

## RINGKASAN

**Latar Belakang** : Rice box (nasi kotak) merupakan salah satu jenis makanan yang sedang populer pada saat ini. Usaha ini memfokuskan pada bekal makanan yang dapat dibawa kemana-mana. Di dalamnya terdapat kandungan gizi lengkap, serta unsur estetika di dalam penyajiannya menjadi daya tarik tersendiri. Nasi kotak kami diberi merk NAA.BOX terdiri dari beberapa varian rasa diantaranya ayam mentai, ayam saus keju dan ayam gandum. Zaman modern ini, semua serba cepat dan praktis sehingga produk Nasi box ini solusi untuk menghemat waktu serta praktis dikonsumsi kapanpun dan dimana pun.

**Tujuan** : Kami ingin memperkenalkan usaha kami yang bernama NAA.BOX dengan berbagai menu yang unik dan lezat, kami ingin menjadikan NAA.BOX sebagai makanan yang diminati banyak orang,

**Metode Usaha** : Dalam Kegiatan ini metode yang kami gunakan adalah menawarkan kreatifitas dalam bidang kuliner yang memiliki inovasi yang menarik dibandingkan dengan kompetitor yang lainnya. Dalam kegiatan ini kami memiliki cita rasa yang sangat unik di banding penjual rice box lainnya. Target penjualan NAA.BOX adalah semua kalangan mahasiswa pada umumnya terutama bagi pencinta pedas.

**Laporan Keuangan** : Usaha Rice Box ini menghasilkan keuntungan yang cukup menjanjikan. Produk kami dijual dengan harga Rp35.000-40.000 per box, Pada tahun pertama dengan total produksi 1576 box dan menghasilkan laba bersih sebesar Rp32.291.902 dengan modal investasi sebesar Rp140.106.440 produk kami menghasilkan NPV sebesar Rp10.688.020. Dan juga tingkat IRR 7.66%, dengan *Payback Period* selama 4 tahun 29 hari serta *Discounted Payback* selama 4 tahun 7 bulan 6 hari.

INSTITUT  
PARIWISATA  
TRISAKTI

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

*Rice box* merupakan salah satu jenis makanan yang sedang populer pada saat ini. Usaha ini memfokuskan pada bekal makanan yang dapat dibawa kemana-mana. Sama dengan bekal pada umumnya Nasi ayam box juga terdiri dari lauk-pauk. Kandungan gizinya lengkap, serta unsur estetika di dalam penyajiannya menjadi daya tarik tersendiri. Seperti halnya nasi bungkus Nasi Ayam box dapat dikonsumsi saat makan siang dan makan malam dan dapat pula dikonsumsi oleh segala jenis usia. Makanan ini sangat baik dikonsumsi oleh anak-anak, dewasa dan orang tua. Nasi Ayam box terdiri beberapa varian rasa diantaranya ayam mentai, ayam saus keju dan ayam gandum.

Rice box populer karena sebelumnya ada rice bowl. Bedanya ada pada kemasan. Rice bowl berbentuk mangkuk sedang rice box dikemas dalam kotak. Rice bowl adalah nasi dalam mangkuk yang berasal dari Korea. Namun banyak yang beranggapan bahwa makanan ini asli Jepang. Terlihat sama, namun keduanya memiliki cara penyajian yang berbeda. Di Korea, rice bowl disebut bibimbap. Sementara di Jepang disebut dengan donburi yang berarti mangkuk. Nah, rice box hadir sebagai inovasi dari rice bowl. Kemasannya lebih handy. Bentuknya kotak kecil. Tak hanya sekadar tren, namun makanan ini bisa jadi bisnis yang menjanjikan.

Makanan kekinian biasanya dimulai dari satu menu baru yang kemudian “diviralkan” dan akhirnya meluas serta digemari oleh masyarakat. setiap orang identik dengan menyukai hal-hal yang baru dan kekinian, karena pada umumnya sudah menjadi sifat manusia adalah memiliki rasa penasaran dan keinginan untuk mencoba hal-hal baru tersebut. Hal itu sendiri yang menjadi sasaran utama, yaitu memanfaatkan rasa penasaran serta keinginan untuk mengikuti yang sedang trending saat ini. Diamati dari peminat, rice box merupakan bagian yang perlu dipertimbangkan untuk menjadi salah satu hal yang dapat menarik peminat pembeli, karena sebagian pembeli malas untuk memasak

.Zaman modern ini, semua serba cepat dan praktis sehingga produk Nasi box ini solusi untuk menghemat waktu serta praktis dikonsumsi kapanpun dan dimanapun. Mengingat hampir setiap orang pasti suka dengan makanan yang praktis maka dari itu kami menciptakan makanan dengan variasi rasa yang bermacam-macam mulai dari nasi ayam menggunakan saus keju khas dari kami serta saus mentai dan ayam gandum yang rendah kalori cocok untuk yang sedang diet. Target penjualan NAA.BOX adalah semua kalangan mahasiswa pada umum terutama bagi pencinta pedas. Kelebihan kami disini dapat memesan sesuai selera dan tingkat level kepedasan yang ingin di pesan, Mungkin ini bukan hal baru bagi kita, Dilihat dari sudah banyaknya beredar olahan dari daging ayam. Tetapi NAA.BOX sendiri menggunakan teknik yang berbeda untuk mengelola daging ayam, kami memarinasi ayam selama 24 jam agar bumbu lebih meresap serta ayam menjadi empuk dan juicy. NAA.BOX juga menggunakan bahan baku yang berkualitas kami yakin dan percaya bahwa olahan kami ini mampu bersaing di antara nasi box yang sudah banyak beredar di pasaran.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Adapun rumusan masalah dalam usaha kali ini, yaitu:

1. Apakah produk Naa.box dapat menjadi peluang usaha dan produk Naa.box dapat diminati dan diterima ?
2. Apakah strategi pemasaran produk Naa.box sudah sesuai?
3. Apakah produk Naa.box dapat memenuhi aspek keuangan?

## **1.3 Tujuan**

Berdasarkan rumusan masalah tersebut diatas, maka tujuan yang ingin dicapai adalah:

1. Untuk mengetahui produk Naa.box dapat menjadi peluang usaha dan produk Naa.box dapat diminati dan diterima
2. Untuk mengetahui strategi pemasaran produk Naa.box sudah sesuai
3. Untuk mengetahui produk Naa.box dapat memenuhi aspek keuangan

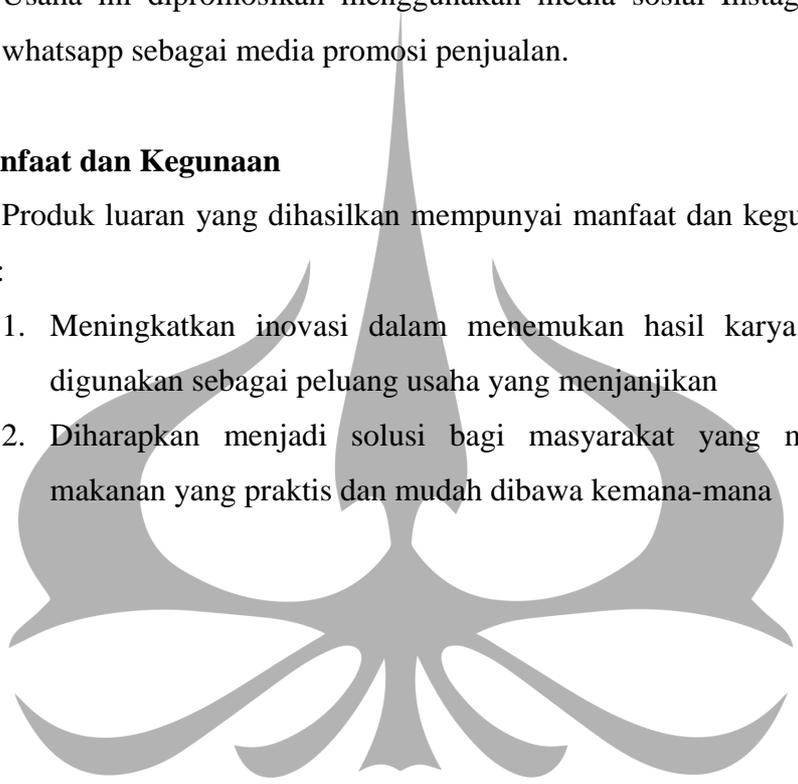
#### **1.4 Luaran**

1. Luaran yang dihasilkan dari usaha ini adalah ide nasi ayam box yang praktis serta memiliki rasa yang variatif dengan menu rasa saos mentai, saos keju dan oatmeal.
2. Usaha ini dipromosikan menggunakan media sosial Instagram, line dan whatsapp sebagai media promosi penjualan.

#### **1.5 Manfaat dan Kegunaan**

Produk luaran yang dihasilkan mempunyai manfaat dan kegunaan sebagai berikut:

1. Meningkatkan inovasi dalam menemukan hasil karya yang dapat digunakan sebagai peluang usaha yang menjanjikan
2. Diharapkan menjadi solusi bagi masyarakat yang menginginkan makanan yang praktis dan mudah dibawa kemana-mana



**INSTITUT  
PARIWISATA  
TRISAKTI**

## BAB II

### GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

#### 2.1 Gambaran Umum Usaha

Pada umumnya masyarakat menginginkan suatu hal yang berbeda, termasuk dalam hal kuliner atau makanan. Dari situlah kami berfikir bagaimana menciptakan makanan yang unik dan rasa berbeda dari makanan yang lainnya. Mengingat hampir setiap orang pasti suka dengan makanan yang praktis maka dari itu kami menciptakan makanan dengan variasi rasa yang bermacam-macam mulai dari nasi ayam menggunakan saus keju khas dari kami serta saus mentai dan ayam gandum yang rendah kalori cocok untuk yang sedang diet. Target penjualan NAA.BOX adalah semua kalangan mahasiswa pada umum terutama bagi pencinta pedas. Kelebihan kami disini dapat memesan sesuai selera dan tingkat level kepedasan yang ingin di pesan, Mungkin ini bukan hal baru bagi kita, Dilihat dari sudah banyaknya beredar olahan dari daging ayam. Tetapi NAA.BOX sendiri menggunakan teknik yang berbeda untuk mengelola daging ayam, kami memarinasi ayam selama 24 jam agar bumbu lebih meresap serta ayam menjadi empuk dan juicy. NAA.BOX juga menggunakan bahan baku yang berkualitas kami yakin dan percaya bahwa olahan kami ini mampu bersaing di antara nasi box yang sudah banyak beredar di pasaran.

Alasan kami ingin mengembangkan usaha ini karena kami merupakan penghobi kuliner. Selain untuk menyalurkan bakat dan ilmu dalam hal memasak, Sebelum membuka usaha ini, kami sudah sering membuat pesanan-pesanan dari teman-teman yang menyukai masakan kami. Nasi box ini disukai oleh semua kalangan baik anak-anak, remaja, dan dewasa, juga masyarakat. Oleh karena itu, kami memberanikan diri untuk mengembangkan usaha ini. yang pastinya lebih mengedepankan standar dari segi rasa dan kualitas bahan baku.

NAA.BOX akan dipasarkan melalui *pre order* sebanyak dua kali seminggu. Produk dipasarkan melalui pemanfaatan sosial media, seperti *line*, *instagram*, dan *whatsapp*.

### 2.1.1 Produk

Produk menurut H. Djaslim Saladin, SE adalah sesuatu yang bisa ditawarkan serta diterima oleh pembeli atau pelanggan sebagai bentuk pemenuhan akan keinginan dan kebutuhannya baik dalam wujud tertentu maupun non wujud termasuk warna, kemasan, prestise dan pelayanan.

Seperti telah dijelaskan sebelumnya bahwa Nasi ayam box ini bukanlah usaha yang benar-benar baru di pasaran. Hal ini dikarenakan saat ini sudah ada usaha sejenis yang beredar di pasaran. Oleh karena itu, kami mencoba untuk mengemas usaha Nasi ayam box "NAA.BOX" ini sebagai suatu bentuk usaha yang berbeda dengan usaha sejenis yang sudah ada terlebih dulu di pasaran. Usaha nasi ayam box "NAA.BOX" ini mempunyai beberapa keunggulan antara lain :

Bahan yang kami gunakan adalah bahan-bahan yang berkualitas yang terdiri dari

1. Ayam mentai
  - a. Ayam fillet yang sudah dipotong kecil-kecil dan di marinasi,
  - b. Tepung bumbu serbaguna
  - c. Telur
  - d. Lada
  - e. Garam
  - f. Minyak goreng
  - g. Mayonais
  - h. Saus sambal
  - i. Bon cabe
  - j. Bon nori
  - k. Beras
2. Ayam Saus Keju
  - a. Ayam fillet yang sudah dipotong kecil-kecil dan di marinasi
  - b. Tepung bumbu serbaguna
  - c. Telur
  - d. Lada
  - e. Garam
  - f. Minyak goreng
  - g. Saus sambal

- h. Saus tiram
  - i. Kecap
  - j. Sip Keju
  - k. Fresh Milk
  - l. Bon cabe
  - m. Bon nori
  - n. Beras
3. Ayam Gandum
- a. Ayam fillet yang sudah dipotong kecil-kecil dan di marinasi
  - b. Tepung gandum
  - c. Nestum
  - d. Cabai
  - e. Bawang putih
  - f. Daun bawang
  - g. Daun jeruk
  - h. Telur
  - i. Lada
  - j. Garam
  - k. Minyak goreng
  - l. Bon cabe
  - m. Beras
  - n. Margarine

### 2.1.2 Kemasan Produk

Kemasan menurut Klimchuk dan Krasovec adalah desain kreatif yang mengaitkan bentuk, struktur, material, warna, citra, tipografi dan elemen-elemen desain dengan informasi produk agar produk dapat dipasarkan. Kemasan digunakan untuk membungkus, melindungi, mengirim, mengeluarkan, menyimpan, mengidentifikasi dan membedakan sebuah produk di pasar (Klimchuk dan Krasovec, 2006:33).

