**Proposal Usaha De Java Restaurant**

**BAB 1: Pendahuluan**

**Latar Belakang**

Jawa Timur merupakan salah satu provinsi yang kaya akan keragaman makanan tradisionalnya mulai dari jajanan hingga beragam pilihan menu makanan berat yang citarasanya otentik.

Dengan keragaman menu inilah kami ingin mendirikan De Java untuk memperkenalkan menu khas Jawa Timur kepada orang asing yang berkunjung ke Bali tentunya dengan rasa yang telah disesuaikan dengan lidah orang asing.

Kami menyadari peluang yang cukup besar dari De Java mengingat saat ini belum ada restoran khas Jawa Timur yang berdiri di Seminyak. Dengan konsep restoran yang modern, luas, dan nyaman kami berupaya agar De Java menjadi salah satu lokasi favorit turis yang datang disini.

**Konsep Usaha**

Konsep yang kami kembangkan pada De Java Restaurant ini adalah restoran luas dengan suasana yang modern dan nyaman. Adapun menu yang kami sajikan adalah menu-menu makanan dan minuman khas Jawa Timur dengan rasa yang otentik.

**Visi Misi**

**Visi:** Memperkenalkan makanan khas Jawa Timur di dunia Internasional

**Misi:**

* Menyajikan menu-menu makanan khas Jawa Timur dengan kualitas terbaik kepada turis asing yang berkunjung
* Memberikan pelayanan dan fasilitas terbaik kepada turis yang datang berkunjung ke De Java Restaurant
* Menyediakan tempat yang luas dan nyaman kepada turis yang berkunjung agar betah untuk berlama-lama di De Java Restaurant
* Memperhatikan kesejahteraan karyawan yang bekerja di De Java agar senantiasa memberikan pelayanan terbaik kepada turis yang datang

**BAB 2: Analisa SWOT**

**Strength:**

De Java Restaurant menjadi satu-satunya restoran khas Jawa Timur yang berdiri di Seminyak Bali dengan konsep yang modern namun sajian keseluruhan makanan dan minumannya adalah menu makanan tradisional khas Jawa Timur.

**Weakness:**

Seluruh menu yang disajikan oleh De Java Restaurant adalah menu tradisional Jawa Timur sehingga kami kesulitan untuk melakukan inovasi menu makanannya.

**Opportunity:**

Respon yang baik dari konsumen membuat De Java Restaurant berpeluang untuk melakukan pengembangan restoran dengan lebih cepat.

**Threat:**

Bahan-bahan premium yang kami gunakan membuat biaya operasional harian yang dibutuhkan oleh De Java cukup tinggi. Selain itu respon yang baik dari konsumen memunculkan para pesaing baru yang mendirikan restoran dengan konsep serupa.

**BAB 3: Rencana Usaha**

**Nama usaha:** De Java Restaurant yang berarti restoran yang menyajikan masakan khas Jawa Timur.

**Produk yang dihasilkan:** Seluruh makanan tradisonal Jawa Timur yang dikemas lebih modern dengan citarasa yang telah disesuaikan dengan lidah orang asing.

**Rincian harga:**

1 . Rawon : Rp. 85.000

2. Nasi Rames : Rp. 65.000

3. Rujak Cingur : Rp. 60.000

4. Sate Ayam Madura Komplit : Rp. 65.000

5. Soto Lamongan : Rp. 75.000

6. Tahu Campur : Rp. 55.000

7. Bebek Madura : Rp. 75.000

8. Pisang Goreng : Rp. 35.000

9. Klepon : Rp. 25.000

10. Gethuk : Rp. 25.000

11. Es Dawet : Rp. 30.000

12. Es Pleret : Rp. 30.000

12. Es Pokak : Rp. 30.000

13. Es Teh : Rp. 25.000

14. Wedang Angsle : Rp. 40.000

15. Wedang Jaselang : Rp. 40.000

**Target market:**

Target market dari De Java Restaurant ini adalah seluruh turis asing yang berkunjung ke Seminyak Bali.

**Strategi pemasaran:**

Ada beberapa strategi pemasaran yang kami jalankan diantaranya adalah bekerjasama dengan tour agency untuk memperkenalkan restoran kami serta melakukan pemasaran melalui media sosial dengan bantuan Google Ads dan Instagram Ads.

**Sistem usaha:**

De Java Restaurant dijalankan dengan sistem secara langsung serta melayani pembelian secara online melalui aplikasi.

**Sistem pembagian hasil:**

Kami membuka kesempatan bagi investor yang ingin menanamkan modal di De Java Restaurant dengan investasi mulai dari Rp. 200.000.000 dan keuntungan sebesar 30% dari hasil penjualan.

