

# **WILLY'S TRADITIONAL CAKE (Perencanaan Pendirian Usaha Kue Tradisional Di Kota Palembang)**

**Willy Ngatjung<sup>1</sup>, Ratna Juwita<sup>2</sup>, Idham Cholid<sup>3</sup>**  
**Jurusan Manajemen Universitas Multi Data Palembang**  
<sup>1</sup>willyngatjung@mhs.mdp.ac.id, <sup>2</sup>ratna@mdp.ac.id, <sup>3</sup>idham@mdp.ac.id

## ***Abstrak***

*WILLY'S Traditional Cake adalah sebuah bisnis dibidang kuliner yang memproduksi kue khas tradisional Kota Palembang. Usaha ini menawarkan kue kumbu, kue lumpang, kue maksuba, kue kojo, kue srikaya, kue delapan jam, lempok durian, bolu suri, kelicuk, kue gandum, kue gunjing, kue jongkong, kue dadar jiwo, lemper abon, ongol-ongol sago. Kue-kue tersebut dikemas menggunakan box mika dengan ukuran 24x24 dan 16x16. WILLY'S Traditional Cake menggunakan booth container dalam mengoperasikan usaha yang berlokasi di Jl. Jenderal Ahmad Yani, (sebelah Toyota Auto2000 Plaju), 9/10 Ulu, Kecamatan Seberang Ulu I, Kota Palembang, Sumatera Selatan 30116.*

***Kata kunci : Kue Tradisional***

## ***Abstract***

*WILLY'S Traditional Cake is a culinary business that produces traditional cakes from Palembang City. This business offers kumbu cake, lumpang cake, makauba cake, kojo cake, srikaya cake, eight jam cake, lempok durian, sponge cake, kelicuk, gandum cake, gunjing cake, jongkong cake, jiwo pancake, shredded lemper, sago ongol-ongol. . The cakes are packaged using mica boxes with sizes 24x24 and 16x16. WILLY'S Traditional Cake uses a container booth in operating a business located on Jl. General Ahmad Yani, (Toyota Auto2000 Plaju), 9/10 Ulu, Seberang Ulu I District, Palembang City, South Sumatra 30116.*

***Keywords: Traditional Cake***

## 1. Pendahuluan

Pada saat ini banyak orang yang ingin membuat acara atau kegiatan secara simpel dan efisien. Contohnya dalam hal penyiapan kue. (Yusrina, 2018) Menurut Alvin (2017) menyatakan bahwa *Alvin's Cake* merupakan usaha kuliner berkonsep rumah yang menjual kue tradisional. Produk yang dijual merupakan kue tradisional khas Palembang yaitu kue lapis legit, maksuba, delapan jam, kojo, enggak ketan, dan makjola. Kue-kue tersebut dibungkus menggunakan plastik dan dimasukkan dalam kemasan kotak karton dengan 3 variasi yaitu kotak persegi, dadu, dan potongan. Kue-kue tersebut dijual dalam variasi ukuran, karena mempermudah konsumen memakan kue tersebut dalam satu gigitan. *Alvin's Cake* bertujuan melestarikan makanan khas Palembang yang bisa dijadikan oleh-oleh untuk wisatawan domestik dan internasional.

Visi usaha yang akan dijalankan yaitu Menjadikan *WILLY'S Traditional Cake* sebagai salah satu tempat kue tradisional yang paling diminati dan dikenal di Kota Palembang 2026. Misi usaha yang akan dijalankan yaitu *pertama*, memberikan pelayanan yang terbaik kepada konsumen. *kedua*, memberikan kualitas terbaik dalam bahan baku produk. *ketiga*, menyediakan produk yang berkualitas, halal, sehat, dan aman untuk di konsumsi. Tujuan usaha yaitu : (1) memberikan pelatihan kepada karyawan *WILLY'S Traditional Cake* agar dapat melayani konsumen *WILLY'S Traditional Cake* dengan baik, (2) menggunakan bahan baku yang berkualitas dan higienis untuk konsumen *WILLY'S Traditional Cake*, (3) menyediakan produk dengan harga yang terjangkau.

