



RETURN OF INVESTMENT





PERFECT FRY DSE 3000

Menggoreng adalah teknik yang paling efisien dari semua teknik memasak, dikarenakan cepat, menjaga kesegaran makanan itu sendiri (renyah diluar, empuk di dalam) dan memiliki masa hidup yang lebih lama. Makanan yang digoreng sangat disukai oleh semua kalangan, hal itu yang membuat bisnis ini memiliki profit yang sangat menarik. Dahulu, banyak pengusaha makanan yang mempunyai ketakutan dalam bisnis ini karena biaya bahan dasar yang sangat tinggi (terutama minyak goreng), resiko yang tinggi, dan tempat yang cukup besar untuk operasional, namun sekarang setelah ada Perfect Fryer tidak lagi.

Berikut gambaran profit (keuntungan) yang bisa di dapatkan oleh pengusaha dengan menggunakan Perfect Fryer:

Contoh product yang akan dibahas lebih detail: (harga yang tercantum adalah harga retail ready made product)

1. French Fries (Indoguna)

Selling price di KFC, French fries (large) serving size adalah 87.83 gram / portion dengan harga Rp. 19.000,- setelah PPN. Maka penghitungan BOM (Bill of Material) adalah:

Ø shoestring 27.000/1000g

Rp. 27.000/1000gram	= Rp. 27 / 1 gram
1 portion	= Rp. 2.371,41 / 87.83 gram
Rp. 19.000	= Rp. 2.371,41 / BOM per portions

Ø shoestring coated 30.000/kg

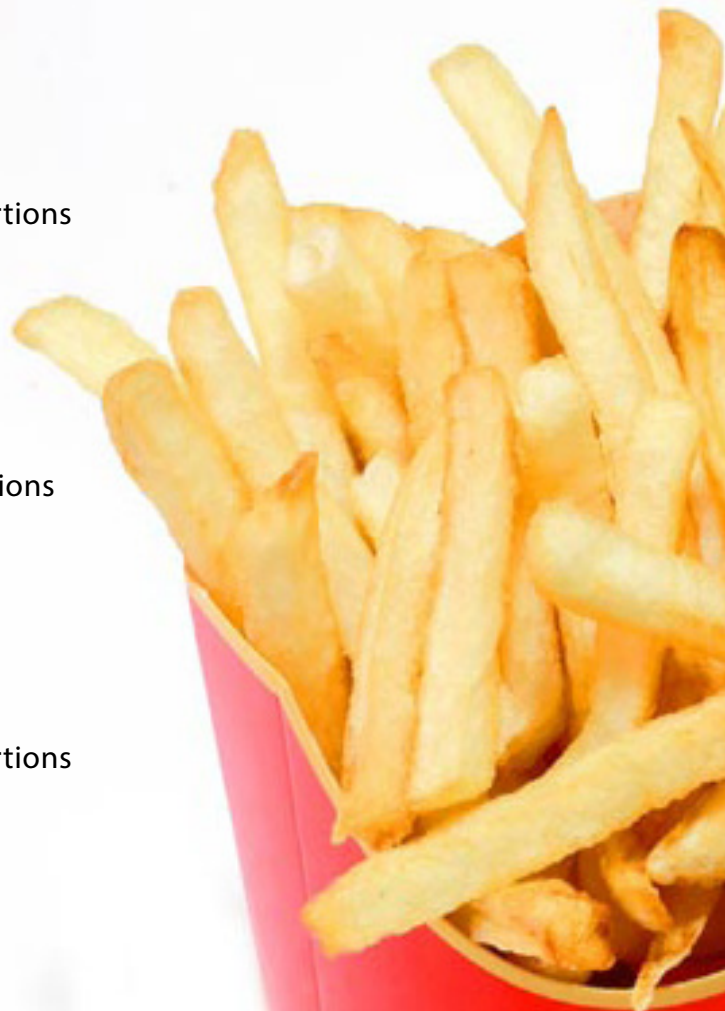
Rp. 30.000/1000gram	= Rp. 30/1 g
1 portion	= Rp. 2.634,9 / 87.83 gram
Rp. 19.000	= Rp. 2.634,9 / BOM per portions