Produk Naa.box ini akan dikemas dengan menggunakan *papper*, *papper* yang kami gunakan adalah *papper* yang sudah dilaminasi dalam sehingga tahan

cairan tahan minyak serta tahan *microwave* sehingga kemasan kami dapat melindungi produk dengan baik dan manfaat dari penggunaan *papper* adalah tidak mengandung bahan kimia berbahaya.

## 2.2 Analisis Swot

Analisis SWOT ini adalah kerangka kerja yang biasanya digunakan dalam evaluasi posisi seseorang, perusahaan, produk dan hal lainnya dalam pengembangan perencanaan yang sifatnya strategis.

Menurut Galavan (2014), analisis SWOT (*Strength, Weakness, Opportunity, dan Threat*) yaitu analisis untuk mendapatkan strategi yang berguna atau efektif yang diterapkan sesuai pasar dan keadaan publik saat itu, peluang (*opportunity*) dan ancaman (*threat*) dipakai untuk mengetahui lingkungan luar atau eksternal kemudian kekuatan (*strength*) dan kelemahan (*weakness*) yang didapatkan melalui analisis dalam perusahaan atau internal.

## 2.3 Peluang pasar

Pengertian peluang pasar menurut Kotler (2008) adalah suatu bidang kebutuhan pembeli dimana perusahaan dapat beroperasi secara menguntungkan. Sedangkan menurut Pearce dan Robinson (2005), peluang merupakan situasi utama yang menguntungkan dalam lingkungan suatu perusahaan, salah satunya adalah tren usaha. Peluang pasar berdasarkan berdasarkan hasil kuesioner kami yang telah terdaftar berjumlah 62 responden.

Responden ber usia mulai dari 11 tahun sampai > 30 tahun. Untuk Yang berjenis kelamin laki-laki berjumlah 20 responden sedangkan yang berjenis kelamin perempuan berjumlah 42 responden, Diasumsikan bahwa responden yang pernah mencoba makanan dalam bentuk rice box berjumlah 60 responden sedangkan yang belum pernah mencoba rice box berjumlah 2 orang. jumlah dari hasil responden yang tertarik dengan makanan yang berbahan dasar ayam berjumlah 60 dan yang tidak tertarik berjumlah 2 responden.

Varian menu yang paling disukai dari produk yang akan kami jual terbanyak adalah ayam mentai diurutan pertama yang berjumlah 24 responden , 21 responden untuk ayam oatmeal , sedangkan 17 untuk ayam saus keju.

diasumsikan bahwa responden yang setuju produk kami di jual dengan harga mulai dari RP.25.000-30.000 berjumlah 56 responden sedangkan untuk yang setuju naa.box di jual dengan harga RP.31.000-35.0000 berjumlah 6 responden.

## 2.4 Gambaran Strategi Pemasaran

Strategi pemasaran menurut Philip Kotler adalah cara di mana fungsi pemasaran mengatur kegiatannya untuk mencapai pertumbuhan yang menguntungkan dalam penjualan pada tingkat bauran pemasaran.

### A. Proses pemasaran produk Strategi pemasaran yang kami lakukan adalah sebagai berikut:

1. Membuat menu NAA.BOX dengan berbagai macam variasi rasa. Hal ini dimaksudkan untuk membagikan keleluasaan kepada konsumen untuk bisa memilih rasa yang mereka sukai.
2. Mengedepankan warna dari tampilan makanan agar dapat membuat konsumen tertarik dari tampilan makanan NAA.BOX
3. Menyebarkan foto dan poster yang berisikan tentang keunikan, keunggulan, serta manfaat produk NAA.BOX
4. Menawarkan dan mempromosikan produk melalui media social

### B. Proses Promosi

Cara kami mengenalkan produk kami kepada masyarakat dengan cara

1. Membuat akun media social yaitu Instagram lewat Instagram kami memberikan konten-konten tentang penjualan kami di Instagram serta testimoni konsumen
2. Selain itu, kami benar-benar memanfaatkan fitur instagram seperti *story* dan dapat dilihat oleh *followers* @naa.box selama 24 jam.
3. Menyebarkan menu ke fitur Instagram dan menyebarkan semua konten kami ke "*Feeds*" Instagram dengan tujuan semua *followers* kami melihat dan tertarik dengan produk kami.
4. Kami juga menyebarkan poster penjualan NAA.box ke *Whatsapp* sehingga tim NAA.BOX betul-betul memanfaatkan sosial media sebagai bentuk untuk memasarkan produk NAA.BOX.

## 2.5 Analisis Kelayakan Usaha

### A. Modal Investasi

#### 1. Modal Investasi Ayam Mentai

Dalam 1 tahun sebanyak 773 pax, naik 5% setiap tahunnya, maka dalam waktu 5 tahun sebanyak 4.161 pax.

**Tabel 2.1**  
**Modal Investasi Ayam Mentai**

Nama Barang	Qty	Harga (per-kg)	Total Harga	Pax Dalam 5 Tahun	Jumlah Pendapatan Dalam 5 Tahun
Ayam	100 gr	IDR 35.000	IDR 3.500		
Minyak	200 ml	IDR 20.000	IDR 4.000		
Tepung bumbu ayam	50gr	IDR 25.000	IDR 1.250		
Bawang putih	12gr	IDR 27.850	IDR 324		
Lada bubuk	4gr	IDR 102.000	IDR 408		
Garam	10gr	IDR 15.000	IDR 150		
Mayonnaise maestro	20gr	IDR 30.000	IDR 600		
Saus sambal sasa	15gr	IDR 21.000	IDR 315		
Bon cabe	5gr	IDR 190.000	IDR 950		
Bon nori	5gr	IDR 325.000	IDR 1.625		
Beras	150gr	IDR 13.980	IDR 2.097		
Box Nasi	1 pes	IDR 30.000	IDR 625		
Sendok Plastik	1 pes	IDR 15.000	IDR 750		
Plastik Makanan	1 pes	IDR 10.000	IDR 333		
Sticker	1 pes	IDR 32.900	IDR 329		
<b>TOTAL</b>			<b>IDR 17.256</b>	<b>4.161</b>	<b>IDR 71.802.216</b>

#### 2. Modal Investasi Ayam Saus Keju

Dalam 1 tahun sebanyak 756 pax, naik 5% setiap tahunnya, maka dalam waktu 5 tahun sebanyak 4.087 pax.

Tabel 2.2

Modal Investasi Ayam Saus Keju

Nama Barang	Qty	Harga (per-kg)	Total Harga	Pax Dalam 5 Tahun	Jumlah Pendapatan Dalam 5 Tahun
Ayam	100 gr	IDR 35.000	IDR 3.500		
Minyak	200 ml	IDR 20.000	IDR 4.000		
Tepung bumbu ayam	50gr	IDR 25.000	IDR 1.250		
Bawang putih	12gr	IDR 27.850	IDR 324		
Lada bubuk	4gr	IDR 102.000	IDR 408		
Garam	10gr	IDR 15.000	IDR 150		
Saus sambal sasa	50gr	IDR 21.000	IDR 1.050		
Bon cabe	10gr	IDR 190.000	IDR 1.900		
Bon nori	5gr	IDR 325.000	IDR 1.625		
Saori saus tiram	5gr	IDR 48.500	IDR 243		
Kecap	10gr	IDR 30.000	IDR 300		
Sip keju	5gr	IDR 200.000	IDR 1.000		
Susu ultra milk	40ml	IDR 25.000	IDR 1.000		
Beras	150gr	IDR 13.980	IDR 2.097		
Box Nasi	1 pes	IDR 30.000	IDR 625		
Sendok Plastik	1 pes	IDR 15.000	IDR 750		
Plastik Makanan	1 pes	IDR 10.000	IDR 333		
Sticker	1 pes	IDR 32.900	IDR 329		
<b>TOTAL</b>			<b>IDR 20.884</b>	<b>4.087</b>	<b>IDR 85.352.908</b>

3. Modal Investasi Ayam Oatmeal

Dalam 1 tahun sebanyak 557 pax, naik 5% setiap tahunnya, maka dalam waktu 5 tahun sebanyak 2.985 pax.

Tabel 2.3

Modal Investasi Ayam Oatmeal

Nama Barang	Qty	Harga (per-kg)	Total Harga	Pax Dalam 5 Tahun	Jumlah Pendapatan Dalam 5 Tahun
Ayam	100 gr	IDR 35.000	IDR 3.500		
Minyak	200 ml	IDR 20.000	IDR 4.000		
Bawang putih	12 gr	IDR 27.850	IDR 324		
Lada bubuk	4 gr	IDR 102.000	IDR 408		
Garam	10 gr	IDR 15.000	IDR 150		
Tepung gandum	50 gr	IDR 20.000	IDR 1.000		
Telur	1 pcs	IDR 30.000	IDR 1.500		
Sereal oat	25 gr	IDR 99.000	IDR 2.475		
Cabe merah	34gr / 2 batang	IDR 100.000	IDR 3.400		
Daun jeruk	2 gr / 2 lembar	IDR 90.000	IDR 180		
Bawang putih	6 gr	IDR 27.850	IDR 162		
Mentega	10 gr	IDR 50.000	IDR 500		
Daun bawang	10 gr	IDR 20.000	IDR 200		
Beras	150 gr	IDR 13.980	IDR 2.097		
Knoor penyedap	5 gr	IDR 185.000	IDR 925		
Box Nasi	1 pcs	IDR 30.000	IDR 625		
Sendok Plastik	1 pcs	IDR 15.000	IDR 750		
Plastik Makanan	1 pcs	IDR 10.000	IDR 333		
Sticker	1 pcs	IDR 32.900	IDR 329		
<b>TOTAL</b>			<b>IDR 22.858</b>	<b>2.985</b>	<b>IDR 68.231.130</b>

B. Modal Kerja

Tabel 2.4

Modal Kerja

Nama Barang	Qty	Unit	Harga
Wadah	12	pcs	IDR 80.000
Sendok	3	pcs	IDR 15.000
Blender	1	pcs	IDR 300.000
Pisau	2	pcs	IDR 50.000
Wajan	2	pcs	IDR 50.000
Cutting board	2	pcs	IDR 50.000
Spatula	2	Pcs	IDR 20.000
Rice Cooker	1	pcs	IDR 250.000
Gas Portable	1	Pcs	IDR 11.000
Kepala Gas Torch	1	Pcs	IDR 18.000
Kulkas	1	Pcs	IDR 3.000.000
Kompas	1	pcs	IDR 300.000
<b>Total</b>			<b>IDR 4.144.000</b>

### C. Modal Operasional

**Tabel 2.5**  
**Modal Operasional**

Nama Barang	Qty	Qty x 60 bulan	Unit	Harga	Total Harga	Total x 60 bulan
Biaya Promosi	1	60	bulan	IDR 25.000	IDR 25.000	IDR 1.500.000
Biaya kuota	1	60	bulan	IDR 50.000	IDR 50.000	IDR 3.000.000
Biaya Listrik	1	60	bulan	IDR 100.000	IDR 100.000	IDR 6.000.000
Gas elpiji	1	60	pcs	IDR 25.000	IDR 25.000	IDR 1.500.000
Total					<b>IDR 200.000</b>	<b>IDR 12.000.000</b>

**Tabel 2.6**  
**Biaya Yang Dibutuhkan Dalam 5 Tahun**

BIAYA BAHAN YANG DIBUTUHKAN DALAM 5 TAHUN	
A. AYAM MENTAI	IDR 71,802,216
B. AYAM SAUS KEJU	IDR 85,352,908
C. AYAM GANDUM	IDR 68,231,130
	<b>IDR 225,386,254</b>
<i>Dalam 5 tahun dibutuhkan 55% dari Rp 225.386.440 yaitu</i>	<b>123,962,440</b>
	<b>128,106,440</b>
<b>OPERASIONAL</b>	<b>12,000,000</b>
<b>TOTAL INVESTASI AWAL</b>	<b>140,106,440</b>
<b>KAS MASUK*</b>	<b>174,780,746</b>
	<b>34,674,306</b>

### D. Biaya Bahan (Food Cost)

Biaya Bahan Makanan (Food cost) adalah istilah yang digunakan dalam industri makanan dan minuman untuk mengacu pada jumlah uang yang dikeluarkan untuk memproduksi atau mempersiapkan makanan dan minuman yang dijual. Untuk itu, para pelaku bisnis di bidang kuliner wajib mengetahui cara menghitung food cost. Food cost merupakan salah satu faktor penting dalam bisnis restoran, kafe, atau layanan makanan lainnya, karena dapat mempengaruhi profitabilitas dan kelangsungan operasional.