## 2. Gambaran Usaha

*WILLY'S Traditional Cake* adalah salah satu jenis usaha dibidang kuliner yang memperkenalkan, memasarkan, dan menjual produknya dengan cara *modern*, yaitu dengan melakukan promosi melalui media sosial seperti *Instagram*, dan *Whatsapp*. *WILLY'S Traditional Cake* ini merupakan konsep berjualan dengan *booth container* dan proses pengemasan menggunakan box mika transparan dengan ukuran 24x24 dan 16x16. Pengambilan produk yang selalu ready tersebut dapat diambil sendiri oleh konsumen dengan datang ke alamat *booth container* secara langsung atau bisa menggunakan jasa kurir dengan memesannya melalui *Gofood* dan *Grabfood*.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan terdapat 15 jenis kue basah tradisional kota Palembang yaitu: kue kumbu, kue lumpang, lempok durian, maksuba, kue kojo, kue srikaya, kue delapan jam, bolu suri, kelicuk, kue gandus, gunjing, kue jongkong, dadar jiwo, lempur abon, ongol-ongol sagu. Kue basah tradisional tidak bertahan lama karena cairan yang banyak digunakan adalah santan dan gula. (Herlin, 2019)

Keunggulan yang dimiliki *WILLY'S Traditional Cake* ini dibandingkan dengan pesaing adalah dibuat dengan menggunakan bahan – bahan yang berkualitas dan menjaga kebersihan dalam proses produksinya. memasarkan produknya dengan memanfaatkan media sosial seperti *Instagram*, *Facebook*, dan *Whatsapp*. *WILLY'S Traditional Cake* akan bekerjasama mendistribusikan produk melalui *Gofood* dan *Grabfood* dalam pengantaran makanan kepada konsumen. Untuk pembayarannya akan bekerjasama dengan OVO, *Gopay*, *Shopeepay*, DANA, dan *transfer mobile banking*. *WILLY'S Traditional Cake* memanfaatkan *booth container* yang telah dimodifikasi sedemikian rupa sebagai tempat menjual produknya serta menggunakan box mika transparan dengan ukuran 24x24 dan 16x16 untuk pengemasannya, *WILLY'S Traditional Cake* menjual kue kojo, kue delapan jam, kumbu, bolu suri, dan maksuba dengan cara per *slice*, dengan ukuran 5x1 cm sehingga konsumen tidak harus membeli 1 loyang agar konsumen bisa mendapatkan harga yang terjangkau dan konsumen bisa mencoba berbagai macam produk yang ditawarkan *WILLY'S Traditional Cake*. Serta memberikan rasa aman dan nyaman kepada konsumen

yang datang ke *WILLY'S Traditional Cake* dengan menyediakan *hand sanitizer* untuk menjaga kebersihan dan kesehatan, *WILLY'S Traditional Cake* beralamat di Jl. Jenderal Ahmad Yani, (sebelah Toyota Auto2000Plaju), 9/10 Ulu, Kecamatan Seberang Ulu I, Kota Palembang, Sumatera Selatan 30116.

### 3. Aspek Pemasaran

Segmentasi Geografis yang dipilih *WILLY'S Traditional Cake* di wilayah Jl. Jenderal Ahmad Yani, (sebelah Toyota Auto2000Plaju), 9/10 Ulu, Kecamatan Seberang Ulu I, Kota Palembang, Sumatera Selatan 30116. Lokasi ini sangat strategis dekat dengan aktivitas perkantoran, rumah sakit, perumahan warga setempat, dan Universitas. Sehingga lokasi tersebut ramai dan memberikan peluang untuk *WILLY'S Traditional Cake*. Segmentasi demografis *WILLY'S Traditional Cake* ditujukan kepada usia 20-34 tahun yang berjenis kelamin laki-laki dan perempuan yang memiliki pekerjaan mahasiswa, karyawan dan wiraswasta yang merupakan semua kalangan di Kota Palembang. Segmentasi psikografis *WILLY'S Traditional Cake* adalah masyarakat yang menyukai makanan tradisional berupa kue yang berada di Kota Palembang.

