Proposal Usaha Dimsum “Dims Dimsum”

**BAB 1 : Pendahuluan**

**Latar Belakang**

Dimsum adalah salah satu snack oriental yang menjadi favorit masyarakat Indonesia. Selain itu dimsum juga memiliki banyak varian yang diproses dengan cara dikukus sehingga lebih sehat karena rendah lemak dan kolesterol namun tetap enak dan nikmat.

Karena hal ini lah Dims Dimsum hadir ikut meramaikan kuliner dimsum di Indonesia. Hadir dengan konsep food truck diharapkan Dim’s Dimsum akan memberi kesan lebih santai dan nyaman seperti nongkrong bersama teman meskipun hanya datang sendirian.

Selain itu dengan food truck Dims Dimsum melayani pesanan acara atau event. Harga yang ditawarkan oleh Dims Dimsum juga terbilang terjangkau sesuai dengan kantong anak usia sekolah hingga dewasa.

Tidak hanya itu, Dims Dimsum juga telah bermitra dengan beberapa aplikasi online yang melayani pemesanan dan pengiriman makanan. Termasuk juga memanfaatkan marketplace untuk pemasaran produk frozen yang telah divakum.

Dengan strategi penjualan yang telah disiapkan Dims Dimsum berharap akan semakin dikenal oleh masyarakat terutama untuk kawasan Tangerang dan sekitarnya. Tidak hanya dikenal namun juga bisa menjadi salah satu kuliner favorit dengan rasa nikmat dan pelayanan yang ramah.

**Konsep Usaha**

Konsep usaha dari Dims Dimsum adalah penjualan dimsum langsung melalui outlet yang berbentuk food truck dengan beberapa set meja kursi yang memberikan kenyaman untuk bersantai. Selain itu Dims Dimsum juga melayani pembelian melalui ojek online dan marketplace (khusus produk frozen yang divakum).

**Visi Misi**

Dims Dimsum ingin menampilkan kedai dimsum dengan konsep yang fun yaitu menggunakan food truck dan meja kursi yang diletakkan di sekitarnya di lokasi terbuka yang lebih lega. Sajian dimsum nya pun dapat dinikmati oleh semua orang bahkan di luar kota.

**BAB 2 : Analisa SWOT**

**Strength**

Dims Dimsum hadir dengan konsep food truck yang fun yang mana jumlah kompetitornya belum sebanyak kedai atau outlet reguler. Selain itu kualitas dan rasa dimsumnya juga selalu dijaga demi memuaskan para penggemar dimsum.

**Weakness**

Salah satu kelemahan Dims Dimsum adalah outlet food truck nya yang tidak dapat menampung banyak pelanggan dine in.

**Opportunity**

Kedai dimsum dengan konsep food truck outdoor belum memiliki banyak kompetitor sehingga Dims Dimsum berpeluang dapat menarik perhatian masyarakat lewat konsepnya yang fun dengan sajian dimsum yang tetap enak dan variatif.

**Threat**

Outlet food truck Dims Dimsum yang outdoor tidak akan mampu melayani pelanggan secara dine in saat hujan. Karena payung yang disediakan Dims Dimsum hanyalah payung pelindung panas yang jika digunakan saat hujan akan tetap basah karena tampias. Namun penjualan secara take away dan delivery tetap akan dimaksimalkan.

**BAB 3 : Rencana Usaha**

**Nama Usaha :** Dims Dimsum

**Produk yang Dihasilkan :** Dimsum aneka varian dengan pilihan aneka dipping sauce khas Dims Dimsum yang enak dan nikmat

**Harga :**

* Dimsum Shumai : Rp 12.000 / porsi
* Dimsum Angsio Ceker : Rp 12.000 / porsi
* Dimsum Tofu Skin Roll : Rp 14.000 / porsi
* Dimsum Hakau : Rp 14.000 / porsi
* Dimsum Spring Roll : Rp 12.500 / porsi
* Dimsum Wo Tie : Rp 14.000 / porsi
* Mantou : Rp 13.000 / porsi

**Target Market :**

Anak usia remaja hingga dewasa yang suka nongkrong, penggemar dimsum

**Strategi Pemasaran :**

Promosi akan dilakukan melalui social media Instagram dan TikTok dengan menggunakan bantuan jasa social media management dan juga influencer foodies yang memiliki engagement yang cukup tinggi di platform social media mereka. Selain itu juga akan ada banyak voucher promo yang diberikan untuk pembelian melalui aplikasi ojek online.

**Sistem Usaha :**

Dims Dimsum akan menggunakan sistem penjualan langsung melalui dine in ataupun take away melalui outlet food truck nya. Selain itu Dims Dimsum juga bermitra dengan aplikasi ojek online yang memudahkan pembelian Dims Dimsum melalui aplikasi. Pengiriman luar kota juga tersedia untuk pemesanan melalui marketplace dengan varian dimsum frozen yang divakum.

**Sistem Pembagian Hasil :**

Dims Dimsum memberikan penawaran menarik dengan menjual 25 % saham dan sistem bagi hasil yang disesuaikan dengan jumlah persentase kepemilikan saham dikali laba bersih yang diterima Dims Dimsum per bulan.

