

**BALKIS'S CATERING**  
**(Perencanaan Pendirian Usaha Katering)**

**Siti Balkis<sup>1</sup>, Megawati<sup>2</sup>, Herry Widagdo<sup>3</sup>**  
**Jurusan Manajemen STIE Multi Data Palembang**

<sup>1</sup>balkis@mhs.mdp.ac.id, <sup>2</sup>megawati@stie-mdp.ac.id, <sup>3</sup>herry@stie-mdp.ac.id

**Abstrak**

*Balkis's Catering merupakan usaha yang bergerak di bidang jasa penyediaan makanan atau katering. Usaha ini menawarkan 2 paket, yaitu paket makan siang selama 5 hari dan paket acara berupa nasi kotak. Konsumen akan mendapatkan berbagai fasilitas seperti gratis pengiriman, gratis jus buah untuk paket makan siang, serta menu dan harga yang dapat disesuaikan dengan permintaan konsumen untuk katering acara. Usaha ini berlokasi di Jalan K.H Azhari No.724, Seberang Ulu 1, Palembang. Alasan memilih usaha ini karena adanya peluang dari usaha katering, adanya motivasi penulis untuk berhenti mengkonsumsi makanan cepat saji, serta hobi penulis dalam bidang memasak. Promosi yang dilakukan menggunakan media online dan promosi penjualan dengan menggunakan brosur memberikan secara gratis 100 pouch kepada 100 pemesan pertama, dan diskon 10% untuk pemesanan katering acara minimal 200 box. Berdasarkan aspek kelayakan usaha, Balkis's Catering dinyatakan layak untuk dijalankan dan berprospek menguntungkan di masa mendatang.*

**Kata kunci : Balkis's Catering, catering**

**Abstract**

*Balkis's Catering is a business engaged in the provision of food or catering services. This business offers 2 packages, namely a 5-day lunch package, and for event package in the form of lunch box. Consumers will get various facilities such as free shipping, complimentary fruit juices for lunch packages, and also the menu and prices that can be adjusted according to customer request for catering event. This business is located at Jalan K.H Azhari No.724, Seberang Ulu 1, Palembang. The reason to choose this business because of the opportunities of catering business, the motivation of author to stop consume fast food, and also the author's interest cooking. Promotions for this business is using online media and brochures, also promotion program by giving 100 pouch to the first 100 consumer, and 10% discount for catering reservations of minimum 200 box order. Based on the business feasibility aspect, Balkis's Catering is declared feasible to run and prospect in the future.*

**Keywords : Balkis's Catering, catering**

## 1. Pendahuluan

Makanan merupakan kebutuhan dasar utama untuk manusia, sehingga sangat penting untuk menjaga ketersediaannya. Hak untuk menerima makanan adalah salah satu hak asasi manusia, sebagaimana tercantum dalam pasal 27 UUD 1945. Pertimbangan ini mendasari terbitnya UU No.7/1996 pada makanan. Sebagai kebutuhan dasar dan hak asasi manusia, makanan memiliki arti dan peran penting bagi kehidupan bangsa. (Abubakar, 2008 Dwi, 2009). Pemenuhan suatu kebutuhan akan makanan bagi manusia sangat tinggi. Hal ini disebabkan karena makanan adalah kebutuhan pokok manusia yang wajib terpenuhi dan dikonsumsi setiap harinya untuk menciptakan tenaga yang bisa digunakan untuk melakukan semua aktifitas. Kurangnya tenaga membuat manusia tidak dapat melakukan banyak aktifitas dalam kesehariannya.

Pada zaman modern saat ini dan didukung dengan kemajuan teknologi, maka kehadiran makanan cepat saji semakin memanjakan manusia dalam memenuhi kebutuhannya sehari-hari. Memasuki era industri yang menyebabkan para pekerja hanya mempunyai jam istirahat yang pendek dan jam kerja yang panjang. Alasan itulah yang mendorong para pekerja lebih memilih makanan cepat saji atau *fast food* karena kecepatan dalam penyajian tanpa memikirkan efek samping yang akan ditimbulkan jika dikonsumsi secara terus-menerus. Seiring waktu, mulai muncul kesadaran masyarakat akan dampak yang ditimbulkan oleh makanan cepat saji. Oleh sebab itu banyak masyarakat yang menggunakan jasa katering khususnya katering makan siang sebagai pilihan untuk mendapatkan makanan yang bergizi tanpa perlu melakukan proses memasak.

