

# Proposal Usaha “Healthy” Catering

## BAB 1 : Pendahuluan

### Latar Belakang

Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik (BPS) dalam beberapa tahun ini tren bisnis kuliner di Indonesia memang mengalami peningkatan, salah satunya adalah bisnis jasa boga atau yang lebih dikenal sebagai catering.

Pertumbuhan dan perkembangan bisnis catering salah satunya didasari oleh perubahan dan perkembangan pola hidup masyarakat dalam beberapa tahun terakhir. Perubahan tersebut disebabkan oleh semakin banyaknya masyarakat yang bekerja di sektor industri.

Untuk mendukung kelancaran pekerjaan di sektor industri, maka pihak perusahaan sering membutuhkan layanan catering untuk menyediakan makanan bagi para pekerja. Jika ditinjau lebih jauh lagi, catering tidak hanya melayani kebutuhan konsumsi perusahaan.

Layanan catering juga ditujukan untuk menunjang kebutuhan konsumsi saat mengadakan acara tertentu seperti seminar, pesta pernikahan, hajatan, pesta ulang tahun, reuni, dan lain sebagainya.

Dengan banyaknya pihak yang membutuhkan layanan catering, tentu hal tersebut bisa kami manfaatkan sebagai peluang untuk membuka bisnis catering yang menguntungkan dan sangat bermanfaat bagi banyak pihak.

Bisnis catering bisa diklasifikasikan ke dalam beberapa jenis untuk segmen tertentu, atau juga bisa memberikan layanan yang fleksibel, sehingga sebagai pelaku usaha kami merasa lebih diuntungkan dengan adanya pilihan tersebut.

### Konsep Usaha

Konsep usaha “Healthy Catering” adalah dengan menyediakan layanan catering secara fleksibel, baik untuk orderan banyak, maupun orderan sedikit. Melayani kebutuhan konsumsi perusahaan hingga kebutuhan konsumsi individu.

Sesuai dengan namanya, Healthy Catering memberikan pelayanan catering dengan menu makanan yang sehat, layak konsumsi, dan dijamin kualitas mutunya.

### Visi Misi

Dalam membangun usaha ini, tentu kami memiliki harapan dan juga target yang ingin dicapai. Untuk memotivasi semua pihak yang terlibat dalam usaha ini, maka kami membuat visi dan misi sebagai penyemangat. Adapun visi dan misinya adalah sebagai berikut.

#### Visi :

Memberikan jasa boga atau layanan catering makanan sehat yang berkualitas, lezat, harganya terjangkau, dan aman untuk dikonsumsi siapa saja.

#### Misi :

- Senantiasa menjaga rasa, bahan, dan mutu dengan kualitas yang terbaik.
- Memberikan pelayanan terbaik dalam hal pemenuhan kebutuhan makanan dengan bahan berkualitas yang masih segar dan aman untuk dikonsumsi.
- Memastikan bahwa layanan yang kami berikan kepada konsumen bisa memuaskan dan tidak mengecewakan.
- Menjadikan usaha Healthy Catering untuk terus maju dan berkembang.
- Melakukan inovasi dan kreasi sesuai dengan perkembangan zaman.

## **BAB 2 : Analisis SWOT**

### **Strength (Kekuatan) :**

Menyediakan layanan catering dengan menu makanan yang sehat, bahan baku berkualitas, dan harga yang terjangkau. Tidak harus menggunakan modal besar, karena bisnis ini bisa dimulai dari rumah dengan skala kecil. Menu catering yang disajikan bervariasi.

### **Weakness (Kelemahan) :**

Terbatasnya tenaga kerja yang memadai, bisnis baru dimulai dan belum dikenal banyak orang, modal yang kami miliki untuk mengembangkan bisnis ini sangat terbatas. Terkendala mobil atau alat transportasi untuk mengantarkan kapal tersebut

### **Opportunity (Peluang) :**

Peluang pasar masih terbuka lebar, lokasi yang strategis bisa menjadikan tempat ini mudah diserbu oleh pelanggan, banyak pihak atau instansi tertentu yang membutuhkan layanan catering.

### **Threat (Ancaman) :**

Mulai banyak kompetitor dengan harga yang lebih murah bermunculan dan menjadi pesaing yang utama, adanya orderan fiktif yang bisa merugikan bagi pemilik usaha, harga bahan baku yang tidak menentu, sehingga terkadang sulit untuk menentukan margin keuntungan.