Perhitungan food cost sangat penting untuk menghitung laba bersih yang diterima oleh restoran. Apabila terdapat perubahan harga barang baku serta jumlah penjualan, maka hal tersebut dapat mempengaruhi laba bersih secara signifikan.

Dalam perhitungan persentase Food Cost terhadap produk NaaBox ditetapkan masing-masing varian Ayam Mentai = 49%, Ayam Saus Keju = 58%, Ayam Gandum = 57%.

1. Rice Box Ayam Mentai

**Tabel 2.7**  
**Food Cost Rice Box Ayam Mentai**

Nama Barang	Qty	Harga (per-kg)	Total Harga
Ayam	100 gr	IDR 35.000	IDR 3.500
Minyak	200 ml	IDR 20.000	IDR 4.000
Tepung bumbu ayam	50gr	IDR 25.000	IDR 1.250
Bawang putih	12gr	IDR 27.850	IDR 324
Lada bubuk	4gr	IDR 102.000	IDR 408
Garam	10gr	IDR 15.000	IDR 150
Mayonnaise maestro	20gr	IDR 30.000	IDR 600
Saus sambal sasa	15gr	IDR 21.000	IDR 315
Bon cabe	5gr	IDR 190.000	IDR 950
Bon nori	5gr	IDR 325.000	IDR 1.625
Beras	150gr	IDR 13.980	IDR 2.097
Box Nasi	1 pcs	IDR 30.000	IDR 625
Sendok Plastik	1 pcs	IDR 15.000	IDR 750
Plastik Makanan	1 pcs	IDR 10.000	IDR 333
Sticker	1 pcs	IDR 32.900	IDR 329
<b>TOTAL</b>			<b>IDR 17.256</b>

$$\text{Food Cost} = \left( \frac{\text{HPP}}{\text{Harga Jual}} \right) \times 100\%$$

$$= \left( \frac{17.256}{35.000} \right) \times 100\% = 49\%$$

**INSTITUT**  
**PARIWISATA**  
**TRISAKTI**

2. Rice Box Ayam Saus Keju

Tabel 2.8

Food Cost Rice Box Ayam Saus Keju

Nama Barang	Qty	Harga (per-kg)	Total Harga
Ayam	100 gr	IDR 35.000	IDR 3.500
Minyak	200 ml	IDR 20.000	IDR 4.000
Tepung bumbu ayam	50gr	IDR 25.000	IDR 1.250
Bawang putih	12gr	IDR 27.850	IDR 324
Lada bubuk	4gr	IDR 102.000	IDR 408
Garam	10gr	IDR 15.000	IDR 150
Saus sambal sasa	50gr	IDR 21.000	IDR 1.050
Bon cabe	10gr	IDR 190.000	IDR 1.900
Bon nori	5gr	IDR 325.000	IDR 1.625
Saori saus tiram	5gr	IDR 48.500	IDR 243
Kecap	10gr	IDR 30.000	IDR 300
Sip keju	5gr	IDR 200.000	IDR 1.000
Susu ultra milk	40ml	IDR 25.000	IDR 1.000
Beras	150gr	IDR 13.980	IDR 2.097
Box Nasi	1 pcs	IDR 30.000	IDR 625
Sendok Plastik	1 pcs	IDR 15.000	IDR 750
Plastik Makanan	1 pcs	IDR 10.000	IDR 333
Sticker	1 pcs	IDR 32.900	IDR 329
<b>TOTAL</b>			<b>IDR 20.884</b>

Food Cost = (HPP / Harga Jual)      Harga Jual =      IDR      36.000

$$\frac{20.884}{36.000} = 58\%$$

INSTITUT  
PARIWISATA  
TRISAKTI

3. Rice Box Ayam Oatmeal

Tabel 2.9

Food Cost Rice Box Ayam Oatmeal

Nama Barang	Qty	Harga (per-kg)	Total Harga
Ayam	100 gr	IDR 35.000	IDR 3.500
Minyak	200 ml	IDR 20.000	IDR 4.000
Bawang putih	12 gr	IDR 27.850	IDR 324
Lada bubuk	4 gr	IDR 102.000	IDR 408
Garam	10 gr	IDR 15.000	IDR 150
Tepung gandum	50 gr	IDR 20.000	IDR 1.000
Telur	1 pcs	IDR 30.000	IDR 1.500
Sereal oat	25 gr	IDR 99.000	IDR 2.475
Cabe merah	34gr / 2 batang	IDR 100.000	IDR 3.400
Daun jeruk	2 gr / 2 lembar	IDR 90.000	IDR 180
Bawang putih	6 gr	IDR 27.850	IDR 162
Mentega	10 gr	IDR 50.000	IDR 500
Daun bawang	10 gr	IDR 20.000	IDR 200
Beras	150 gr	IDR 13.980	IDR 2.097
Knorr penyedap	5 gr	IDR 185.000	IDR 925
Box Nasi	1 pcs	IDR 30.000	IDR 625
Sendok Plastik	1 pcs	IDR 15.000	IDR 750
Plastik Makanan	1 pcs	IDR 10.000	IDR 333
Sticker	1 pcs	IDR 32.900	IDR 329
<b>TOTAL</b>			<b>IDR 22.858</b>

$$\text{Food Cost} = \left( \frac{\text{HPP}}{\text{Harga Jual}} \right) \times \text{Harga Jual} = \text{IDR } 40.000$$

$$\frac{22.858}{40.000} = 57\%$$

E. Proyeksi Laba Rugi

Proyeksi laba rugi laporan atau perencanaan keuangan pada sebuah perusahaan untuk dimasa yang akan datang yang berlandaskan pada laporan keuangan tahun lalu. Dengan kenaikan 5 tahunnya dan total HPP yang di butuhkan dalam 5 tahun sebesar Rp225.386.254. Berikut adalah perhitungan proyeksi laba rugi :

**Tabel 2.10**  
**Proyeksi Laba Rugi**

TAHUN 2023 - 2027	% Penjualan	Harga	Tahun 1		Tahun 2		Tahun 3	
			Pax	Total	Pax	Total	Pax	Total
<b>PENDAPATAN</b>								
<u>Penjualan</u>								
Rice Box Ayam Mentai	38%	35,000	773	27,055,000	803	28,105,000	835	29,225,000
Rice Box Ayam Saus Keju	37%	36,000	756	27,216,000	785	28,260,000	816	29,376,000
Rice Box Ayam Oatmeal	25%	40,000	557	22,280,000	576	23,040,000	596	23,840,000
	100%							
<b>TOTAL PENDAPATAN</b>			<b>1,576</b>	<b>76,551,000</b>	<b>2164</b>	<b>79,405,000</b>	<b>2247</b>	<b>82,441,000</b>
<u>HPP</u>								
Rice Box Ayam Mentai	38%	17,256	773	13,338,888	803	13,856,568	835	14,408,760
Rice Box Ayam Saus Keju	37%	20,884	756	15,788,304	785	16,393,940	816	17,041,344
Rice Box Ayam Oatmeal	25%	22,858	557	12,731,906	576	13,166,208	596	13,623,368
	100%							
<b>TOTAL HPP</b>		<b>0.55</b>	<b>1,576</b>	<b>41,859,098</b>	<b>2164</b>	<b>43,416,716</b>	<b>2247</b>	<b>45,073,472</b>
<b>LABA KOTOR (Pendapatan - HPP)</b>				<b>34,691,902</b>		<b>35,988,284</b>		<b>37,367,528</b>
<b>BIAYA OPERASIONAL</b>								
<u>Biaya Penjualan</u>								
Promosi ( bazar tenant, banner ) & Instagram ads				300,000		300,000		300,000
Gas			25,000	300,000		300,000		300,000
Listrik				1,200,000		1,200,000		1,200,000
				<b>1,800,000</b>		<b>1,800,000</b>		<b>1,800,000</b>
<u>Biaya Umum &amp; Administrasi</u>								
Telpon/komunikasi				600,000		600,000		600,000
				<b>600,000</b>		<b>600,000</b>		<b>600,000</b>
<b>TOTAL BIAYA OPERASIONAL</b>			<b>3%</b>	<b>2,400,000</b>		<b>2,400,000</b>		<b>2,400,000</b>
<b>TOTAL LABA/(RUGI)</b>			<b>42%</b>	<b>32,291,902</b>		<b>33,588,284</b>		<b>34,967,528</b>

**INSTITUT**  
**PARIWISATA**  
**TRISAKTI**

**Tabel 2.11**  
**Proyeksi Laba Rugi**

TAHUN 2023 - 2027	% Penjualan	Harga	Tahun 4		Tahun 5		TOTAL	
			Pax	Total	Pax	Total	Unit	Total
<b>PENDAPATAN</b>								
<u>Penjualan</u>								
Rice Box Ayam Mentai	38%	35,000	858	30,030,000	892	31,220,000	4,161	145,635,000
Rice Box Ayam Saus Keju	37%	36,000	848	30,528,000	882	31,752,000	4,087	147,132,000
Rice Box Ayam Oatmeal	25%	40,000	617	24,680,000	639	25,560,000	2,985	119,400,000
	100%							
<b>TOTAL PENDAPATAN</b>			<b>2,323</b>	<b>85,238,000</b>	<b>2,413</b>	<b>88,532,000</b>	<b>11,233</b>	<b>412,167,000</b>
<u>HPP</u>								
Rice Box Ayam Mentai	38%	17,256	858	14,805,648	892	15,392,352	4,161	71,802,216
Rice Box Ayam Saus Keju	37%	20,884	848	17,709,632	882	18,419,688	4,087	85,352,908
Rice Box Ayam Oatmeal	25%	22,858	617	14,103,386	639	14,606,262	2,985	68,231,130
	100%							
<b>TOTAL HPP</b>		<b>0.55</b>	<b>2,323</b>	<b>46,618,666</b>	<b>2,413</b>	<b>48,418,302</b>	<b>11,233</b>	<b>225,386,254</b>
<b>LABA KOTOR (Pendapatan - HPP)</b>				<b>38,619,334</b>		<b>40,113,698</b>	<b>-</b>	<b>186,780,746</b>
<b>BIAYA OPERASIONAL</b>								
<u>Biaya Penjualan</u>								
Promosi ( bazar tenant, banner) & Instagram ads				300,000		300,000		1,500,000
Gas				300,000		300,000		1,500,000
Listrik				1,200,000		1,200,000		6,000,000
				<b>1,800,000</b>		<b>1,800,000</b>		<b>9,000,000</b>
<u>Biaya Umum &amp; Administrasi</u>								
Telpon/komunikasi				600,000		600,000		3,000,000
				<b>600,000</b>		<b>600,000</b>		<b>3,000,000</b>
<b>TOTAL BIAYA OPERASIONAL</b>				<b>2,400,000</b>		<b>2,400,000</b>		<b>12,000,000</b>
<b>TOTAL LABA/(RUGI)</b>				<b>36,219,334</b>		<b>37,713,698</b>		<b>174,780,746</b>

#### F. Payback Period

Payback merupakan jangka waktu kembalinya investasi yang telah dikeluarkan. Melalui keuntungan yang diperoleh dari suatu proyek yang telah direncanakan. Payback dari usaha yang akan kami buat ini adalah 4 tahun 29 hari dan *Discounted Payback* 4 tahun 7 bulan 6 hari. Berikut adalah perhitungan *Payback Period* dan *Discounted Payback Period* :

**Tabel 2.12**  
**Payback Period**

PAYBACK PERIOD			DISCOUNTED PAYBACK PERIOD		
IDR	(140.106.440)	MODAL	IDR	(140.106.440)	MODAL
IDR	32.291.902	Tahun 1	IDR	30.741.891	Tahun 1
IDR	(107.814.538)		IDR	(109.364.549)	
IDR	33.588.284	Tahun 2	IDR	30.464.574	Tahun 2
IDR	(74.226.254)		IDR	(78.899.976)	
IDR	34.967.528	Tahun 3	IDR	30.211.944	Tahun 3
IDR	(39.258.726)		IDR	(48.688.032)	
IDR	36.219.334	Tahun 4	IDR	29.808.512	Tahun 4
IDR	(3.039.392)		IDR	(18.879.520)	
IDR	37.713.698	Tahun 5	IDR	29.567.539	Tahun 5
<b>IDR</b>	<b>34.674.306</b>		<b>IDR</b>	<b>10.688.020</b>	
	<b>29 hari</b>			<b>7 bulan</b>	
	<b>4 Tahun 29 Hari</b>			<b>6 hari</b>	
				<b>4 Tahun 7 Bulan 6 Hari</b>	

**G. Net Present Value (NPV)**

NPV merupakan selisih antara pengeluaran dan pemasukan yang telah didiskon dengan menggunakan social opportunity cost of capital sebagai diskon faktor, atau dengan kata lain arus kas yang diperkirakan pada masa yang akan datang yang di diskonkan pada saat ini. NPV yang diperoleh dari usaha yang kami lakukan adalah 5% yaitu sejumlah -Rp10.688.020. Berikut adalah perhitungan NPV :

**Tabel 2.13**  
**Net Present Value (NPV)**

NPV Positif			
Tahun	Aliran Kas	Disc Factor (5%)	Present Value
0	IDR 140.106.440	-	IDR (140.106.440)
1	IDR 32.291.902	0.952	IDR 30.741.891
2	IDR 33.588.284	0.907	IDR 30.464.574
3	IDR 34.967.528	0.864	IDR 30.211.944
4	IDR 36.219.334	0.823	IDR 29.808.512
5	IDR 37.713.698	0.784	IDR 29.567.539
	<b>Total PV</b>		<b>IDR 150.794.460</b>
	<b>NPV</b>		<b>IDR 10,688,020</b>

## H. Internal Rate Of Return ( IRR )

IRR merupakan indicator tingkat efisiensi dari suatu investasi. Jadi suatu proyek atau usaha bisa dilakukan apabila laju pengembaliannya lebih besar dari pada laju pengembalian saat kita investasi ditempat lain (bunga deposit bank, reksadana dan lain- lain). IRR dari usaha yang akan kami buat adalah 7,66% .

