

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 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 $Rp 1.175.000 \times 30 = Rp 35.250.000$

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 mengembangkan 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.