Secara umum, katering berasal dari kata *to cater* berarti menyiapkan dan menyajikan makanan dan minuman untuk umum. Orang yang menyiapkan dan menyajikan makanan dan minuman itu dinamakan *caterer* (Afik Rubik, 2016). Bisnis katering merupakan bisnis yang bergerak dalam penyediaan makanan baik untuk makan siang bagi karyawan maupun ibu rumah tangga yang tidak ingin repot menyiapkan makanan untuk acara yang dilakukannya. Sebagian besar orang mungkin tidak pernah berpikir bahwa bisnis ini menjadi salah satu peluang bisnis yang sangat menjanjikan lantaran kebutuhan konsumen di zaman sekarang ini akan jasa katering terus meningkat. Di era globalisasi ini banyak masyarakat yang menggunakan jasa katering untuk penyediaan makanan yang praktis tanpa perlu melakukan kegiatan memasak. Dengan meningkatnya pertumbuhan penduduk dan meningkatnya perekonomian masyarakat, banyak masyarakat yang tidak ragu untuk menggunakan jasa katering sebagai pilihan tepat dalam penyediaan makanan.

Didukung oleh hasil survei yang telah penulis lakukan dengan membagikan kuesioner kepada 30 responden, diketahui terdapat 17 responden atau sebesar 57% responden berminat dengan katering makan siang dan 13 responden atau sebesar 43% responden berminat dengan katering acara. Untuk memenuhi kebutuhan tersebut, penulis menciptakan sebuah usaha dalam bidang katering untuk makan siang dan katering acara. Penulis pun telah menemukan sebuah nama yang unik untuk dijadikan nama usaha yang penulis yakini akan mudah diingat dan

disebut oleh masyarakat, yaitu *Balkis's Catering*. *Balkis* merupakan nama penulis sebagai pemilik usaha / *owner*, sedangkan *Catering* adalah jasa penyedia makanan yang siap disantap orang tanpa harus melakukan kegiatan memasak terlebih dahulu.

Penulis termotivasi untuk memulai bisnis jasa *Balkis's Catering* karena adanya peluang dari usaha katering, adanya motivasi penulis untuk berhenti mengkonsumsi makanan cepat saji, keahlian dan hobi dalam bidang memasak, serta dukungan dari keluarga dan lingkungan sekitar untuk mencoba mandiri dengan memulai usaha *Balkis's Catering*.

Visi usaha dari *Balkis's Catering* adalah menjadikan *Balkis's Catering* sebagai penyedia jasa katering makan siang dan katering acara yang unggul, aman, dan terpercaya di Kota Palembang. Misi yang akan dijalankan adalah mengenalkan jasa *Balkis's Catering* di Kota Palembang, menggunakan bahan baku pilihan yang berkualitas baik, yaitu dengan memilih setiap bahan-bahan yang akan digunakan berdasarkan standar yang telah *Balkis's Catering* tetapkan, memberikan pelayanan yang memuaskan kepada konsumen baik secara *online* maupun *offline*, menggunakan kemasan *lunch box* yang aman, memberikan menu yang bervariasi setiap harinya, memberikan secara gratis jus buah setiap hari selama masa program katering makan siang, memberikan layanan gratis *delivery* (pengiriman) dari rumah produksi ke rumah konsumen menggunakan *driver* khusus yang telah *Balkis's Catering* sediakan, menawarkan katering acara dengan harga yang dapat disesuaikan dengan *budget* konsumen, melakukan inovasi secara berkelanjutan terhadap produk dan pelayanan *Balkis's Catering*.

Tujuan dari usaha *Balkis's Catering* adalah untuk memenuhi kebutuhan makan siang dan acara konsumen, mengurangi kebiasaan buruk konsumen mengkonsumsi makanan cepat saji, menciptakan menu makanan yang bervariasi agar selalu dipilih oleh masyarakat, mendapatkan loyalitas dari pelanggan dengan memberikan makanan yang berkualitas dan harga yang terjangkau, mengurangi pengangguran dengan membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakat di Kota Palembang dan daerah sekitarnya, mendapatkan keuntungan dari penyediaan jasa *Balkis's Catering*

## 2. Gambaran Usaha

Konsep bisnis yang digunakan dalam usaha *Balkis's Catering* adalah konsep katering rumahan yang sehat, bergizi dan lezat. Makanan sehat yang dimaksud adalah pemilihan bahan baku yang digunakan yaitu bahan baku yang berkualitas, cara pengolahan yang bersih dan higienis, menggunakan minyak goreng yang sehat atau rendah kalori serta kemasan yang aman dari dampak buruk zat adiktif yang berbahaya. Proses pemesanan bahan baku hingga proses produksi dilakukan oleh penulis dan dibantu oleh beberapa karyawan. Produk katering yang dihasilkan yaitu terdiri dari menu hewani, nabati, sayuran, dan buah-buahan yang dibuat dalam bentuk *juice* dan dikemas dalam botol plastik.