**BAB 4: Analisa Keuangan**

**1 . Modal**

**Kebutuhan Perlengkapan**

|  |  |
| --- | --- |
| **Keterangan** | **Harga** |
| Satu Set Dapur | Rp. 50.000.000 |
| Meja dan Kursi Pengunjung | Rp. 15.000.000 |
| Set Perlengkapan Makan | Rp. 12.000.000 |
| 1 Unit Komputer | Rp. 3.500.000 |
| Pasang Wifi | Rp. 2.000.000 |
| Seragam Karyawan | Rp. 2.500.000 |
| Kulkas Penyimpanan | Rp. 10.500.000 |

**Sewa Tempat**

|  |  |
| --- | --- |
| **Keterangan** | **Harga** |
| Biaya Sewa + Pajak Tahunan Restoran | Rp. 25.000.000 |
| Biaya Renovasi Restoran | Rp. 100.000.000 |

**Gaji Karyawan**

|  |  |
| --- | --- |
| **Keterangan** | **Harga** |
| 1 Kepala Kitchen | Rp. 12.000.000 |
| 3 Koki | Rp. 18.000.000 |
| 5 Waiters | Rp. 20.000.000 |
| 2 Kasir | Rp. 8.000.000 |
| 2 Office Boy | Rp. 6.000.000 |

**Biaya Operasional**

|  |  |
| --- | --- |
| **Keterangan** | **Harga** |
| Listrik | Rp. 1.500.000 |
| Gas | Rp. 150.000 |
| Air | Rp. 150.000 |
| Wifi | Rp. 500.000 |
| Peralatan Kebersihan | Rp. 250.000 |
| Belanja Bahan Baku Bulanan | Rp. 50.000.000 |

**Biaya Promosi**

|  |  |
| --- | --- |
| **Keterangan** | **Harga** |
| Fee Tour Guide | Rp. 2.000.000 |
| Google Ads | Rp. 400.000 |
| Instagram Ads | Rp. 350.000 |

**2. Harga Pokok Produksi**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Keterangan** | **HPP** | **Harga Jual** | **Keutungan** |
| Rawon | Rp. 45.000 | Rp. 85.000 | Rp. 40.000 |
| Nasi Rames | Rp. 30.000 | Rp. 65.000 | Rp. 35.000 |
| Rujak Cingur | Rp. 30.000 | Rp. 60.000 | Rp. 30.000 |
| Sate Ayam Madura | Rp. 35.000 | Rp. 65.000 | Rp. 30.000 |
| Soto Lamongan | Rp. 40.000 | Rp. 75.000 | Rp. 35.000 |
| Tahu Campur | Rp. 25.000 | Rp. 55.000 | Rp. 30.000 |
| Bebek Madura | Rp. 40.000 | Rp. 75.000 | Rp. 35.000 |
| Pisang Goreng | Rp. 20.000 | Rp. 35.000 | Rp. 15.000 |
| Klepon | Rp. 10.000 | Rp. 25.000 | Rp. 15.000 |
| Gethuk | Rp. 10.000 | Rp. 25.000 | Rp. 15.000 |
| Es Dawet | Rp. 15.000 | Rp. 30.000 | Rp. 15.000 |
| Es Pleret | Rp. 15.000 | Rp. 30.000 | Rp. 15.000 |
| Es Pokak | Rp. 15.000 | Rp. 30.000 | Rp. 15.000 |
| Es Teh | Rp. 10.000 | Rp. 25.000 | Rp. 15.000 |
| Wedang Angsle | Rp. 20.000 | Rp. 40.000 | Rp. 20.000 |
| Wedang Jaselang | Rp. 20.000 | Rp. 40.000 | Rp. 20.000 |

**3. Perkiraan Keuntungan**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nama Produk | Target Penjualan Perhari | Keuntungan Kotor Per Hari |
| Rawon | 20 porsi | Rp. 800.000 |
| Nasi Rames | 20 porsi | Rp. 700.000 |
| Rujak Cingur | 15 porsi | Rp. 450.000 |
| Sate Ayam Madura | 25 porsi | Rp. 750.000 |
| Soto Lamongan | 20 porsi | Rp. 700.000 |
| Tahu Campur | 20 porsi | Rp. 600.000 |
| Bebek Madura | 15 porsi | Rp. 525.000 |
| Pisang Goreng | 25 porsi | Rp. 375.000 |
| Klepon | 20 porsi | Rp. 300.000 |
| Gethuk | 20 porsi | Rp. 300.000 |
| Es Dawet | 25 gelas | Rp. 375.000 |
| Es Pleret | 25 gelas | Rp. 375.000 |
| Es Pokak | 15 gelas | Rp. 225.000 |
| Es Teh | 30 gelas | Rp. 450.000 |
| Wedang Angsle | 15 gelas | Rp. 300.000 |
| Wedang Jaselang | 15 gelas | Rp. 300.000 |
| **Total** | **325 porsi** | **Rp. 7.525.000** |

**4. Estimasi Balik Modal**

|  |  |
| --- | --- |
| **Keterangan** | **Total** |
| Profit Kotor Bulanan | Rp. 225.750.000 |
| Biaya Operasional | Rp. 119.300.000 |
| Profit Bersih Bulanan | Rp. 106.450.000 |

**BAB 5: Penutup**

De Java Restaurant menjadi salah satu peluang bisnis di bidang Food and Beverage yang sangat menjanjikan karena mampu melihat peluang pasar dengan benar dan memiliki ciri khas yang tidak dimiliki oleh restoran lainnya.

Demikianlah proposal usaha ini, semoga dapat memberikan gambaran yang jelas tentang De Java Restaurant. Kami berharap agar kerjasama ini bisa berlangsung dalam kurun waktu yang lama dan dapat memberikan keuntungan bagi kedua belah pihak.