Rp 20jt

Omset sebulan = 154 bungkus makaroni pedas sehari. Hitungannya di halaman 4.

Jualan *dari Dapur*

Kalkulator untung usaha makanan rumahan: 8 menu modal kecil, harga bahan terbaru, dan berapa porsi sehari yang harus terjual untuk target untungmu.

CUPLIKAN

MENU DIHITUNG	HARGA BAHAN	RENCANA	FILE
8	9 Nov 2026	30 hari	PDF + Excel

BAGIAN 1

Cara pakai

Isinya kalkulator Excel dan panduan ini. Semua hitungan sudah jalan sendiri: kamu cukup ganti harga bahan dengan harga belanjamu dan isi target untungmu.

- [ ] 1 Buka lembar Harga bahan, ganti angka yang bertanda "Contoh" dengan harga di pasar atau warung dekatmu.
- [ ] 2 Lihat lembar Menu: modal per porsi, untung per porsi, dan statusnya terisi sendiri.
- [ ] 3 Di lembar Target, isi untung yang kamu mau per bulan dan pilih menu andalan.
- [ ] 4 Mulai jualan, lalu catat tiap hari di lembar Catatan harian.

CUPLIKAN

BAGIAN 2

Rumus untung per porsi

Kebanyakan usaha makanan rumahan rugi bukan karena makanannya tidak enak, tapi karena harganya ditebak. Modal per porsi harus dihitung dulu, termasuk gas, minyak, dan kemasan.

RUMUS YANG DIPAKAI KALKULATOR

LANGKAH	HITUNGAN	CONTOH RISOLES MAYO
Biaya satu adonan	Jumlah semua bahan + lain-lain	Rp45.436
Modal per porsi	Biaya adonan ÷ hasil + kemasan	Rp45.436 ÷ 18 + Rp200 = Rp2.724
Untung per porsi	Harga jual – modal per porsi	Rp3.500 – Rp2.724 = Rp776
Porsi per hari	Target untung ÷ (untung per porsi × hari jualan)	Rp1.500.000 ÷ (Rp776 × 26) = 75 porsi

CUPLIKAN

BAGIAN 3

Omset Rp20 juta sebulan itu berapa porsi?

Angka di bawah dihitung dari harga bahan 9 Nov 2026 dan harga jual di kalkulator, dengan 26 hari jualan sebulan. Ini hitungan, bukan janji: yang menentukan tetap berapa yang benar-benar laku. Pakai tabel ini untuk memilih target yang masuk akal buat dapurmu.

PORSI PER HARI UNTUK TIAP TARGET OMSET (UNTUNG = OMSET DIKURANGI MODAL BAHAN DAN KEMASAN)

MENU (HARGA JUAL)	OMSET RP5 JT	OMSET RP10 JT	OMSET RP20 JT
Makaroni pedas (Rp5.000)	39 bungkus · untung Rp2,97 jt	77 bungkus · untung Rp5,86 jt	154 bungkus · untung Rp11,7 jt
Nasi bakar ayam (Rp5.000)	39 porsi · untung Rp2,44 jt	77 porsi · untung Rp4,82 jt	154 porsi · untung Rp9,64 jt
Risoles mayo (Rp3.500)	55 pcs · untung Rp1,11 jt	110 pcs · untung Rp2,22 jt	220 pcs · untung Rp4,44 jt

- Omset sama, untung bisa beda dua kali lipat. Risoles laku 220 sehari tetap untung lebih kecil dari makaroni 154 bungkus, karena modalnya lebih besar.
- Mulai dari target kecil yang bisa kamu masak sendiri, lalu naikkan setelah Catatan harian menunjukkan barangnya habis.

CUPLIKAN

CUPLIKAN SELESAI

Di versi lengkap *ada lagi*

- ✓ 8 menu modal kecil, sudah dihitung
- ✓ Harga bahan yang dipakai hitungan
- ✓ Daftar jualan online
- ✓ Izin usaha yang gratis
- ✓ Kenapa usaha makanan rumahan rugi
- ✓ Rencana 30 hari pertama
- ✓ Kalkulator Excel: modal, untung, target porsi, dan catatan harian terhitung sendiri

CUPLIKAN