**Proposal Usaha Kebab Nusantara**

**BAB 1: Pendahuluan**

**Latar Belakang**

Bisnis makanan cepat saji dalam beberapa tahun terakhir mengalami pertumbuhan yang signifikan. Hal ini karena modal yang dibutuhkan untuk membuka usaha makanan cepat saji relatif sedikit dan keuntungan yang didapatkan juga besar.

Melihat potensi yang cukup besar hingga beberapa tahun kedepan, kami memutuskan untuk membuka Kebab Nusantara sebagai pilihan usaha. Berbeda dengan kebab yang dijual dipasaran, kebab Nusantara ini menjual variasi kebab dengan pilihan rasa khas masakan Nusantara.

Dalam proses produksi, Kebab Nusantara menggunakan bahan-bahan berkualitas sehingga citarasanya sangat otentik. Selain itu  kemasan dari Kebab Nusantara dibuat lebih modern dan praktis sehingga memudahkan konsumen untuk membawanya.

**Konsep Usaha**

Konsep usaha Kebab Nusantara adalah menyajikan kebab yang bercita rasa khas Nusantara dengan cara membuka outlet-outlet kecil di beberapa titik strategis sebagai pusat untuk jualan kebab.

**Visi Misi**

**Visi :** Melestarikan citarasa khas masakan Nusantara yang dikemas dengan lebih modern sesuai dengan tren konsumsi makanan yang sedang terjadi sehingga menghasilkan nilai jual yang tinggi.

**Misi :**

* Selalu berinovasi untuk menghasilkan variasi rasa kebab baru sesuai dengan selera masyarakat Indonesia.
* Berupaya mempertahankan kualitas dengan memilih bahan-bahan terbaik untuk memproduksi kebab.
* Memberikan pelayanan yang cepat, bersih, dan ramah kepada konsumen baik secara offline maupun online.
* Mengurangi angka pengangguran dengan penyerapan tenaga kerja yang bergabung dalam Kebab Nusantara

**BAB 2: Analisa SWOT**

**Strength:**

Konsep yang berbeda dari Kebab Nusantara yang menyajikan kebab dengan citarasa khas masakan nusantara yang dibuat dengan bahan-bahan berkualitas menjadi kekuatan utama dari usaha kebab ini.

**Weakness:**

Outlet Kebab Nusantara yang kecil tidak dapat menampung banyak konsumen yang ingin mengonsumsi kebab langsung di lokasi secara bersamaan. Selain itu waktu pengiriman di perjalanan yang cukup lama membuat kebab dingin sehingga teksturnya sedikit berubah.

**Opportunity:**

Pola hidup masyarakat modern yang menyukai makanan praktis dan cepat saji serta persaingan usaha yang masih sedikit membuat peluang untuk mengembangkan usaha Kebab Nusantara terbuka lebar.

**Threat:**

Meningkatnya harga bahan baku serta adanya persaingan usaha yang mulai menirukan konsep usaha serupa sehingga berpengaruh pada hasil penjualan.

**BAB 3: Rencana Usaha**

**Nama usaha:**

Kebab Nusantara

**Produk yang dihasilkan:**

Kebab Nusantara menyajikan kebab dengan pilihan rasa khas masakan nusantara diantaranya kebab rendang, kebab sate, kebab nasi padang, kebab nasi goreng, kebab ayam sambal matah, kebab daging sambal matah, kebab ayam sambal rica, dan kebab sapi sambal rica.

**Rincian harga:**

1 . Kebab Rendang : Rp. 35.000

2. Kebab Sate : Rp. 25.000

3. Kebab Nasi Padang : Rp. 35.000

4. Kebab Nasi Goreng : Rp. 25.000

5. Kebab Ayam Sambal Matah : Rp. 30.000

6. Kebab Daging Sambal Matah : Rp. 35.000

7. Kebab Ayam Sambal Rica : Rp. 30.000

8. Kebab Daging Sambal Rica : Rp. 35.000

**Target market:**

Target market dari Kebab Nusantara adalah seluruh masyarakat Indonesia yang berada pada rentan usia 15-40 tahun dan tinggal di kota-kota besar.

**Strategi pemasaran:**

Strategi pemasaran dari Kebab Nusantara terdiri dari beberapa pokok yaitu pemasaran offline dan pemasaran online. Pemasaran offline dilakukan dengan menyebar brosur serta turut menjadi sponsor acara-acara.

Sedangkan pemasaran online dilakukan dengan memanfaatkan media sosial yaitu aktif membuat konten yang menarik, mengadakan promo di periode tertentu, memperluas jangkauan pemasaran dengan menggunakan layanan Facebook Ads dan Instagram Ads.

**Sistem usaha:**

Kebab Nusantara menggunakan sistem franchise dengan membuka outlet-outlet yang strategis di kota-kota besar di Indonesia dan mendaftarkan diri ke aplikasi ojek online sehingga memudahkan konsumen untuk membeli kebab.