*Balkis's Catering* menawarkan jasa paket katering makan siang dan paket katering acara. Dimana pada paket katering makan siang, konsumen akan mendapatkan makan siang selama lima hari dengan menu yang berbeda-beda dan fasilitas lainnya dengan harga Rp. 125.000/paket. Sedangkan pada paket katering acara dengan rata-rata harga Rp. 20.000/box, karena dapat berubah sesuai dengan menu yang dipilih oleh konsumen.

Sistem pembayaran *Balkis's Catering* bisa secara *tunai* atau bisa juga melalui *transfer* ke bank BCA dan BNI yang telah disediakan. Pembayaran dilakukan secara lunas dimuka sebelum mengikuti paket katering makan siang di *Balkis's Catering*. Sedangkan untuk paket katering acara, konsumen dapat melakukan DP sebesar 50% sebagai tanda jadi untuk pesanan yang telah dipesannya, selanjutnya untuk pelunasan 50% dapat dilakukan secara *tunai* ketika makanan telah diterima oleh konsumen.

Keunikan *Balkis's Catering* adalah penggunaan kemasan *lunch box* yang aman untuk makanan dan dapat digunakan berulang kali, *Balkis's Catering* memberikan secara gratis jus buah untuk konsumen yang mengambil paket makan siang, penggunaan minyak goreng yang sehat dalam proses pengolahan makanan di *Balkis's Catering* menjadi nilai *plus* dibandingkan usaha sejenis yang menggunakan minyak goreng biasa.

Keunggulan dari *Balkis's Catering* adalah menyajikan menu yang bervariasi sehingga konsumen tidak bosan, menggunakan bahan baku pilihan yang berkualitas, memfasilitasi *free delivery* untuk konsumen (gratis pengiriman dari rumah *Balkis's Catering* ke rumah/kantor konsumen), menyajikan sambal yang berbeda-beda setiap harinya, sehingga konsumen tidak bosan dengan sambal yang disajikan, memberikan tambahan menu spesial di hari Kamis yaitu bakwan jagung khusus untuk program makan siang, memberikan menu khusus di hari Jumat yaitu, nasi minyak, harga katering acara yang dapat disesuaikan dengan *budget* konsumen.

### 3. Aspek Pemasaran

Segmentasi geografis dari usaha *Balkis's Catering* adalah semua masyarakat di Kota Palembang khususnya di Kecamatan Seberang Ulu 1 dan sekitarnya. Pemilihan lokasi ini cukup strategis selain *Balkis's Catering* berlokasi disana juga karena Kecamatan ini memiliki jumlah penduduk yang paling banyak dibandingkan dengan kecamatan lainnya di Kota Palembang, sehingga menjadi peluang yang cukup besar bagi *Balkis's Catering* untuk mendapatkan konsumen.

Segmentasi demografis *Balkis's Catering* adalah Sasaran usia *Balkis's Catering* yaitu 20-59 tahun yang terdiri dari laki-laki dan perempuan, memiliki pendapatan menengah hingga menengah ke atas.

Segmentasi psikografis dari usaha *Balkis's Catering* adalah orang-orang yang memiliki gaya hidup yang serba praktis terutama dalam kegiatan konsumsi makanan, dimana sebagian orang tidak memiliki waktu luang ataupun tidak ingin repot untuk melakukan kegiatan memasak setiap hari maupun memasak untuk

berbagai acara yang telah dibuatnya, sehingga mempercayakan kebutuhan penyediaan makanan dengan menggunakan jasa katering.

Target pasar yang menjadi sasaran *Balkis's Catering* secara khusus yaitu ibu rumah tangga, karyawan, instansi pemerintahan maupun lembaga lainnya, berusia 20-59 tahun baik laki-laki maupun perempuan. Namun demikian, secara umum *Balkis's Catering* juga dapat dipesan oleh seluruh masyarakat di Kota Palembang.

Positioning *Balkis's Catering* adalah Penulis memposisikan *Balkis's Catering* sebagai katering makan siang dan katering acara yang sehat, aman, dan terpercaya dengan menawarkan harga yang terjangkau dan dapat disesuaikan dengan *budget* konsumen.

**Tabel 1 Proyeksi Permintaan *Balkis's Catering* 3 Tahun Kedepan**

Tahun	Perkiraan Permintaan Pertahun	
	Paket Makan Siang	Paket Acara
2018	100.747	76.002
2019	102.167	77.074
2020	103.607	78.161

Pada tabel 1, berdasarkan kuesioner pada 30 responden, 17 responden tertarik untuk menggunakan jasa *Balkis's Catering* pada paket katering makan siang atau sebesar 57% dan mengalami pertumbuhan sebesar 1,41% di tahun berikutnya seiring dengan rata-rata pertumbuhan penduduk di Kota Palembang. Sedangkan 13 responden tertarik untuk menggunakan jasa *Balkis's Catering* pada paket katering acara atau sebesar 43% dan mengalami pertumbuhan sebesar 1,41% di tahun berikutnya seiring dengan rata-rata persentase pertumbuhan di Kota Palembang.