Berarti usaha yang akan kami buat layak untuk dilanjutkan. Karena IRR nya lebih besar dari bunga bank yang diberikan jika kita menyimpan uang yang kita punya untuk dana awal investasi usaha kita. Berikut adalah perhitungan IRR:  
Tabel

**Tabel 2.14**  
**Net Present Value Positif**

NPV Positif			
Tahun	Aliran Kas	Disc Factor (5%)	Present Value
0	IDR 140.106.440	-	IDR (140.106.440)
1	IDR 32.291.902	0.952	IDR 30.741.891
2	IDR 33.588.284	0.907	IDR 30.464.574
3	IDR 34.967.528	0.864	IDR 30.211.944
4	IDR 36.219.334	0.823	IDR 29.808.512
5	IDR 37.713.698	0.784	IDR 29.567.539
<b>Total PV</b>			<b>IDR 150.794.460</b>
<b>NPV</b>			<b>IDR 10,688,020</b>

**Tabel 2.15**  
**Net Present Value Negatif**

NPV Negatif			
Tahun	Aliran Kas	Disc Factor (8%)	Present Value
0	IDR 140.106.440	-	IDR 140.106.440
1	IDR 32.291.902	0,926	IDR 29.902.301
2	IDR 33.588.284	0,857	IDR 28.785.159
3	IDR 34.967.528	0,794	IDR 27.764.217
4	IDR 36.219.334	0,735	IDR 26.621.210
5	IDR 37.713.698	0,681	IDR 25.683.028
			<b>IDR 138.755.917</b>
<b>NPV</b>			<b>IDR (1.350.523)</b>

**Tabel 2.16**  
**Internal Rate of Return (IRR)**

IRR	5%	+	$\frac{\text{NPV Positif}}{\text{NPV Positif} - \text{NPV Negatif}}$	x	(r negatif - r positif)
NPV Negatif 8 %	5%	+	$\frac{10.688.020}{10.688.020 - (-1.350.523)}$	x	(8% - 5%)
	5%	+	$\frac{10.688.020}{12.038.543}$	x	3%
	5%	+	0.887816714	x	3%
	5%	+	2.66%		
	=		7.66%		

**I. Profitabilitas Indeks (PI)**

Profitability Index (PI) atau Indeks Profitabilitas adalah metode penghitungan kelayakan proyek dengan membandingkan antara jumlah present value nilai arus kas dengan nilai investasi dari proyek. Profitabilitas Index yang kami peroleh adalah 1,08 yang dimana nilainya lebih dari 1. Kriteria PI jika > 1 maka proyek usaha kami dinyatakan layak untuk dijalankan. Berikut adalah perhitungan PI:

**Tabel 2.17**  
**Profitabilitas Indeks**

PI	=	$\frac{\text{PV Tahun 1 - 5}}{\text{Modal Investasi}}$
	=	$\frac{150.794.460}{140.106.440}$
PI	=	1.08
		PI > 1

## BAB III METODE PELAKSANAAN

Metode yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan usaha ini adalah berdasarkan input, proses dan output produksi sebagai berikut :

### 3.1 Input Pra Produksi

#### a. Tahap Produksi

Sebelum kita melakukan tahap produksi, kami melakukan survei pasar sebagai langkah awal, dan merencanakan inovasi. Tujuan kami melakukan survei ini adalah untuk mengetahui kondisi pasar, minat konsumen.

Setelah itu yang akan kami lakukan setelah survei pasar adalah studi kelayakan terhadap usaha yang akan kami jalankan. Studi kelayakan ini dilakukan untuk mengetahui apakah kegiatan ini memiliki prospek yang menguntungkan dan memiliki prospek jangka panjang.

Tahap terakhir adalah pemilihan bahan dan penyediaan tempat serta sarana dan prasarana untuk menunjang proses produksi.

1. Bahan Baku Produksi
2. Alat dan Mesin Produksi

Alat dan mesin yang digunakan adalah sebagai berikut:

#### a. Kompor

Kompor digunakan untuk menggoreng ayam dan membuat saus

#### b. Panci

Panci digunakan untuk menggoreng ayam dan membuat saus

#### c. *Bowl*

*Bowl* digunakan untuk pencampuran saus, air dan kecap agar menyatu dengan rata.

#### d. *Rubber Spatula*

*Rubber Spatula* digunakan untuk mengaduk bahan-bahan yang akan dicampurkan.

#### e. *Strainer*

*Strainer* digunakan untuk menyaring minyak dari ayam yang telah di goreng.

f. *Torch*

Alat ini digunakan untuk membakar saus mentai.

g. *Cutting Board*

*Cutting board* digunakan untuk tatakan pada saat memotong ayam dan juga bahan-bahan lainnya.

h. *Knife*

*Knife* digunakan untuk memotong ayam dan juga bahan-bahan lainnya.

i. *Fork*

Alat ini berfungsi untuk mengaduk telur pada saat diletakan di *bowl*.

a. Studi Kelayakan Usaha

Setelah itu yang akan kami lakukan setelah survey pasar adalah studi kelayakan terhadap usaha yang akan kami jalankan. Studi kelayakan ini dilakukan untuk mengetahui apakah kegiatan ini memiliki prospek yang menguntungkan dan memiliki prospek jangka panjang. Tahap terakhir adalah pemilihan bahan dan penyediaan tempat serta sarana dan prasarana untuk menunjang proses produksi.

b. Pemilihan Bahan dan Penyediaan Tempat

Tahap terakhir adalah pemilihan bahan dan penyediaan tempat serta sarana dan prasarana untuk menunjang proses produksi dengan cara survey harga pasar lalu memilih harga yang paling sesuai dengan budget yang tim kami miliki.

### 3.2 Proses Produksi

#### 1. Ayam Mentai

Pertama mempersiapkan alat bahan – bahan yang akan diproduksi yaitu;

#### BAHAN-BAHAN

1. Ayam fillet yang sudah dipotong kecil-kecil dan di marinasi
2. Tepung bumbu serbaguna
3. Telur
4. Lada
5. Garam

6. Minyak goreng
7. Mayonais
8. Saus sambal
9. Bon cabe
10. Bon nori
11. Beras
  - a. Setelah itu masak nasi secukupnya.
  - b. Lalu pecahkan telur di dalam wadah dan siapkan wadah untuk tepung serbaguna, lalu masukan ayam ke dalam telur sedikit-sedikit setelah itu masukan ke dalam tepung sampai terkena semua permukaan ayamnya, lakukan sebanyak 2 kali
  - c. Kemudian panaskan minyak goreng lalu masukan ayam yang sudah dibumbui tepung ke minyak yang sudah panas sampai matang, angkat lalu tiriskan.
  - d. Setelah itu buat saus mentai dengan cara mencampurkan saus sambal dengan mayonais dan bon cabe secukupnya.
  - e. Tahap terakhir masukan nasi yang sudah dibumbui bon nori dan ayam yang sudah matang serta tuang saus mayonasi di atasnya ke dalam kemasan produk yang telah disiapkan, lalu bakar saus mayonasi menggunakan torch.

## **2. Ayam Saus Keju**

Pertama mempersiapkan alat bahan – bahan yang akan diproduksi yaitu;

### **BAHAN-BAHAN**

1. Ayam fillet yang sudah dipotong kecil-kecil dan di marinasi
2. Tepung bumbu serbaguna
3. Telur
4. Lada
5. Garam
6. Minyak goreng
7. Saus sambal
8. Saus tiram

9. Kecap
10. Sip Keju
11. Fresh Milk
12. Bon cabe
13. Bon nori
14. Beras
  - a. Setelah itu masak nasi secukupnya.
  - b. Lalu pecahkan telur di dalam wadah dan siapkan wadah untuk tepung serbaguna, lalu masukan ayam ke dalam telur sedikit-sedikit setelah itu masukan ke dalam tepung sampai terkena semua permukaan ayamnya, lakukan sebanyak 2 kali
  - c. Kemudian panaskan minyak goreng lalu masukan ayam yang sudah dibumbui tepung ke minyak yang sudah panas sampai matang, angkat, lalu tiriskan.
  - d. Setelah itu buat saus keju secukupnya dengan cara mencampurkan sip keju dengan fresh milk menggunakan blender.
  - e. Selanjutnya masak saus sambal sebentar dengan api sedang menggunakan wajan, lalu masukan kecap, bon cabe dan saus tiram secukupnya. Setelah itu masukan ayam yang sudah dimasak tadi kedalam wajan, aduk ayamnya sampai semua permukaannya tercampur rata dengan saus.
  - f. Tahap terakhir masukan nasi yang sudah dibumbui bon nori dan ayam yang sudah dibalurkan saus serta tuang saus keju diatasnya ke dalam kemasan produk yang telah disiapkan.

### **3. Ayam Gandum**

Pertama mempersiapkan alat bahan – bahan yang akan diproduksi yaitu;

#### **BAHAN-BAHAN**

1. Ayam fillet yang sudah dipotong kecil-kecil dan di marinasi
2. Tepung gandum
3. Nestum gandum
4. Cabai

5. Bawang putih
6. Daun bawang
7. Daun jeruk
8. Telur
9. Lada
10. Garam
11. Minyak goreng
12. Bon cabe
13. Beras
14. Margarin
  - a. Setelah itu masak nasi secukupnya.
  - b. Lalu pecahkan telur di dalam wadah dan siapkan wadah untuk tepung gandum, lalu masukan ayam ke dalam telur sedikit-sedikit setelah itu masukan ke dalam tepung sampai terkena semua permukaan ayamnya, lalukan sebanyak 2 kali
  - c. Kemudian panaskan minyak goreng lalu masak daun jeruk sebentar hingga mengering, angkat, lalu masukan ayam yang sudah dibumbui tepung ke wajan sampai matang, lalu angkat dan tiriskan.
  - d. Setelah itu masukan margarin secukupnya ke dalam wajan lalu masak cabai, daun bawang, bawang putih dan daun jeruk sebentar hingga harum, lalu masukan nestum secukupnya lalu aduk hingga rata.
  - e. Tahap terakhir masukan nasi dan ayam yang sudah matang serta tuang nestum di atasnya ke dalam kemasan produk yang telah disiapkan.

### **3.2.1 Faktor Keamanan Pangan**

Keamanan pangan pada tahap produksi menjadi fokus utama kami untuk menjadikan produk Naa.box sebagai produk yang praktis dan bervariasi tentunya aman untuk dikonsumsi. Prinsip keamanan pangan yang kami terapkan saat proses produksi antara lain:

1. Mencuci tangan sebelum mengolah produk dan menggunakan *handglove* saat proses produksi.

Mencuci tangan menggunakan sabun di air mengalir dan menggunakan sarung tangan plastik/lateks yang sudah standar *food grade*.

2. Mensterilkan seluruh peralatan produksi dengan menggunakan air panas.

Peralatan yang sudah dicuci bersih dengan sabun antibakteri dan dikeringkan kemudian akan disiram dengan air panas guna mensterilkan peralatan lebih lanjut

3. Menggunakan bahan-bahan berkualitas.

Semua bahan makanan yang dipakai untuk memproduksi Naa.box akan dipastikan kelayakannya sebelum digunakan. Apabila Ayam yang kami gunakan sudah terdapat tanda-tanda kerusakan, maka tidak akan kami toleransi penggunaannya, demikian juga dengan bahan-bahan lainnya.

4. Menyimpan produk di dalam *chiller/freezer*

Setelah ayam yang dimarinasi selesai dikemas, kami segera menyimpan di *freezer* guna menghindari kerusakan pada produk . Masa simpan ayam adalah 2 hari di dalam *freezer*.

### 3.2.2 Lokasi Produksi

Produksi yang terletak di Kost Paulus, Gang H Marzuki Jalan Ikpn No.01, Bintaro, Pessangrahan, Kota Jakarta Selatan. 12330.

