

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 tradisional 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	Keuntungan
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.