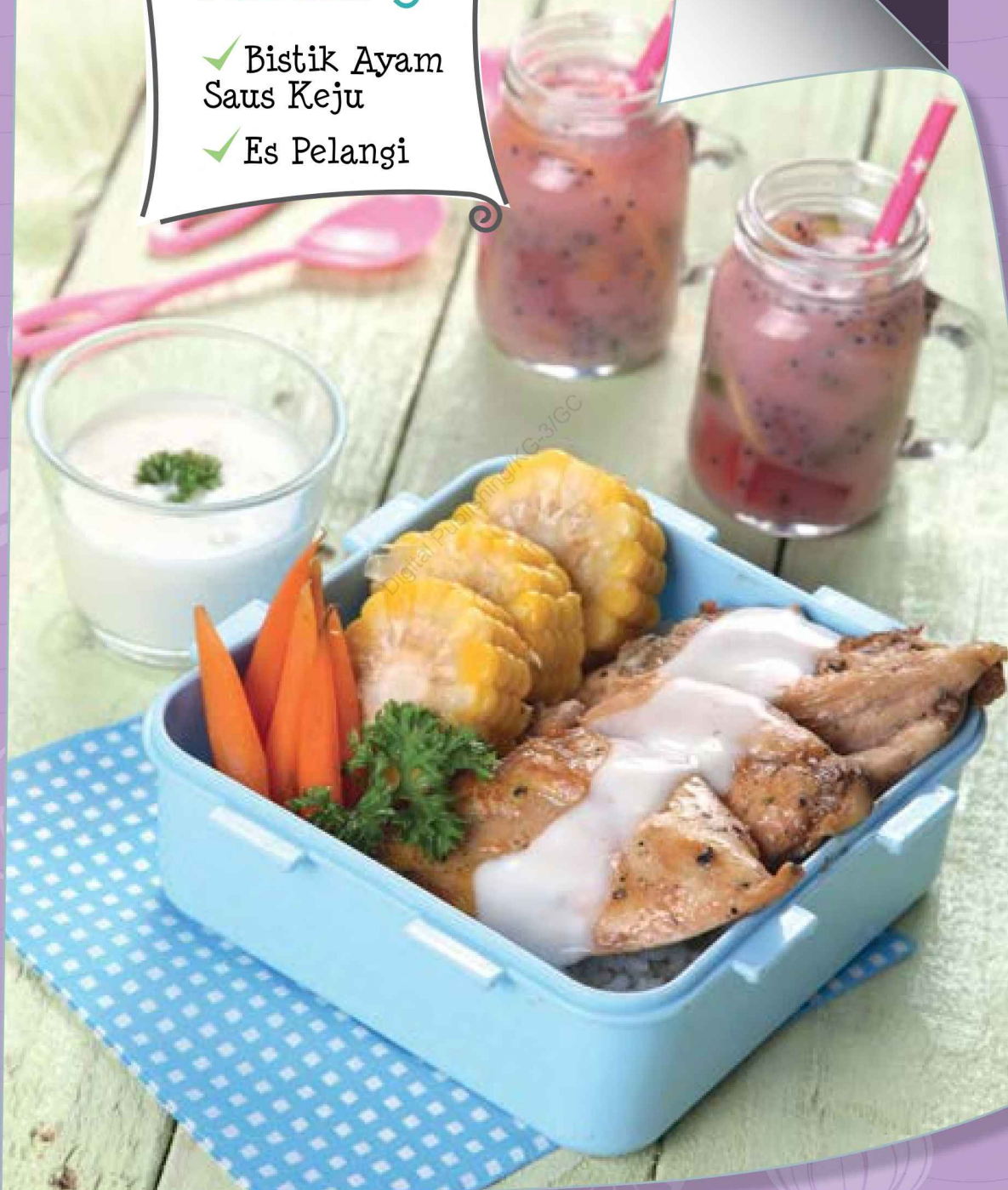


untuk
15 porsi

Keuntungan	= Modal /porsi x Keuntungan yang Diinginkan (Misal 50%) = Rp 3.930,00 x 50% = Rp 1.965,00
Harga Jual	= Modal /porsi + Keuntungan = Rp 3.930,00 + Rp 1.965,00 = Rp 5.895,00

Menu 5

- ✓ Bistik Ayam Saus Keju
- ✓ Es Pelangi





Bistik Ayam Saus Keju

BAHAN:

500 gr daging ayam, potong
8 bagian, pipihkan
 $\frac{1}{2}$ sdt garam
 $\frac{1}{2}$ sdt merica bubuk
3 sdm saus BBQ
2 sdm margarin

BAHAN SAUS:

2 sdm margarin
2 sdm tepung terigu
250 ml susu cair
25 gr keju *cheddar*, parut
 $\frac{1}{4}$ sdt garam
 $\frac{1}{4}$ sdt merica bubuk
1 sdm kecap inggris

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri dada ayam dengan bumbu, diamkan 10 menit. Panaskan margarin lalu masak dada ayam sampai matang sambil dibolak-balik.
2. **Saus:** Panaskan margarin, masukkan tepung terigu sambil diaduk hingga menggumpal.
3. Tuangkan susu sedikit-sedikit, aduk rata. Bumbui keju, garam, merica, dan kecap inggris. Masak saus sambil diaduk hingga meletup-letup. Angkat.

PERHITUNGAN HARGA JUAL

BIAYA TIDAK TETAP

NO	NAMA BARANG	HARGA
1.	Ayam	Rp 25.000,00
2.	Garam	Rp 100,00
3.	Merica bubuk	Rp 200,00
4.	Saus BBQ	Rp 3.000,00
5.	Margarin	Rp 1.000,00
6.	Tepung terigu	Rp 400,00
7.	Susu cair	Rp 3.000,00
8.	Keju <i>cheddar</i>	Rp 3.000,00
9.	Kecap inggris	Rp 2.000,00
Total Biaya Tidak Tetap		Rp 37.700,00

BIAYA TETAP

Penyusutan Alat	Rp 300,00
Listrik	Rp 1.000,00
Gaji Karyawan/hari	Rp 2.000,00
Bahan Bakar	Rp 1.000,00
Total Biaya Tetap	Rp 4.300,00

Keterangan:

Hasil = 8 porsi
 Modal Kotor = Biaya Tidak Tetap + Biaya Tetap
 = Rp 37.700,00 + Rp 4.300,00
 = Rp 42.000,00
 Modal /porsi = Modal Kotor : Hasil Jadi
 = Rp 42.000,00 : 8
 = Rp 5.250,00



untuk
8 porsi

Keuntungan = Modal /porsi x Keuntungan yang Diinginkan (Misal 50%)
 = Rp 5.250,00 x 50%
 = Rp 2.625,00
 Harga Jual = Modal /porsi + Keuntungan
 = Rp 5.250,00 + Rp 2.625,00
 = Rp 7.875,00

Es Pelangi



BAHAN:

1 bks agar-agar bubuk
100 gr gula pasir
600 ml air

Pewarna makanan merah dan hijau

BAHAN ES BUAH:

400 gr melon, keruk panjang
50 gr selasih

½ kaleng susu kental manis

150 gr sirop merah

1 ½ L air matang

Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. **Agar-Agar:** Aduk agar agar bubuk, gula, dan air lalu dididihkan sambil diaduk. Angkat, bagi 2 bagian.
2. Satu bagian ditambah warna merah dan sisanya hijau, aduk rata lalu masing-masing dituang ke dalam loyang, bekukan.
3. Aduk bahan es buah, tambahkan potongan agar-agar merah dan hijau lalu hidangkan.

PERHITUNGAN HARGA JUAL

BIAYA TIDAK TETAP

NO	NAMA BARANG	HARGA
1.	Agar-agar bubuk	Rp 3.500,00
2.	Gula pasir	Rp 1.000,00
3.	Pewarna makanan	Rp 100,00
4.	Melon	Rp 7.000,00
5.	Selasih	Rp 500,00
6.	Sirop merah	Rp 500,00
7.	Susu kental Manis	Rp 4.000,00
8.	Es batu	Rp 1.000,00
Total Biaya Tidak Tetap		Rp 17.600,00

BIAYA TETAP

Penyusutan Alat	Rp 300,00
Listrik	Rp 1.000,00
Gaji Karyawan/hari	Rp 2.000,00
Bahan Bakar	Rp 1.000,00
Total Biaya Tetap	Rp 4.300,00

Keterangan:

Hasil = 15 porsi

Modal Kotor = Biaya Tidak Tetap + Biaya Tetap
= Rp 17.600,00 + Rp 4.300,00
= Rp 21.900,00

Modal /porsi = Modal Kotor : Hasil Jadi
= Rp 21.900,00 : 15
= Rp 1.460,00

Keuntungan = Modal /porsi x Keuntungan yang Diinginkan (Misal 50%)
= Rp 1.460,00 x 50%
= Rp 730,00

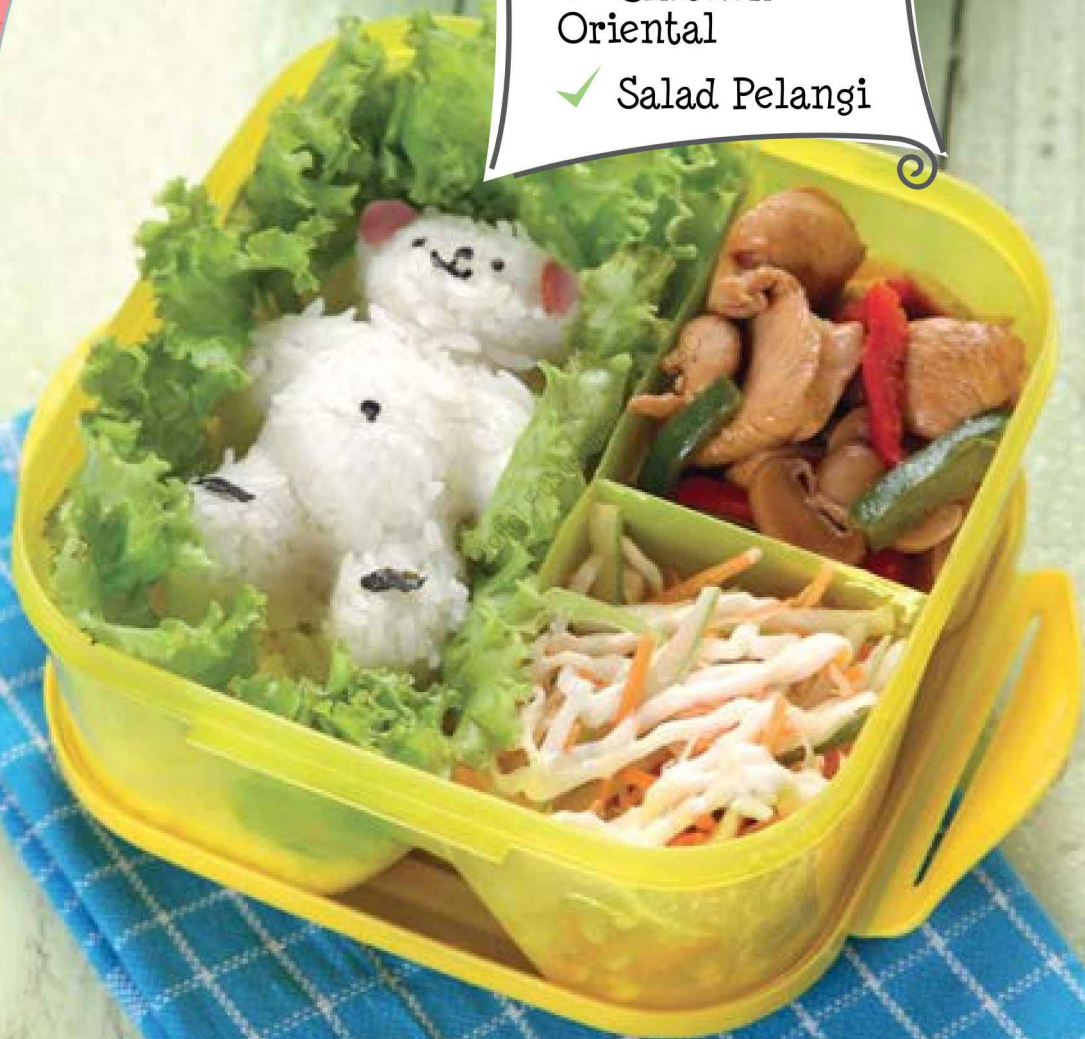
Harga Jual = Modal /porsi + Keuntungan
= Rp 1.460,00 + Rp 730,00
= Rp 2.190,00



MINGGU 3
SENIN

Menu 1

- ✓ Nasi Putih
- ✓ Chicken Oriental
- ✓ Salad Pelangi



Chicken Oriental



BAHAN:

2 sdm minyak, untuk menumis
 ½ buah bawang bombai, cincang
 ½ cm jahe, cincang
 500 gr daging ayam, potong
 sebesar jari
 100 gr jamur kancing, potong-potong
 ¼ buah paprika hijau, iris tipis
 ¼ buah paprika merah, iris tipis
 3 sdm saus teriyaki
 1 sdm kecap manis
 ½ sdt garam
 ½ sdt gula pasir
 150 ml air

CARA MEMBUAT:

1. Tumis bawang bombai dan jahe sampai harum. Masukkan ayam dan jamur kancing sambil diaduk hingga berubah warna.
2. Tambahkan paprika merah dan hijau, aduk rata.
3. Masukkan saus teriyaki, kecap manis, garam, gula, dan air.
4. Masak hingga kuah mengental dan matang.

