

Proposal Usaha Burger “H-Burger”

BAB 1 : Pendahuluan

Latar Belakang

Burger adalah salah satu makanan favorit banyak orang. Hanya saja tidak semua orang berani untuk mengonsumsi burger tanpa rasa khawatir. Seperti mereka yang memiliki penyakit tertentu yang mana tidak boleh mengonsumsi fast food termasuk burger karena kandungan nutrisinya yang tidak seimbang dan cenderung tinggi kalori.

Hal inilah yang mendorong H-Burger (Healthy Burger) ingin menampilkan sajian burger dengan versi yang lebih sehat sehingga bisa dikonsumsi oleh semua orang termasuk mereka yang biasanya menghindari burger reguler yang banyak dijual dipasaran.

Kedepannya diharapkan H-Burger mampu menarik banyak konsumen mengingat kesadaran masyarakat yang semakin tinggi akan pentingnya menjaga kesehatan. Burger dengan konsep baru ini pun juga belum memiliki banyak kompetitor sehingga diharapkan bisa menjadi salah satu pelopor burger sehat untuk masyarakat.

Adapun untuk pemilihan lokasi H-Burger akan sangat cocok bila dijual di wilayah pusat kota seperti di mall dengan lingkungan orang-orang yang memiliki mobilitas tinggi yang ingin tetap dapat menikmati makanan sehat yang praktis.

Dengan perencanaan strategi penjualan yang matang, diharapkan usaha burger sehat H-Burger mampu menghasilkan keuntungan yang memuaskan. Selain itu hal yang tidak kalah penting adalah manajemen risiko dimana ini adalah usaha burger dengan konsep baru yang harus dikenalkan kepada masyarakat.

Konsep Usaha

Konsep usaha burger “H-Burger” adalah outlet makanan yang menjual aneka varian burger dengan komposisi bahan yang lebih sehat seperti sayur organik, ayam organik, beef organik, patty nabati yang terbuat dari kedelai, dan juga bun yang terbuat dari gandum utuh.

Visi Misi

Visi Misi H-Burger adalah menyajikan makanan sehat dalam bentuk makanan favorit banyak orang yaitu burger. Sehingga H-Burger dapat dinikmati oleh siapa saja termasuk mereka yang sedang diet.

BAB 2 : Analisa SWOT

Strength

Burger yang disajikan oleh H-Burger rendah kalori, rendah lemak, dan rendah kolesterol namun tetap enak dan menyenangkan untuk dikonsumsi bahkan oleh orang yang sedang diet.

Tidak seperti kebanyakan burger yang dijual oleh kompetitor yang memiliki kandungan kalori yang cukup tinggi sehingga tidak boleh dikonsumsi oleh mereka yang sedang menjaga pola makan sehat / diet.

Weakness

Harga akan relatif sedikit lebih mahal dibanding kompetitor yang menjual burger reguler. Karena bagaimanapun juga bahan-bahan yang digunakan adalah bahan-bahan organik berkualitas yang memiliki harga cukup tinggi dibanding biasanya.

Opportunity

Kompetitor burger sehat yang rendah lemak, kalori, dan kolesterol belum sebanyak kompetitor burger biasanya. Sedangkan kebutuhan makanan cepat saji yang sehat semakin meningkat seiring dengan meningkatnya tingkat kesadaran masyarakat untuk hidup sehat.

Threat

Harus mampu menampilkan rasa yang tidak kalah nikmat dengan kompetitor burger sehat serupa. Selain itu penentuan harga juga harus diperhatikan agar konsumen memilih H-Burger sebagai sajian burger sehat favoritnya. Jika rasa dan harga tidak mampu memenuhi ekspektasi konsumen maka H-Burger akan ditinggalkan konsumen.

BAB 3 : Rencana Usaha

- **Nama Usaha :** H-Burger (Eij Burger) / Healthy Burger
- **Produk yang Dihasilkan :** Burger sehat rendah lemak, kolesterol, dan kalori yang dapat dikonsumsi saat diet.
- **Harga :**
 1. Healthy Egg Burger : Rp 45.000.
 2. Healthy Cheese Burger : Rp 65.000
 3. Healthy Chicken Burger : Rp 60.000
 4. Healthy Beef Burger : Rp 75.000
 5. Super Healthy Burger : Rp 48.000
- **Target Market :**

Target market H-Burger utamanya adalah mereka usia produktif antara awal 20 an hingga akhir 40 an yang ingin menjaga pola hidup sehat dan menjaga berat badan / bentuk tubuh ideal, dengan penghasilan di atas 5 juta.
- **Strategi Pemasaran :**

Promosi dilakukan melalui social media yang memiliki growth dan engagement yang cukup tinggi seperti Instagram dan TikTok, dengan menghadirkan konten-konten menarik yang dibantu oleh influencer yang mempunyai concern terhadap kesehatan dan gaya hidup sehat, memberikan penawaran diskon yang menarik, memasang banner dan baliho di advertising space yang terdapat di mall dan tengah kota.
- **Sistem Usaha :**

Sistem usaha yang digunakan oleh H-Burger adalah penjualan langsung di outlet yang melayani dine in dan take away. Selain itu H-Burger juga bekerja sama dengan aplikasi delivery makanan yang populer dan banyak digunakan oleh masyarakat saat ini.
- **Sistem Pembagian Hasil :**

Kami menjual 25 % saham H-Burger seharga Rp 25.000.000. Adapun bagi hasil akan dihitung berdasarkan persentase kepemilikan saham dikalikan dengan profit bulanan H-Burger.