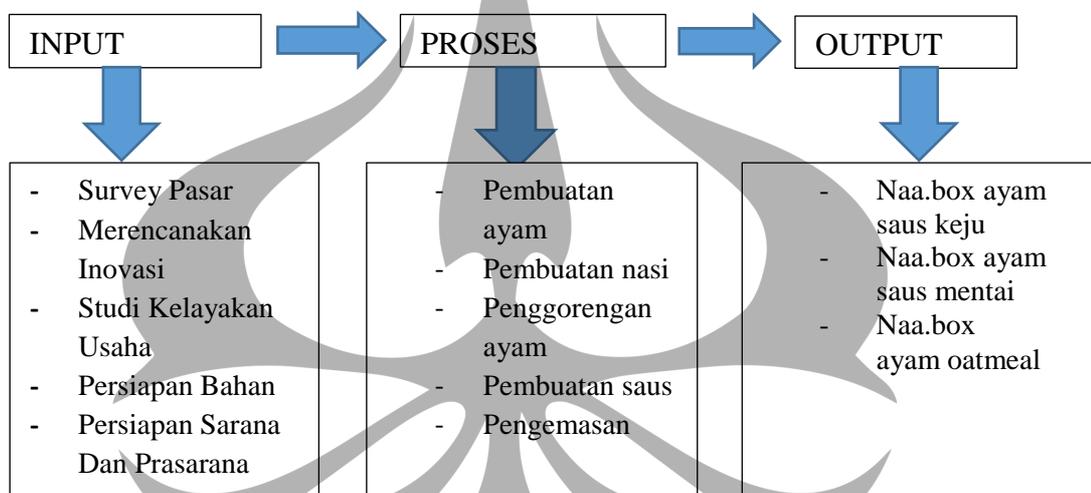
### 3.3 Output

Output dari produksi yang kami buat ini adalah Produk *Naa.box* dengan 3 varian rasa (*ayam saus keju, mentai, gandum*) yang praktis dan juga gampang untuk dimakan dimana saja . Proses penyaluran produk NAA.BOX kepada konsumen melalui beberapa saluran antara lain: pembelian langsung seperti di acara-acara *event/expo*, melalui aplikasi *Instagram dan Whatsapp* maupun melalui pengantaran ojek *online*.

### 3.4 Evaluasi

Tahap ini yang akan kami lakukan adalah tahap evaluasi yang akan dilakukan pada saat produksi produk kami telah selesai. Tahap evaluasi ini berisikan laporan pada kegiatan mulai dari tahap pra-produksi sampai tahap produksi dengan lama waktu tertentu. Tahap pelaporan ini kami buat dan keuntungan yang di dapat, sehingga diperoleh data yang akurat sebagai bahan evaluasi.

**Tabel 3.1** Tabel Evaluasi



**BAB IV**  
**BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN**

**4.1 Anggaran Biaya**

**Tabel 4.1**  
**Anggaran Biaya**

No	Uraian Biaya	Jumlah	Cakupan (%)
1	Peratan Penunjang	750.000	20,33%
2	Bahan habis pakai	2.104.000	57,03%
3	Lain-lain	835.000	22,64%
		3.689.000	100%

**4.2 Jadwal Kegiatan**

**Tabel 4.2**  
**Jadwal Kegiatan**

No	Kegiatan	September				oktober				November				Desember				Januari				
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	
1.	Persiapan																					
2.	Pembuatan Usaha																					
3.	Proses Administrasi																					
4.	Proses Produksi																					
5.	Monitoring dan Pemasaran																					
6.	Pembuatan Laporan Akhir																					

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Kesimpulan

Kesimpulan dari kegiatan yang telah kami lakukan adalah sebagai berikut :

1. Bahwa usaha kami menjual produk dengan jenis rice box yang tidak asing di kalangan masyarakat . Makanan yang kami jual mempunyai 3 variant rasa yaitu ayam saus keju, saus mentai, dan ayam oatmeal. Bahan dasar yang kami pakai adalah ayam, rata-rata masyarakat menyukai makanan yang berbaha dasar ayam

*Naa.box* dapat diminati dan diterima. Berdasarkan informasi 62 responden, dapat disimpulkan bahwa produk *Naa.box* dapat diterima berbagai kalangan usia mulai dari usia 15tahun - < 30 tahun. 96,8% responden tertarik dengan makanan yang berbahan dasar ayam, 95,2% responden yang berminat mencoba produk baru naa.box yaitu ayam oatmeal, variant yang paling disukai dari produk naa.box yaitu ayam mentai dan ayam oatmeal dengan 33,9% responden.

2. Strategi pemasaran produk *Naa.box* sudah sesuai dan dapat dikenal masyarakat. Strategi promosi *Naa.box* berfokus kepada pemberian informasi maupun berupa konten kreatif dan edukatif di media sosial Instagram *naa.box*. serta whatsapp yang digunakan sebagai media komunikasi pemesanan.
3. Berdasarkan hasil perhitungan NPV (*Net Present Value*) usaha kami yaitu sebesar Rp10.688.020 dan hasil perhitunga PI ( *Profitability Index* ) menunjukkan 1,08 dimana hasil tersebut lebih dari 1, karena  $PI > 1$  maka produk kami layak dilanjutkan.

#### 5.2 saran

1. Saran yang ingin kami sampaikan untuk pengembangan produk yaitu dengan memperbaiki produk lama agar produk baru dapat mencapai ke target pasar yang sudah ditentukan.
2. Pengembangan produk tersebut dilakukan terhadap produk fisik dan

memastikan bahwa ide produk yang sudah ada dapat diubah menjadi sebuah produk baru yang lebih efektif.

3. Untuk membangun usaha tentunya buatlah strategi promosi yang tepat untuk produk dan jasa, serta tentukan keunikan dari produk yang akan dijual nantinya.



**INSTITUT**  
**PARIWISATA**  
**TRISAKTI**

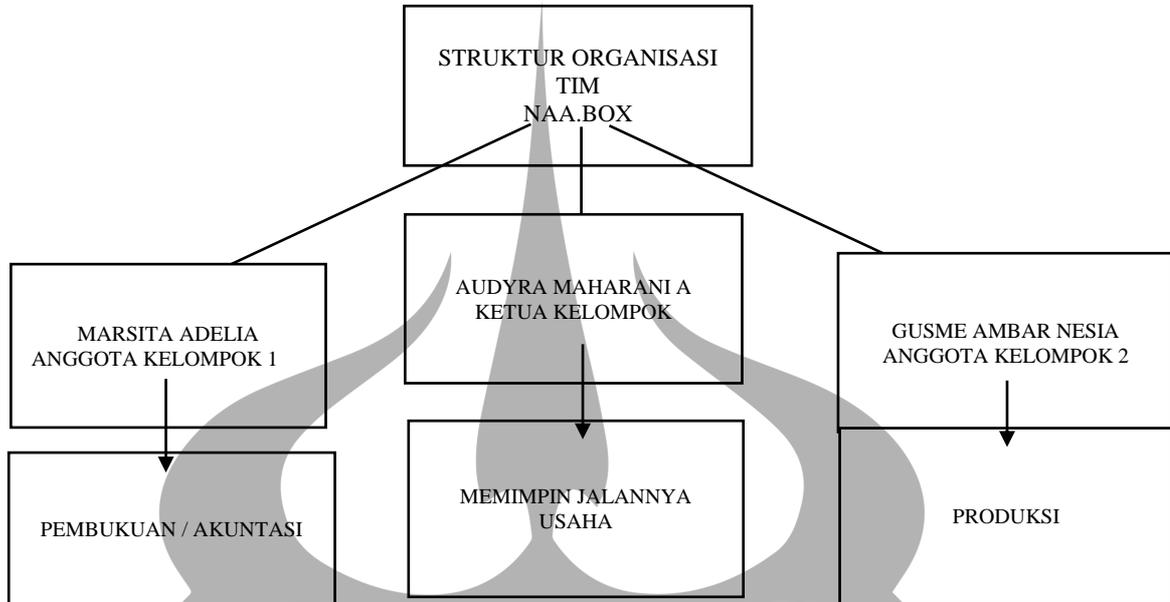
## DAFTAR PUSTAKA

- Firmansyah, dkk. 2016.”*BUTIEK ( Bungkus Plastik Ekonomi )*”. Yogyakarta : Universitas Negeri.
- Ireap Easy & Powerful News. 2016. “*Pengertian Produk Menurut Para Ahli*”, dari <https://www.ireappos.com/news/id/pengertian-produk-menurut-para-ahli/>, Diakses pada 24 Januari 2023 Pukul 21:44
- Kuarniawan Kanada. 2021. “*Pengertian Strategi Pemasaran*”, dari <https://projasaweb.com/pengertian-strategi-pemasaran/>, Diakses pada 24 Januari 2023 Pukul 21:40
- Murdianto, dkk. 2014. *Usaha Jamur Crispy “Kriuk”* . Jakarta : Universitas Muhammadiyah.
- Nugraha, dkk. 2021. “*MISELA ( Mi Sehat Azzolla) sebagai Mi Alternatif Protein Tinggi*”. Surakarta : Universitas Muhammadiyah.
- STP Trisakti. 2022. “*Pedoman proyek Akhir*”. Jakarta : STP Trisakti.
- Wahyu Arie. 2022. “*20 Jenis Makanan Rendah Kalori*”, dari <https://www.astronauts.id/blog/jenis-makanan-rendah-kalori-berat-badan-turun-cepat/>, Diakses pada 18 September 2022 Pukul 20:15.
- Wijayanti, Dian efi. 2022. “*Pengertian Produk Kemasan Menurut Para Ahli*”, dari <https://www.twinpackindonesia.com/blog/kemasan/pengertian/>, Diakses pada 24 Januari 2023 Pukul 21:37

INSTITUT  
PARIWISATA  
TRISAKTI

## LAMPIRAN

### Lampiran 1. Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas



#### 1.1 TUGAS-TUGAS (KETUA DAN ANGGOTA)

##### A. KETUA

1. Memimpin jalannya usaha
2. Mengawasi jalannya usaha
3. Mempromosikan produk melalui sosial media mengelola hal-hal yang berkaitan dengan pemasaran dalam penjualan

##### B. ANGGOTA KELOMPOK 1

1. Menganalisis keuangan dengan membuat laporan keuangan.
2. Mencatat total penjualan usaha
3. Membantu jalannya usaha

##### C. ANGGOTA KELOMPOK 2

1. Mengelola dan mengatur keuangan
2. Mengawasi kegiatan produksi
3. Membantu jalannya usaha

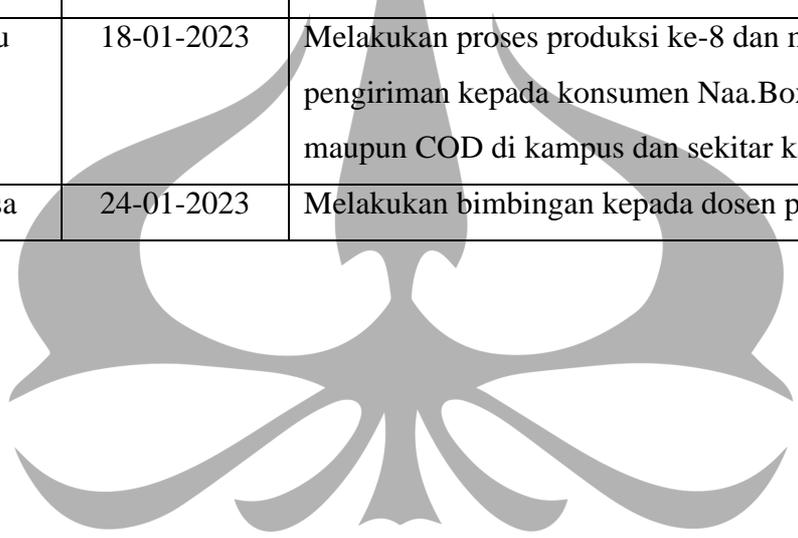
## Lampiran 2. Log Book

LOG BOOK KEGIATAN PENJUALAN PRODUK “NAA.BOX”		
Hari	Tanggal	Kegiatan
Senin	26-09-2022	Pemilihan anggota kelompok
Selasa	27-09-2022	Pengumpulan berkas untuk syarat tugas akhir
Senin	03-10-2022	Pendaftaran kelompok dan pemilihan pembimbing
Selasa	04-10-2022	Menentukan produk yang ingin dijadikan usaha
Rabu	05-10-2022	Melakukan bimbingan kepada dosen pembimbing untuk memperjelas produk yang sudah kami rencanakan
Kamis	06-10-2022	Mengajukan ulang usaha untuk proyek akhir kepada dosen pembimbing
Jum'at	07-10-2022	Usaha diterima oleh dosen pembimbing dan dipersilahkan untuk melanjutkan ke langkah berikutnya
Senin	10-10-2022	Menentukan nama usaha serta konsep yang digunakan
Rabu	13-10-2022	Menentukan ketua kelompok serta tugas masing-masing anggota
Kamis	14-10-2022	Membuat produk untuk uji coba Ayam Mentai dan Ayam Saus Keju
Jum'at	15-10-2022	Membuat produk untuk uji coba menu baru Ayam Oatmeal
Senin	17-10-2022	Menghitung pengeluaran dan modal yang diperlukan untuk masing-masing menu
Rabu	19-10-2022	Melakukan bimbingan kepada dosen pembimbing untuk memberikan contoh produk dan meminta masukan
Jum'at	21-10-2022	Menyebarkan kuesioner
Selasa	01-11-2022	Melakukan bimbingan kepada dosen pembimbing secara online
Rabu	02-11-2022	Melakukan pengenalan produk baru di media sosial instagram
Kamis	03-11-2022	Membuka <i>pre-order</i> selama 1 minggu di media sosial