PERHITUNGAN HARGA JUAL

BIAYA TIDAK TETAP

NO	NAMA BARANG	HARGA
1.	Daging ayam	Rp 30.000,00
2.	Bawang bombai	Rp 1.000,00
3.	Jahe	Rp 100,00
4.	Saus teriyaki	Rp 2.500,00
5.	Kecap manis	Rp 100,00
6.	Jamur kancing	Rp 4.000,00
7.	Gula pasir & garam	Rp 200,00
8.	Paprika	Rp 3.000,00
9.	Minyak goreng	Rp 300,00
Total Biaya Tidak Tetap		Rp 41.200,00

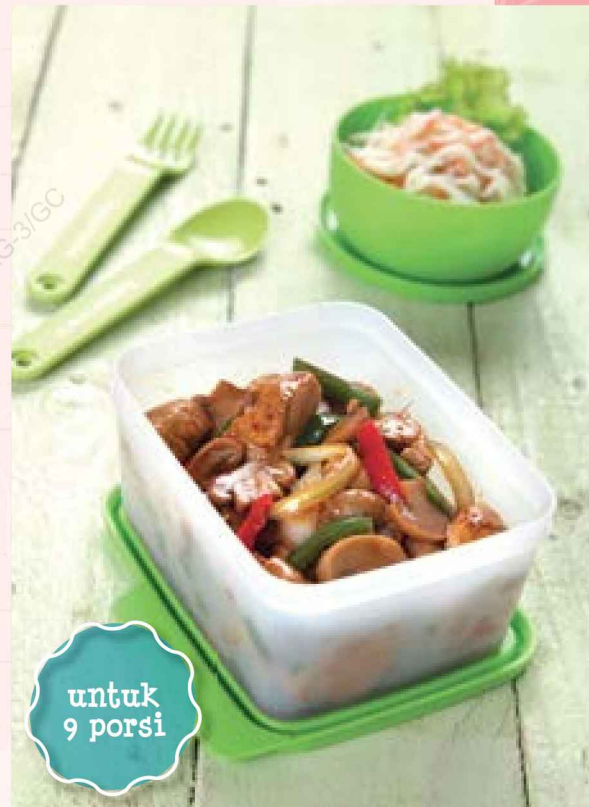
BIAYA TETAP

Penyusutan Alat	Rp 300,00
Listrik	Rp 1.000,00
Gaji Karyawan/hari	Rp 2.000,00
Bahan Bakar	Rp 1.000,00
Total Biaya Tetap	Rp 4.300,00

Keterangan:

Hasil	= 9 porsi
Modal Kotor	= Biaya Tidak Tetap + Biaya Tetap = Rp 41.200,00 + Rp 4.300,00 = Rp 45.500,00
Modal /porsi	= Modal Kotor : Hasil Jadi = Rp 45.500,00 : 9 = Rp 5.055,00

Keuntungan	= Modal /porsi x Keuntungan yang Diinginkan (Misal 50%) = Rp 5.055,00 x 50% = Rp 2.527,50
Harga Jual	= Modal /porsi + Keuntungan = Rp 5.055,00 + Rp 2.527,50 = Rp 7.582,50



untuk
9 porsi



Salad Pelangi

BAHAN:

100 gr kol, iris tipis
100 gr nanas, potong-potong
100 gr wortel, iris tipis
100 gr mentimun, iris tipis

BAHAN SAUS:

250 gr mayones
2 sdm saus tomat
3 sdm susu kental manis

CARA MEMBUAT:

1. Aduk rata bahan saus, sisihkan.
2. Tata buah dan sayuran dalam mangkuk hidangan. Siram dengan saus lalu hidangkan.

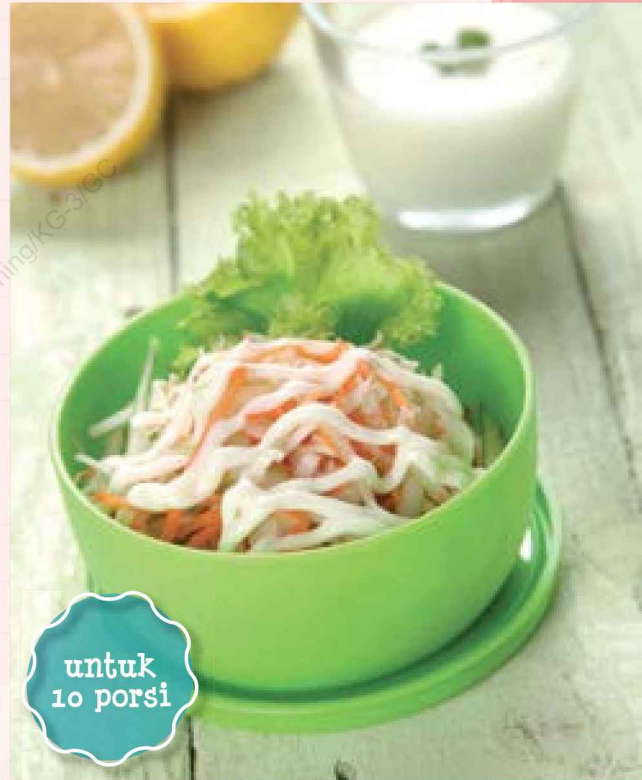
PERHITUNGAN HARGA JUAL

BIAYA TIDAK TETAP

NO	NAMA BARANG	HARGA
1.	Kol	Rp 1.000,00
2.	Nanas	Rp 2.000,00
3.	Wortel	Rp 1.000,00
4.	Mentimun	Rp 2.000,00
5.	Mayones	Rp 5.000,00
6.	Saus tomat	Rp 500,00
7.	Susu kental manis	Rp 500,00
Total Biaya Tidak Tetap		Rp 12.000,00

BIAYA TETAP

Penyusutan Alat	Rp 300,00
Listrik	Rp 1.000,00
Gaji Karyawan/hari	Rp 2.000,00
Bahan Bakar	Rp 1.000,00
Total Biaya Tetap	Rp 4.300,00



untuk
10 porsi

Keterangan:

Hasil = 10 porsi
Modal Kotor = Biaya Tidak Tetap + Biaya Tetap
= Rp 12.000,00 + Rp 4.300,00
= Rp 16.300,00
Modal /porsi = Modal Kotor : Hasil Jadi
= Rp 16.300,00 : 10
= Rp 1.630,00

Keuntungan = Modal /porsi x Keuntungan yang Diinginkan (Misal 50%)
= Rp 1.630,00 x 50%
= Rp 815,00
Harga Jual = Modal /porsi + Keuntungan
= Rp 1.630,00 + Rp 815,00
= Rp 2.445,00

Menu 2

- ✓ Nasi Putih
- ✓ Sate Ikan Pedas
- ✓ Sup Tomat





Sate Ikan Pedas Manis

BAHAN:

400 gr daging ikan kakap, haluskan
1 sdm kecap ikan
1 putih telur
1 sdt garam
2 sdm saus sambal
1 sdt gula pasir
3 sdm tepung maizena
75 ml santan kental
10 buah tusuk sate
1 sdm minyak, untuk menggoreng

CARA MEMBUAT:

1. Aduk daging ikan, kecap ikan, putih telur, garam, saus sambal, gula pasir, tepung meizena, dan santan sambil dibanting-banting hingga kalis.
2. Bagi adonan menjadi 10 bagian.
3. Kepal-kepal lalu tempelkan di tusuk sate.
4. Panaskan minyak lalu panggang sate sambil dibolak-balik hingga matang. Angkat dan tiriskan.

PERHITUNGAN HARGA JUAL

BIAYA TIDAK TETAP

NO	NAMA BARANG	HARGA
1.	Ikan kakap	Rp 24.000,00
2.	Kecap ikan	Rp 200,00
3.	Telur	Rp 1.200,00
4.	Garam	Rp 100,00
5.	Saus sambal	Rp 300,00
6.	Gula pasir	Rp 200,00
7.	Tepung maizena	Rp 300,00
8.	Kelapa	Rp 2.500,00
9.	Tusuk sate	Rp 3.000,00
10.	Minyak goreng	Rp 500,00
Total Biaya Tidak Tetap		Rp 32.300,00

BIAYA TETAP

Penyusutan Alat	Rp 300,00
Listrik	Rp 1.000,00
Gaji Karyawan/hari	Rp 2.000,00
Bahan Bakar	Rp 1.000,00
Total Biaya Tetap	Rp 4.300,00

Keterangan:

Hasil = 8 porsi
 Modal Kotor = Biaya Tidak Tetap + Biaya Tetap
 = Rp 32.300,00 + Rp 4.300,00
 = Rp 36.600,00
 Modal /porsi = Modal Kotor : Hasil Jadi
 = Rp 36.600,00 : 8
 = Rp 4.575,00



Keuntungan = Modal /porsi x Keuntungan yang Diinginkan (Misal 50%)
 = Rp 4.575,00 x 50%
 = Rp 2.288,00
 Harga Jual = Modal /porsi + Keuntungan
 = Rp 4.575,00 + Rp 2.288,00
 = Rp 6.861,00

Sup Tomat



BAHAN:

2 sdm minyak goreng
 ½ buah bawang bombai, cincang
 150 gr daging sapi, potong-potong kecil
 5 buah tomat, seduh, kupas, buang bijinya
 6 sdm saus tomat
 2500 ml kaldu sapi
 100 gr makaroni, rebus
 200 gr wortel, potong kotak 1 cm
 1 sdm garam
 1 sdt merica bubuk
 1 sdt gula pasir
 1 btg seledri, iris halus

CARA MEMBUAT:

1. Tumis bawang bombai sampai harum, masukkan daging sapi, aduk hingga berubah warna.
2. Tambahkan tomat dan saus tomat, aduk rata. Tuang kaldu, masak hingga daging lunak.
3. Masukkan makaroni, wortel, bumbu garam, merica, dan gula pasir. Masak sampai matang dan bumbu meresap.
4. Angkat lalu hidangkan dengan taburan seledri.

