

Proposal Usaha Bakso “Semua Bakso”

BAB 1 : Pendahuluan

Latar Belakang

Bakso adalah salah satu makanan favorit masyarakat Indonesia. Kuliner yang satu ini mampu menjangkau semua kalangan masyarakat tanpa terkecuali. Rasanya yang enak, nikmat, dan gurih membuatnya menjadi salah satu kuliner favorit.

Karena hal ini hadirilah Semua Bakso yang akan memanjakan para penikmat bakso. Tidak hanya menjual bakso urat, atau bakso halus, Semua Bakso menjual beraneka ragam varian bakso lainnya yang nikmat seperti bakso mercon, bakso keju, bakso tahu, bakso goreng, bakso bakar, hingga mie ayam bakso.

Harga yang ditawarkan Semua Bakso pun cukup terjangkau sehingga semua kalangan masyarakat bisa menikmatinya. Selain itu lokasinya cukup strategis yaitu dekat dengan area perkantoran dan juga rumah kos di sekitarnya.

Tidak hanya strategis, kedai Semua Bakso juga cukup nyaman untuk para pengunjung yang ingin menikmati sajian Semua Bakso langsung di kedainya / dine in.

Untuk terus dapat mengembangkan kedai Semua Bakso dengan harapan bisa membuka beberapa cabang di beberapa wilayah strategis lainnya, Semua Bakso berupaya untuk mempromosikan Semua Bakso melalui social media dan media digital lainnya agar semakin banyak yang mengenal Semua Bakso sehingga semakin banyak konsumen potensial yang ingin mencoba Semua Bakso.

Konsep Usaha

Semua Bakso menggunakan konsep usaha buffet untuk kedai baksonya dengan cara membuat display aneka pilihan bakso seperti bakso keju, bakso bakar, bakso goreng, bakso tahu, dll yang dilengkapi dengan price tag agar memudahkan pengunjung untuk menentukan sendiri isian mangkok baksonya dan berapa harga yang harus dibayarnya. Selain itu Semua Bakso juga melayani pembelian melalui aplikasi online dengan banyak penawaran khusus seperti voucher promo untuk sejumlah minimal pembelian, dll.

Visi Misi

Menjadi one stop sajian bakso yang dapat memanjakan lidah para penikmat bakso dengan harga yang dapat disesuaikan sehingga terjangkau untuk semua kalangan masyarakat.

BAB 2 : Analisa SWOT

Strength

Tidak banyak kedai bakso yang menggunakan konsep buffet dengan berbagai pilihan bakso yang tersedia, dengan variasi harga yang dicantumkan secara jelas (tidak ada getok harga). Meskipun ada beberapa kompetitor dengan konsep serupa, namun rasa dari Semua Bakso cukup khas dan nikmat sehingga Semua Bakso cukup percaya diri.

Weakness

Asumsi masyarakat yang menganggap bakso dengan konsep buffet mahal. Padahal Semua Bakso cukup transparan dengan harga dan pembeli dapat menyesuaikan harga yang ingin mereka bayar berdasarkan varian bakso yang mereka pilih.

Opportunity

Jumlah kompetitor bakso dengan konsep serupa yang tidak sebanyak kedai bakso dengan konsep biasa membuat Semua Bakso cukup yakin dapat memenangkan hati masyarakat lewat varian varian bakso yang ditawarkan dengan rasanya yang nikmat, gurih, dan khas.

Threat

Jika semakin banyak kompetitor menggunakan konsep serupa dengan banderol harga yang lebih murah maka pelanggan bisa beralih dari Semua Bakso. Hal inilah yang harus membuat Semua Bakso terus melakukan pengembangan produk dan penyesuaian dengan kondisi market bakso.

BAB 3 : Rencana Usaha

Nama Usaha : Semua Bakso

Produk yang Dihasilkan : Aneka varian bakso seperti bakso keju, bakso mercon, bakso bakar, dll

Harga : Mulai dari Rp 1.500 - Rp 12.000 dengan perhitungan per butir untuk bakso dan per porsi untuk mie ayam.

Strategi Pemasaran :

Semua Bakso memanfaatkan penggunaan media digital sebagai media promosi yang sekarang cukup efektif menjangkau banyak konsumen potensial seperti melalui TikTok, Instagram, dan juga Google Ads. Selain itu Semua Bakso juga menyediakan voucher diskon untuk pemesanan melalui aplikasi online, dan diskon dine in di event event tertentu seperti ulang tahun, dll.

Sistem Usaha :

Semua Bakso menjual Bakso secara langsung kepada konsumen melalui kedainya dengan sistem buffet yang menyediakan berbagai macam pilihan bakso yang tersedia di Semua Bakso lengkap dengan daftar harga per kondimen nya. Selain itu pembeli juga dapat memesan / membeli bakso dari Semua Bakso melalui aplikasi online yang sudah banyak digunakan oleh masyarakat luas.

Sistem Bagi Hasil :

Semua Bakso menjual sahamnya sebesar 40% seharga Rp 40.000.000 yang nantinya sistem bagi hasil akan dilakukan setiap tiga bulan dengan perhitungan laba bersih Semua Bakso dikalikan dengan jumlah persentase kepemilikan saham di Semua Bakso.