		instagram
Senin	07-11-2022	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan bimbingan kepada dosen pembimbing</li> <li>• Membeli bahan baku untuk produksi</li> </ul>
Rabu	09-11-2022	Melakukan proses produksi ke-1 dan melakukan pengiriman kepada konsumen Naa.Box melalui gosend maupun COD di kampus dan sekitar kampus
Kamis	10-11-2022	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Merekap data pengeluaran dan pendapatan usaha</li> <li>• Membuka <i>pre-order</i> selama 1 minggu di media sosial instagram</li> </ul>
Jum'at	11-11-2022	Melakukan promosi dan memposting testimonial di instagram
Senin	14-11-2022	Membeli bahan baku untuk produksi
Selasa	15-11-2022	Membuat laporan proyek akhir
Rabu	16-11-2022	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan proses produksi ke-2 dan melakukan pengiriman kepada konsumen Naa.Box melalui gosend maupun COD di kampus dan sekitar kampus</li> <li>• Melakukan bimbingan kepada dosen pembimbing</li> </ul>
Kamis	17-11-2022	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Merekap data pengeluaran dan pendapatan usaha</li> <li>• Membuka <i>pre-order</i> selama 1 minggu di media sosial instagram</li> </ul>
Senin	21-11-2022	Membeli bahan baku untuk produksi
Rabu	23-11-2022	Melakukan proses produksi ke-3 dan melakukan pengiriman kepada konsumen melalui gosend maupun COD di kampus dan sekitar kampus
Kamis	24-11-2022	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Merekap data pengeluaran dan pendapatan usaha</li> <li>• Membuka <i>pre-order</i> selama 1 minggu di media sosial instagram</li> </ul>
Senin	28-11-2022	Membeli bahan baku untuk produksi
Rabu	30-11-2022	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan proses produksi ke-4 dan melakukan</li> </ul>

		<p>pengiriman kepada konsumen Naa.Box melalui gosend maupun COD di kampus dan sekitar kampus</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan bimbingan kepada dosen pembimbing</li> </ul>
Kamis	01-12-2022	Merekap data pengeluaran dan pendapatan usaha
Jum'at	02-12-2022	Melakukan bimbingan kepada dosen pembimbing secara online
Sabtu	03-12-2022	Mengisi form untuk kegiatan Bazar Expo Tourism dan menyerahkan kepada Pak Khrisna
Senin	05-12-2022	Melakukan pertemuan mengenai kegiatan Bazar Expo Torism
Kamis	08-12-2022	Membeli bahan baku untuk produksi
Sabtu	10-12-2022	Melakukan produksi ke-5 serta melakukan penjualan di Bazar Expo Tourism
Senin	12-12-2022	Merekap data penjualan dan pendapatan usaha
Selasa	13-12-2022	Membuat laporan proyek akhir
Rabu	14-12-2022	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan pelatihan keuangan di kampus</li> <li>• Membuka <i>pre-order</i> selama 1 minggu di media sosial instagram</li> </ul>
Jum'at	16-12-2022	Melakukan pelatihan keuangan secara online
Senin	19-12-2022	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan proyek akhir</li> <li>• Membeli bahan baku untuk produksi</li> </ul>
Selasa	20-12-2022	Melakukan pelatihan keuangan di kampus
Rabu	21-12-2022	Melakukan proses produksi ke-6 dan melakukan pengiriman kepada konsumen Naa.Box melalui gosend maupun COD di kampus dan sekitar kampus
Kamis	22-12-2022	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Merekap data pengeluaran dan pendapatan usaha</li> <li>• Membuka <i>pre-order</i> selama 1 minggu di media sosial instagram</li> </ul>
Jum'at	23-12-2022	Membuat laporan proyek akhir
Senin	26-12-2022	Membeli bahan baku untuk produksi

Rabu	28-12-2022	Melakukan proses produksi ke-7 dan melakukan pengiriman kepada konsumen Naa.Box melalui gosend maupun COD di kampus dan sekitar kampus
Rabu	11-01-2023	Melakukan bimbingan kepada dosen pembimbing
Kamis	12-01-2023	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan proyek akhir</li> <li>• Membuka <i>pre-order</i> selama 1 minggu di media sosial instagram</li> </ul>
Jum'at	13-01-2023	Membuat laporan proyek akhir
Senin	16-01-2023	Membeli bahan baku untuk produksi
Rabu	18-01-2023	Melakukan proses produksi ke-8 dan melakukan pengiriman kepada konsumen Naa.Box melalui gosend maupun COD di kampus dan sekitar kampus
Selasa	24-01-2023	Melakukan bimbingan kepada dosen pembimbing



**INSTITUT**  
**PARIWISATA**  
**TRISAKTI**

### Lampiran 3. G.Form Kuesioner Riset Pasar

14.32

AA docs.google.com

## Kuesioner Proyek Akhir (Naa.Box)

Halo! perkenalan kami Audyra, Gusme, Marsita. Mahasiswi program studi D4 Perhotelan angkatan 2019 Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti yang sedang melakukan penelitian minat pelanggan terhadap produk yang akan kami buat, yaitu "Naa.Box".

Data yang digunakan hanya bertujuan untuk melengkapi data-data penelitian dan bersifat rahasia. Kesiediaan Bapak/Ibu/Saudara/Saudari untuk mengisi kuesioner merupakan bantuan yang sangat berarti dalam menyelesaikan penelitian ini.

Demikian yang ingin kami sampaikan, atas waktu dan kesediaan Bapak/Ibu/Saudara/Saudari untuk mengisi kuesioner ini, kami ucapkan terima kasih.

adellaarvana@gmail.com (not shared)  
[Switch account](#)

Nama

INSTITUT PARIWISATA TRISAKTI

14.33 docs.google.com

**Nama**

Your answer: \_\_\_\_\_

**Usia**

11-15 tahun

16-20 tahun

21-25 tahun

26-30 tahun

>30 tahun

**Jenis Kelamin**

Perempuan

Laki-laki

Apakah anda pernah mencoba makanan dalam bentuk rice box?

Ya

Tidak

# INSTITUT PARIWISATA TRISAKTI

Apakah anda tertarik dengan makanan yang  
berbahan dasar ayam?

- Ya
- Tidak

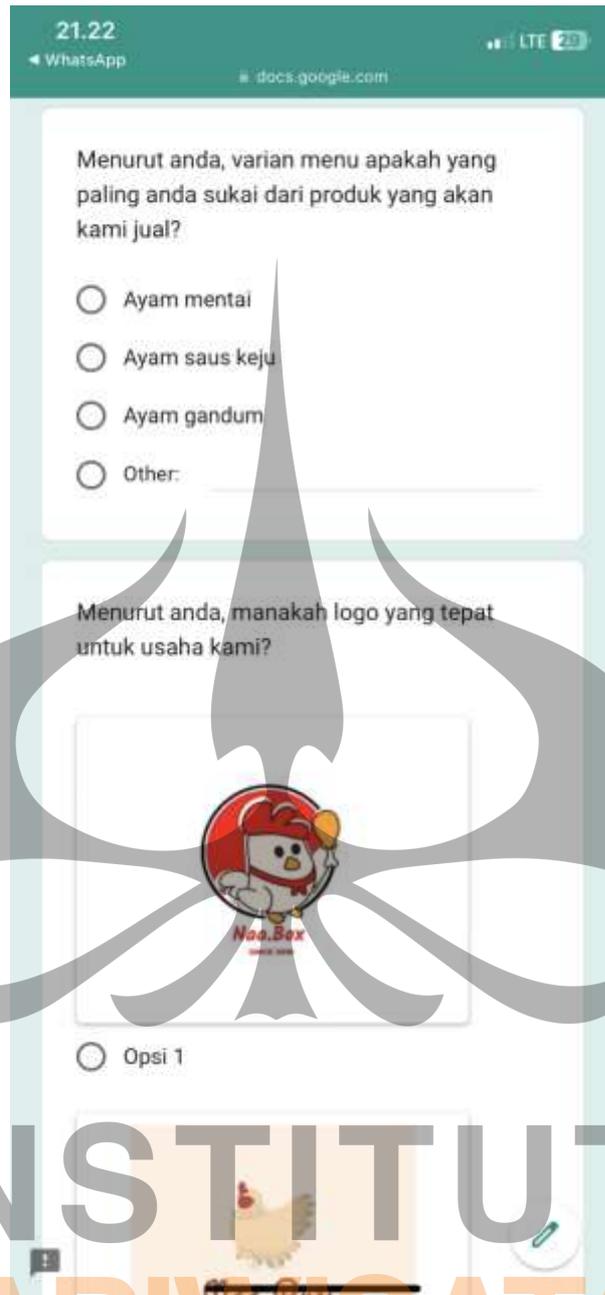
Apakah anda berminat untuk mencoba  
produk baru kami yaitu Ayam Gandum (ayam  
gandum adalah makanan rendah kalori yang  
dibuat dengan bahan dasar multigrain yang  
kaya akan serat)



- Ya
- Tidak

Other: \_\_\_\_\_

INSTITUT  
PARIWISATA  
TRISAKTI



# INSTITUT PARIWISATA TRISAKTI



Opsi 2



Opsi 3



Opsi 4

Other: \_\_\_\_\_

INSTITUT  
PARIWISATA  
TRISAKTI

20.10 LTE 48%

docs.google.com

111.2318

Opsi 4

Other:

---

Menurut anda, berapa kisaran harga yang paling sesuai untuk 1 porsi Rice Box?

Rp 25.000 - Rp 30.000

Rp 31.000 - Rp 35.000

Apakah anda tertarik untuk membeli produk Naa.Box?

Ya

Tidak

Page 1 of 1

Never submit passwords through Google Forms.

This content is neither created nor endorsed by Google. [Report Abuse](#) - [Terms of Service](#) - [Privacy Policy](#)

Google Forms

**INSTITUT**  
**PARIWISATA**  
**TRISAKTI**

#### Lampiran 4. Hasil Isian Responden

Timestamp	Nama	Usia	Jenis Kelamin	Apakah anda pernah mencoba makanan dalam bentuk rice box?
10/23/2022 13:35:56	Audrey	21-25 tahun	Perempuan	Ya
10/23/2022 13:37:23	Strelitzia	16-20 tahun	Perempuan	Ya
10/23/2022 13:40:33	Mila	21-25 tahun	Perempuan	Ya
10/23/2022 13:51:13		>30 tahun	Perempuan	Tidak
10/23/2022 13:54:43	nurul	21-25 tahun	Perempuan	Ya
10/23/2022 14:02:39	Muthia Elvia Avisia	21-25 tahun	Perempuan	Ya
10/23/2022 14:08:37	Marwa Fairuz Rosyidah	21-25 tahun	Perempuan	Ya
10/23/2022 14:08:59	Muhammad Irfan Rusadi	21-25 tahun	Laki-laki	Ya
10/23/2022 14:15:54	Eti Puji Lestari	16-20 tahun	Perempuan	Ya
10/23/2022 14:16:21	Yahya Gulam Sastra	26-30 tahun	Laki-laki	Ya
10/23/2022 14:19:55	Ulva Dwi Yanti	21-25 tahun	Perempuan	Ya
10/23/2022 14:20:47	Muhammad Bayu Adytia	21-25 tahun	Laki-laki	Ya
10/23/2022 14:25:05	Arkan	21-25 tahun	Laki-laki	Ya
10/23/2022 14:37:33	Syarifah Sufi	21-25 tahun	Perempuan	Ya
10/23/2022 14:47:38	Puardi	>30 tahun	Laki-laki	Ya
10/23/2022 14:58:57	Nadya Muharani Yolanda	21-25 tahun	Perempuan	Ya
10/23/2022 15:10:43	Suci	26-30 tahun	Perempuan	Ya
10/23/2022 16:13:12	Randi	21-25 tahun	Laki-laki	Ya

10/23/2022 17:41:07	Juliawati	16-20 tahun	Perempuan	Ya
10/23/2022 17:44:53	Steven	16-20 tahun	Laki-laki	Ya
10/23/2022 17:57:19	Fellen	16-20 tahun	Perempuan	Ya
10/23/2022 17:58:34	Pryanka Daneswara	21-25 tahun	Perempuan	Ya
10/23/2022 18:59:55	Nadia Kesuma Fitri	21-25 tahun	Perempuan	Ya
10/23/2022 20:09:37	sarah	21-25 tahun	Perempuan	Ya
10/23/2022 21:30:23	Pratiwi Handayani	21-25 tahun	Perempuan	Ya
10/23/2022 21:59:39	Elfahra	16-20 tahun	Perempuan	Ya
10/23/2022 22:26:53	Nadiawati Mai Sapitri	16-20 tahun	Perempuan	Ya
10/24/2022 0:03:45	shifa	16-20 tahun	Perempuan	Ya
10/24/2022 0:04:45	tisya	21-25 tahun	Perempuan	Ya
10/24/2022 1:15:24	violetta	21-25 tahun	Perempuan	Ya
10/24/2022 2:08:24	mira	21-25 tahun	Perempuan	Ya
10/24/2022 8:31:03	Nori Amekri	21-25 tahun	Perempuan	Ya
10/24/2022 20:46:26	tyas	21-25 tahun	Perempuan	Ya
10/25/2022 16:13:50	Kayo	16-20 tahun	Laki-laki	Ya
10/25/2022 21:15:20	Ary wijaya	16-20 tahun	Laki-laki	Ya
10/25/2022 21:21:20	axsel	21-25 tahun	Laki-laki	Ya
10/25/2022 21:34:09	Febricha	16-20 tahun	Perempuan	Ya
10/25/2022 21:34:26	Amin Qodri	>30 tahun	Laki-laki	Ya
10/25/2022 21:35:12	Caca	21-25 tahun	Perempuan	Ya
10/25/2022 21:36:05	Grania salsabila ghassani	16-20 tahun	Perempuan	Ya
10/25/2022 21:37:27		21-25 tahun	Laki-laki	Ya