PERHITUNGAN HARGA JUAL

BIAYA TIDAK TETAP

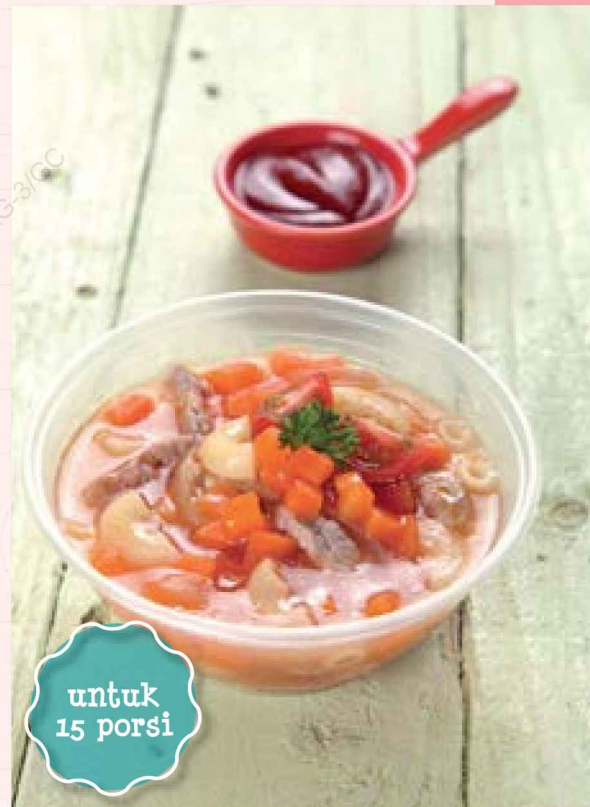
NO	NAMA BARANG	HARGA
1.	Tomat	Rp 1.000,00
2.	Bawang bombai	Rp 1.000,00
3.	Daging sapi	Rp 20.000,00
4.	Kaldu sapi	Rp 1.000,00
5.	Wortel	Rp 1.500,00
6.	Makaroni	Rp 3.000,00
7.	Seledri	Rp 200,00
8.	Saus tomat	Rp 1.000,00
9.	Garam & gula pasir	Rp 100,00
10.	Merica bubuk	Rp 200,00
11.	Minyak	Rp 200,00
Total Biaya Tidak Tetap		Rp 29.200,00

BIAYA TETAP

Penyusutan Alat	Rp 300,00
Listrik	Rp 1.000,00
Gaji Karyawan/hari	Rp 2.000,00
Bahan Bakar	Rp 1.000,00
Total Biaya Tetap	Rp 4.300,00

Keterangan:

Hasil = 15 porsi
 Modal Kotor = Biaya Tidak Tetap + Biaya Tetap
 = Rp 29.200,00 + Rp 4.300,00
 = Rp 33.500,00
 Modal /porsi = Modal Kotor : Hasil Jadi
 = Rp 33.500,00 : 15
 = Rp 2.233,33



Keuntungan = Modal /pori x Keuntungan yang Diinginkan (Misal 50%)
 = Rp 2.233,33 x 50%
 = Rp 1.116,67
 Harga Jual = Modal /pori + Keuntungan
 = Rp 2.233,33 + Rp 1.116,67
 = Rp 3.350,00

MINGGU 3
RABU

Menu 3

- ✓ Nasi Putih
- ✓ Cumi Saus Mentega
- ✓ Cah Kailan



Cumi Saus Mentega



BAHAN:

- 1 buah bawang bombai, iris tipis
- 2 sdm margarin, untuk menumis
- 3 siung bawang putih, memarkan
- 750 gr cumi kupas, potong bulat ½ cm
- 3 sdm saus tiram
- 2 sdm saus tomat
- ½ sdt merica hitam bubuk
- 100 ml air
- Garam secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan margarin, tumis bawang bombai dan bawang putih sampai harum.
2. Tambahkan cumi, saus tiram, saus tomat, garam, dan merica hitam, aduk rata.
3. Masukkan air, masak sampai matang dan bumbu meresap. Angkat.

PERHITUNGAN HARGA JUAL

BIAYA TIDAK TETAP

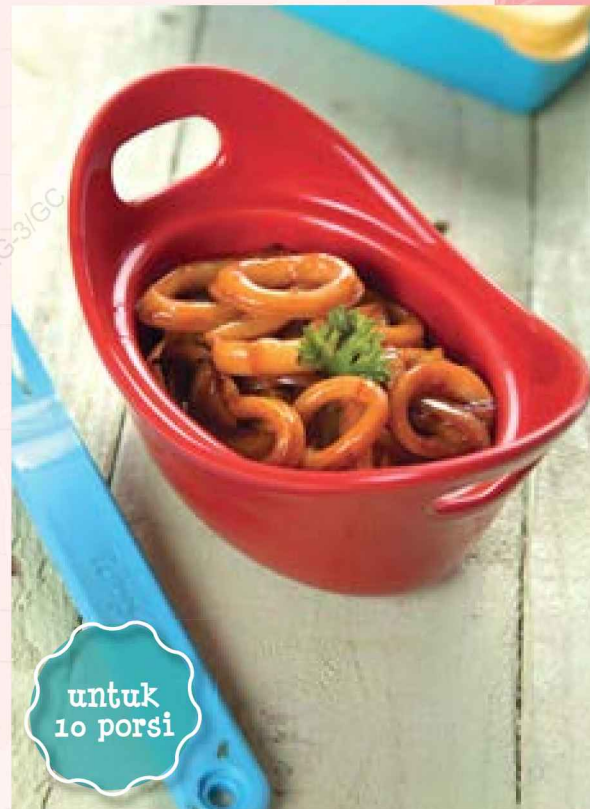
NO	NAMA BARANG	HARGA
1.	Cumi	Rp 20.000,00
2.	Bawang bombai	Rp 1.000,00
3.	Bawang putih	Rp 200,00
4.	Saus tiram	Rp 400,00
5.	Merica hitam & garam	Rp 200,00
6.	Margarin	Rp 500,00
7.	Saus tomat	Rp 500,00
Total Biaya Tidak Tetap		Rp 22.800,00

BIAYA TETAP

Penyusutan Alat	Rp 300,00
Listrik	Rp 1.000,00
Gaji Karyawan/hari	Rp 2.000,00
Bahan Bakar	Rp 1.000,00
Total Biaya Tetap	Rp 4.300,00

Keterangan:

Hasil	= 10 porsi
Modal Kotor	= Biaya Tidak Tetap + Biaya Tetap = Rp 22.800,00 + Rp 4.300,00 = Rp 27.100,00
Modal /porsi	= Modal Kotor : Hasil Jadi = Rp 27.100,00 : 10 = Rp 2.710,00



Keuntungan	= Modal /porsi x Keuntungan yang Diinginkan (Misal 50%) = Rp 2.710,00 x 50% = Rp 1.355,00
Harga Jual	= Modal /porsi + Keuntungan = Rp 2.710,00 + Rp 1.355,00 = Rp 4.065,00



Cah Kailan

BAHAN:

- 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
- ½ buah bawang bombai, iris tipis
- 2 siung bawang putih, cincang
- 1 cm jahe, cincang
- 100 gr udang kupas, cincang
- 300 gr kailan, potong-potong
- 3 sdm saus tiram
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 150 ml kaldu ayam

CARA MEMBUAT:

1. Tumis bawang bombai, bawang putih, dan jahe sampai harum.
2. Masukkan udang sambil diaduk hingga berubah warna.
3. Tambahkan kailan sambil diaduk hingga layu.
4. Bumbui saus tiram, garam, merica, dan kaldu ayam. Masak sampai bumbu meresap. Angkat.

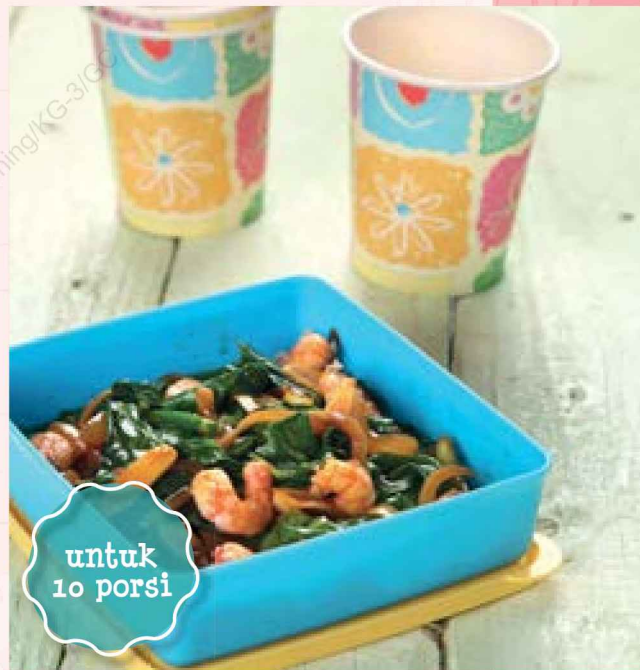
PERHITUNGAN HARGA JUAL

BIAYA TIDAK TETAP

NO	NAMA BARANG	HARGA
1.	Kailan	Rp 4.500,00
2.	Bawang bombai	Rp 1.000,00
3.	Jahe	Rp 100,00
4.	Udang	Rp 4.000,00
5.	Saus tiram	Rp 600,00
6.	Garam	Rp 100,00
7.	Merica bubuk	Rp 200,00
8.	Kaldu ayam	Rp 500,00
9.	Minyak	Rp 500,00
Total Biaya Tidak Tetap		Rp 11.500,00

BIAYA TETAP

Penyusutan Alat	Rp 300,00
Listrik	Rp 1.000,00
Gaji Karyawan/hari	Rp 2.000,00
Bahan Bakar	Rp 1.000,00
Total Biaya Tetap	Rp 4.300,00



untuk
10 porsi

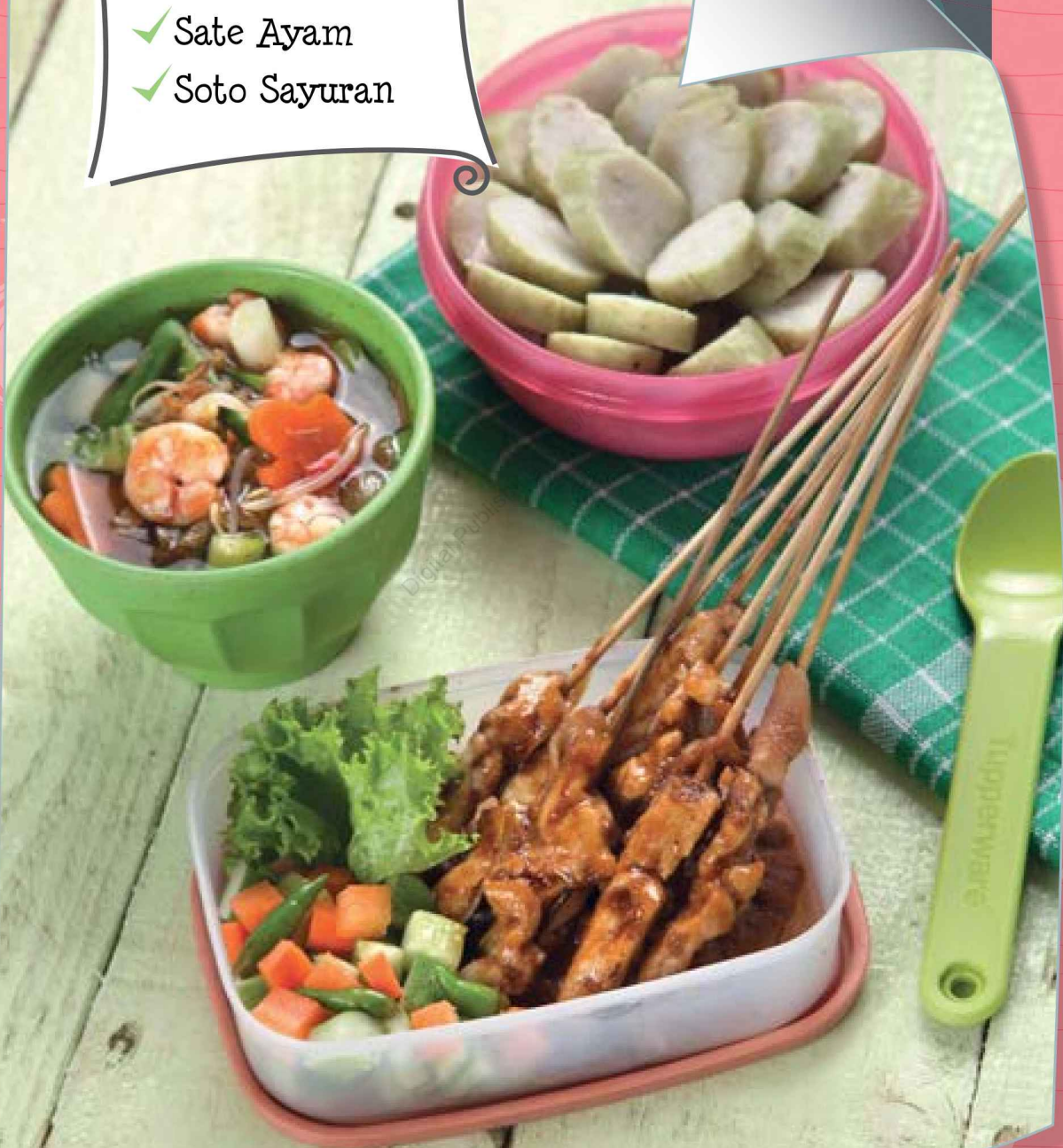
Keterangan:

Hasil	= 10 porsi
Modal Kotor	= Biaya Tidak Tetap + Biaya Tetap
	= Rp 11.500,00 + Rp 4.300,00
	= Rp 15.800,00
Modal /porsi	= Modal Kotor : Hasil Jadi
	= Rp 15.800,00 : 10
	= Rp 1.580,00

Keuntungan	= Modal /porsi x Keuntungan yang Diinginkan (Misal 50%)
	= Rp 1.580,00 x 50%
	= Rp 790
Harga Jual	= Modal /porsi + Keuntungan
	= Rp 1.580,00 + Rp 790
	= Rp 2.370,00

Menu 4

- ✓ Lontong
- ✓ Sate Ayam
- ✓ Soto Sayuran





Sate Ayam

BAHAN:

- 500 gr daging ayam, potong kotak 1 cm
- 2 sdm minyak goreng
- 4 sdm kecap manis
- 250 ml air
- 1 sdt garam
- $\frac{1}{2}$ sdt gula pasir
- Bawang goreng secukupnya, untuk taburan

BUMBU, HALUSKAN:

- 4 buah bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 1 sdt merica
- 150 gr kacang tanah goreng

CARA MEMBUAT:

1. Tusukkan ayam ke tusuk sate, sisihkan.
2. Tumis bumbu halus sampai harum, masukkan air, garam, dan gula lalu masak sambil diaduk hingga meletup-letup.
3. Lumuri daging ayam dengan dua sendok makan bumbu kacang dan kecap manis. Tambahkan minyak, aduk rata.
4. Bakar sate di atas bara api sambil sesekali dibolak-balik hingga matang. Hidangkan dengan lontong dan taburan bawang goreng.

PERHITUNGAN HARGA JUAL

BIAYA TIDAK TETAP

NO	NAMA BARANG	HARGA
1.	Ayam	Rp 25.000,00
2.	Minyak goreng	Rp 3.000,00
3.	Kecap manis	Rp 1.500,00
4.	Bawang goreng	Rp 1.000,00
5.	Bawang merah	Rp 1.000,00
6.	Bawang putih	Rp 300,00
7.	Merica	Rp 200,00
8.	Gula pasir	Rp 200,00
9.	Garam	Rp 100,00
10.	Kacang tanah goreng	Rp 3.000,00
11.	Tusuk Sate	Rp 2.000,00
Total Biaya Tidak Tetap		Rp 37.300,00

BIAYA TETAP

Penyusutan Alat	Rp 300,00
Listrik	Rp 1.000,00
Gaji Karyawan/hari	Rp 2.000,00
Bahan Bakar	Rp 1.000,00
Total Biaya Tetap	Rp 4.300,00

Keterangan:

Hasil	= 20 porsi
Modal Kotor	= Biaya Tidak Tetap + Biaya Tetap = Rp 37.300,00 + Rp 4.300,00 = Rp 41.600,00
Modal /porsi	= Modal Kotor : Hasil Jadi = Rp 41.600,00 : 20 = Rp 2.080,00



Keuntungan	= Modal /porsi x Keuntungan yang Diinginkan (Misal 50%) = Rp 2.080,00 x 50% = Rp 1.040,00
Harga Jual	= Modal /porsi + Keuntungan = Rp 2.080,00 + Rp 1.040,00 = Rp 3.120,00

2 tusuk per anak jadi harga jualnya Rp. 6.240

Soto Sayuran



BAHAN:

- 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
- 2 lbr daun salam
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 1 batang serai, memarkan
- 100 gr udang kupas, cincang
- 2500 ml kaldu daging
- 1 sdm garam
- 1 sdt gula pasir
- 200 gr taoge
- 200 gr wortel, potong korek api
- 100 gr buncis, potong-potong
- 2 btg daun bawang, potong-potong
- 1 btg seledri, potong-potong

BUMBU HALUS:

- 2 siung bawang putih goreng
- 5 buah bawang merah
- 3 cm kunyit
- 1 sdt merica
- 2 cm jahe
- 1 sdm ketumbar

CARA MEMBUAT:

1. Tumis bumbu halus, daun salam, lengkuas, dan serai sampai harum.
2. Masukkan udang, aduk hingga berubah warna.
3. Tuang kaldu daging, garam, dan gula lalu masak sambil diaduk hingga mendidih.
4. Masukkan sayuran lalu masak sampai matang. Angkat. hidangkan dengan taburan daun bawang dan seledri.

PERHITUNGAN HARGA JUAL

BIAYA TIDAK TETAP

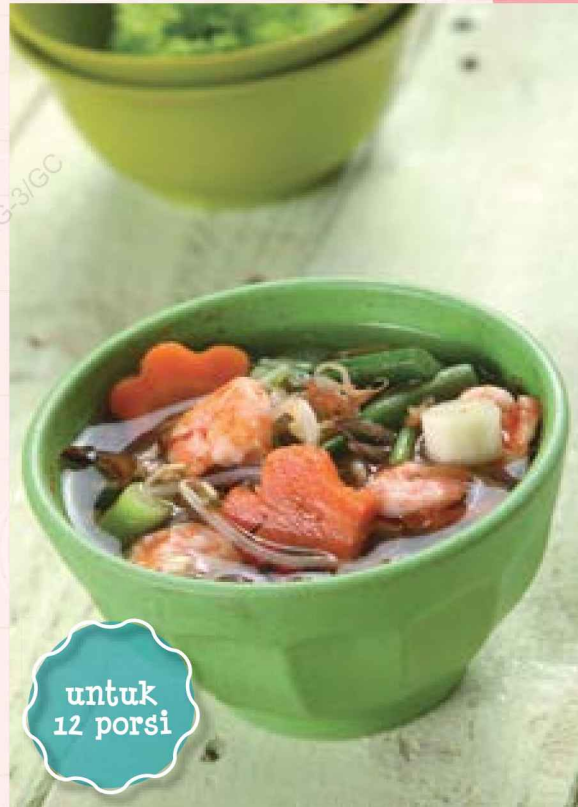
NO	NAMA BARANG	HARGA
1.	Minyak goreng	Rp 400,00
2.	Daun salam	Rp 100,00
3.	Lengkuas dan serai	Rp 300,00
4.	Garam	Rp 100,00
5.	Gula pasir	Rp 200,00
6.	Daun bawang	Rp 500,00
7.	Seledri	Rp 200,00
8.	Taoge	Rp 2.000,00
9.	Wortel	Rp 1.500,00
10.	Bawang putih	Rp 200,00
11.	Bawang merah	Rp 500,00
12.	Kunyit & jahe	Rp 300,00
13.	Merica & ketumbar	Rp 200,00
14.	Kaldu sapi	Rp 500,00
15.	Buncis	Rp 1.000,00
16.	Udang	Rp 4.000,00
Total Biaya Tidak Tetap		Rp 12.000,00

BIAYA TETAP

Penyusutan Alat	Rp 300,00
Listrik	Rp 1.000,00
Gaji Karyawan/hari	Rp 2.000,00
Bahan Bakar	Rp 1.000,00
Total Biaya Tetap	Rp 4.300,00

Keterangan:

Hasil	= 12 porsi
Modal Kotor	= Biaya Tidak Tetap + Biaya Tetap = Rp 12.000,00 + Rp 4.300,00 = Rp 16.300,00
Modal /porsi	= Modal Kotor : Hasil Jadi = Rp 16.300,00 : 12 = Rp 1.086,33



Lontong Rp. 2.500 per porsi

Keuntungan	= Modal /porsi x Keuntungan yang Diinginkan (Misal 50%) = Rp 1.086,33 x 50% = Rp 543,00
Harga Jual	= Modal /porsi + Keuntungan = Rp 1.086,33 + Rp 543,00 = Rp 1.630,00

MINGGU 3
JUMAT

Menu 5

- ✓ Spaghetty Bolognaise
- ✓ Garlic Bread
- ✓ Es Cincau



Spaghetty Bolognaise



BAHAN:

- 300 gr *spaghetty*
- 2 sdm minyak goreng
- ½ buah bawang bombai, cincang halus
- 2 siung bawang putih, cincang
- 150 gr daging sapi giling
- 4 buah tomat, seduh, kupas, buang biji
- 200 gr saus tomat
- 150 ml air
- 1 sdt garam
- 2 sdt gula pasir
- 1 sdt *oregano*
- ¼ sdt *basil*
- 50 gr keju *cheddar*, parut

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air lalu rebus *spaghetty* sampai lunak, tambahkan minyak goreng lalu masak sampai matang. Angkat, tiriskan.
2. Tumis bawang bombai dan bawang putih sampai harum. Masukkan daging giling, aduk hingga berubah warna.
3. Tuang tomat dan saus tomat, aduk rata. tambahkan air, masak sambil diaduk hingga mengental. Bumbui garam dan gula pasir. Masak sampai daging matang dan mengental, menjelang diangkat taburkan *oregano* dan *basil*, aduk rata. Hidangkan dengan taburan keju parut.

PERHITUNGAN HARGA JUAL

BIAYA TIDAK TETAP

NO	NAMA BARANG	HARGA
1.	<i>Spaghetty</i>	Rp 10.000,00
2.	Keju <i>cheddar</i>	Rp 4.000,00
3.	Minyak goreng	Rp 500,00
4.	Bawang bombai	Rp 1.000,00
5.	Bawang putih	Rp 200,00
6.	Daging sapi	Rp 20.000,00
7.	Tomat	Rp 1.000,00
8.	Saus tomat	Rp 1.000,00
9.	Garam	Rp 100,00
10.	Gula pasir	Rp 300,00
11.	<i>Oregano</i>	Rp 400,00
12.	<i>Basil</i>	Rp 300,00
Total Biaya Tidak Tetap		Rp 38.800,00

BIAYA TETAP

Penyusutan Alat	Rp 300,00
Listrik	Rp 1.000,00
Gaji Karyawan/hari	Rp 2.000,00
Bahan Bakar	Rp 1.000,00
Total Biaya Tetap	Rp 4.300,00

Keterangan:

Hasil	= 15 porsi
Modal Kotor	= Biaya Tidak Tetap + Biaya Tetap = Rp 38.800,00 + Rp 4.300,00 = Rp 43.100,00
Modal /porsi	= Modal Kotor : Hasil Jadi = Rp 43.100,00 : 15 = Rp 2.873,33



Keuntungan	= Modal /porsi x Keuntungan yang Diinginkan (Misal 50%) = Rp 2.873,33 x 50% = Rp 1.437,00
Harga Jual	= Modal /porsi + Keuntungan = Rp 2.873,33 + Rp 1.437,00 = Rp 4.309,00



Garlic Bread

BAHAN:

- 50 gr margarin
- 5 siung bawang putih, cincang
- 1 sdm *peterseli* cincang
- 1 btg roti perancis, potong setebal 1 cm

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan margarin, tumis bawang putih sampai harum. Angkat, tambahkan *peterseli*, aduk rata.
2. Oleskan di salah satu sisi irisan roti perancis.
3. Tata roti yang sudah dioles di loyang kue kering.
4. Panggang dalam oven selama 20 menit dan suhu 180 derajat celsius, hingga berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan simpan ke dalam stoples kedap udara.