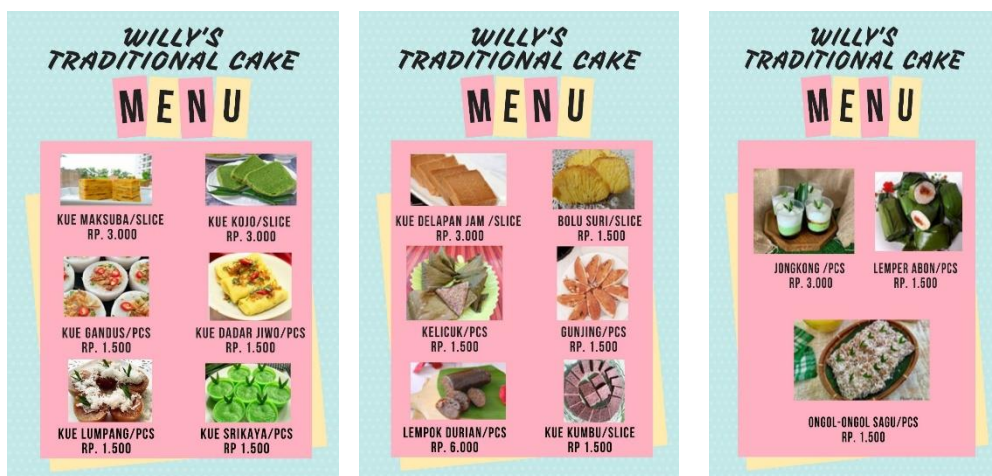
Target pasar *WILLY'S Traditional Cake* adalah untuk semua kalangan serta masyarakat penikmat kue tradisional yang berada Jl. Jenderal Ahmad Yani, 9/10 Ulu, Kecamatan Seberang Ulu I, Kota Palembang, Sumatera Selatan 30116. yang berjenis kelamin laki-laki dan perempuan dengan usia 20-34 tahun yaitu mahasiswa, karyawan, dan wiraswasta. *Positioning* yang dilakukan *WILLY'S Traditional Cake* adalah sebagai salah satu tempat favorit kue tradisional khas Kota Palembang dengan menggunakan bahan - bahan yang berkualitas serta dengan pelayanan yang ramah dan menggunakan kemasan (*packaging*) yang *modern*.

Strategi pemasaran *WILLY'S Traditional Cake* terhadap pesaing yaitu *WILLY'S Traditional Cake* menggunakan bahan – bahan yang berkualitas dan menjaga kebersihan dalam proses produksinya. memasarkan produknya dengan memanfaatkan media sosial seperti *Instagram*, *Facebook*, dan *Whatsapp*. *WILLY'S Traditional Cake* akan bekerjasama mendistribusikan produk melalui *Gofood* dan *Grabfood* dalam pengantaran makanan kepada konsumen. Untuk pembayarannya akan bekerjasama dengan *OVO*, *Gopay*, *Shopeepay*, *DANA*, dan *transfer mobile banking*. *WILLY'S Traditional Cake* memanfaatkan *booth container* yang telah dimodifikasi sedemikian rupa sebagai tempat menjual produknya serta menggunakan box mika transparan dengan ukuran 24x24 dan 16x16 untuk pengemasannya, *WILLY'S Traditional Cake* menjual kue kojo, kue delapan jam, kumbu, bolu suri, dan maksuba dengan cara per *slice*, dengan ukuran 5x1 cm sehingga konsumen tidak harus membeli 1 loyang agar konsumen bisa mendapatkan harga yang terjangkau.



**Gambar 1 Logo WILLY'S Traditional Cake**

*WILLY'S Traditional Cake* menggunakan strategi penetapan harga berdasarkan penawaran harga rata-rata produk sejenis yang diajukan oleh pesaing. *WILLY'S Traditional Cake* akan menetapkan harga yang lebih murah dari pesaing sebagai salah satu strategi untuk menarik daya beli konsumen. Berikut dibawah ini tabel harga yang ditawarkan oleh *WILLY'S Traditional Cake*:



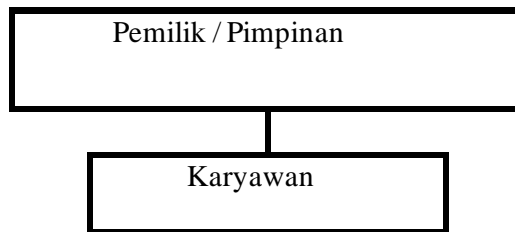
**Gambar 2 Daftar Menu WILLY'S Traditional Cake**

*WILLY'S Traditional Cake* memanfaatkan media sosial yaitu *Instagram* dan *Whatsapp*, salah satunya yaitu dengan memasang iklan di *Story Instagram* dan menggunakan jasa *influencer (paid promote)* agar kue tradisional khas Kota Palembang ini dapat lebih dikenal secara luas. Selain itu *WILLY'S Traditional Cake* akan bekerja sama dengan pihak *OVO, Gopay, Shopeepay,* dan *DANA*. Dimana konsumen akan mendapatkan *cashback* jika menggunakan aplikasi tersebut, kerja sama ini juga untuk mempermudah konsumen dalam melakukan pembayaran sehingga tidak perlu membayar secara *cash* cukup melakukan pembayaran melalui aplikasi.