**Tabel 2 Hasil Data Penawaran Pesaing**

No	Pesaing	Penawaran Katering Makan Siang (tahun)	Penawaran Katering Acara (tahun)
1	Dapur Lya Sakinah	4.800	2.400
2	FCatering Palembang	3.600	1.440
3	Rafika Catering	48.000	28.800
4	Rumah Sambal Juara	2.400	1.440
<b>Total</b>		<b>58.800</b>	<b>34.080</b>
<b>Rata-Rata</b>		<b>14.700</b>	<b>8.520</b>

Pada tabel 2, berdasarkan hasil wawancara dengan pesaing sejenis pada tahun 2018 diketahui penawaran katering makan siang sebanyak 58.800 porsi/tahun dan katering acara sebanyak 34.080 porsi/tahun, sedangkan pada tahun 2019 dan 2020 mengalami pertumbuhan sebesar 1,41% seiring dengan rata-rata persentase pertumbuhan di Kota Palembang.

**Tabel 3 Rencana Penjualan *Balkis's Catering***

Tahun	Katering Makan Siang (porsi/tahun)	Katering Acara (porsi/tahun)
2018	5.453	4.108
2019	5.530	4.166
2020	5.608	4.225

Rencana penjualan jasa *Balkis's Catering* paket makan siang tahun 2018 sebesar 5.453 porsi didapat dari pangsa pasar per tahun dikalikan dengan peluang per tahun. Pangsa pasar paket makan siang untuk tahun 2018 sebesar 13% didapat dari (Rata-rata penawaran / permintaan X 100% - laju pertumbuhan penduduk). Rencana penjualan jasa *Balkis's Catering* paket acara tahun 2018 sebesar 4.108 porsi didapat dari pangsa pasar per tahun dikalikan dengan peluang per tahun. Pangsa pasar paket acara untuk tahun 2018 sebesar 9,8% didapat dari (Rata-rata penawaran / permintaan X 100% - laju pertumbuhan penduduk).

*Balkis's Catering* membuat suatu logo untuk menunjukkan ciri khas dari *Balkis's Catering* sendiri dan untuk memberikan makna kepada konsumen. Logo *Balkis's Catering* adalah sebagai berikut :

**Gambar 1 Logo *Balkis's Catering***

*Balkis's Catering* menawarkan harga yang cukup bersaing dengan pesaing. Harga yang ditawarkan untuk Paket Makan Siang selama 5 hari sebesar Rp. 125.000, dan paket acara Rp. 20.000/box, namun harga dapat berkurang maupun bertambah sesuai dengan menu dan kemasan yang dipilih. Promosi dilakukan di media sosial (*Social Networking*), dengan memanfaatkan media sosial untuk memperkenalkan jasa *Balkis's Catering*, kemudian promosi secara *personal selling* kepada keluarga, teman, dan kerabat, *Balkis's Catering* juga melakukan promosi penjualan memberikan 100 *pouch* untuk 100 pemesan pertama serta diskon menarik lainnya.

Internet adalah media yang sangat efektif sebagai sarana mempromosikan produk atau jasa karena internet dapat mencakup pasar yang lebih luas dan lebih cepat dalam pemasaran. Selain kecepatan dan lebih efektif, internet merupakan media yang mudah dijangkau oleh masyarakat, murah dan lebih luas menjangkau pangsa pasar dalam melakukan promosi penjualan di media sosial. Dalam hal ini, jasa *Balkis's Catering* melakukan promosi menggunakan internet pada sosial media melalui *Intagram, WhatsApp, Line* dan *BBM*.

Sistem penyaluran jasa yang dilakukan oleh *Balkis's Catering* melalui *personal selling* dan *online*. Konsumen dapat memilih ingin memesan secara *online* atau langsung datang ke lokasi *Balkis's Catering* yang terletak di Jalan K.H Azhari No. 724 Seberang Ulu 1.