PERHITUNGAN HARGA JUAL

BIAYA TIDAK TETAP

NO	NAMA BARANG	HARGA
1.	Roti perancis	Rp 15.000,00
2.	Margarin	Rp 500,00
3.	Bawang putih	Rp 300,00
4.	<i>Peterseli</i>	Rp 2.500,00
Total Biaya Tidak Tetap		Rp 18.300,00

BIAYA TETAP

Penyusutan Alat	Rp 300,00
Listrik	Rp 1.000,00
Gaji Karyawan/hari	Rp 2.000,00
Bahan Bakar	Rp 1.000,00
Total Biaya Tetap	Rp 4.300,00

Keterangan:

Hasil	= 10 porsi
Modal Kotor	= Biaya Tidak Tetap + Biaya Tetap = Rp 18.300,00 + Rp 4.300,00 = Rp 22.600,00
Modal /porsi	= Modal Kotor : Hasil Jadi = Rp 22.600,00 : 10 = Rp 2.260,00



Keuntungan	= Modal /porsi x Keuntungan yang Diinginkan (Misal 50%) = Rp 2.260,00 x 50% = Rp 1.130,00
Harga Jual	= Modal /porsi + Keuntungan = Rp 2.260,00 + Rp 1.130,00 = Rp 3.390,00

Es Cincau



BAHAN:

500 gr cincau hitam
150 gr sirop merah
Es serut secukupnya
250 ml santan matang dari 1 btr kelapa

CARA MEMBUAT:

1. Sendokkan cincau ke dalam gelas.
2. Tambahkan sirop merah.
3. Masukkan es serut dan santan lalu hidangkan.

PERHITUNGAN HARGA JUAL

BIAYA TIDAK TETAP

NO	NAMA BARANG	HARGA
1.	Cincau hitam	Rp 7.500,00
2.	Sirop merah	Rp 3.000,00
3.	Es serut	Rp 1.000,00
4.	Kelapa	Rp 5.000,00
Total Biaya Tidak Tetap		Rp 16.500,00

BIAYA TETAP

Penyusutan Alat	Rp 300,00
Listrik	Rp 1.000,00
Gaji Karyawan/hari	Rp 2.000,00
Bahan Bakar	Rp 1.000,00
Total Biaya Tetap	Rp 4.300,00



untuk
10 porsi

Keterangan:

Hasil = 10 porsi

Modal Kotor = Biaya Tidak Tetap + Biaya Tetap
= Rp 16.500,00 + Rp 4.300,00
= Rp 20.800,00

Modal /porsi = Modal Kotor : Hasil Jadi
= Rp 20.800,00 : 10
= Rp 2.080,00

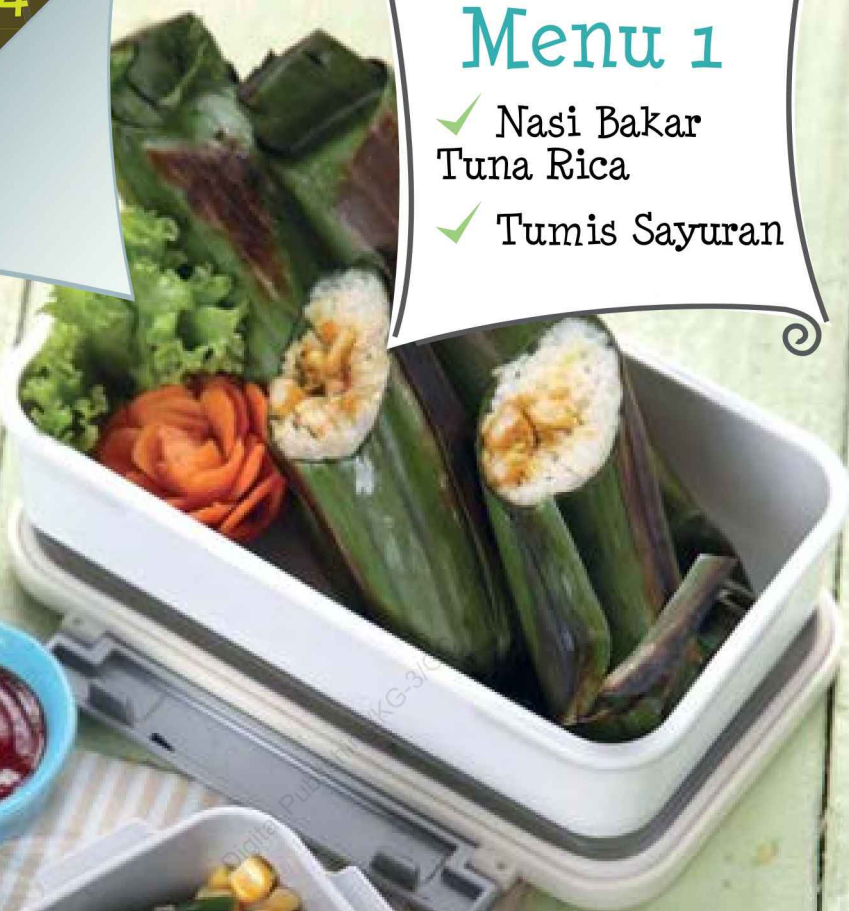
Keuntungan = Modal /porsi x Keuntungan yang Diinginkan (Misal 50%)
= Rp 2.080,00 x 50%
= Rp 1.040,00

Harga Jual = Modal /porsi + Keuntungan
= Rp 2.080,00 + Rp 1.040,00
= Rp 3.120,00

MINGGU 4
SENIN

Menu 1

- ✓ Nasi Bakar
Tuna Rica
- ✓ Tumis Sayuran



Nasi Bakar Tuna Rica



BAHAN: 1 sdt gula pasir
50 gr nasi putih
Daun pisang,
secukupnya

BAHAN TUNA RICA:
2 sdm minyak goreng,
untuk menumis
1 btg serai, memarkan
300 gr daging ikan tuna,
kukus, haluskan
1 ½ sdt garam

50 gr daun kemangi
BUMBU HALUS:
1 buah cabai merah
5 buah bawang
merah
3 siung bawang
putih
1 buah tomat
2 cm kunyit
1 cm jahe

CARA MEMBUAT:

1. Tumis bumbu halus dan serai sampai harum.
2. Masukkan ikan tuna, garam, dan gula, aduk rata.
3. Menjelang diangkat masukkan kemangi, aduk rata.
4. Ambil selembar daun pisang, sendokkan nasi, ratakan. Tambahkan tumisan tuna rica di bagian tengahnya.
5. Gulung lalu padatkan daun pisang, semat dengan lidi. Bakar nasi di atas bara api sampai harum.

PERHITUNGAN HARGA JUAL

BIAYA TIDAK TETAP

NO	NAMA BARANG	HARGA
1.	Beras	Rp 6.000,00
2.	Daun pisang	Rp 2.000,00
3.	Minyak goreng	Rp 400,00
4.	Ikan tuna	Rp 25.000,00
5.	Serai	Rp 100,00
6.	Garam	Rp 100,00
7.	Gula pasir	Rp 200,00
8.	Daun kemangi	Rp 500,00
9.	Cabai merah	Rp 200,00
10.	Bawang merah	Rp 400,00
11.	Bawang putih	Rp 200,00
12.	Tomat	Rp 300,00
13.	Kunyit	Rp 200,00
14.	Jahe	Rp 100,00
Total Biaya Tidak Tetap		Rp 35.700,00

BIAYA TETAP

Penyusutan Alat	Rp 300,00
Listrik	Rp 1.000,00
Gaji Karyawan/hari	Rp 2.000,00
Bahan Bakar	Rp 1.000,00
Total Biaya Tetap	Rp 4.300,00

Keterangan:

Hasil = 8 porsi
Modal Kotor = Biaya Tidak Tetap + Biaya Tetap
= Rp 35.700,00 + Rp 4.300,00
= Rp 40.000,00
Modal / porsi = Modal Kotor : Hasil Jadi
= Rp 40.000,00 : 8
= Rp 5.000,00

Keuntungan = Modal / porsi x Keuntungan yang
Diinginkan (Misal 50%)
= Rp 5.000,00 x 50%
= Rp 2.500,00

Harga Jual = Modal / porsi + Keuntungan
= Rp 5.000,00 + Rp 2.500,00
= Rp 7.500,00





Tumis Sayuran

BAHAN:

- 2 sdm minyak goreng
- 3 siung bawang putih, cincang
- 300 gr jamur tiram, potong-potong
- 150 gr buncis, potong 1 cm, rebus
- 200 gr jagung manis, pipil, rebus
- 2 sdt gula pasir
- 1 sdt garam
- 100 ml kaldu sapi

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih sampai harum.
2. Masukkan sayuran, aduk rata.
3. Tambahkan gula pasir, garam, dan kaldu sapi, masak sambil diaduk rata. Angkat lalu hidangkan.

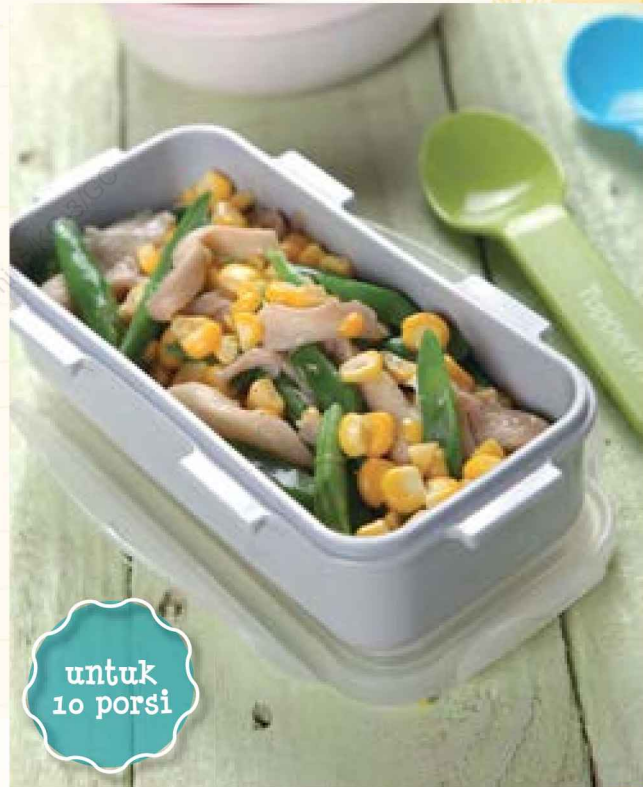
PERHITUNGAN HARGA JUAL

BIAYA TIDAK TETAP

NO	NAMA BARANG	HARGA
1.	Minyak goreng	Rp 500,00
2.	Bawang putih	Rp 300,00
3.	Jamur tiram	Rp 5.000,00
4.	Buncis	Rp 1.500,00
5.	Jagung manis	Rp 2.000,00
6.	Gula pasir	Rp 400,00
7.	Kaldu sapi	Rp 100,00
8.	Garam	Rp 100,00
Total Biaya Tidak Tetap		Rp 9.900,00

BIAYA TETAP

Penyusutan Alat	Rp 300,00
Listrik	Rp 1.000,00
Gaji Karyawan/hari	Rp 2.000,00
Bahan Bakar	Rp 1.000,00
Total Biaya Tetap	Rp 4.300,00



Keterangan:

Hasil	= 10 porsi
Modal Kotor	= Biaya Tidak Tetap + Biaya Tetap = Rp 9.900,00 + Rp 4.300,00 = Rp 14.200,00
Modal /porsi	= Modal Kotor : Hasil Jadi = Rp 14.200,00 : 10 = Rp 1.420,00

Keuntungan	= Modal /porsi x Keuntungan yang Diinginkan (Misal 50%) = Rp 1.420,00 x 50% = Rp 710,00
Harga Jual	= Modal /porsi + Keuntungan = Rp 1.420,00 + Rp 710,00 = Rp 2.130,00

Menu 2

- ✓ Nasi Putih
- ✓ Sup Sosis
- ✓ Udang Kriwil





Sup Sosis

BAHAN:

- 2 sdm margarin, untuk menumis
- ½ buah bawang bombai cincang
- 2 siung bawang putih, cincang
- 2 L kaldu sapi
- 4 buah sosis sapi, potong kotak 1 cm
- 250 gr brokoli, potong-potong
- 250 gr jagung manis pipil
- 1 btg daun bawang, potong-potong
- 1 btg seledri, potong-potong
- 1 sdm garam

1 sdt merica bubuk

1 sdt gula pasir

CARA MEMBUAT:

1. Tumis bawang bombai dan bawang putih sampai harum.
2. Tambahkan kaldu lalu didihkan.
3. Masukkan sosis dan sayuran, masak sampai matang. Bumbui garam, merica, dan gula pasir. Masak kembali sampai matang.