Ø straight cut and straight cut coated 33.000 /kg

Rp. 33.000/1000gram	= Rp. 33/1 g
1 portion	= Rp. 2.898,39 / 87.83 gram
Rp. 19.000	= Rp. 2.898,39 / BOM per portions

Ø crinkle 30 000/kg

Rp. 30.000/1000gram	= Rp. 30/1 g
1 portion	= Rp. 2.634,9 / 87.83 gram





BERIKUT GAMBARAN GROSS MARGIN untuk shoestring potato:

Selling price – Bill of Material = PROFIT
 Rp. 19.000 - Rp. 2371.41 = Rp. 16. 628

ITEM	SALES DAY	PROFIT/PAX	PROFIT DAY	PROFIT MONTH	PROFIT YEAR
Shoestring Potato	50	Rp. 16,628	Rp. 831,400	Rp. 24,942,000	Rp. 299,304,000
	100	Rp. 16,628	Rp. 1,662,800	Rp. 49,884,000	Rp. 598,608,000
	150	Rp. 16,628	Rp. 2,494,200	Rp. 74,826,000	Rp. 897,912,000
	170	Rp. 16,628	Rp. 2,826,760	Rp. 84,802,800	Rp. 1,017,633,600
	200	Rp. 16,628	Rp. 3,325,600	Rp. 99,768,000	Rp. 1,197,216,000
	250	Rp. 16,628	Rp. 4,157,000	Rp. 124,710,000	Rp. 1,496,520,000
	300	Rp. 16,628	Rp. 4,988,400	Rp. 149,652,000	Rp. 1,795,824,000
	350	Rp. 16,628	Rp. 5,819,800	Rp. 174,594,000	Rp. 2,095,128,000

“DALAM JANGKA WAKTU 1 BULAN DENGAN PENJUALAN 170 PAX/HARI ATAU 2 BULAN DENGAN PENJUALAN 85 PAX/HARI, SETELAH ITU ANDA BISA MENIKMATI PROFIT BERSIH SEUTUHNYA”





2. Chiken Wings (hand made)

Selling price di Holywings, <https://www.zomato.com/id/jakarta/holywings-kelapa-gading/menu#tabtop>

Rp. 69.000,- / 12 pcs

Rp. 39.000,- / 6 pcs

Maka perhitungan BOM (Bill of Material):

SLIDE	METHOD	QUANTITY	INGRIDIENTS	EXPLANATION	ESTIMATION COST	TOTAL COST
1		2 kg	chicken wings	12 pcs/kg	Rp. 27,000	Rp. 54,000
		3 pcs	Egg	16 pcs/kg	Rp. 20,000	Rp. 3,750
		250 g	Flour	1 kg	Rp. 10,000	Rp. 2,500
		40 g	Salt	1 kg	Rp. 10,000	Rp. 400
		10 g	white pepper	100 g/bottle	Rp. 35,000	Rp. 3,500
		10 g	Garlic	30 g/bottle	Rp. 25,000	Rp. 8,333

Ø 12 pcs wings chicken = Rp. 36.241,5

Selling price = Rp. 69.000

Ø 6 pcswings chicken = Rp. 18.120

Selling price = Rp. 39.000

BERIKUT GAMBARAN GROSS MARGIN untuk chicken wings:

Selling price – Bill of Material = PROFIT

Rp 69.000 – Rp 36.241,5 = Rp. 32.758,5

ITEM	SALES DAY	PROFIT/PAX	PROFIT DAY	PROFIT MONTH	PROFIT YEAR
Chiken Wings	20	Rp. 32,759	Rp. 655,170	Rp. 19,655,100	Rp. 235,861,200
	30	Rp. 32,759	Rp. 982,755	Rp. 29,482,650	Rp. 353,791,800
	50	Rp. 32,759	Rp. 1,637,925	Rp. 49,137,750	Rp. 589,653,000
	70	Rp. 32,759	Rp. 2,293,095	Rp. 68,792,850	Rp. 825,514,200
	80	Rp. 32,759	Rp. 2,620,720	Rp. 78,621,600	Rp. 78,621,600
	90	Rp. 32,759	Rp. 2,948,310	Rp. 88,449,300	Rp. 1,061,391,600
	100	Rp. 32,759	Rp. 3,275,850	Rp. 98,275,500	Rp. 1,179,306,000
	125	Rp. 32,759	Rp. 4,094,813	Rp. 122,844,375	Rp. 1,474,132,500
	150	Rp. 32,759	Rp. 4,913,775	Rp. 147,413,250	Rp. 1,768,959,000