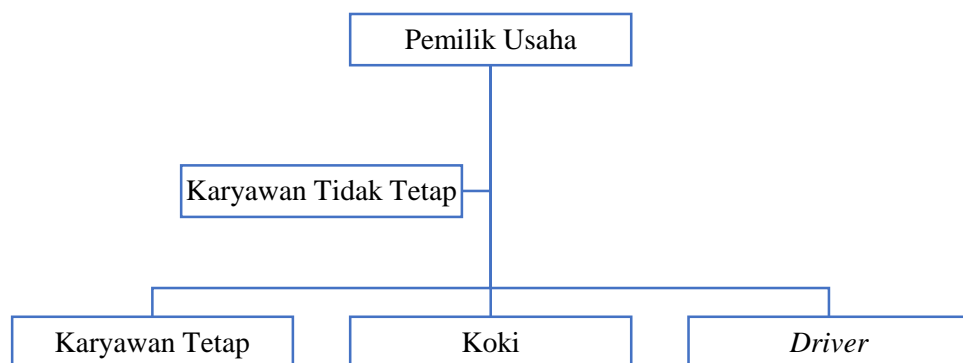
Dalam mempersiapkan pesanan, *Balkis's Catering* membutuhkan tim yang profesional, bertanggung jawab, dan jujur dalam bekerja. Selain itu sumber daya manusia yang dimiliki *Balkis's Catering* harus mampu bekerja dengan cepat atau cekatan, mampu berkomunikasi dengan baik, disiplin, dan mengutamakan kepuasan pelanggan.

Proses produksi adalah tahapan-tahapan yang akan dilakukan oleh *Balkis's Catering* mulai dari pembelian bahan baku, proses memasak dan pengemasan hingga makanan sampai di tangan konsumen.

Bentuk fisik atau sarana fisik yang digunakan oleh *Balkis's Catering* antara lain yaitu, contoh menu unggulan *Balkis's Catering*, brosur, kartu nama, *logo*. Unsur lain yang mencakup sarana fisik yaitu peralatan, perlengkapan, dan barang-barang lainnya.

#### 4. Aspek Organisasi dan Manajemen

Nama Usaha	: <i>Balkis's Catering</i>
Jenis Usaha	: Jasa Katering
Alamat Usaha	: Jalan K.H Azhari No.724 Seberang Ulu 1, Palembang.
Nama Pemilik	: Siti Balkis
Status Pemilik Usaha	: Pemilik Usaha



**Gambar 2 Struktur Organisasi *Balkis's Catering***

*Balkis's Catering* akan melakukan penyusunan jadwal pelaksanaan yang meliputi survei pasar, rencana bisnis, perijinan, mencari pemasok, peralatan dan perlengkapan, perekrutan dan pelatihan karyawan, promosi, dan *launching*.

Inventaris pada usaha *Balkis's Catering* terdiri dari mesin dan peralatan yang digunakan untuk proses memasak. Berikut ini rincian inventaris kantor yang dapat dilihat pada tabel 4 di bawah ini :

**Tabel 4 Inventaris *Balkis's Catering***

No	Keterangan	Jumlah	Harga per unit (Rp)	Total Harga (Rp)
1	Handphone	1 unit	1.300.000	1.330.000
2	Kulkas	1 unit	1.450.000	1.450.000
3	Blender	1 unit	100.000	100.000
4	Kompore Gas	2 unit	250.000	500.000
5	Set Wajan	1 set	200.000	200.000
6	Set Spatula	1 set	100.000	100.000
7	Set Pisau	1 set	100.000	100.000
8	Gelas Ukur	1 pcs	10.000	10.000
9	Kain Lap	3 pcs	5.000	15.000
10	Panci Kukus	1 set	140.000	140.000
11	Pemanggang	1 pcs	115.000	115.000
12	Penggiling / Ulekan	1 pcs	15.000	15.000
13	Penjepit Makanan	3 pcs	10.000	30.000
14	Piring	6 pcs	6.000	36.000
15	Saringan Air	3 pcs	10.000	30.000
16	Saringan Minyak Goreng	3 pcs	10.000	30.000
17	Sendok Makan	1 lusin	2.000	24.000
18	Set Baskom	1 set	60.000	60.000
19	Set Panci	1 set	160.000	160.000
20	Spon Cuci Piring	6 pcs	2.000	12.000
21	Tabung Gas 3kg	4 pcs	150.000	600.000
22	Talenan	3 pcs	10.000	30.000
23	Tas Motor	3 pcs	105.000	315.000
24	Timbangan Dapur	1 unit	60.000	60.000
<b>Total</b>				<b>5.432.000</b>

*Balkis's Catering* merupakan usaha yang bergerak di bidang jasa yang tidak memiliki badan hukum, dikarenakan bisnis ini berbasis *online*, maka rumah penulis menjadi tempat penyimpanan barang dan proses pembuatan pesanan sehingga izin yang dibutuhkan oleh *Balkis's Catering* adalah izin gangguan kepada RT/RW setempat.

