



NURHUDA WIYANTO, ST

Fakultas Teknik Mesin - Teknik Produksi
Universitas Muhammdiyah Malang '92

Jenis Usaha	: Catering & Bakery.
Akte	: No. 30 Tanggal 12 Mei 2014
SIUP	: 00188/BPMPTSP-BTM/PM/IX/2014
NPWP	: 70.309.465.6-215.000
TDP	: 33.10.1.47.14562
Domisili	: 044/SKDU/PPM/BTJ/II/2020
Dinkes	: 03/443.5.1/DKK-KESMAS/LHS-CT/I/2020
Sertifikat Halal	: 04330015500714



PT. KARYASINDO JAYA MAKMUR
Catering and Bakery

Visi

Menyediakan makanan yang berkualitas, higienis dan pengiriman tepat waktu. Memberikan pelayanan yang terbaik bagi customer dengan harga yang competitive dan siap menerima kritik dan saran yang bersifat konstruktif.

Mitra KJM





PT. KARYASINDO JAYA MAKMUR
Catering and Bakery

PERMODAL AN

MODAL USAHA adalah **uang yang dipakai sebagai pokok (induk) untuk berdagang, melepas uang dan sebagainya** atau modal adalah harta benda (uang, barang dan sebagainya) yang dapat dipergunakan untuk menghasilkan sesuatu untuk menambah kekayaan



PT. KARYASINDO JAYA MAKMUR
Catering and Bakery

PERMODAL AN

SUMBER MODAL

- EXTERNAL

Pinjaman luar perusahaan (Bank, Pemodal, dll)

- INTERNAL

- *modal sendiri,*
- *pemegang saham,*
- *laba keuntungan penjualan*



PT. KARYASINDO JAYA MAKMUR
Catering and Bakery

PERMODALAN

Beberapa Cara Mendapatkan Modal Usaha Bagi Pemula

1. Mencari investor
2. Memanfaatkan bantuan pemerintah
3. Pinjaman dari bank
4. Mencari rekan bisnis
5. Memanfaatkan tabungan pribadi
6. Crowdfunding
7. Pinjaman dari keluarga. ...
8. Menjual atau menggadaikan aset.



PT. KARYASINDO JAYA MAKMUR
Catering and Bakery

PERMODALAN

Pengelolaan Modal Usaha Agar Tidak Cepat Habis

1. Buat Rancangan Keuangan yang Tepat
Semua aktivitas bisnis dapat berjalan dengan baik apabila Anda memiliki perencanaan yang matang
1. Buat Laporan Laba Rugi yang Detail
2. Usahakan Hindari Pemborosan
3. Pisahkan Rekening Bisnis dan Pribadi
4. Lakukan Penagihan Piutang



PT. KARYASINDO JAYA MAKMUR
Catering and Bakery

PERMODALAN

Cara Memisahkan Uang Modal dan Keuntungan

1. Catat Semua Transaksi Finansial Secara Jelas dan Rinci
2. Membuat Dua Rekening Bank yang Berbeda
3. Lakukan Evaluasi Secara Rutin dan Berkala
4. Terapkan Aturan untuk Membeli Keperluan Pribadi dari Uang **Keuntungan**
5. Macam Laporan Keuangan yang Bisa Dipakai dalam Bisnis.



PT. KARYASINDO JAYA MAKMUR
Catering and Bakery

PERMODALAN



Hal-Hal besar tidak dicapai secara tiba-tiba, melainkan melalui perpaduan dari serentetan hal-hal kecil yang dilakukan dengan sepenuh hati



ES KOPYOR
Gelas 8 oz Rp. 4.000
Gelas 12 oz Rp. 6.000



ES BUAH
Gelas 8 oz Rp. 4.000
Gelas 12 oz Rp. 6.000



ES MUTIARA
Gelas 8 oz Rp. 6.000
Gelas 12 oz Rp. 7.000



ES MANGGA
Gelas 8 oz Rp. 4.000
Gelas 12 oz Rp. 6.000



ES CENDOL
Gelas 8 oz Rp. 5.000
Gelas 12 oz Rp. 7.000



ES CINCAU
Gelas 8 oz Rp. 4.000
Gelas 12 oz Rp. 6.000



Aneka Menu Minuman

ES DOGER
Gelas 12 oz Rp. 8.000



ES RUMPUT LAUT
Gelas 8 oz Rp. 6.000
Gelas 12 oz Rp. 7.000



ES CAMPUR
Gelas 8 oz Rp. 7.000
Gelas 12 oz Rp. 9.000



ES TELER
Gelas 8 oz Rp. 6.000
Gelas 12 oz Rp. 8.000



JUS ALPUKAT
Gelas 8 oz Rp. 7.000
Gelas 12 oz Rp. 9.000



KOLAK CAMPUR
Gelas 12 oz Rp. 8.000





NASI GORENG
Rp. 9.000,-



GADO-GADO
Rp. 9.000,-



MIE LENDIR
Rp. 9.000,-



LONTONG SAYUR
Rp.10.000,-



NASI UDUK
Rp. 9.000,-



Aneka Menu Sarapan

BUBUR KETAN HITAM
Rp. 7000,-



MIE GORENG
Rp.8.000,-



BUBUR KACANG HIJAU
Rp. 7000,-



BUBUR SUMSUM
Rp. 7.000,-



NASI KUNING
Rp. 10.000,-





GADO – GADO
Rp. 10.000,-



SATE AYAM
Rp. 10.000



SIOMAY
Rp. 10.000



BUBUR AYAM
Rp. 10.000



Aneka Menu Pondokan

BAKSO
Rp. 10.000



SATE DAGING
Rp. 18.000,-



SOTO AYAM
Rp.10.000,-



TEKWAN
Rp.10.000,-





Aneka Menu Prasmanan

Paket A

Rp. 30.000

Nasi Putih - 1 Lauk Utama - 1 Lauk Tambahan
Sayur - Sambal - Kerupuk - Buah - Air Mineral Gelas



Paket C

Rp. 48.000

- Nasi Putih
- 3 Lauk Utama
- 1 Lauk Tambahan
- Sayur
- Sambal
- Kerupuk
- Buah
- Air Mineral Gelas

Paket B

Rp. 38.000

Nasi Putih - 2 Lauk Utama - 1 Lauk Tambahan
Sayur - Sambal - Kerupuk - Buah - Air Mineral Gelas