*WILLY'S Traditional Cake* memanfaatkan *booth container* yang telah dimodifikasi sedemikian rupa sebagai tempat menjual produknya yang berlokasi di Jl. Jenderal Ahmad Yani, (sebelah Toyota Auto2000 Plaju), 9/10 Ulu, Kecamatan Seberang Ulu I, Kota Palembang, Sumatera Selatan 30116.

#### 4. Aspek Organisasi dan Manajemen

1. Nama Usaha : *WILLY'S Traditional Cake*
2. Jenis Usaha : Kue Tradisional
3. Alamat Usaha : Jl. Jenderal Ahmad Yani, (sebelah Toyota Auto2000 Plaju), 9/10 Ulu, Kecamatan Seberang Ulu I, Kota Palembang, Sumatera Selatan 30116.
4. Nama Pemilik : Willy Ngatjung
5. Status Pemilik di Usaha : Pemilik Usaha
6. Struktur Organisasi :

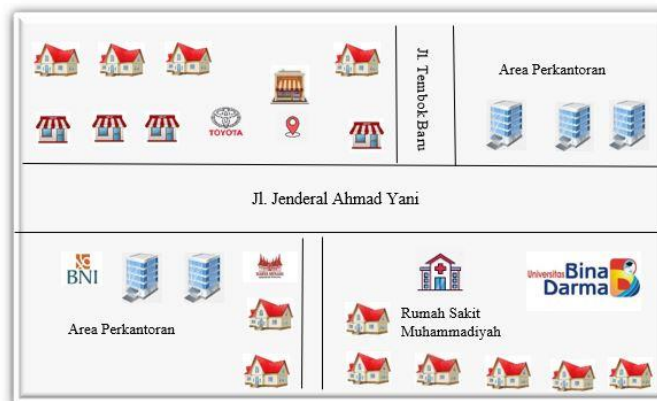


Sumber : Penulis, 2021

#### Gambar 3 Struktur Organisasi *WILLY'S Traditional Cake*

*WILLY'S Traditional Cake* dalam awal perkenalan pasarnya menggunakan dua orang tenaga kerja termasuk pemilik *WILLY'S Traditional Cake*. Dengan penggunaan dua orang tenaga kerja ini juga diharapkan dapat bekerja secara efektif dan efisien untuk membawa *WILLY'S Traditional Cake* menjadi lebih profesional.

#### 5. Aspek Produksi



Gambar 4 Lokasi Usaha *WILLY'S Traditional Cake*

Pemilihan lokasi usaha yang dipilih oleh *WILLY'S Traditional Cake* adalah di Jl. Jenderal Ahmad Yani, (sebelah Toyota Auto2000 Plaju), 9/10 Ulu, Kecamatan Seberang Ulu I, Kota Palembang, Sumatera Selatan 30116. Pemilihan lokasi ini karena sangat strategis dekat dengan aktivitas perkantoran, rumah sakit, perumahan warga setempat, dan Universitas. Sehingga lokasi tersebut ramai dan memberikan peluang untuk *WILLY'S Traditional Cake*.

## 6. Aspek Keuangan

Sumber permodalan *WILLY'S Traditional Cake* berasal dari modal sendiri dan modal dari orang tua untuk pendanaan bisa dilihat melalui tabel dibawah ini.

**Tabel 1 Sumber Pendanaan *WILLY'S Traditional Cake***

Keterangan	Persentase	Modal (Rp)
Modal Sendiri	20%	29.597.642
Modal Orang tua	80%	118.390.569
<b>Total</b>		<b>147.988.211</b>

Sumber : Penulis, 2021

Dilihat dari tabel diatas *WILLY'S Traditional Cake* membutuhkan modal Rp. 147.988.211 Sumber kebutuhan permodalan usaha tidak hanya berasal dari penulis, akan tetapi sebagian besar modal berasal dari orang tua, dengan rincian modal sendiri sebesar Rp. 29.597.642. Dan bantuan orang tua sebesar Rp. 118.390.569.