*Supply* kantor merupakan berbagai perlengkapan yang digunakan oleh suatu perusahaan dalam menjalankan usahanya selama satu bulan. Berikut ini adalah tabel *supply* kantor yang diperlukan oleh *Balkis's Catering* yang dapat dilihat pada tabel 5 di bawah ini :

**Tabel 5 *Supply Balkis's Catering***



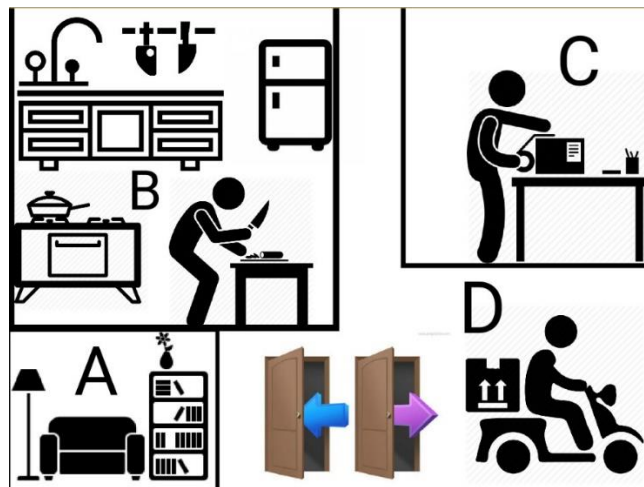
No.	Nama Barang	Jumlah (satuan)	Harga (satuan)	Total (Rp)
1	Plastik Mika	5 pax (500 bungkus)	8.000	40.000
2	Tisu Makan	8 bungkus (400 lembar)	10.000	80.000
3	Botol Plastik	200 botol	1.000	200.000
4	Kantong Plastik	5 bungkus	6.000	30.000
5	Sendok Plastik	10 pack (500pcs)	7.000	70.000
6	Kotak Bento	56 pcs	2.000	112.000
7	Kotak Kertas	56 pcs	1.200	67.200
8	Lunch Box	100 pcs	4.000	400.000
9	Nota	5 buku	2.000	10.000
10	Pena	5 pcs	2.000	10.000
11	Brosur	300 pcs	1.000	300.000
12	Stiker Logo	500 lbr	500	250.000
13	Sabun Cuci Piring	2 botol	15.000	30.000
14	Isi Gas Elpiji (3 kg)	10 tabung	25.000	250.000
<b>Total</b>				<b>1.849.200</b>

## 5. Aspek Produksi



**Gambar 3 Lokasi Usaha *Balkis's Catering***

Pemilihan lokasi usaha yang dipilih *Balkis's Catering* adalah rumah pemilik yang terletak di Jalan K.H Azhari No.724 Seberang Ulu 1, Palembang. Alasan memilih lokasi usaha ini adalah untuk mengurangi biaya sewa, kemudian juga lokasi ini sangat strategis karena terletak di dekat pasar dan jalan raya.



Gambar 4 Tata Letak *Balkis's Catering*

## 6. Aspek Keuangan

Modal merupakan unsur penting dalam mendirikan atau menjalankan suatu usaha. Permodalan *Balkis's Catering* berasal dari dana orang tua sebesar 80% yaitu Rp. 111.056.640, dan modal sendiri sebesar 20% yaitu Rp. 27.764.160. Kebutuhan modal investasi sebesar Rp. 5.432.000 dan modal kerja sebesar Rp. 41.168.400. Dengan biaya depresiasi sebesar Rp. 1.115.800. *Balkis's Catering* membutuhkan modal kerja seperti bahan baku, gaji, pemasaran dan operasional dalam menjalankan usaha jasa katering ini.

Tabel 6 Kebutuhan Biaya Gaji

No	Uraian	Jumlah	Jumlah gaji per orang (Rp)	Jumlah per bulan (Rp)
1	Gaji Pemilik	1 orang	1.000.000	1.000.000
2	Gaji karyawan	1 orang	800.000	800.000
3	Gaji Koki	1 orang	900.000	900.000
4	Gaji <i>Driver</i>	1 orang	850.000	850.000
5	Gaji Karyawan Tidak Tetap	3 orang	400.000	1.200.000
<b>Total</b>				<b>4.750.000</b>
<b>Kebutuhan Gaji Tahun 2018</b>				<b>57.000.000</b>