## **BAB 3 : Rencana Usaha**

### **Nama Usaha yang Digunakan :**

Kami menggunakan nama usaha "Healthy Catering". Nama tersebut dipilih karena memang usaha catering yang kami jalani ini berfokus untuk melayani jasa boga untuk menu makanan sehat.

### **Produk yang Dihasilkan :**

Berikut adalah beberapa produk yang dihasilkan dari usaha Healthy Catering.

- Menu Catering Olahan Ayam

Ayam dipilih sebagai salah satu menu favorit dalam dunia catering, selain harganya yang terjangkau, daging ayam juga mudah dikreasikan menjadi berbagai macam menu makanan yang menarik.

- Menu Catering Olahan Tumisan

Tumisan menjadi salah satu menu yang sehat, karena umumnya menggunakan bahan utama sayuran yang dimasak dengan menggunakan minyak goreng dalam jumlah yang sedikit. Menu ini juga termasuk simpel dan praktis untuk dihidangkan.

- Menu Catering Olahan Ikan

Ikan dikenal sebagai salah satu sumber protein hewani yang baik untuk memenuhi kebutuhan protein harian. Menurut beberapa riset, mengonsumsi ikan secara teratur juga bisa mempengaruhi kualitas hidup dan kesehatan pada seseorang.

- Menu Catering Olahan Daging

Selain daging ayam, menu catering yang banyak dipesan adalah olahan daging yang berasal dari daging kambing, domba, dan sapi. Meskipun harganya relatif lebih mahal, namun rasa yang dihasilkan akan sebanding dengan harga yang dibayarkan.

### **Harga yang Ditawarkan :**

- Paket Ayam Goreng Lengkuas : Rp 12.000
- Paket Ayam Cabe Ijo : Rp 10.000
- Paket Opor Ayam : Rp 15.000
- Paket Ayam Goreng Ungkep : Rp 15.000
- Capcay : Rp 8.000
- Oseng Jamur Tiram : Rp 8.000
- Tumisan Sayur : Rp 6.000
- Ikan Bandeng Presto : Rp 10.000
- Gurame Goreng Tepung : Rp 55.000
- Ikan Nila Goreng : Rp 20.000
- Rendang : Rp 30.000
- Semur Daging : Rp 30.000
- Dendeng Balado : Rp 25.000

### **Target Market :**

Target market utama yang menjadi sasaran kami adalah perusahaan industri, kantor dan kampus yang mengadakan seminar dan acara tertentu, orang yang mengadakan pesta pernikahan, orang yang mengadakan hajatan.

### **Strategi Pemasaran :**

Untuk mendapatkan konsumen yang maksimal, maka kami juga melakukan strategi pemasaran sebagai berikut.

- Sosial Media Marketing

Untuk pemasaran melalui sosial media kami memfokuskan pada Instagram Ads, Facebook Ads, konten menarik di Tiktok, dan menggunakan Whatsapp.

- Brosur dan Banner

Brosur dan banner akan tetap dibutuhkan untuk meyakinkan calon pembeli. Brosur yang dibuat akan dibagikan di tempat-tempat strategis yang sudah disasar.

#### **Sistem Usaha :**

Dalam menjalankan usaha Healthy Catering kami tetap melayani pesanan secara offline maupun online. Pesanan online bisa dilakukan via media sosial, Grabfood, dan Gofood.

#### **Sistem Pembagian Hasil :**

Mengingat modal yang dibutuhkan untuk mendirikan usaha ini cukup banyak, maka kami membutuhkan suntikan modal tambahan dari pihak yang sekiranya mampu membantu kami dalam urusan permodalan.

Untuk modal yang kami butuhkan dalam mengembangkan bisnis ini adalah sekitar Rp 50.000.000 atau setara dengan 40% dari total modal secara keseluruhan.

Pembagian hasilnya sendiri akan dilakukan dengan menggunakan metode profit sharing, berdasarkan pendapatan yang diperoleh dari laba bersih setiap bulannya.