**Tabel 2 Modal Kerja *WILLY'S Traditional Cake***

No.	Keterangan	Total Harga (Rp)
1.	Kue Maksuba	9.286.800
2.	Kue Kumbu	3.417.856
3.	Kue Gandus	2.863.185
4.	Ongol-ongol Sagu	725.200
5.	Kue Dadar Jiwo	2.554.760
6.	Kue Srikaya	1.505.260
7.	Kue Kojo	4.104.000
8.	Kelicuk	839.517
9.	Kue Lumpang	1.841.775
10.	Gunjing	1.194.624
11.	Kue Delapan Jam	13.406.400
12.	Bolu Suri	2.169.600
13.	Kue Jongkong	2.718.300
14.	Lempok Durian	5.226.634
15.	Lemper Abon	7.062.300
<b>Total Modal Kerja Tahun 2022</b>		<b>58.916.211</b>
<b>Total Modal Kerja Tahun 2023</b>		<b>59.752.821</b>
<b>Total Modal Kerja Tahun 2024</b>		<b>60.601.311</b>

**Tabel 3 Biaya Peralatan *WILLY'S Traditional Cake***

No.	Keterangan	Kuantitas	Harga/ Unit (Rp)	Total Harga (Rp)
1.	Pisau	2 unit	15.000	30.000
2.	Panci	2 unit	35.000	60.000
3..	Baskom	3 unit	20.000	60.000
4.	Talenan	4 unit	30.000	120.000
5.	Spatula	5 unit	20.000	100.000
6.	Loyang 20x20	10 unit	16.000	160.000
7.	Gelas ukur	2 unit	10.000	20.000
8.	Cetakan mangkok	10 lusin	6.000	60.000
9.	Ayakan	2 unit	10.000	20.000
10.	<i>Whisk</i>	3 unit	12.000	36.000
11.	Baking Paper	33 box	12.000	396.000
12.	Piring	5 unit	9.000	45.000
13.	Sendok dan Garpu	5 unit	5.000	25.000
14.	Kain Lap	4 unit	5.000	20.000
<b>Total Biaya Peralatan Tahun 2022</b>				<b>1.152.000</b>
<b>Total Biaya Peralatan Tahun 2023</b>				<b>1.168.358</b>
<b>Total Biaya Peralatan Tahun 2024</b>				<b>1.184.949</b>

**Tabel 4 Biaya Perlengkapan *WILLY'S Traditional Cake***

No.	Keterangan	Kuantitas	Harga/ Unit (Rp)	Total Harga (Rp)
1.	Box Mika 24x24	768 box	5.000	3.840.000
2.	Box Mika 16x16	2.730 box	2.500	6.825.000
3.	Kantong Plastik	70 pack	12.500	875.000
4.	Nota	3 lusin	15.000	45.000
5.	Pena	3 kotak	10.000	30.000
6.	Buku kas	1 unit	10.000	10.000
<b>Total Biaya Perlengkapan Tahun 2022</b>				<b>11.625.000</b>
<b>Total Biaya Perlengkapan Tahun 2023</b>				<b>11.790.075</b>
<b>Total Biaya Perlengkapan Tahun 2024</b>				<b>11.957.494</b>

**Tabel 5 Biaya Gaji *WILLY'S Traditional Cake***

No.	Keterangan	Jumlah	Total (Rp)
1.	Gaji Pemilik	1	1.500.000
2.	Gaji Karyawan	2	2.000.000
<b>Total Biaya Gaji 1 Bulan</b>			<b>3.500.000</b>
<b>Total Biaya Gaji Tahun 2022</b>			<b>42.000.000</b>
<b>Total Biaya Gaji Tahun 2023</b>			<b>42.596.400</b>
<b>Total Biaya Gaji Tahun 2024</b>			<b>43.201.269</b>

**Tabel 6 Biaya Operasional WILLY'S Traditional Cake**

No.	Keterangan	Biaya 1 Bulan (Rp)	Biaya 1 Tahun (Rp)
1.	Listrik	150.000	1.800.000
2.	Air	50.000	600.000
3.	Kuota Internet	120.000	1.440.000
4.	Biaya Isi Gas	240.000	2.880.000
5.	Biaya Sewa Tempat	600.000	7.200.000
6.	Hand Sanitizer isi 1 liter	40.000	480.000
<b>Total Biaya Operasional Tahun 2022</b>			<b>14.400.000</b>
<b>Total Biaya Operasional Tahun 2023</b>			<b>14.604.480</b>
<b>Total Biaya Operasional Tahun 2024</b>			<b>14.811.863</b>