“DALAM JANGKA WAKTU 1 BULAN DENGAN PENJUALAN 90 PAX/HARI ATAU 2 BULAN DENGAN PENJUALAN 45 PAX/HARI, SETELAH ITU ANDA BISA MENIKMATI PROFIT BERSIH SEUTUHNYA”



3. Onion Rings Sweet , price from supplier Rp 50.000/kg (Indoguna)

Selling price in Tony Roma's <https://www.zomato.com/id/jakarta/tony-roma-s-gandaria/menu#tabtop>

Rp. 65.000 / 500 gram

Rp. 80.000 / 750 gram

Maka perhitungan BOM (Bill of Material) :

Ø 500 gram = Rp. 25.000
Selling price = Rp. 65.000

Ø 750 gram = Rp 37.500
Selling price = Rp 80.000

BERIKUT GAMBARAN GROSS MARGIN untuk chicken wings:

Selling price – Bill of Material = PROFIT
Rp 65.000 – Rp 25.000 = Rp 40.000

ITEM	SALES DAY	PROFIT/PAX	PROFIT DAY	PROFIT MONTH	PROFIT YEAR
Onion Rings	20	Rp. 40,000	Rp. 800,000	Rp. 24,000,000	Rp. 288,000,000
	30	Rp. 40,000	Rp. 1,200,000	Rp. 36,000,000	Rp. 432,000,000
	50	Rp. 40,000	Rp. 2,000,000	Rp. 60,000,000	Rp. 720,000,000
	60	Rp. 40,000	Rp. 2,400,000	Rp. 72,000,000	Rp. 864,000,000
	70	Rp. 40,000	Rp. 2,800,000	Rp. 84,000,000	Rp. 1,008,000,000
	100	Rp. 40,000	Rp. 4,000,000	Rp. 120,000,000	Rp. 1,440,000,000
	125	Rp. 40,000	Rp. 5,000,000	Rp. 150,000,000	Rp. 1,800,000,000
	150	Rp. 40,000	Rp. 6,000,000	Rp. 180,000,000	Rp. 2,160,000,000

“DALAM JANGKA WAKTU 1 BULAN DENGAN PENJUALAN 70 PAX/HARI ATAU 2 BULAN DENGAN 35 PAX/HARI, SETELAH ITU ANDA BISA MENIKMATI PROFIT BERSIH SEUTUHNYA”





Dengan perhitungan diatas, dengan mudah kita akan mengetahui profit untuk menu lainnya dengan menemukan harga dari supplier (manapun) atau BOM jika pengusaha membuatnya sendiri. Berikut beberapa contoh daftar menu dan harga terbaru (June 2016) yang di dapatkan dari supplier.

- 4. Chicken Nuggets, price from supplier 33 500 / 500g (Indoguna)**
- 5. Calamari ring 100000 / kg (Indoguna)**
- 6. Fish Finger 50.000 / 500 g (Indoguna)**
- 7. Potato chip 48 000/kg (Indoguna)**
- 8. Potato Wedges Plain 41 000 / kg & Seasoning 57 000/kg (Indoguna)**
- 9. Tempura Prawns 125000/kg (Indoguna)**
- 10. Ect.**

Dengan kapasitas 1 kg product setiap kali menggoreng dengan waktu maksimum 4 menit disetiap penggorengannya dan nonstop operational, maka dalam satu hari sebuah restaurant dapat memproduksi:

- 4 menit = 1 kg
- 1 jam = 15 kg
- 24 jam = 360 kg

Kapasitas maksimum yang bisa dihasilkan sebuah restaurant dengan Perfect Fryer adalah 360 kg / hari dengan banyak varian menu.