## **BAB 4 : Analisa Keuangan**

#### **Modal yang Dibutuhkan :**

##### **Peralatan**

<b>Keterangan</b>	<b>Harga</b>
Kompor	Rp 1.000.000
Tabung Gas	Rp 200.000
Panci	Rp 200.000
Pisau	Rp 200.000
Alat Presto	Rp 1.000.000
Piring	Rp 5.000.000
Wadah Plastik	Rp 300.000
Lainnya	Rp 1.000.000

##### **Gaji Karyawan**

<b>Keterangan</b>	<b>Biaya</b>
Juru Masak	Rp 4.000.000
Tim Distribusi	Rp 3.000.000

Pramusaji	Rp. 3.000.000
-----------	---------------

### Bahan

Keterangan	Harga
Tepung Terigu	Rp 1.000.000
Telur Ayam	Rp 700.000
Daging Ayam	Rp 1.000.000
Minyak Goreng	Rp 1.000.000
Ikan Gurame	Rp 3.000.000
Ikan Nila	Rp 2.000.000
Daging Sapi	Rp 1.500.000
Bumbu Masak	Rp 1.000.000
Bahan Lainnya	Rp 2.000.000

### Operasional Catering

Keterangan	Harga
Listrik	Rp 150.000
Peralatan kebersihan	Rp 60.000
Air	Rp 80.000
Lain-lain	Rp 500.000

### Promosi

Keterangan	Harga
Banner	Rp 200.000
Brosur	Rp 500.000
Instagram Ads	Rp 3.000.000
Facebook Ads	Rp 2.000.000

### Harga Pokok Produksi (HPP)

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

Paket Ayam Goreng Lengkuas	Rp 7.000	Rp 12.000	Rp 5.000
Paket Ayam Cabe Ijo	Rp 6.000	Rp 10.000	Rp 4.000
Paket Opor Ayam	Rp 8.000	Rp 15.000	Rp 7.000
Paket Ayam Goreng Ungkep	Rp 8.000	Rp 15.000	Rp 7.000
Capcay	Rp 4.000	Rp 8.000	Rp 4.000
Oseng Jamur Tiram	Rp 4.000	Rp 8.000	Rp 4.000
Tumisan Sayur	Rp 2.000	Rp 6.000	Rp 4.000
Ikan Bandeng Presto	Rp 6.000	Rp 10.000	Rp 4.000
Gurame Goreng Tepung	Rp 40.000	Rp 55.000	Rp 15.000
Ikan Nila Goreng	Rp 10.000	Rp 20.000	Rp 10.000
Rendang	Rp 20.000	Rp 30.000	Rp 10.000
Semur Daging	Rp 20.000	Rp 30.000	Rp 10.000
Dendeng Balado	Rp 15.000	Rp 25.000	Rp 10.000

### Perkiraan Keuntungan

Produk	Target Penjualan Per Hari	Profit Kotor Per Hari
Paket Ayam Goreng Lengkuas	20 Porsi	Rp 100.000
Paket Ayam Cabe Ijo	20 Porsi	Rp 80.000
Paket Opor Ayam	25 Porsi	Rp 175.000
Paket Ayam Goreng Ungkep	30 Porsi	Rp 210.000
Capcay	30 Porsi	Rp 120.000
Oseng Jamur Tiram	20 Porsi	Rp 80.000
Tumisan Sayur	20 Porsi	Rp 80.000

Ikan Bandeng Presto	30 Porsi	Rp 120.000
Gurame Goreng Tepung	25 Porsi	Rp 375.000
Ikan Nila Goreng	20 Porsi	Rp 200.000
Rendang	30 Porsi	Rp 300.000
Semur Daging	30 Porsi	Rp 300.000
Dendeng Balado	20 Porsi	Rp 200.000
<b>Total</b>	320 Porsi	Rp 2.340.000

#### **Estimasi Balik Modal**

<b>Keterangan</b>	<b>Rincian Estimasi</b>
Profit Kotor Bulanan	Rp 70.200.000
Biaya Operasional	Rp 30.000.000
Profit Bersih Bulanan	Rp 40.200.000

## **BAB 5 : Penutup**

Demikian proposal usaha catering ini kami sampaikan kepada Bapak/Ibu/Saudara. Kami memiliki harapan yang besar untuk bisa bekerja sama dengan Bapak/Ibu/Saudara untuk mengembangkan bisnis Healthy Catering menuju kesuksesan bersama.

Berdasarkan penjelasan di atas juga telah kami sampaikan secara rinci mengenai peluang yang ada pada usaha ini, meskipun tidak menutup kemungkinan bahwa resiko yang akan dihadapi juga begitu pelik, namun hal tersebut adalah bagian seni dalam dunia bisnis.

Kami mohon agar Bapak/Ibu/Saudara bisa mempertimbangkan secara bijak tawaran yang kami berikan ini. Atas perhatian dan kerja samanya kami ucapkan terima kasih.