Tabel 7 Biaya Operasional *Balkis's Catering*

No	Keterangan	Jumlah	Harga (unit)	Harga (Rp)
<b>Biaya Operasional</b>				
1	Plastik Mika	5 pax (500 bungkus)	8.000	40.000
2	Tisu Makan	8 bungkus (400 lembar)	10.000	80.000
3	Botol Plastik	200 botol	1.000	200.000
4	Kantong Plastik	5 bungkus	6.000	30.000
5	Sendok Plastik	10 pack (500pcs)	7.000	70.000
6	Kotak Bento	56 pcs	2.000	112.000
7	Kotak Kertas	56 pcs	1.200	67.200
8	<i>Lunch Box</i>	100 pcs	4.000	400.000
9	Sabun Cuci Piring	2 botol	15.000	30.000
Total Biaya				1.029.200
<b>Biaya Pemasaran</b>				
1	Pulsa	1 bulan	50.000	50.000
2	Kuota Internet	1 bulan	100.000	100.000
3	Nota	5 buku	2.000	10.000
4	Pena	5 pcs	2.000	10.000
5	Brosur	300 pcs	1.000	300.000
6	Stiker Logo	500 lbr	500	250.000
Total Biaya Pemasaran				720.000
<b>Biaya Lain-Lain</b>				
1	Listrik	1 bulan	250.000	250.000
2	PDAM	1 bulan	200.000	250.000
3	Isi Gas Elpiji (3 kg)	10 tabung	25.000	250.000
4	Biaya Transportasi (Bensin)	50 liter	7.800	390.000
Total Biaya Lain-Lain				1.140.000
<b>Biaya Operasional Per Bulan</b>				<b>2.889.200</b>
<b>Biaya Operasional Tahun 2018</b>				<b>34.670.400</b>

Berikut ini merupakan tabel rencana penjualan, analisis laporan keuangan, analisis kelayakan usaha, dan arus kas usaha *Balkis's Catering* pada tahun 2018-2020 yaitu sebagai berikut :

**Tabel 8 Perkiraan Pendapatan Rencana Penjualan Tahun 2018-2020**

<b>Tahun</b>	<b>Produk</b>	<b>Harga (Rp)</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Total (Rp)</b>
<b>2018</b>	Paket Makan Siang	25.000	5.453	136.325.000
	Paket Acara	20.000	4.108	82.160.000
<b>Total Per Tahun 2018</b>				<b>218.485.000</b>
<b>2019</b>	Paket Makan Siang	27.500	5.530	152.075.000
	Paket Acara	22.000	4.166	91.652.000
<b>Total Per Tahun 2019</b>				<b>243.727.000</b>
<b>2020</b>	Paket Makan Siang	30.250	5.608	169.642.000
	Paket Acara	24.200	4.225	102.245.000
<b>Total Per Tahun 2020</b>				<b>271.887.000</b>

Pada tabel 8 perkiraan pendapatan pada tahun 2018 adalah sebesar Rp. 218.485.000, tahun 2019 adalah sebesar Rp. 243.727.000, dan tahun 2020 sebesar Rp. 271.887.000. Harga yang ditentukan oleh *Balkis's Catering* pada tahun 2019 dan 2020 mengalami peningkatan sebesar 10%, berdasarkan hasil survei pesaing.

Berikut ini adalah laporan laba rugi *Balkis's Catering* yang dapat dilihat pada tabel 9 dibawah ini:

**Tabel 9 Laporan Laba Rugi *Balkis's Catering***

<b>Keterangan</b>	<b>2018 (Rp)</b>	<b>2019 (Rp)</b>	<b>2020 (Rp)</b>
Total Penjualan	218.485.000	243.727.000	271.887.000
Biaya Pengurusan Legalitas	200.000	0	0
Biaya Promosi Penjualan	350.000	0	0
Biaya Tetap:			
1. Biaya Gaji	57.000.000	58.140.000	59.302.800
Biaya Variabel :			
1. Biaya Modal Kerja	41.168.400	45.285.240	49.813.764
2. Biaya Operasional	34.670.400	38.137.440	41.951.184
Depresiasi	(1.115.800)	(1.115.800)	(1.115.800)
<b>Total Biaya</b>	<b>133.388.800</b>	<b>141.562.680</b>	<b>151.067.748</b>
<b>EBT</b>	<b>83.980.400</b>	<b>101.048.520</b>	<b>119.703.452</b>
<b>Pajak (1%)</b>	<b>(2.184.850)</b>	<b>(2.437.270)</b>	<b>(2.718.870)</b>
<b>EAT</b>	<b>81.795.550</b>	<b>98.611.250</b>	<b>116.984.582</b>

**Tabel 10 Laporan Perubahan Modal**

<b>Keterangan</b>	<b>2018 (Rp)</b>	<b>2019 (Rp)</b>	<b>2020 (Rp)</b>
Modal Awal	138.820.800	220.616.350	319.227.600
EAT	81.795.550	98.611.250	116.984.582
<b>Modal Akhir</b>	<b>220.616.350</b>	<b>319.227.600</b>	<b>436.212.182</b>

Pada tabel 10, perubahan modal *Balkis's Catering* pada tahun 2018 adalah sebesar Rp 220.616.350, tahun 2019 adalah sebesar Rp 319.227.600, dan pada tahun 2020 adalah sebesar Rp 463.212.182.