PERHITUNGAN HARGA JUAL

BIAYA TIDAK TETAP

NO	NAMA BARANG	HARGA
1.	Margarin	Rp 1.500,00
2.	Bawang bombai	Rp 2.000,00
3.	Bawang putih	Rp 200,00
4.	Brokoli	Rp 5.000,00
5.	Jagung manis	Rp 2.500,00
6.	Daun bawang	Rp 500,00
7.	Seledri	Rp 500,00
8.	Sosis sapi	Rp 15.000,00
9.	Kaldu sapi	Rp 1000,00
10.	Garam	Rp 100,00
11.	Merica bubuk	Rp 200,00
12.	Gula pasir	Rp 200,00
Total Biaya Tidak Tetap		Rp 28.700,00

BIAYA TETAP

Penyusutan Alat	Rp 300,00
Listrik	Rp 1.000,00
Gaji Karyawan/hari	Rp 2.000,00
Bahan Bakar	Rp 1.000,00
Total Biaya Tetap	Rp 4.300,00

Keterangan:

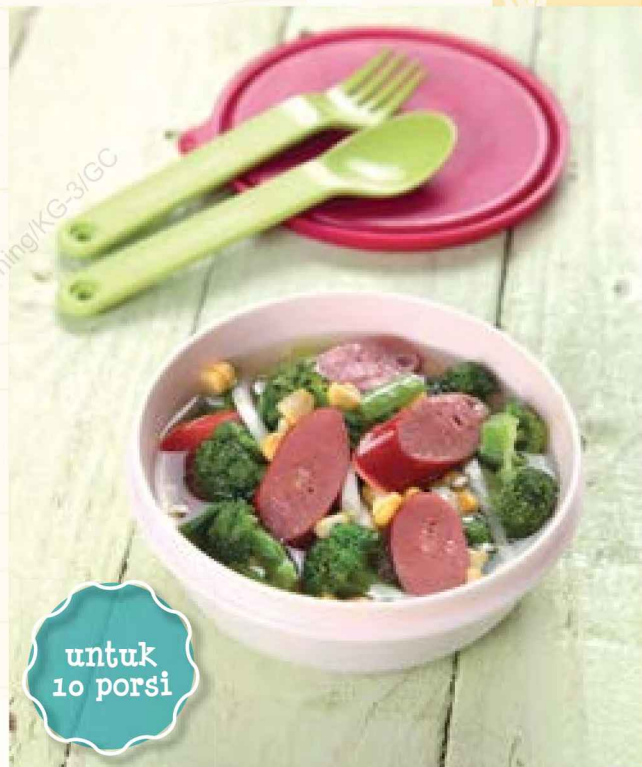
Hasil = 10 porsi

Modal Kotor = Biaya Tidak Tetap + Biaya Tetap
 = Rp 28.700,00 + Rp 4.300,00
 = Rp 33.000,00

Modal /porsi = Modal Kotor : Hasil Jadi
 = Rp 33.000,00 : 10
 = Rp 3.300,00

Keuntungan = Modal /porsi x Keuntungan yang Diinginkan (Misal 50%)
 = Rp 3.300,00 x 50%
 = Rp 1.650,00

Harga Jual = Modal /porsi + Keuntungan
 = Rp 3.300,00 + Rp 1.650,00
 = Rp 4.950,00



untuk
10 porsi

Udang Kriwil



BAHAN:

300 gr udang kupas, haluskan
100 gr ayam giling
50 gr tepung kanji
1 btg daun seledri, cincang halus
2 buah putih telur
½ sdt garam
100 gr bihun kualitas baik,
potong 1 cm
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

CARA MEMBUAT:

1. Aduk udang, ayam giling, tepung kanji, daun seledri, putih telur, dan garam.
2. Ambil adonan satu sendok makan lalu gulingkan di bihun. Kepal-kepal hingga menempel.
3. Goreng dalam minyak panas sedang hingga bihun merekah dan renyah. Angkat lalu hidangkan.

PERHITUNGAN HARGA JUAL

BIAYA TIDAK TETAP

NO	NAMA BARANG	HARGA
1.	Udang	Rp 15.000,00
2.	Ayam giling	Rp 5.000,00
3.	Tepung kanji	Rp 500,00
4.	Seledri	Rp 100,00
5.	Telur	Rp 1.200,00
6.	Garam	Rp 100,00
7.	Bihun	Rp 2.000,00
8.	Minyak goreng	Rp 5.000,00
Total Biaya Tidak Tetap		Rp 28.900,00

BIAYA TETAP

Penyusutan Alat	Rp 300,00
Listrik	Rp 1.000,00
Gaji Karyawan/hari	Rp 2.000,00
Bahan Bakar	Rp 1.000,00
Total Biaya Tetap	Rp 4.300,00



untuk
12 porsi

Keterangan:

Hasil	= 12 porsi
Modal Kotor	= Biaya Tidak Tetap + Biaya Tetap = Rp 28.900,00 + Rp 4.300,00 = Rp 33.200,00
Modal /porsi	= Modal Kotor : Hasil Jadi = Rp 33.200,00 : 12 = Rp 2.766,67

Keuntungan	= Modal /porsi x Keuntungan yang Diinginkan (Misal 50%) = Rp 2.766,67 x 50% = Rp 1.383,33
Harga Jual	= Modal /porsi + Keuntungan = Rp 2.766,67 + Rp 1.383,33 = Rp 4.150,00

MINGGU 4
RABU

Menu 3

- ✓ Nasi Uduk
- ✓ Ayam Serundeng
- ✓ Orek Tempe



Nasi Uduk



BAHAN:

500 gr beras, cuci bersih
650 ml santan dari $\frac{1}{2}$ btr kelapa
1 lbs daun salam
1 btg serai, memarkan
1 sdm garam

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan santan, daun salam, dan serai sambil diaduk.
2. Masukkan beras, aduk rata sampai santan meresap.
3. Bumbui garam, aduk rata lalu kukus selama 30 menit hingga matang. Angkat.

PERHITUNGAN HARGA JUAL

BIAYA TIDAK TETAP

NO	NAMA BARANG	HARGA
1.	Beras	Rp 5.000,00
2.	Kelapa	Rp 2.500,00
3.	Daun salam	Rp 100,00
4.	Serai	Rp 100,00
5.	Garam	Rp 100,00
Total Biaya Tidak Tetap		Rp 7.800,00

BIAYA TETAP

Penyusutan Alat	Rp 300,00
Listrik	Rp 1.000,00
Gaji Karyawan/hari	Rp 2.000,00
Bahan Bakar	Rp 1.000,00
Total Biaya Tetap	Rp 4.300,00

Keterangan:

Hasil	= 10 porsi
Modal Kotor	= Biaya Tidak Tetap + Biaya Tetap = Rp 7.800,00 + Rp 4.300,00 = Rp 12.100,00
Modal /porsi	= Modal Kotor : Hasil Jadi = Rp 12.100,00 : 10 = Rp 1.210,00
Keuntungan	= Modal /porsi x Keuntungan yang Diinginkan (Misal 50%) = Rp 1.210,00 x 50% = Rp 605,00
Harga Jual	= Modal /porsi + Keuntungan = Rp 1.210,00 + Rp 605,00 = Rp 1.815,00

untuk
10 porsi



Ayam Serundeng

BAHAN: Bumbu Halus: Cara Membuat:

- 1 ekor ayam, potong 12 bagian
1 lbsr daun jeruk
2 lbsr daun salam
250 gr kelapa setengah tua, kupas, parut kasar
2 sdt garam
3 sdm gula merah, sisir
100 ml minyak goreng
- 5 buah bawang merah
3 siung bawang putih
3 cm kunyit
2 cm jahe
1 sdm ketumbar
½ sdt merica
3 buah kemiri

1. Tumis bumbu halus, daun jeruk, dan daun salam sampai harum.
2. Masukkan ayam sambil diaduk hingga berubah warna.
3. Tambahkan kelapa parut sambil diaduk rata.
4. Bumbui garam dan gula merah, aduk hingga larut.
5. Tuangkan 100 ml minyak goreng, kecilkan api, masak sambil terus diaduk hingga kelapa mengering dan bumbu meresap. Angkat dan tiriskan.

PERHITUNGAN HARGA JUAL

BIAYA TIDAK TETAP

NO	NAMA BARANG	HARGA
1.	Ayam	Rp 30.000,00
2.	Daun jeruk	Rp 100,00
3.	Daun salam	Rp 100,00
4.	Kelapa	Rp 2.500,00
5.	Minyak goreng	Rp 2.000,00
6.	Garam	Rp 100,00
7.	Gula merah	Rp 1.500,00
8.	Bawang merah	Rp 500,00
9.	Bawang putih	Rp 300,00
10.	Kunyit	Rp 300,00
11.	Jahe	Rp 200,00
12.	Ketumbar	Rp 200,00
13.	Kemiri	Rp 300,00
14.	Merica	Rp 200,00
Total Biaya Tidak Tetap		Rp 38.300,00

BIAYA TETAP

Penyusutan Alat	Rp 300,00
Listrik	Rp 1.000,00
Gaji Karyawan/hari	Rp 2.000,00
Bahan Bakar	Rp 1.000,00
Total Biaya Tetap	Rp 4.300,00

Keterangan:

Hasil	= 12 porsi
Modal Kotor	= Biaya Tidak Tetap + Biaya Tetap = Rp 38.300,00 + Rp 4.300,00 = Rp 42.600,00
Modal /porsi	= Modal Kotor : Hasil Jadi = Rp 42.600,00 : 12 = Rp 3.550,00

Keuntungan	= Modal /porsi x Keuntungan yang Diinginkan (Misal 50%) = Rp 3.550,00 x 50% = Rp 1.775,00
Harga Jual	= Modal /porsi + Keuntungan = Rp 3.550,00 + Rp 1.775,00 = Rp 5.325,00



untuk
12 porsi

Orek Tempe



BAHAN:

500 gr tempe, potong kotak 1 cm
Minyak secukupnya, untuk menggoreng & menumis
3 buah bawang merah, iris tipis
2 siung bawang putih, iris tipis
2 buah cabai hijau, potong tipis
2 lbr daun salam
1 btg serai, memarkan
1 cm lengkuas, memarkan
 $\frac{1}{2}$ sdt garam
1 sdt gula pasir
3 sdm kecap manis

CARA MEMBUAT:

1. Goreng tempe dalam minyak panas hingga kering dan matang, tiriskan.
2. Tumis bawang merah, bawang putih, cabai hijau, daun salam, serai, dan lengkuas hingga harum.
3. Bumbui garam, gula, dan kecap, aduk hingga mengental.
4. Masukkan tempe, masak hingga matang sambil diaduk. Angkat.