BAB 4 : Analisa Keuangan

Modal

Peralatan

Keterangan	Harga
------------	-------

Alat Masak Lengkap	Rp 2.000.000
Alat Makan Lengkap	Rp 1.500.000
Meja Buffet Lengkap	Rp 1.000.000
Lemari Pendingin	Rp 5.000.000
Rak Penyimpanan	Rp 2.500.000
Meja + Kursi	Rp 10.000.000
Mesin Kasir + Komputer	Rp 5.000.000

Sewa Tempat

Keterangan	Biaya
Sewa Tempat per tahun	Rp 25.000.000
Renovasi	Rp 10.000.000

Karyawan

Keterangan	Gaji per bulan
Karyawan 2 orang	Rp 7.000.000

Operasional

Keterangan	Biaya
Listrik	Rp 1.000.000
Air	Rp 750.000
Gas LPG	Rp 1.000.000
Lain lain	Rp 200.000
Biaya Operasional per Bulan	Rp 2.950.000

Bahan Baku

Dibawah ini adalah kebutuhan bahan baku dalam sebulan.

Keterangan	Harga
Daging Sapi	Rp 750.000
Daging Ayam	Rp 250.000
Tepung Terigu	Rp 200.000
Tepung Kanji	Rp 100.000
Keju	Rp 250.000
Cabai	Rp 150.000
Tahu	Rp 100.000
Mie Kuning	Rp 75.000
Mie Putih	Rp 75.000
Bumbu	Rp 50.000
Sayur Sawi	Rp 50.000
Lain lain	Rp 200.000
Total	Rp 2.150.000

Promosi

Keterangan	Biaya
Social Media Management	Rp 750.000
Banner, Baliho	Rp 300.000

Harga Pokok Produksi

Produk	HPP	Harga Jual	Keuntungan
Bakso Kecil Halus	Rp 800 / pcs	Rp 1.500 / pcs	Rp 700
Bakso kecil Kasar	Rp 800 / pcs	Rp 1.500 / pcs	Rp 700
Bakso Jumbo Halus	Rp 3.000 / pcs	Rp 5.000 / pcs	Rp 2.000
Bakso Jumbo Kasar	Rp 3.000 / pcs	Rp 5.000 / pcs	Rp 2.000

Bakso Keju	Rp 5.000 / pcs	Rp 7.000 / pcs	Rp 2.000
Bakso Mercon	Rp 5.000 / pcs	Rp 7.000 / pcs	Rp 2.000
Bakso Bakar	Rp 1.500 / tusuk	Rp 3.000 / tusuk	Rp 1.500
Bakso Goreng	Rp 800 / pcs	Rp 1.500 / pcs	Rp 700
Bakso Tahu	Rp 1.500 / pcs	Rp 2.500 / pcs	Rp 1.000
Pangsit Goreng	Rp 1.000 / pcs	Rp 2.000 / pcs	Rp 1.000
Mie Ayam	Rp 8.000 / porsi	Rp 12.000 / porsi	Rp 4.000
Mie Ayam Bakso	Rp 12.000 / porsi	Rp 15.000 / porsi	Rp 3.000

Estimasi Keuntungan

Produk	Target per Hari	Keuntungan Kotor
Bakso Kecil Halus	50 pcs	Rp 35.000
Bakso Kecil Kasar	50 pcs	Rp 35.000
Bakso Jumbo Halus	25	Rp 50.000
Bakso Jumbo Kasar	25	Rp 50.000
Bakso Keju	50	Rp 100.000
Bakso Mercon	50	Rp 100.000
Bakso Bakar	50	Rp 75.000
Bakso Goreng	75 pcs	Rp 75.000
Bakso Tahu	25 pcs	Rp 25.000
Pangsit Goreng	100 pcs	Rp 100.000
Mie Ayam	10 porsi	Rp 40.000
Mie Ayam Bakso	25 porsi	Rp 75.000

Total Keuntungan Kotor dalam sehari adalah Rp 760.000

Total Keuntungan Kotor dalam sebulan adalah Rp 760.000 x 30 = Rp 22.800.000

Estimasi Balik Modal

Keterangan	Nominal
Keuntungan Kotor per Bulan	Rp 22.800.000
Pengeluaran per Bulan	Rp 12.100.000
Profit yang Didapatkan per Bulan	Rp 10.700.000

Perkiraan Balik Modal adalah sekitar 5 bulan

BAB 5 : Penutup

Kuliner bakso merupakan salah satu kuliner favorit semua kalangan masyarakat di Indonesia, yang mana setiap bisnis bakso akan bisa meraup keuntungan selama menampilkan cita rasa yang enak dan nikmat.

Hanya saja dengan hadirnya konsep yang anti mainstream yaitu konsep buffet, diharapkan Semua Bakso akan bisa mendapatkan lebih banyak pelanggan setia yang dapat membuat Semua Bakso dapat lebih berkembang.

Selain itu Semua Bakso juga akan terus berupaya untuk dapat terus mengembangkan aneka menu sajian bakso yang istimewa dan juga terjaga mutu dan kualitasnya.

Dengan begitu Semua Bakso berharap agar anda bersedia untuk berinvestasi di Semua Bakso dengan harapan dapat membantu Semua Bakso lebih berkembang lagi dan meraup keuntungan yang lebih besar baik untuk Semua Bakso dan juga anda selaku investor nantinya.