**Proposal Usaha Ayam Geprek “Geprekkan”**

**BAB 1 : Pendahuluan**

**Latar Belakang**

Ayam geprek adalah salah satu makanan yang sedang populer di kalangan masyarakat Indonesia yang berupa sajian ayam goreng dengan tekstur renyah dipadu dengan sambal yang pedas nikmat. Karena kepopulerannya, banyak outlet ayam geprek bermunculan yang membuat ayam geprek kian populer.

Hal inilah yang menjadi salah satu trigger bagi Geprekkan untuk ikut meramaikan pasar ayam geprek di Indonesia. Meskipun menu menu yang ditawarkan oleh Geprekkan hampir sama dengan menu menu yang ditawarkan oleh kedai ayam geprek pada umumnya, namun penggunaan bumbu rahasia khas Geprekkan membuat rasa ayamnya begitu nikmat walau dimakan tanpa tambahan sambal.

Lokasi outlet Geprekkan sendiri berada di jalan MH Simatupang di area pertokoan yang cukup strategis, yang mana dekat dengan gedung sekolah dan juga perkantoran.

Untuk mengembangkan Geprekkan selain menjaga cita rasa makanan, Geprekkan juga selalu berupaya untuk menjalankan strategi promosi yang memanfaatkan media online seperti social media yang memungkinkan Geprekkan mendapatkan exposure.

Management resiko juga selalu diperhatikan guna mencegah kerugian yang signifikan dan agar Geprekkan bisa tetap memberikan kepuasan kepada para pelanggannya.

**Konsep Usaha**

Konsep usaha yang dijalankan oleh Geprekkan adalah menjual ayam geprek di outlet resmi Geprekkan secara langsung dan juga melayani pemesanan secara online melalui aplikasi pengantaran makanan.

**Visi Misi**

Memanfaatkan kekayaan bumbu dan rempah asli nusantara untuk hidangan ayam geprek yang nikmat dan disukai oleh masyarakat. Terlebih harga yang ditawarkan cukup terjangkau agar semua masyarakat dapat menikmatinya.

**BAB 2 : Analisa SWOT**

**Strength**

Ayam geprek dari Geprekkan memiliki cita rasa khas gurih yang nikmat. Karena dibuat dengan bumbu pilihan yang bahkan nikmat dikonsumsi langsung tanpa sambal geprek nya. Tekstur ayamnya begitu garing dan renyah di luar namun namun dagingnya begitu juicy sehingga benar benar nikmat.

**Weakness**

Tidak seperti kebanyakan outlet ayam geprek yang menjual aneka varian lauk selain ayam, Geprekkan benar benar berfokus pada ayam geprek dan hanya menambahkan tahu dan tempe crispy sebagai makanan pendampingnya.

**Opportunity**

Di tengah ramainya persaingan bisnis ayam geprek, rata rata kompetitor hanya memperhatikan rasa sambal yang enak dan sedap. Sedangkan Geprekkan benar benar memperhatikan cita rasa dari setiap kondimen yang disajikan termasuk ayam crispy, sambal khas Geprekkan, dan juga nasi daun jeruk yang begitu sedap.

**Threat**

Jika harga bahan baku mengalami kenaikan maka Geprekkan bisa saja menaikkan harga harga menu yang dimiliki. Yang tentunya hal ini beresiko untuk kepuasan pelanggan.

**BAB 3 : Rencana Usaha**

**Nama Usaha :** Geprekkan

**Produk yang Dihasilkan :** Aneka variasi ayam geprek

**Harga :**

* Ayam Geprek Dada : Rp 12.000
* Ayam Geprek Paha Atas : Rp 12.000
* Ayam Geprek Paha Bawah Rp 11.500
* Ayam Geprek Sayap : Rp 9.000
* Menu set Ayam Geprek Dada : Rp 17.000
* Menu set Ayam Geprek Paha Atas : Rp 17.000
* Menu set Ayam Geprek Paha Bawah : Rp 16.500
* Menu set Ayam Geprek Sayap : Rp 14.000
* Kulit Crispy : Rp 9.000

**Target Market :**

Seluruh kalangan masyarakat utamanya area perkantoran dan kampus yang dekat dengan lokasi outlet Geprekkan

**Strategi Pemasaran :**

Strategi pemasaran yang digunakan oleh Geprekkan adalah memanfaatkan social media sebaik baiknya sebagai media promosi. Baik melalui review maupun konten konten menarik seputar Geprekkan yang diharapkan dapat memperluas exposure Geprekkan.

**Sistem Usaha :**

Geprekkan menjual produk produk nya secara langsung melalui outlet dan juga melalui aplikasi online yang sudah banyak digunakan oleh masyarakat luas.

**Sistem Pembagian Hasil :**

Geprekkan menjual Sahamnya sebesar 25 % seharga Rp 5.000.000 dengan sistem bagi hasil yang sesuai dengan kepemilikan jumlah persentase saham dikali dengan total laba bersih yang diterima oleh Geprekkan di setiap tahunnya.