10/25/2022 21:41:48	Muhammad Rizqillah	21-25 tahun	Laki-laki	Ya
10/25/2022 21:48:41	Fariz Bintang Riandi	21-25 tahun	Laki-laki	Ya
10/25/2022 21:56:54	Mahesa thoriq	16-20 tahun	Laki-laki	Ya
10/25/2022 22:12:27	Risfa	>30 tahun	Perempuan	Ya
10/25/2022 23:20:18	M. Krishna Widyarsa	21-25 tahun	Laki-laki	Ya
10/25/2022 23:26:40	Indri maheswari	21-25 tahun	Perempuan	Ya
10/25/2022 23:45:43	tiara amelia	21-25 tahun	Perempuan	Ya
10/26/2022 0:09:36	M. ANANDA PARNAS	21-25 tahun	Laki-laki	Ya
10/26/2022 4:35:54	Hesti	>30 tahun	Perempuan	Ya
10/26/2022 5:28:19	Haziah	>30 tahun	Perempuan	Ya
10/26/2022 5:29:39	Maulana Malik	16-20 tahun	Laki-laki	Ya
10/26/2022 5:43:26	Febryanti Peedro Widyasari	21-25 tahun	Perempuan	Ya
10/26/2022 8:05:18	Ivaldri Yuda	16-20 tahun	Laki-laki	Ya
10/26/2022 8:17:58	payed	21-25 tahun	Laki-laki	Ya
10/26/2022 9:40:26	Rafti	21-25 tahun	Perempuan	Ya
10/26/2022 10:52:08	Dhea Raihan Syaira R	16-20 tahun	Perempuan	Ya
10/26/2022 11:35:53	natasya ch	21-25 tahun	Perempuan	Ya
10/26/2022 14:41:01	Tita Sucilia Salsabila	21-25 tahun	Perempuan	Ya
10/26/2022 18:03:34	Griselda	26-30 tahun	Perempuan	Ya
10/27/2022 5:59:19	Tanisha Keyza Lanika	11-15 tahun	Perempuan	Ya
10/27/2022 19:02:02	putri nabila	16-20 tahun	Perempuan	Tidak

Apakah anda tertarik dengan makanan yang berbahan dasar ayam?	Apakah anda berminat untuk mencoba produk baru kami yaitu Ayam Gandum (ayam gandum adalah makanan rendah kalori yang dibuat dengan bahan dasar multigrain yang kaya akan serat)	Menurut anda, varian menu apakah yang paling anda sukai dari produk yang akan kami jual?	Menurut anda, manakah logo yang tepat untuk usaha kami?	Menurut anda, berapa kisaran harga yang paling sesuai untuk 1 porsi Rice Box?	Apakah anda tertarik untuk membeli produk Naa.Box?
Ya	Ya	sambel matah	Opsi 1	Rp 25.000 - Rp 30.000	Ya
Ya	Mungkin	Ayam gandum	Opsi 1	Rp 25.000 - Rp 30.000	Ya
Ya	Ya	Ayam mentai	Opsi 4	Rp 25.000 - Rp 30.000	Ya
Tidak	Tidak	Ayam keju	Opsi 1	Rp 31.000 - Rp 35.000	Tidak
Ya	Ya	Ayam gandum	Opsi 4	Rp 25.000 - Rp 30.000	Ya
Ya	Ya	Ayam gandum	Opsi 3	Rp 25.000 - Rp 30.000	Ya
Ya	Ya	Ayam mentai	Opsi 3	Rp 25.000 - Rp 30.000	Ya
Ya	Ya	Ayam gandum	Opsi 1	Rp 25.000 - Rp 30.000	Tidak
Ya	Ya	Ayam mentai	Opsi 4	Rp 25.000 - Rp 30.000	Ya
Ya	Ya	Ayam saus keju	Opsi 1	Rp 25.000 - Rp 30.000	Ya
Ya	Ya	Ayam mentai	Opsi 4	Rp 25.000 - Rp 30.000	Ya
Ya	Ya	Ayam saus keju	Opsi 4	Rp 31.000 - Rp 35.000	Ya
Ya	Ya	Ayam gandum	Opsi 2	Rp 25.000 - Rp 30.000	Ya

Ya	Ya	Ayam gandum	Opsi 4	Rp 25.000 - Rp 30.000	Ya
Ya	Ya	Ayam gandum	Opsi 1	Rp 25.000 - Rp 30.000	Ya
Ya	Ya	Ayam mentai	Opsi 1	Rp 25.000 - Rp 30.000	Ya
Ya	Ya	Ayam gandum	Opsi 3	Rp 31.000 - Rp 35.000	Ya
Ya	Ya	Ayam mentai	Opsi 3	Rp 25.000 - Rp 30.000	Ya
Ya	Ya	Ayam mentai	Opsi 3	Rp 25.000 - Rp 30.000	Ya
Ya	Ya	Ayam gandum	Opsi 1	Rp 31.000 - Rp 35.000	Ya
Ya	Ya	Ayam mentai	Opsi 4	Rp 25.000 - Rp 30.000	Ya
Ya	Ya	Ayam mentai	Opsi 1	Rp 31.000 - Rp 35.000	Ya
Ya	Ya	Ayam saus keju	Opsi 4	Rp 25.000 - Rp 30.000	Ya
Ya	Ya	Ayam mentai	Opsi 1	Rp 25.000 - Rp 30.000	Ya
Ya	Ya	Ayam mentai	Opsi 4	Rp 25.000 - Rp 30.000	Ya
Ya	Ya	Ayam saus keju	Opsi 4	Rp 25.000 - Rp 30.000	Ya
Ya	Seperti menarik perhatian ku sebagai konsumen	Karna mengikuti kemajuan zaman dimana anak muda zaman sekarang banyak menyukai makanan yang ada kejunya	Karna untuk menarik perhatian pelanggan dibutuhkan tempat yg menarik perhatian konsumen <input type="checkbox"/>	Rp 25.000 - Rp 30.000	Ya
Ya	Ya	Ayam gandum	Opsi 4	Rp 25.000 - Rp 30.000	Ya
Ya	Ya	Ayam mentai	Opsi 4	Rp 25.000 - Rp 30.000	Ya

Ya	Ya	Ayam mentai	Opsi 4	Rp 25.000 - Rp 30.000	Ya
Ya	Ya	Ayam gandum	Opsi 3	Rp 25.000 - Rp 30.000	Ya
Ya	Ya	Ayam saus keju	Opsi 4	Rp 25.000 - Rp 30.000	Ya
Ya	Ya	Ayam saus keju	Opsi 4	Rp 25.000 - Rp 30.000	Ya
Tidak	Ya	Ayam saus keju	Opsi 4	Rp 25.000 - Rp 30.000	Ya
Ya	Ya	Ayam saus keju	Opsi 4	Rp 25.000 - Rp 30.000	Ya
Ya	Ya	Ayam mentai	Opsi 1	Rp 25.000 - Rp 30.000	Ya
Ya	Ya	Ayam mentai	Opsi 2	Rp 25.000 - Rp 30.000	Ya
Ya	Ya	Ayam gandum	Opsi 3	Rp 25.000 - Rp 30.000	Ya
Ya	Ya	Ayam gandum	Opsi 1	Rp 25.000 - Rp 30.000	Ya
Ya	Ya	Ayam saus keju	Opsi 2	Rp 25.000 - Rp 30.000	Ya
Ya	Ya	Ayam saus keju	Opsi 1	Rp 25.000 - Rp 30.000	Ya
Ya	Ya	Ayam saus keju	Opsi 1	Rp 25.000 - Rp 30.000	Ya
Ya	Ya	Ayam gandum	Opsi 3	Rp 25.000 - Rp 30.000	Ya
Ya	Ya	Ayam bakar	Opsi 3	Rp 25.000 - Rp 30.000	Ya
Ya	Ya	Ayam mentai	Opsi 3	Rp 25.000 - Rp 30.000	Ya
Ya	Ya	Ayam gandum	Opsi 1	Rp 25.000 - Rp 30.000	Ya
Ya	Ya	Ayam gandum	Opsi 2	Rp 25.000 - Rp 30.000	Ya
Ya	Ya	Ayam saus keju	Opsi 3	Rp 25.000 - Rp 30.000	Ya
Ya	Ya	Ayam saus keju	Opsi 1	Rp 25.000 - Rp 30.000	Ya
Ya	Ya	Ayam gandum	Opsi 3	Rp 25.000 - Rp 30.000	Ya

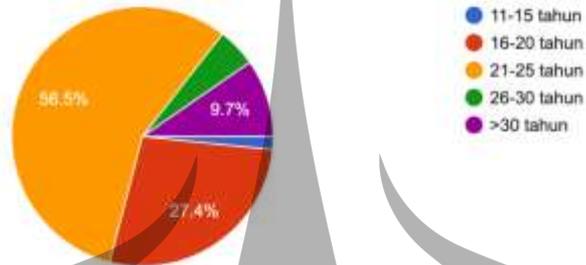
Ya	Ya	Ayam gandum	Opsi 4	Rp 25.000 - Rp 30.000	Ya
Ya	Ya	Ayam saus keju	Opsi 1	Rp 25.000 - Rp 30.000	Ya
Ya	Ya	Ayam saus keju	Opsi 1	Rp 25.000 - Rp 30.000	Ya
Ya	Ya	Ayam gandum	Opsi 1	Rp 25.000 - Rp 30.000	Ya
Ya	Ya	Ayam mentai	Opsi 2	Rp 25.000 - Rp 30.000	Ya
Ya	Ya	Ayam gandum	Opsi 3	Rp 25.000 - Rp 30.000	Ya
Ya	Ya	Ayam saus keju	Opsi 4	Rp 25.000 - Rp 30.000	Ya
Ya	Ya	Ayam mentai	Opsi 4	Rp 25.000 - Rp 30.000	Ya
Ya	Ya	Ayam gandum	Opsi 4	Rp 25.000 - Rp 30.000	Ya
Ya	Ya	Ayam mentai	Opsi 3	Rp 25.000 - Rp 30.000	Ya
Ya	Ya	Ayam mentai	Opsi 4	Rp 25.000 - Rp 30.000	Ya
Ya	Ya	Ayam mentai	Opsi 4	Rp 25.000 - Rp 30.000	Ya

INSTITUT  
PARIWISATA  
TRISAKTI

## Lampiran 5. Hasil Olah Data Kuesioner

### Usia

62 responses



### Jenis Kelamin

62 responses



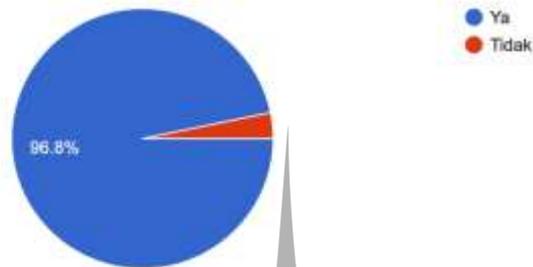
### Apakah anda pernah mencoba makanan dalam bentuk rice box?

62 responses



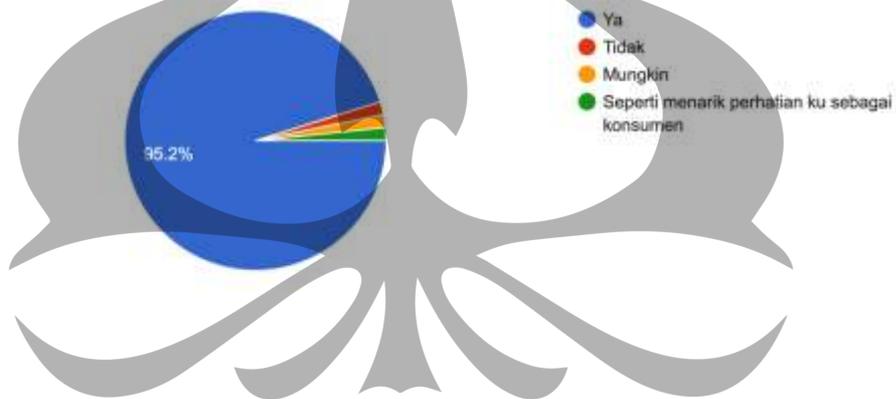
Apakah anda tertarik dengan makanan yang berbahan dasar ayam?