**Tabel 7 Biaya Promosi WILLY'S Traditional Cake**

No.	Keterangan	Jumlah	Periode	Harga/Iklan (Rp)	Biaya 1 Tahun
1.	Bayar <i>Food Vlogger</i> atau <i>Influencer</i> media sosial ( <i>Paid Promote</i> )	4x postingan	1 bulan	400.000	4.800.000
2.	Iklan <i>Instagram Ads</i>	2x postingan	1 bulan	50.000	600.000
3.	Stiker logo box	3.500 unit	1 tahun	200	700.000
4.	Stiker <i>booth container</i>	1 unit	1 tahun	200.000	200.000
5.	Cetak Daftar Menu	3 unit	1 tahun	15.000	45.000
<b>Total Biaya Promosi Tahun 2022</b>					<b>6.345.000</b>
<b>Total Biaya Promosi Tahun 2023</b>					<b>6.979.500</b>
<b>Total Biaya Promosi Tahun 2024</b>					<b>7.677.450</b>

**Tabel 8 Perkiraan Pendapatan Rencana Penjualan 2022**

Keterangan	Harga (Rp)	Rencana Penjualan	Total Per tahun (Rp)
Maksuba/slice	3.000	8.532	25.596.000
Kue Kajo/slice	3.000	6.826	20.478.000
Kumbu/slice	1.500	5.119	7.678.500
Lumpang/pcs	1.500	6.826	10.239.000
Ongol-ongol Sagu/pcs	1.500	3.413	5.119.500
Dadar Jiwo/pcs	1.500	6.826	10.239.000
Kue Srikaya/pcs	1.500	5.119	7.678.500
Lempok Durian/pcs	6.000	3.413	20.478.000
Gandus/pcs	1.500	6.826	10.239.000
Kue Delapan Jam/slice	3.000	6.826	20.478.000
Bolu Suri/slice	1.500	5.119	7.678.500
Kelicuk/pcs	1.500	1.706	2.559.000
Gunjing/pcs	1.500	5.119	7.678.500
Kue Jongkong/pcs	3.000	6.826	20.478.000
Lemper Abon/pcs	1.500	6.826	10.239.000
<b>Total Tahun 2022</b>			<b>186.856.500</b>



**Tabel 9 Perkiraan Pendapatan Rencana Penjualan 2023**

<b>Keterangan</b>	<b>Harga</b>	<b>Rencana Penjualan</b>	<b>Total Per tahun (Rp)</b>
Maksuba/slice	3.000	9.468	28.404.000
Kue Kojo/slice	3.000	7.438	22.314.000
Kumbu/slice	1.500	5.476	8.214.000
Lumpang/pcs	1.500	7.438	11.157.000
Ongol-ongol Sagu/pcs	1.500	3.583	5.374.500
Dadar Jiwo/pcs	1.500	7.438	11.157.000
Kue Srikaya/pcs	1.500	5.476	8.214.000
Lempok Durian/pcs	6.000	3.583	21.498.000
Gandus/pcs	1.500	7.438	11.157.000
Kue Delapan Jam/slice	3.000	7.438	22.314.000
Bolu Suri/slice	1.500	5.476	8.214.000
Kelicuk/pcs	1.500	1.757	2.635.500
Gunjing/pcs	1.500	5.476	8.214.000
Kue Jongkong/pcs	3.000	7.438	22.314.000
Lemper Abon/pcs	1.500	7.438	11.157.000
<b>Total Tahun 2023</b>			<b>202.338.000</b>