**Sistem pembagian hasil:**

Bagi anda yang berminat membeli franchise Kebab Nusantara, anda bisa berinvestasi sebesar Rp. 150.000.000 untuk mendapatkan paket usaha lengkap berupa survei lokasi usaha gratis, desain outlet, banner outlet, perlengkapan usaha, serta bahan baku selama sebulan.

**BAB 4: Analisa Keuangan**

**1 . Modal**

**Kebutuhan Perlengkapan**

|  |  |
| --- | --- |
| **Keterangan** | **Harga** |
| Pan Pemanas | Rp. 650.000 |
| Kompor Gas dan Regulator | Rp. 500.000 |
| Meja Lipat | Rp. 150.000 |
| Etalase | Rp. 1.200.000 |
| Banner | Rp. 300.000 |
| Set Pisau, Gunting dan Wadah | Rp. 250.000 |
| Box Kemasan | Rp. 400.000 |
| Tablet | Rp. 1.500.000 |
| Printer Struk | Rp. 350.000 |

**Sewa Tempat**

|  |  |
| --- | --- |
| **Keterangan** | **Harga** |
| Sewa Tempat Tahunan | Rp. 20.000.000 |
| Biaya Renovasi | Rp. 30.000.000 |

**Gaji Karyawan**

|  |  |
| --- | --- |
| **Keterangan** | **Harga** |
| 2 Staf Dapur | Rp. 7.000.000 |
| Staf Pelayanan | Rp. 3.000.000 |
| Kasir | Rp. 2.500.000 |

**Biaya Operasional**

|  |  |
| --- | --- |
| **Keterangan** | **Harga** |
| Belanja Bahan Baku Bulanan | Rp. 25.000.000 |
| Listrik | Rp. 500.000 |
| Air | Rp. 300.000 |
| Internet | Rp. 250.000 |

**Biaya Promosi**

|  |  |
| --- | --- |
| **Keterangan** | **Harga** |
| Brosur | Rp. 200.000 |
| Sponsorship | Rp. 500.000 |
| Facebook Ads | Rp. 400.000 |
| Instagram Ads | Rp. 450.000 |

**2. Harga Pokok Produksi**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Keterangan** | **HPP** | **Harga Jual** | **Keutungan** |
| Kebab Rendang | Rp. 25.000 | Rp. 35.000 | Rp. 10.000 |
| Kebab Sate | Rp. 15.000 | Rp. 25.000 | Rp. 10.000 |
| Kebab Nasi Padang | Rp. 25.000 | Rp. 35.000 | Rp. 10.000 |
| Kebab Nasi Goreng | Rp. 15.000 | Rp. 25.000 | Rp. 10.000 |
| Kebab Ayam Sambal Matah | Rp. 20.000 | Rp. 30.000 | Rp. 10.000 |
| Kebab Daging Sambal Matah | Rp. 25.000 | Rp. 35.000 | Rp. 10.000 |
| Kebab Ayam Sambal Rica | Rp. 20.000 | Rp. 30.000 | Rp. 10.000 |
| Kebab Daging Sambal Rica | Rp. 25.000 | Rp. 35.000 | Rp. 10.000 |

**3. Perkiraan Keuntungan**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nama Produk | Target Penjualan Perhari | Keuntungan Kotor Per Hari |
| Kebab Rendang | 30 porsi | Rp. 300.000 |
| Kebab Sate | 25 porsi | Rp. 250.000 |
| Kebab Nasi Padang | 30 porsi | Rp. 300.000 |
| Kebab Nasi Goreng | 30 porsi | Rp. 300.000 |
| Kebab Ayam Sambal Matah | 30 porsi | Rp. 300.000 |
| Kebab Daging Sambal Matah | 25 porsi | Rp. 250.000 |
| Kebab Ayam Sambal Rica | 30 porsi | Rp. 300.000 |
| Kebab Daging Sambal Rica | 25 porsi | Rp. 250.000 |
| **Total** | **480 porsi** | **Rp. 2.250.000** |

**4. Estimasi Balik Modal**

|  |  |
| --- | --- |
| **Keterangan** | **Total** |
| Keuntungan Kotor Penjualan | Rp. 67.500.000 |
| Biaya Operasional | Rp. 27.600.000 |
| Keuntungan Bersih Penjualan | Rp. 39.900.000 |

**BAB 5: Penutup**

Kebab Nusantara menjadi salah satu peluang usaha yang sangat menjanjikan mengingat persaingan usahanya masih sangat kecil. Selain itu modal pokok yang dibutuhkan untuk memulai usaha ini terbilang murah.

Oleh karena itu kami berharap agar kerjasama ini bisa terjalin agar kebab Nusantara bisa berkembang lebih luas dan bisa memberikan keuntungan yang besar bagi kedua belah pihak.