62 responses



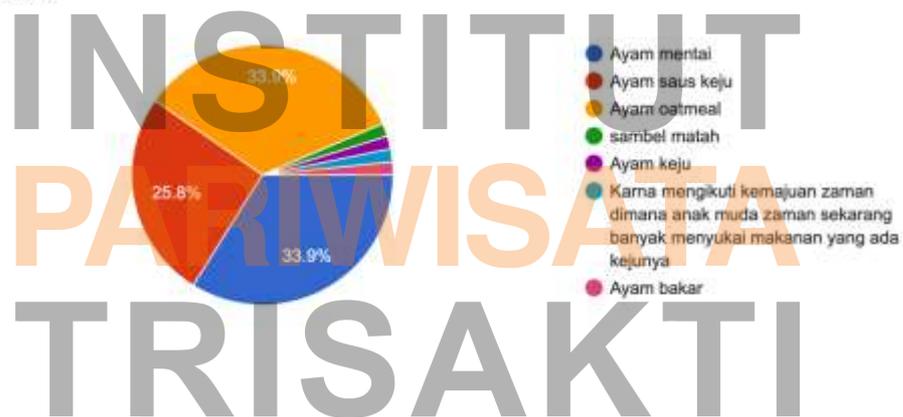
Apakah anda berminat untuk mencoba produk baru kami yaitu Ayam Gandum (ayam gandum adalah makanan rendah kalori yang dibuat...n bahan dasar multigrain yang kaya akan serat)

62 responses



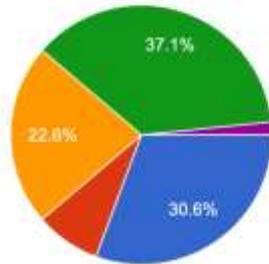
Menurut anda, varian menu apakah yang paling anda sukai dari produk yang akan kami jual?

62 responses



Menurut anda, manakah logo yang tepat untuk usaha kami?

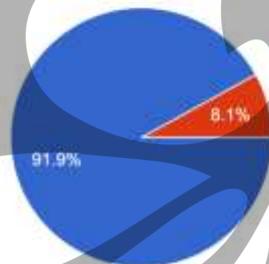
62 responses



- Opsi 1
- Opsi 2
- Opsi 3
- Opsi 4
- Karna untuk menarik perhatian pelanggan dibutuhkan tempat yg menarik perhatian konsumen 😊

Menurut anda, berapa kisaran harga yang paling sesuai untuk 1 porsi Rice Box?

62 responses



- Rp 25.000 - Rp 30.000
- Rp 31.000 - Rp 35.000

Apakah anda tertarik untuk membeli produk Naa.Box?

62 responses



- Ya
- Tidak

INSTITUT  
PARIWISATA  
TRISAKTI

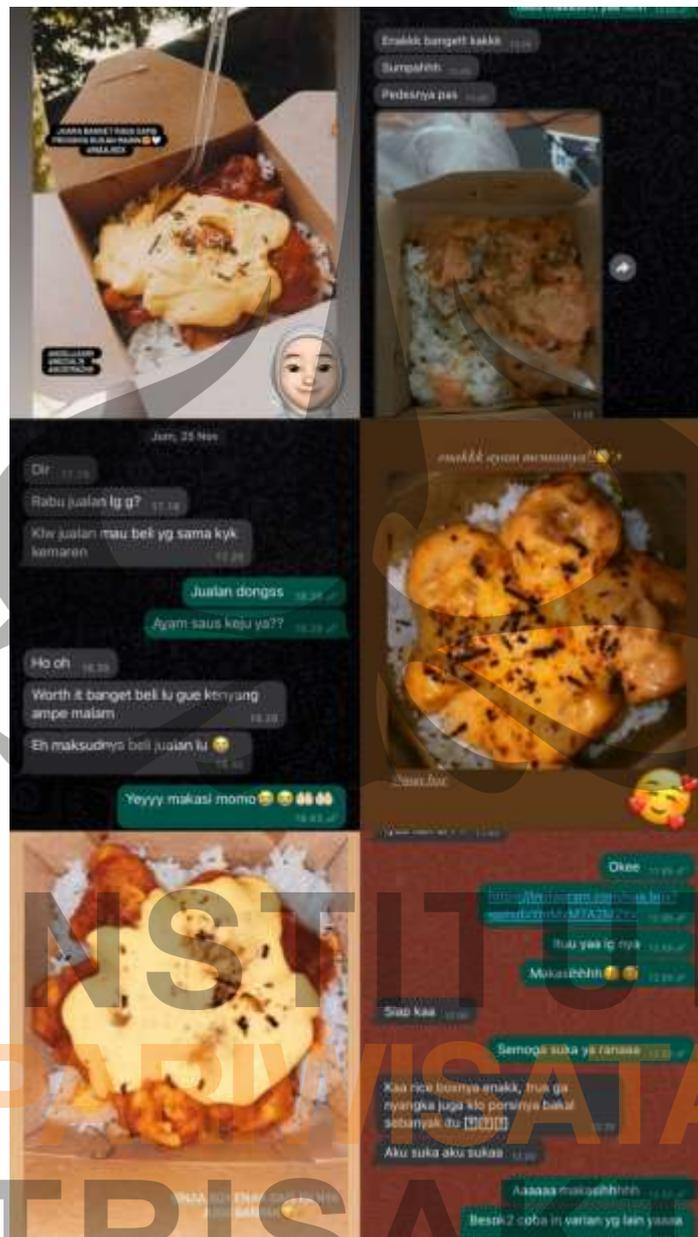
Lampiran 6. Dokumentasi Proses Pembuatan



## Lampiran 7. Dokumentasi Proses Penjualan



## Lampiran 8. Testimoni



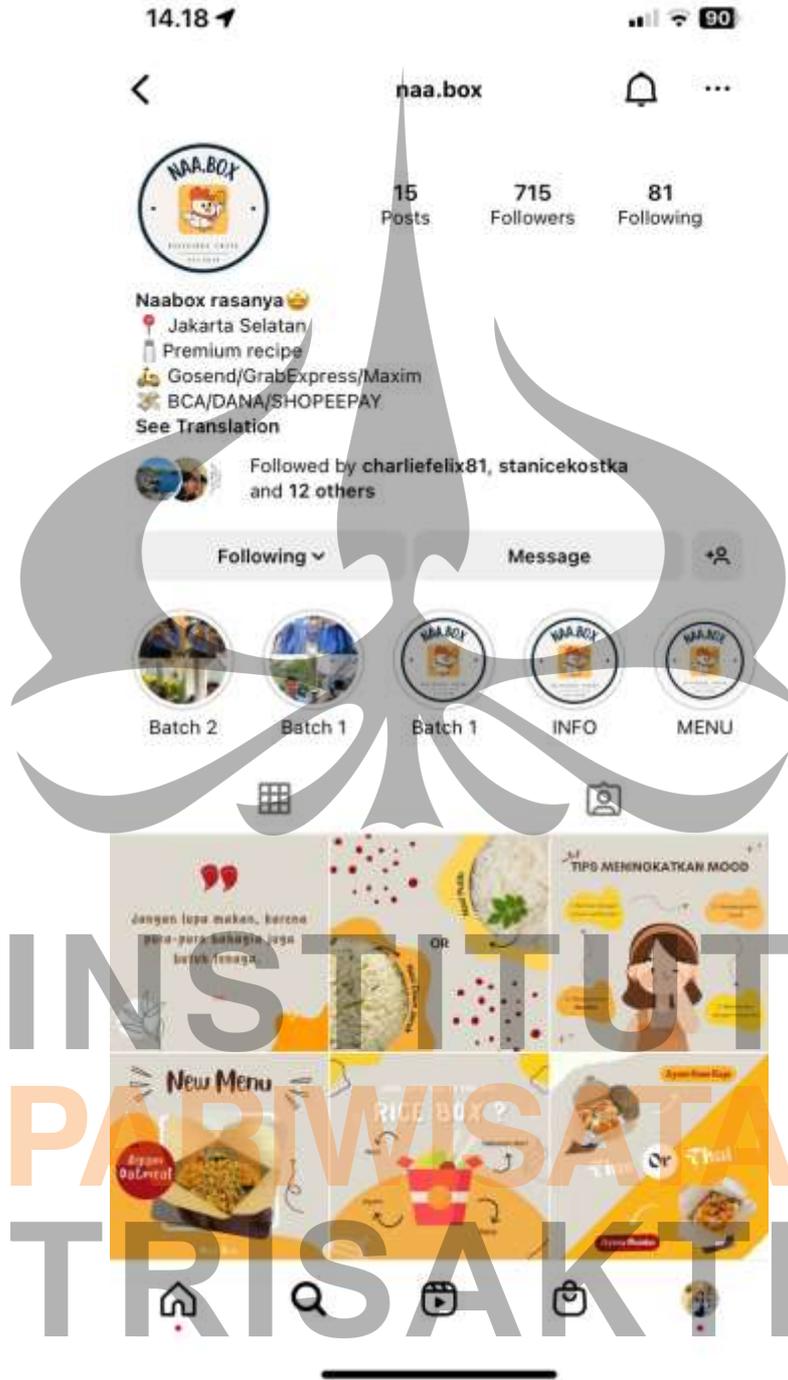
Lampiran 9. Nota Belanja



## Lampiran 10. Nota Transaksi Penjualan



Lampiran 11. Screenshoot Instagram



**Lampiran 12. Gambaran Produk**

Rice Box Ayam Mentai



Rice Box Ayam Saus Keju



Rice Box Ayam Oatmeal



**INSTITUT**  
**PARIWISATA**  
**TRISAKTI**

### Lampiran 13. CV Singkat Kelompok



**Audyra  
Maharani  
Azzahra**  
HOTEL MANAGEMENT

---

**PROFILE**

Saya adalah Mahasiswi tingkat akhir Jurusan Perhotelan STP Trisakti, saya aktif dalam suatu organisasi disiplin dan bertanggung jawab dalam mengurus hal-hal yang berkaitan dengan administrasi. Saya juga memiliki sifat pekerja keras, rajin dan suka belajar hal baru.

**EDUCATION**

**Trisakti School of Tourism**  
Hotel Management (2019-2023)

**WORK EXPERIENCE**

- BW LUXURY HOTEL JAMBI**  
Kitchen Trainee ( 17 January – 16 July )  
2022
- PULLMAN JAKARTA CENTRAL PARK**  
Kitchen Part time ( 24 September – 5 November )  
2022
- CORK & SCREW PACIFIC PLACE**  
Kitchen Trainee ( 6 February – 6 August )  
2023

**LANGUAGE**

ENGLISH  
INDONESIA

**Contact Information:**

- Telephone:** 085346785758
- Email:** audyramaharani@gmail.com
- Address:** JLKPH No.7

**INSTITUT  
PARIWISATA  
TRISAKTI**



**Marsita**

**Adelia**

HOTEL MANAGEMENT

### PROFILE

I am an enthusiastic and highly motivated hotel management student with leadership skills, initiative and looking for new challenges. I have exceptional communication skills which enabling me to effectively communicate with a wide range of people.

### EDUCATION

**Trisakti School of Tourism**  
Hotel Management (2019-2023)

**Telephone**  
087740450916

**Email**  
adskairisat@gmail.com

**Address**  
Jl. Korpri No. 1, Perogangan

### WORK EXPERIENCE

**JW MARRIOTT HOTEL JAKARTA**  
Pastry Trainee ( 17 January - 17 July)  
2022

**JW MARRIOTT HOTEL JAKARTA**  
Pastry Part timer ( 14 November - 16  
December)  
2022

**RITZ CARLTON MEGA KUNINGAN**  
RC Club Trainee ( 6 February - 6  
August)  
2023

### LANGUAGE

ENGLISH  
INDONESIA

INSTITUT  
PARIWISATA  
TRISAKTI



## Gusme Ambar Nesia

HOTEL MANAGEMENT

### PROFILE

Saya adalah Mahasiswa tingkat akhir Jurusan Perhotelan STP Trisakti, Saya individu yang jujur, pekerja keras, dan optimis yang mampu menyesuaikan diri dengan lingkungan yang dinamis. Dan bisa bekerja sama dengan orang banyak dari latar belakang berbeda.

### EDUCATION

**Trisakti School of Tourism**  
Hotel Management (2019-2023)

**Telephone**  
082295802078

**Email**  
gusmeambarnesia99@gmail.com

**Address**  
J.KPM No.3

### WORK EXPERIENCE

- HOTEL GRAN MAHAKAM JAKARTA**  
Finance Trainee ( 17 January - 20 July)  
2022
- HOTEL GRAN MAHAKAM JAKARTA**  
Finance Part timer ( 16 November - 16  
Desember)  
2022
- HOTEL GRAN MAHAKAM JAKARTA**  
Finance Daily Worker ( 6 February - 6  
August)  
2023

### LANGUAGE

ENGLISH  
INDONESIA

INSTITUT  
PARIWISATA  
TRISAKTI

**Lampiran 14. Video Proses Produksi**

<https://drive.google.com/file/d/10Qic3b5mayaSVjkxRFwNojkT9ldVBGDq/view?usp=drivesdk>



**INSTITUT  
PARIWISATA  
TRISAKTI**