

# 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 kenyamanan 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

<b>Keterangan</b>	<b>Harga</b>
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
<b>Total biaya operasional / bulan</b>	<b>Rp 250.000</b>

#### Promosi

<b>Keterangan</b>	<b>Biaya</b>
Social Media Branding	Rp 750.000
Influencer	Rp 500.000
<b>Total Biaya Promosi</b>	<b>Rp 1.250.000</b>

#### Harga Pokok Produksi

<b>Produk</b>	<b>HPP</b>	<b>Harga Jual</b>	<b>Keuntungan</b>
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.

<b>Produk</b>	<b>Target</b>	<b>Keuntungan Kotor / hari</b>
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
<b>Total</b>	<b>150 Porsi</b>	<b>Rp 900.000</b>

**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**

<b>Keterangan</b>	<b>Nominal</b>
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.