**Tabel 10 Perkiraan Pendapatan Rencana Penjualan 2024**

<b>Keterangan</b>	<b>Harga</b>	<b>Rencana Penjualan</b>	<b>Total Per tahun (Rp)</b>
Maksuba/slice	3.000	10.507	31.521.000
Kue Kojo/slice	3.000	8.106	24.318.000
Kumbu/slice	1.500	5.858	8.787.000
Lumpang/pcs	1.500	8.106	12.159.000
Ongol-ongol Sagu/pcs	1.500	3.761	5.641.500
Dadar Jiwo/pcs	1.500	8.106	12.159.000
Kue Srikaya/pcs	1.500	5.858	8.787.000
Lempok Durian/pcs	6.000	3.761	22.566.000
Gandus/pcs	1.500	8.106	12.159.000
Kue Delapan Jam/slice	3.000	8.106	24.318.000
Bolu Suri/slice	1.500	5.858	8.787.000
Kelicuk/pcs	1.500	1.810	2.715.000
Gunjing/pcs	1.500	5.858	8.787.000
Kue Jongkong/pcs	3.000	8.106	24.318.000
Lemper Abon/pcs	1.500	8.106	12.159.000
<b>Total Tahun 2024</b>			<b>219.181.500</b>

**Tabel 11 Laporan Laba Rugi *WILLY'S Traditional Cake***

Keterangan	Tahun		
	2022 (Rp)	2023 (Rp)	2024 (Rp)
Total Penjualan	186.856.500	202.338.000	219.181.500
Biaya Tetap:			
Biaya Gaji	42.000.000	42.596.400	43.201.269
Biaya Promosi	6.345.000	6.979.500	7.677.450
Biaya Depresiasi	2.157.000	2.157.000	2.157.000
Biaya Legalitas	2.400.000		
Biaya Variabel:			
Biaya Perlengkapan	11.625.000	11.790.075	11.957.494
Biaya Modal Kerja	58.916.211	59.752.821	60.601.311
Biaya Operasional	14.400.000	14.604.480	14.811.863
Total Biaya	137.843.211	137.880.276	140.406.387
EBT	49.013.289	64.457.724	78.775.113
Pajak (0,5)	943.875	1.011.690	1.095.907
<b>EAT</b>	<b>48.069.414</b>	<b>63.446.034</b>	<b>77.679.206</b>

**Tabel 12 Laporan Perubahan Modal *WILLY'S Traditional Cake***

Keterangan	Tahun		
	2022 (Rp)	2023 (Rp)	2024 (Rp)
Modal Awal	147.988.211	196.057.625	259.503.659
EAT	48.069.414	63.446.034	77.679.206
<b>Modal Akhir (Rp)</b>	<b>196.057.625</b>	<b>259.503.659</b>	<b>337.182.865</b>

**Tabel 13 Laporan Arus Kas *WILLY'S Traditional Cake* Tahun 2022**

<b>Total Pendapatan</b>		<b>186.856.500</b>
<b>Biaya :</b>		
Biaya Gaji	42.000.000	
Biaya Promosi	6.345.000	
Biaya Modal Kerja	58.916.211	
Biaya Perlengkapan	11.625.000	
Biaya Operasional	14.400.000	
Pajak (0,5)	934.283	
<b>Total Biaya</b>		<b>(134.220.494)</b>
<b>Total Arus Kas Operasional</b>		<b>52.636.006</b>
<b>Arus Kas Investasi <i>WILLY'S Traditional Cake</i></b>		
Modal Investasi	11.150.000	
<b>Total Arus Kas Investasi</b>		<b>(11.150.000)</b>
Kenaikan Dalam Kas		<b>41.486.006</b>
Kas Pada Awal Tahun		<u>147.988.211</u>
<b>Kas Bersih Akhir Tahun</b>		<b>189.474.217</b>

**Tabel 14 Laporan Arus Kas *WILLY'S Traditional Cake* Tahun 2023**

<b>Total Pendapatan</b>		<b>202.338.000</b>
<b>Biaya :</b>		
Biaya Gaji	42.596.400	
Biaya Promosi	6.979.500	
Biaya Modal Kerja	59.752.821	
Biaya Perlengkapan	11.790.075	
Biaya Operasional	14.604.480	
Pajak (0,5)	1.011.690	
<b>Total Biaya</b>		<b><u>(136.734.966)</u></b>
<b>Total Arus Kas Operasional</b>		<b>65.603.034</b>
<b>Arus Kas Investasi <i>WILLY'S Traditional Cake</i></b>		
Modal Investasi	0	
<b>Total Arus Kas Investasi</b>		<b><u>0</u></b>
Kenaikan Dalam Kas		<b>65.603.034</b>
Kas Pada Awal Tahun		<b><u>189.474.217</u></b>
<b>Kas Bersih Akhir Tahun</b>		<b>255.077.251</b>