BAB 4 : Analisa Keuangan

Modal

Peralatan

No	Peralatan	Harga
1	Kompor	Rp 2.000.000
2	Tabung LPG	Rp 513.000
3	Pan & Utensils	Rp 1.000.000
4	Peralatan Makan	Rp 1.000.000
5	Mesin Kasir + Komputer	Rp 2.500.000

Sewa Tempat

No	Keterangan	Biaya
1	Sewa Tempat	Rp 25.000.000
2	Renovasi Tempat	Rp 15.000.000

Karyawan

No	Keterangan	Biaya
1	Manager (SPV)	Rp 6.000.000
2	Chef	Rp 5.000.000
3	Cashier	Rp 4.900.000
4	Waiter	Rp 4.800.000
5	Helper	Rp 4.500.000

Total gaji karyawan H-Burger setiap bulannya adalah Rp 25.700.000

Bahan Baku

Harga yang ditampilkan adalah harga per sajian burger

Bahan	Harga
Roti Bun Gandum	Rp 20.000
Feta Cheese	Rp 8.000
Selada Organik	Rp 1.000

Beef Organik	Rp 35.000
Ayam Organik	Rp 15.000
Tepung Gluten Free	Rp 2.000
Patty Kedelai	Rp 5.000
Telur Ayam Omega	Rp 5.000
Paprika Organik	Rp 1.000
Tomat Organik	Rp 1.000
Zucchini Organik	Rp 500
Aneka Dressing Low Calorie	Rp 1.500
Butter Low Fat	Rp 2.000

Operasional Outlet

Keterangan	Harga
Listrik	Rp 2.500.000
Air	Rp 1.500.000
Gas LPG	Rp 1.500.000
Lain lain (packaging, stc)	Rp 1.200.000

Total Biaya Operasional setiap bulannya adalah Rp 6.700.000

Promosi

Keterangan	Harga
Social Media Management / tahun	Rp 2.500.000
Banner, Baliho, Katalog	Rp 1.000.000

Harga Pokok Produksi Harga Dasar

Produk	HPP	Harga Jual	Keuntungan
--------	-----	------------	------------

Healthy Egg Burger	Rp 32.000	Rp 45.000	Rp 13.000
Healthy Cheese Burger	Rp 52.000	Rp 65.000	Rp 13.000
Healthy Chicken Burger	Rp 44.000	Rp 60.000	Rp 16.000
Healthy Beef Burger	Rp 62.000	Rp 75.000	Rp 13.000
Super Healthy Burger	Rp 32.000	Rp 48.000	Rp 16.000

Perkiraan Keuntungan

Target penjualan adalah 200 porsi per hari.

Produk	Target Penjualan / hari	Keuntungan Kotor / hari
Healthy Egg Burger	20	Rp 260.000
Healthy Cheese Burger	40	Rp 520.000
Healthy Chicken Burger	50	Rp 800.000
Healthy Beef Burger	60	Rp 780.000
Super Healthy Burger	30	Rp 480.000

Total Keuntungan Kotor per harinya adalah Rp 2.840.000

Total Keuntungan Kotor per bulannya adalah Rp 2.840.000 x 30 = Rp 85.200.000

Estimasi Balik Modal

Keterangan	Nominal
Keuntungan Kotor per bulan	Rp 85.200.000
Biaya Operasional + Gaji Karyawan	Rp 31.900.000
Profit Bulanan	Rp 53.100.000

Sehingga estimasi balik modal adalah sekitar kurang dari 3 bulan.

BAB 5 : Penutup

Bisnis makanan sehat seperti H-Burger yang mengadopsi konsep fast food dengan menu burger, yang hadir dengan komposisi bahan yang lebih sehat harusnya mampu menarik minat masyarakat luas untuk mencobanya.

Meskipun harganya sedikit lebih mahal namun masih cukup terjangkau karena menggunakan sayur sayuran yang ditanam di garden H-Burger sendiri dengan sistem hidroponik.

Selain itu mengingat kompetitor burger dengan konsep serupa belum terlalu banyak, peluang untuk menarik minat masyarakat akan jauh lebih besar dan berpotensi memberikan keuntungan.

Adapun kemungkinan kendala kurang pedulinya masyarakat dengan burger sehat akan coba diatasi dengan cara pengenalan produk melalui social media dengan penyajian konten konten menarik tentang H-Burger.

Dengan begitu kami berharap anda bisa bekerja sama dengan kami sebagai investor yang akan mempercayakan sejumlah dananya untuk dikelola oleh H-Burger dan membawa H-Burger menjadi brand burger yang terus berkembang lebih besar lagi.