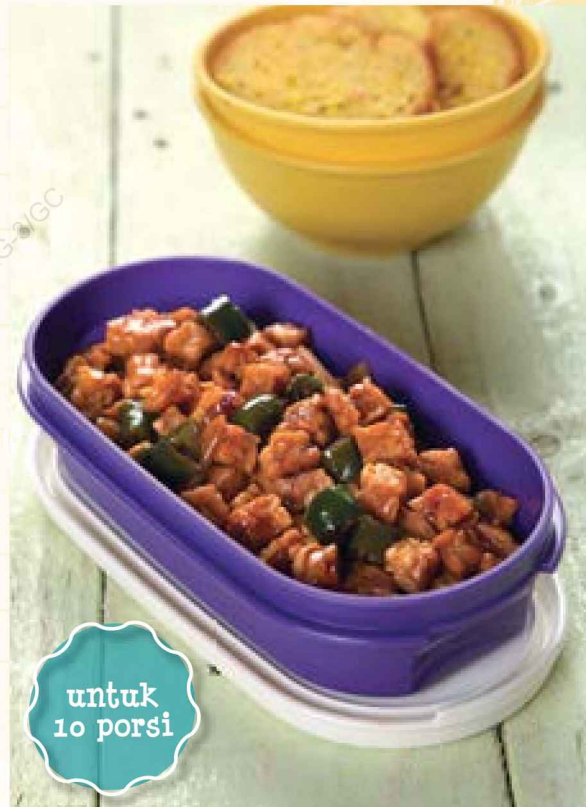
PERHITUNGAN HARGA JUAL

BIAYA TIDAK TETAP

NO	NAMA BARANG	HARGA
1.	Tempe	Rp 5.000,00
2.	Minyak goreng	Rp 4.000,00
3.	Serai & daun salam	Rp 100,00
4.	Lengkuas	Rp 100,00
5.	Kecap manis	Rp 2.000,00
6.	Bawang merah	Rp 400,00
7.	Bawang putih	Rp 200,00
8.	Cabai hijau	Rp 500,00
9.	Garam & gula pasir	Rp 100,00
Total Biaya Tidak Tetap		Rp 12.400,00

BIAYA TETAP

Penyusutan Alat	Rp 300,00
Listrik	Rp 1.000,00
Gaji Karyawan/hari	Rp 2.000,00
Bahan Bakar	Rp 1.000,00
Total Biaya Tetap	Rp 4.300,00



Keterangan:

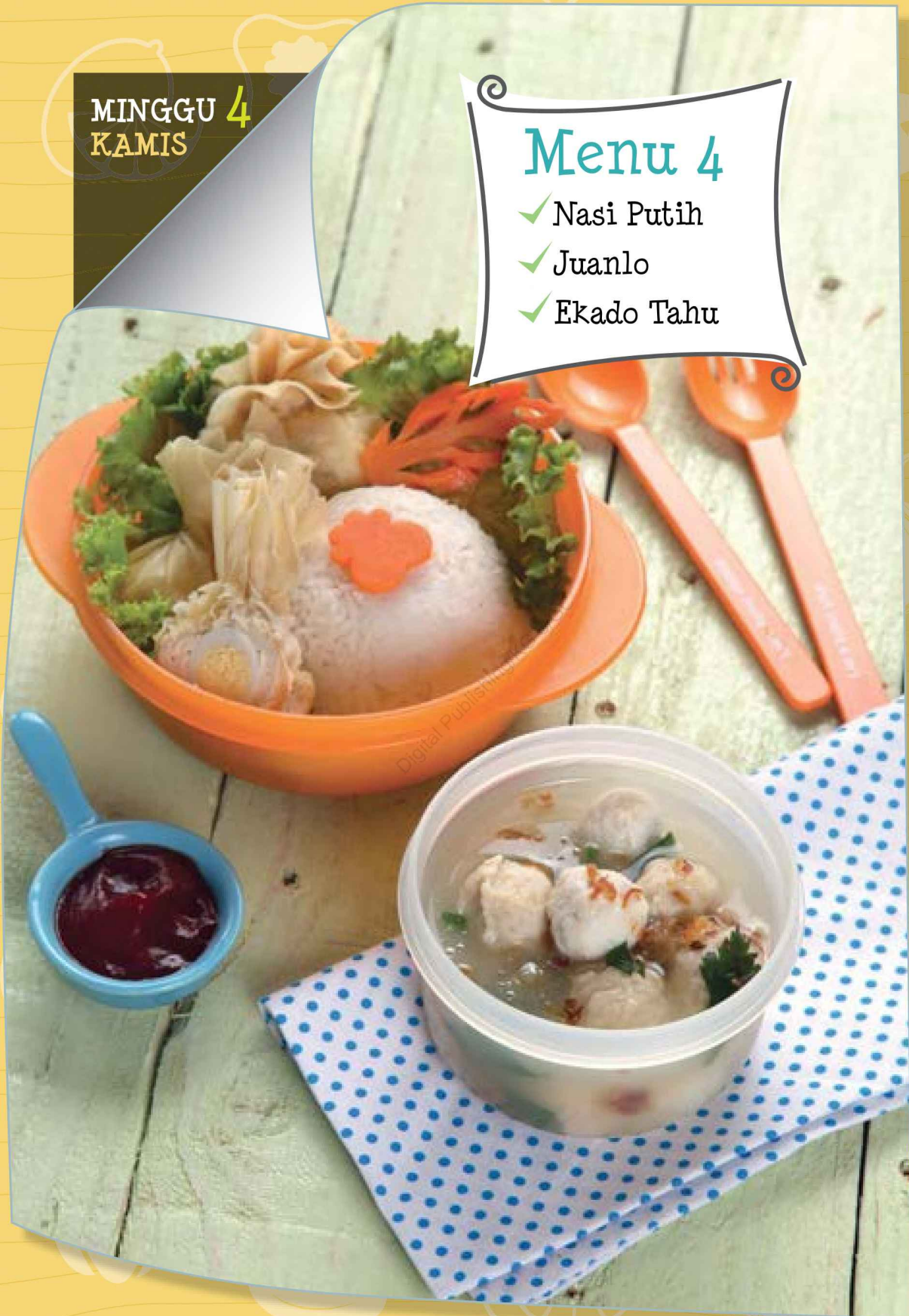
Hasil	= 10 porsi
Modal Kotor	= Biaya Tidak Tetap + Biaya Tetap = Rp 12.400,00 + Rp 4.300,00 = Rp 16.700,00
Modal /porsi	= Modal Kotor : Hasil Jadi = Rp 16.700,00 : 10 = Rp 1.670,00

Keuntungan	= Modal /porsi x Keuntungan yang Diinginkan (Misal 50%) = Rp 1.670,00 x 50% = Rp 835,00
Harga Jual	= Modal /porsi + Keuntungan = Rp 1.670,00 + Rp 835,00 = Rp 2.505,00

MINGGU 4
KAMIS

Menu 4

- ✓ Nasi Putih
- ✓ Juanlo
- ✓ Ekado Tahu





BAHAN BAKSO DAGING:

150 gr daging has dalam,
potong-potong
200 gr ayam giling
50 gr tepung kanji
2 putih telur
2 sdm bawang goreng
1 sdt garam

BAHAN BAKSO IKAN:

350 gr daging ikan tenggiri,
potong-potong
2 putih telur
1 sdt garam
50 gr tepung kanji

BAHAN KUAH:

3 L kaldu sapi
2 sdm bawang putih
goreng
3 sdm bawang goreng
2 sdt garam
1 sdt gula pasir
1 sdt merica bubuk
1 btg seledri, potong-
potong
2 btg daun bawang,
potong-potong

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan bahan bakso daging dalam blender hingga lembut. Angkat lalu bulatkan sebesar kelereng sambil direbus dalam air mendidih.
2. Setelah bakso terapung, angkat tiriskan. Lakukan hal yang sama untuk bakso ikan. Sisihkan.
3. Didihkan bahan kuah di atas api kecil sampai matang mendidih selama 2 jam.
4. Masukkan bakso lalu hidangkan panas.

PERHITUNGAN HARGA JUAL

BIAYA TIDAK TETAP

NO	NAMA BARANG	HARGA
1.	Daging	Rp 18.000,00
2.	Tepung kanji	Rp 1.500,00
3.	Telur	Rp 2.400,00
4.	Bawang goreng	Rp 500,00
5.	Garam	Rp 100,00
6.	Ikan tenggiri	Rp 25.000,00
7.	Bawang putih goreng	Rp 2.000,00
8.	Bawang goreng	Rp 2.000,00
9.	Gula pasir	Rp 200,00
10.	Merica bubuk	Rp 200,00
11.	Seledri	Rp 100,00
12.	Ayam giling	Rp 15.000,00
13.	Daun bawang	Rp 500,00
Total Biaya Tidak Tetap		Rp 67.500,00

BIAYA TETAP

Penyusutan Alat	Rp 300,00
Listrik	Rp 1.000,00
Gaji Karyawan/hari	Rp 2.000,00
Bahan Bakar	Rp 1.000,00
Total Biaya Tetap	Rp 4.300,00

Keterangan:

Hasil = 15 porsi
 Modal Kotor = Biaya Tidak Tetap + Biaya Tetap
 = Rp 67.500,00 + Rp 4.300,00
 = Rp 71.800,00
 Modal /porsi = Modal Kotor : Hasil Jadi
 = Rp 71.800,00 : 15
 = Rp 4.786,00



Keuntungan = Modal /pori x Keuntungan yang
 Diinginkan (Misal 50%)
 = Rp 4.786,00 x 50%
 = Rp 2.393,00
 Harga Jual = Modal /pori + Keuntungan
 = Rp 4.786,00 + Rp 2.393,00
 = Rp 7.179,00



Ekado Tahu

BAHAN:

15 lbsr kulit pangsit
15 btr telur puyuh, rebus
Minyak secukupnya, untuk
menggoreng

BAHAN ISI:

500 gr tahu putih, haluskan
2 btr telur, kocok lepas
1 sdt garam
 $\frac{1}{4}$ sdt merica bubuk

CARA MEMBUAT:

1. Aduk tahu, telur, garam, dan merica hingga rata.
2. Ambil kulit pangsit, sendokkan bahan isi lalu tambahkan sebutir telur puyuh.
3. Satukan sisa kulit pangsit di bagian atas telur, ikat dengan benang bola. Lakukan hingga adonan habis.
4. Goreng dalam minyak panas hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
5. Lepaskan benang lalu hidangkan.