**Tabel 15 Laporan Arus Kas *WILLY'S Traditional Cake* Tahun 2024**

<b>Total Pendapatan</b>		<b>219.181.500</b>
<b>Biaya :</b>		
Biaya Gaji	43.201.269	
Biaya Promosi	7.677.450	
Biaya Modal Kerja	60.601.311	
Biaya Perlengkapan	11.957.494	
Biaya Operasional	14.811.863	
Pajak (0,5)	1.095.907	
<b>Total Biaya</b>		<b><u>(139.345.294)</u></b>
<b>Total Arus Kas Operasional</b>		<b>79.836.206</b>
<b>Arus Kas Investasi <i>WILLY'S Traditional Cake</i></b>		
Modal Investasi	0	
<b>Total Arus Kas Investasi</b>		<b><u>0</u></b>
Kenaikan Dalam Kas		<b>79.836.206</b>
Kas Pada Awal Tahun		<b><u>255.077.251</u></b>
<b>Kas Bersih Akhir</b>		<b>334.913.457</b>

**Tabel 16 Laporan Neraca *WILLY'S Traditional Cake***

<b>Keterangan</b>	<b>Tahun</b>		
	<b>2022</b>	<b>2023</b>	<b>2024</b>
<b>Aktiva Lancar</b>			
Kas	<b>189.474.217</b>	<b>255.964.676</b>	<b>336.700.908</b>
<b>Total Aktiva Lancar</b>	<b>189.474.217</b>	<b>255.964.676</b>	<b>336.700.908</b>
<b>Aktiva Tetap</b>			
Mesin	11.150.000	8.993.000	6.836.000
Biaya Depresiasi	(2.157.000)	(2.157.000)	(2.157.000)
<b>Total Aktiva Tetap</b>	8.993.000	6.836.000	4.679.000
<b>Total Aktiva</b>	<b>180.481.217</b>	<b>248.241.251</b>	<b>330.234.457</b>
<b>Ekuitas</b>			
Modal Akhir	<b>180.481.217</b>	<b>248.241.251</b>	<b>330.234.457</b>
<b>Total Ekuitas</b>	<b>180.481.217</b>	<b>248.241.251</b>	<b>330.234.457</b>
<b>Total Passiva</b>	<b>180.481.217</b>	<b>248.241.251</b>	<b>330.234.457</b>

## DAFTAR PUSTAKA

- Alvin, A. A. (2017). *Alvin's cake (perencanaan pendirian usaha kue basah tradisional khas Palembang)*. Palembang.
- Anang Firmansyah. (2019). *Pemasaran produk dan merek (planning & strategy)*. Surabaya.
- Badan pusat statistik Kota Palembang. (2019). *Data jumlah penduduk berdasarkan kelompok umur dan jenis kelamin di kota Palembang pada tahun 2019*,.
- Fatin, N. (2016). *Pengertian seputar perizinan*. Surabaya.
- Gischa, S. (2020). *Harga : konsep, tujuan, dan metode penetapannya*. Malang.
- Herlin Lestari Putri, W. S. (2017). *Inventarisasi jenis dan resep kue tradisional di kabupaten empat lawang provinsi Sumatera Selatan*. Padang.
- Ida Nuraini. (2016). *Pengantar ekonomi mikro*. Malang.
- Jovita. (2017). *Ma'low cake (perencanaan pendirian usaha maksuda berkalori rendah)*. Palembang.
- Kotler dan Keller. (2016). *Marketing for non-marketing managers*. Jakarta.
- Larasati, N. H. (2020). *Pengertian promosi, jenis, fungsi, dan tujuan dalam pemasaran*. Jakarta.
- Lupiyoadi. (2016). *Manajemen pemasaran jasa*. Jakarta.
- Manap, A. (2016). *Revolusi manajemen pemasaran*, . Jakarta.
- Oktafiany, C. (2017). *Fruit steamed cake (perencanaan pendirian usaha kue kukus rasa buah)*. Palembang.
- Riadi, M. (2020). *Lokasi usaha (pengertian, tujuan, jenis, aspek dan faktor pemilihan)*. Jakarta.
- Sari, M. J. (2016). *Puthree ayu cake (perencanaan pendirian usaha kue putri ayu rasa buah)*. Palembang.
- Utami, N. W. (2020). *Penetapan harga, tujuan, metode dan strategi*. Malang.
- Yusrina, S. (2016). *Business plan putu ayu rainbow*. Jakarta.