**Tabel 11 Neraca *Balkis's Catering***

<b>Keterangan</b>	<b>2018 (Rp)</b>	<b>2019 (Rp)</b>	<b>2020 (Rp)</b>
<b>Aktiva Lancar</b>			
Kas	216.300.150	316.027.200	434.127.582
Total Aktiva Lancar	216.300.150	316.027.200	434.127.582
<b>Aktiva Tetap</b>			
Peralatan / Mesin	5.432.000	4.316.200	3.200.400
Depresiasi	(1.115.800)	(1.115.800)	(1.115.800)
Total Aktiva Tetap	4.316.200	3.200.400	2.084.600
Total Aktiva	220.616.350	319.227.600	436.212.182
Utang Lancar	0	0	0
<b>Ekuitas</b>			
Modal	<b>220.616.350</b>	<b>319.227.600</b>	<b>436.212.182</b>
Total Ekuitas	<b>220.616.350</b>	<b>319.227.600</b>	<b>436.212.182</b>
Total Passiva	<b>220.616.350</b>	<b>319.227.600</b>	<b>436.212.182</b>

Berdasarkan laporan neraca pada tabel 11, dapat dilihat bahwa hasil total *aktiva* dan total *passiva* seimbang (*balance*), yaitu pada tahun 2018 sebesar Rp 220.616.350, tahun 2019 sebesar Rp 319.227.600 dan pada tahun 2020 adalah sebesar Rp 436.212.182.

*Payback Period* (PP) *Balkis's Catering* yaitu selama 1 tahun 7 bulan 11 hari. Hasil Perhitungan NPV *Balkis's Catering* Rp. 131.491.649 dan bernilai positif, sehingga investasi usaha *Balkis's Catering* layak atau dapat diterima. Hasil perhitungan IRR yaitu 45% lebih besar dari nilai BI rate pada tahun 2017 sebesar 4,25%, maka investasi *Balkis's Catering* melalui perhitungan IRR dapat diterima.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adam, M 2015, *Manajemen Pemasaran Jasa*, Alfabeta, Bandung.
- Amirullah 2015, *Manajemen Strategis Teori, Konsep, Kinerja*, Mitra Wacana dari <http://www.usaharumahan19.com>
- Apriadji, Wied Harry. 2007. *Healthy Fast Food*. Jakarta: Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama Anggota IKAPI
- Assauri, S 2012, *Strategic Marketing*, Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Badan Pusat Statistik 2015, *Jumlah Penduduk di Kota Palembang Menurut Kecamatan dan Jenis Kelamin*, Diakses pada tanggal 30 Agustus 2017, dari <https://palembangkota.bps.go.id>.
- Badan Pusat Statistik 2015, *Laju Pertumbuhan Penduduk Kota Palembang Menurut Jenis Kelamin dan Kelompok Umur*, Diakses pada tanggal 2 September 2017, dari <https://palembangkota.bps.go.id>.
- Caesar, F 2015, *Tori Tentang Permintaan dan Penawaran*, diakses pada 13 September 2017, dari <http://fcaesaraviandi.blogspot.co.id>.
- Ginting, NF H 2015, *Manajemen Pemasaran Jilid II*, CV Yrama Widya, Bandung
- Hanafi, MM 2016, *Manajemen Keuangan Edisi Kedua*, BPFE, Yogyakarta.
- Jay, H. dan Render B. 2009, *Manajemen Operasi*, Salemba Empat, Jakarta.
- Kasmir dan Jakfar 2007, *Studi Kelayakan Bisnis*, Edisi Kedua, Cetakan Keempat, Prenada Media Group, Jakarta.
- Lupiyoadi, R., 2013. *Manajemen Pemasaran Jasa Edisi 3*, Salemba Empat, Jakarta
- Manap, HA, 2016. *Revolusi Manajemen Pemasaran*. Mitra Wacana Media, Jakarta
- Nugroho, Listyawan Ardi 2012. *Pengaruh Modal Usaha*, Pustaka Belajar, Yogyakarta.
- Philip, K. Kevin LK. 2012. *Manajemen Pemasaran*, Alih Bahasa Benyamin Molan, Jilid Satu, Cetakan Kedua, Indeks, Jakarta.
- Pracoyo, Tri Kunawangsih dan Antyo Pracoyo. 2013/ *Aspek Dasar Ekonomi Makro di Indonesia*. PT. Grasindo. Jakarta.
- Purwana E.S., Dedi dan Nurdin H 2016, *Studi Kelayakan Bisnis*, PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Sedarmayanti 2014, *Manajemen Strategis*, Erlangga, Bandung.
- Tjiptono, F 2012, *Strategi Pemasaran Edisi 4*, Andy, Yogyakarta