**BAB 4 : Analisa Keuangan**

**Modal**

Peralatan

|  |  |
| --- | --- |
| **Keterangan** | **Harga** |
| Food Truck | Rp 80.000.000 |
| Meja + Kursi | Rp 2.000.000 |
| Payung | Rp 1.000.000 |
| Peralatan Masak Lengkap | Rp 1.000.000 |
| Peralatan Makan Lengkap | Rp 1.000.000 |
| Kompor | Rp 1.500.000 |

Sewa Lapak

|  |  |
| --- | --- |
| **Keterangan** | **Harga** |
| Sewa Lapak / bulan | Rp 1.500.000 |

Karyawan

|  |  |
| --- | --- |
| **Keterangan** | **Gaji** |
| Karyawan 2 orang | Rp 9.000.000 |

Bahan Baku

Bahan baku berikut ini adalah bahan baku berdasarkan kebutuhan harian sekitar 100 porsi.

|  |  |
| --- | --- |
| **Keterangan** | **Harga** |
| Udang | Rp 250.000 |
| Ayam | Rp 200.000 |
| Ceker Ayam | Rp 100.000 |
| Kulit Pangsit | Rp 50.000 |
| Tepung | Rp 75.000 |
| Aneka Sayur | Rp 35.000 |
| Aneka Bumbu | Rp 35.000 |
| Kulit Tahu | Rp 35.000 |

Operasional

|  |  |
| --- | --- |
| **Keterangan** | **Harga** |
| Gas LPG | Rp 100.000 |
| Listrik | Rp 100.000 |
| Packaging | Rp 50.000 |
| **Total biaya operasional / bulan** | **Rp 250.000** |

Promosi

|  |  |
| --- | --- |
| **Keterangan** | **Biaya** |
| Social Media Branding | Rp 750.000 |
| Influencer | Rp 500.000 |
| **Total Biaya Promosi** | Rp 1.250.000 |

**Harga Pokok Produksi**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Produk** | **HPP** | **Harga Jual** | **Keuntungan** |
| Shumai | Rp 6.000 / Porsi | Rp 12.000 / Porsi | Rp 6.000 / Porsi |
| Angsio Ceker | Rp 6.000 / Porsi | Rp 12.000 / Porsi | Rp 6.000 / Porsi |
| Wo Tie | Rp 8.000 / Porsi | Rp 14.000 / Porsi | Rp 6.000 / Porsi |
| Spring Roll | Rp 6.500 / Porsi | Rp 12.500 / Porsi | Rp 6.000 / Porsi |
| Tofu Skin Roll | Rp 8.000 / Porsi | Rp 14.000 / Porsi | Rp 6.000 / Porsi |
| Hakau | Rp 8.000 / Porsi | Rp 14.000 / Porsi | Rp 6.000 / Porsi |
| Mantou Susu | Rp 7.000 / Porsi | Rp 13.000 / Porsi | Rp 6.000 / Porsi |

**Perkiraan Keuntungan**

Target penjualan harian adalah 150 porsi.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Produk** | **Target** | **Keuntungan Kotor / hari** |
| Shumai | 25 Porsi | Rp 150.000 |
| Angsio Ceker | 20 Porsi | Rp 120.000 |
| Wo Tie | 20 Porsi | Rp 120.000 |
| Spring Roll | 20 Porsi | Rp 120.000 |
| Tofu Skin Roll | 20 Porsi | Rp 120.000 |
| Hakau | 25 Porsi | Rp 150.000 |
| Mantou Susu | 20 Porsi | Rp 120.000 |
| **Total** | **150 Porsi** | **Rp 900.000** |

**Total Keuntungan kotor per hari adalah Rp 900.000**

**Total keuntungan kotor per bulan adalah Rp 900.000 x 30 = Rp 27.000.000**

**Estimasi Balik Modal**

|  |  |
| --- | --- |
| **Keterangan** | **Nominal** |
| Keuntungan Kotor per bulan | Rp 27.000.000 |
| Biaya Operasional + Gaji Karyawan | Rp 9.250.000 |
| Profit Bulanan | Rp 17.750.000 |

**Estimasi balik modal adalah sekitar 5 bulan**

**BAB 5 : Penutup**

Hadir dengan konsep yang cukup beda dan terbilang masih jarang di Indonesia, Dims Dimsum cukup optimis jika kedai dimsum food truck nya bisa menjadi daya tarik tersendiri untuk masyarakat.

Terlebih varian dimsum yang dihadirkan cukup beragam sehingga pengunjung memiliki banyak pilihan untuk sajian dimsum yang diinginkan. Dibanderol dengan harga yang cukup terjangkau, Dims Dimsum berharap jika dimsum nikmatnya bisa dinikmati oleh semua kalangan. Ditambah dengan resep dipping sauce yang beda dan asli hanya ada di Dims Dimsum

Dengan begitu Dims Dimsum berharap jika anda akan mempertimbangkan tawaran menarik dari kami untuk menginvestasikan sebagian dana yang anda miliki pada Dims Dimsum untuk dikelola dan menghasilkan keuntungan secara optimal.