PERHITUNGAN HARGA JUAL

BIAYA TIDAK TETAP

NO	NAMA BARANG	HARGA
1.	Kulit pangsit	Rp 1.500,00
2.	Minyak goreng	Rp 5.000,00
3.	Tahu putih	Rp 3.000,00
4.	Telur	Rp 2.400,00
5.	Telur puyuh	Rp 3.000,00
6.	Garam	Rp 100,00
7.	Merica bubuk	Rp 200,00
Total Biaya Tidak Tetap		Rp 15.200,00

BIAYA TETAP

Penyusutan Alat	Rp 300,00
Listrik	Rp 1.000,00
Gaji Karyawan/hari	Rp 2.000,00
Bahan Bakar	Rp 1.000,00
Total Biaya Tetap	Rp 4.300,00

Keterangan:

Hasil = 15 porsi
 Modal Kotor = Biaya Tidak Tetap + Biaya Tetap
 = Rp 15.200,00 + Rp 4.300,00
 = Rp 19.500,00
 Modal /porsi = Modal Kotor : Hasil Jadi
 = Rp 19.500,00 : 15
 = Rp 1.300,00



untuk
15 porsi

Keuntungan = Modal /porisi x Keuntungan yang
 Diinginkan (Misal 50%)
 = Rp 1.300,00 x 50%
 = Rp 650,00
 Harga Jual = Modal /porisi + Keuntungan
 = Rp 1.300,00 + Rp 650,00
 = Rp 1.950,00

Menu 5

- ✓ Cwie Mi
- ✓ Bubur Sumsum





Cwie Mi

BAHAN:

Minyak secukupnya, untuk menumis
2 siung bawang putih, cincang
500 gr daging ayam, cincang halus
1 sdt minyak wijen
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
500 gr mi telur yang sudah direbus
5 lbr daun selada, potong-potong
Bawang goreng secukupnya, untuk taburan

BAHAN KUAH:

2 sdm minyak, untuk menumis
1 siung bawang putih, cincang
1 cm jahe, cincang
2 L kaldu ayam
1 sdt minyak wijen
1 sdm garam
1 sdt merica bubuk
2 btg daun bawang, iris halus
1 btg seledri, iris halus

CARA MEMBUAT:

1. Tumis bawang putih sampai harum, masukkan ayam giling sambil diaduk hingga berubah warna.
2. Tambahkan minyak wijen, garam, dan merica. Masak sampai matang.
3. **Kuah:** Tumis bawang putih dan jahe sampai harum, masukkan kaldu ayam, sisihkan. Tambahkan minyak wijen, garam, merica, daun bawang, dan seledri.
4. Tata mi di mangkuk hidangan, tambahkan tumisan ayam. Hias dengan selada.
5. Siram kuah panas, lalu hidangkan dengan taburan bawang goreng.

PERHITUNGAN HARGA JUAL

BIAYA TIDAK TETAP

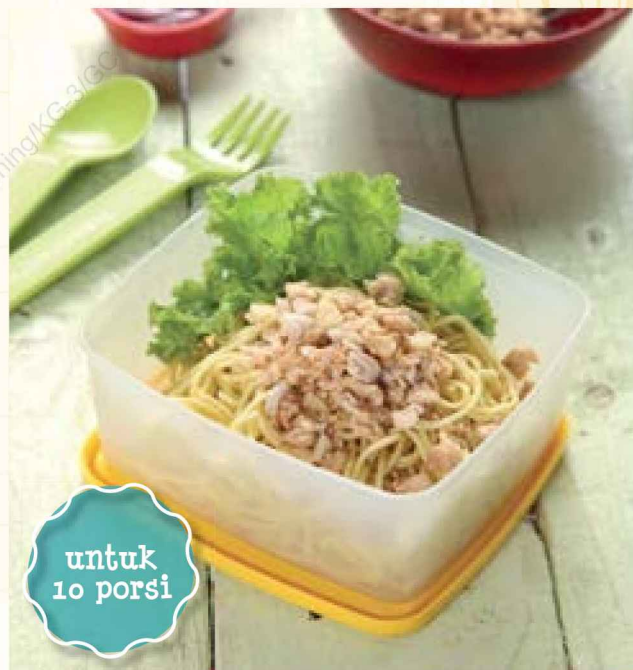
NO	NAMA BARANG	HARGA
1.	Ayam	Rp 25.000,00
2.	Daun selada	Rp 500,00
3.	Minyak	Rp 500,00
4.	Garam	Rp 100,00
5.	Merica bubuk	Rp 200,00
6.	Mi telur	Rp 5.000,00
7.	Bawang goreng	Rp 1.000,00
8.	Bawang putih	Rp 200,00
9.	Jahe	Rp 100,00
10.	Kaldu ayam	Rp 1.000,00
11.	Minyak wijen	Rp 500,00
12.	Daun bawang	Rp 200,00
13.	Seledri	Rp 100,00
Total Biaya Tidak Tetap		Rp 34.400,00

BIAYA TETAP

Penyusutan Alat	Rp 300,00
Listrik	Rp 1.000,00
Gaji Karyawan/hari	Rp 2.000,00
Bahan Bakar	Rp 1.000,00
Total Biaya Tetap	Rp 4.300,00

Keterangan:

Hasil = 10 porsi
Modal Kotor = Biaya Tidak Tetap + Biaya Tetap
= Rp 34.400,00 + Rp 4.300,00
= Rp 38.700,00
Modal /porsi = Modal Kotor : Hasil Jadi
= Rp 38.700,00 : 10
= Rp 3.870,00



untuk
10 porsi

Keuntungan = Modal /porsi x Keuntungan yang Diinginkan (Misal 50%)
= Rp 3.870,00 x 50%
= Rp 1.935,00
Harga Jual = Modal /porsi + Keuntungan
= Rp 3.870,00 + Rp 1.935,00
= Rp 5.855,00

Bubur Sumsum



BAHAN BUBUR SUM-SUM:

- 150 gr tepung beras
- 75 gr tepung sagu
- 2 L santan dari 1 btr kelapa
- 1 sdt garam
- 2 lbr daun pandan

BAHAN KUAH GULA MERAH:

- 250 gr gula merah
- 50 gr gula pasir
- 600 ml air
- 2 lbr daun pandan

BAHAN KUAH SANTAN:

- 750 ml santan dari 1 btr kelapa
- 1 sdt garam
- 2 lbr daun pandan

CARA MEMBUAT:

1. Aduk bahan bubur sum-sum lalu masak sambil diaduk hingga meletup-letup. Angkat, dinginkan.
2. Rebus bahan kuah gula merah, setelah mendidih, saring, dinginkan.
3. Rebus bahan kuah santan sambil diaduk hingga mendidih, angkat, dinginkan.
4. Sendokkan bubur sum-sum ke dalam mangkuk, tambahkan kuah gula merah dan kuah santan lalu hidangkan.

PERHITUNGAN HARGA JUAL

BIAYA TIDAK TETAP

NO	NAMA BARANG	HARGA
1.	Tepung beras	Rp 3.000,00
2.	Tepung sagu	Rp 500,00
3.	Kelapa	Rp 6.000,00
4.	Garam	Rp 100,00
5.	Daun pandan	Rp 500,00
6.	Gula merah	Rp 5.000,00
7.	Gula pasir	Rp 3.000,00
Total Biaya Tidak Tetap		Rp 18.100,00

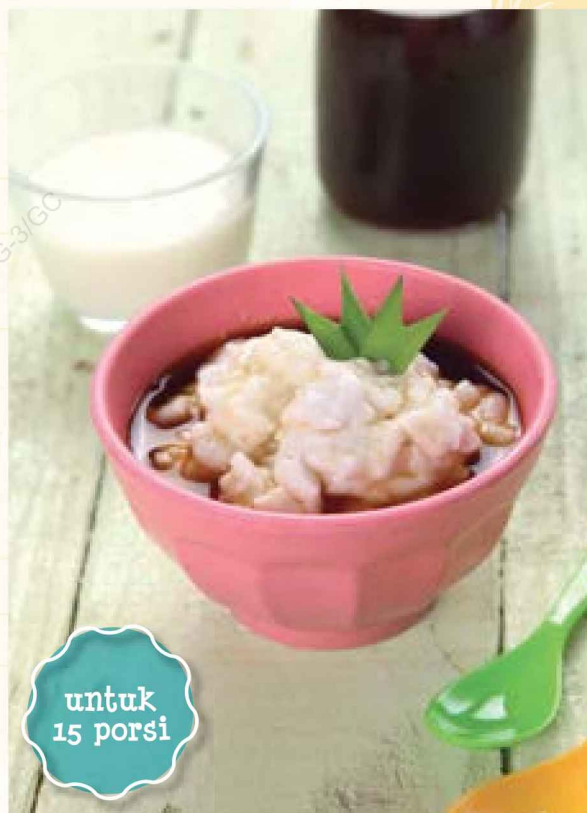
BIAYA TETAP

Penyusutan Alat	Rp 300,00
Listrik	Rp 1.000,00
Gaji Karyawan/hari	Rp 2.000,00
Bahan Bakar	Rp 1.000,00
Total Biaya Tetap	Rp 4.300,00

Keterangan:

Hasil	= 15 porsi
Modal Kotor	= Biaya Tidak Tetap + Biaya Tetap = Rp 18.100,00 + Rp 4.300,00 = Rp 22.400,00
Modal /porsi	= Modal Kotor : Hasil Jadi = Rp 22.400,00 : 15 = Rp 1.493,33

Keuntungan	= Modal /porsi x Keuntungan yang Diinginkan (Misal 50%) = Rp 1.493,33 x 50% = Rp 746,7
Harga Jual	= Modal /porsi + Keuntungan = Rp 1.493,33 + Rp 746,7 = Rp 2.240,00



untuk
15 porsi

Tentang Penulis

Dunia Kuliner memang sudah melekat dalam diri Erwin Kuditawati, ibu dari tiga orang anak yang sudah beranjak dewasa ini mengawali kariernya sebagai asisten pengajar di sebuah Lembaga Kuliner terkemuka di Indonesia, dimana ditempat ini penulis banyak sekali menimba ilmu dari para senior yang merupakan pakar-pakar kuliner Indonesia. Setelah itu bergabung dengan majalah kuliner, disinilah minat menulis resep dan dunia kuliner lebih menantang, beberapa buku tentang masakan, *cake*, roti atau hidangan tradisional sudah diterbitkan. Selain itu juga demo-demo masak hampir di semua kota besar di Indonesia pernah dikunjunginya.

Kemudian penulis bekerja di tabloid wanita terkemuka di Indonesia, penulis juga mengisi resep-resep dan juga demo masak untuk semua pembacanya yang ada di seluruh Indonesia. Dari perjalanan demo masak, banyak sekali pengetahuan kuliner yang penulis dapatkan. Wisata kuliner tentang makanan favorit daerah-daerah dan *sharing* tentang resep daerah dengan pembaca selalu tidak dilewatkannya, sehingga banyak sahabat-sahabat kuliner di daerah.

Buku seri Usaha Rumahan mudah dan murah ini, dilengkapi dengan perhitungan harga jual, resep-resepnya mudah diikuti dengan bahan yang ada disekitar sehingga dapat langsung dicoba. Dengan terbitnya buku ini Penulis sangat berharap ibu-ibu dapat berwirausaha dan mengembangkannya menjadi usaha keluarga. Sehingga kaum ibu dapat memajukan perekonomian, dan kehidupan keluarga, pada akhirnya menjadikan keluarga bahagia dan sejahtera. Amin

Wasaalamualaikum,
erwinruskam@yahoo.com



USAHA RUMAHAN MUDAH & MURAH

M
E
N
U

katering anak

UNTUK 1 BULAN
HARGA
13 RIBU

DILENGKAPI DENGAN
PERHITUNGAN HARGA JUAL

Menyadari pentingnya makanan sehat bagi tumbuh kembang anak, membuat Erwin Kuditawati memiliki perhatian pada proses penyediaan makanan untuk anak-anak. Pengalaman pribadi dan beberapa ibu lain mengajarnya menyiapkan menu katering makanan sehat dan disukai anak.

Dia kemudian merangkum resep dan menu dalam buku ini.

Kehadiran buku ini diharapkan dapat membantu para orangtua maupun mereka yang ingin bergerak di bidang katering makanan anak. Dengan mengikuti berbagai menu dan resep di dalamnya, mereka akan mendapat berbagai ide dalam penyediaan menu untuk anak yang variatif namun tetap sehat dan lezat. Anak-anak pun dapat menikmati asupan gizi seimbang yang baik bagi perkembangan mereka. Dengan penyajian yang atraktif dan lucu, sebagaimana ide-ide penyajian yang ada di buku ini, nafsu makan anak-anak bisa meningkat.

Sebagai buku pegangan bagi mereka yang ingin berbisnis katering makanan anak, buku ini juga inspiratif. Di dalamnya termuat panduan cara menghitung biaya pembuatan untuk menentukan harga jual dan cadangan biaya.



Penerbit
PT Gramedia Pustaka Utama
Gedung Kompas Gramedia Lt. 5
Jl. Palmerah Barat No. 29-37
Jakarta 10270
www.gramediapustakautama.com