**BAB 4 : Analisa Keuangan**

**Modal**

**Peralatan**

|  |  |
| --- | --- |
| **Keterangan** | **Harga** |
| Kompor | Rp 2.000.000 |
| Tabung Gas LPG 3 kg | Rp 1.026.000 |
| Alat Masak Lengkap | Rp 5.000.000 |
| Alat Makan Lengkap | Rp 10.000.000 |
| Meja dan Kursi | Rp 10.000.000 |
| Rak Penyimpanan | Rp 2.500.000 |
| Lemari Pendingin | Rp 4.000.000 |
| Mesin Kasir Portable | Rp 400.000 |

**Sewa Tempat**

|  |  |
| --- | --- |
| **Keterangan** | **Biaya** |
| Sewa Tempat per tahun | Rp 18.000.000 |
| Renovasi | Rp 5.000.000 |

**Karyawan**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Karyawan** | **Jumlah** | **Gaji per Bulan** |
| Juru Masak | 1 orang | Rp 4.000.000 |
| Pramusaji | 1 orang | Rp 3.800.000 |
| Kasir | 1 orang | Rp 3.900.000 |
| Helper | 1 orang | Rp 3.500.000 |
| Total | 4 orang | Rp 14.200.000 |

**Bahan Baku**

Bahan baku berikut ini adalah bahan baku yang dibutuhkan dalam sehari.

|  |  |
| --- | --- |
| **Keterangan** | **Harga** |
| Ayam 20 kg | **Rp 540.000** |
| Tepung Crispy | **Rp 150.000** |
| Bumbu | **Rp 50.000** |
| Beras | **Rp 340.000** |
| Sayur Lalap | **Rp 40.000** |
| Cabai | **Rp 120.000** |
| Tahu Tempe | **Rp 100.000** |
| Total Kebutuhan Bahan Baku dalam Sehari | **Rp 1.340.000** |

**Operasional**

|  |  |
| --- | --- |
| **Keterangan** | **Biaya** |
| Listrik | **Rp 400.000** |
| Gas LPG | **Rp 150.000** |
| Air | **Rp 50.000** |
| Packaging, dll | **Rp 150.000** |
| Total | **Rp 750.000** |

**Promosi**

|  |  |
| --- | --- |
| **Keterangan** | **Biaya** |
| Social Media Management | **Rp 350.000** |
| Banner, Baliho | **Rp 150.000** |

**Harga Pokok Produksi**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Produk** | **HPP** | **Harga Jual** | **Keuntungan** |
| Ayam Geprek Dada | Rp 7.000 | Rp 12.000 | Rp 5.000 |
| Ayam Geprek Paha Atas | Rp 7.000 | Rp 12.000 | Rp 5.000 |
| Ayam Geprek Paha Bawah | Rp 6.500 | Rp 11.500 | Rp 5.000 |
| Ayam Geprek Sayap | Rp 4.000 | Rp 9.000 | Rp 5.000 |
| Menu set Ayam Geprek Dada | Rp 12.000 | Rp 17.000 | Rp 5.000 |
| Menu set Ayam Geprek Paha Atas | Rp 12.000 | Rp 17.000 | Rp 5.000 |
| Menu set Ayam Geprek Paha Bawah | Rp 11.500 | Rp 16.500 | Rp 5.000 |
| Menu set Ayam Geprek Sayap | Rp 9.000 | Rp 14.000 | Rp 5.000 |
| Kulit Crispy | Rp 4.000 | Rp 9.000 | Rp 5.000 |

Perkiraan Keuntungan

Perkiraan keuntungan ini berdasarkan rata rata permintaan harian.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Produk** | **Target** | **Keuntungan Kotor / hari** |
| Ayam Geprek Dada | 20 porsi | Rp 100.000 |
| Ayam Geprek Paha Atas | 20 porsi | Rp 100.000 |
| Ayam Geprek Paha Bawah | 20 porsi | Rp 100.000 |
| Ayam Geprek Sayap | 25 porsi | Rp 125.000 |
| Menu Ayam Geprek Dada | 30 porsi | Rp 150.000 |
| Menu set Ayam Geprek Paha Atas | 25 porsi | Rp 125.000 |
| Menu set Ayam Geprek Paha Bawah | 20 porsi | Rp 100.000 |
| Menu set Ayam Geprek Sayap | 25 porsi | Rp 125.000 |
| Kulit Crispy | 50 porsi | Rp 250.000 |
| Total | 235 porsi | Rp 1.175.000 |

Keuntungan kotor per hari yang didapat oleh Geprekkan adalah sekitar Rp 1.175.000

Keuntungan kotor per bulan Geprekkan diperkirakan mencapai Rp 1.175.000 x 30 = Rp 35.250.000

**Estimasi Balik Modal**

|  |  |
| --- | --- |
| **Keterangan** | **Nominal** |
| Keuntungan kotor per bulan | Rp 35.250.000 |
| Pengeluaran perbulan (operasional, bahan baku, gaji karyawan) | Rp 16.290.000 |
| Profit per bulan yang didapatkan | Rp 18.960.000 |

Estimasi balik modal diperkirakan sekitar 3 bulan

**BAB 5 : Penutupan**

Ayam geprek adalah salah satu kuliner yang sedang populer dan banyak disukai belakangan ini. Banyaknya outlet ayam geprek tidak menjadikan halangan untuk Geprekkan terus mengambangkan usahanya dengan modal kualitas rasa yang dimiliki serta.

Selain itu Geprekkan juga terus berupaya untuk melakukan pengembangan produk dengan menjajal aneka variasi ayam geprek yang lebih banyak lagi. Sehingga nantinya pengunjung tidak akan merasa bosan dengan varian ayam geprek yang itu itu saja.

Dengan begitu Geprekkan berharap jika anda bersedia bekerja sama dengan Geprekkan sebagai investor untuk menginvestasikan sejumlah dana yang nantinya akan dikelola oleh Geprekkan dan menjadikan Geprekkan lebih maju serta berkembang dan tentunya menghasilkan profit yang berlipat ganda.