

Proposal Usaha Kedai Kopi “Niki Kopi”

BAB 1 : Pendahuluan

Latar Belakang

Banyaknya orang yang gemar minum kopi menjadikan peluang bisnis kedai kopi menjadi semakin terbuka lebar. Bahkan kopi menjadi minuman yang digemari berbagai jenis kalangan, mulai remaja hingga orang tua, baik itu laki-laki maupun perempuan.

Dengan menjawab peluang tersebut, kedai “Niki Kopi” siap hadir untuk mengambil peluang potensial pada usaha kedai kopi. Selain menawarkan minuman kopi yang khas, kami juga akan menyediakan fasilitas yang memadai untuk kenyamanan pelanggan.

Fasilitas yang ada di Niki Kopi antara lain adalah wifi, meja dan kursi estetik, tempat ngopi yang asri, monitor untuk nonton bareng acara-acara seru seperti Moto Gp, sepak bola, bulu tangkis, dan lainnya.

Konsep Usaha

Konsep usaha kedai Niki Kopi adalah dengan membuat kedai kopi yang bergaya *vintage* atau jadul dengan bangunan yang minimalis dan aesthetic. Meja, kursi, dan fasilitas pendukung lainnya juga dikonsept dengan gaya *vintage* yang super klasik.

Visi Misi

Berikut ini adalah penjelasan mengenai visi dan misi yang menjadi pedoman kedai Niki Kopi.

Visi

Membuat kedai kopi dengan nuansa yang jadul dan penuh dengan ketenangan. Menciptakan suasana ngopi dengan suasana klasik, sehingga berkumpul bersama teman menjadi lebih terasa nikmatnya.

Misi

- Membangun kedai kopi di berbagai penjuru negeri dengan memanfaatkan lokasi yang strategis.
- Membangun suasana nongkrong menjadi lebih seru dan asik dengan gaya ngopi yang jadul.
- Menjadi salah satu kedai kopi terbaik.
- Memberikan pelayanan dengan sepenuh hati dan menerima semua kritikan yang membangun.
- Menjadikan usaha ini terus tumbuh dan berkembang secara berkelanjutan.

BAB 2 : Analisa SWOT

Strength (Kekuatan)

Kedai Niki Kopi menghadirkan suasana baru bagi para pecinta kopi dan orang yang suka nongkrong di tempat ngopi. Konsep kopian bergaya *vintage* yang memiliki karakter, sehingga orang akan lebih mudah mengenali dan ingin mencobanya.

Weakness (Kelemahan)

Tidak semua orang menyukai gaya klasik, sehingga membutuhkan effort lebih untuk mempromosikan kedai Niki Kopi, agar bisa diterima dan dikenal luas oleh para pecinta kopi sejati.

Opportunity (Peluang)

Di kota-kota tertentu masih jarang kopian dengan gaya *vintage*, kebanyakan mengukung konsep kekinian. Dengan begitu, peluang untuk memelopori dan menjadikan kedai kopi ini tumbuh besar semakin terbuka lebar.

Threats (Ancaman)

Jika ada kompetitor yang mulai melirik konsep yang sama, maka ancaman persaingannya akan semakin ketat dan bisa mengancam keberlanjutan dari kedai kopi ini.

BAB 3 : Rencana Usaha

Nama Usaha yang Digunakan :

Nama usahanya adalah Niki Kopi, memiliki makna yang simpel, diambil dari bahasa Jawa halus, dan memiliki filosofis bahwa ini adalah tempat untuk ngopi yang ramah untuk semua orang.

Produk yang Dihasilkan :

Menghasilkan berbagai varian kopi seperti Espresso, Americano, Latte, kopi hitam biasa, dan masih banyak lagi. Selain itu, Niki Kopi juga menghasilkan tempat ngopi yang nyaman dengan konsep *vintage*.

Harga yang ditawarkan :

- Espresso : Rp 20.000
- Latte : Rp 25.000
- Macchiato : Rp 25.000
- Kopi Hitam : Rp 3.000
- Kopi Sachetan : Rp 4.000
- Cappucino : Rp 22.000
- Mocha : Rp 23.000

Target Market :

Target market dari Niki Kopi adalah anak muda dan orang dewasa yang memiliki rentan usia antara 25 sampai dengan 40 tahun yang memiliki penghasilan di atas UMR setempat atau di atas Rp 5.000.000.

Strategi Pemasaran :

Strategi pemasaran yang diterapkan lebih menekankan pada promosi digital, meskipun tetap ada promosi secara offline, yakni dengan menggunakan brosur.

Untuk promosi digital dengan memanfaatkan media sosial seperti IG, FB, WA dengan konten organik dan iklan berbayar. Selain beberapa media sosial tersebut juga menggunakan radio.

Sistem Usaha :

Untuk sistem usaha kedai Niki Kopi dilakukan secara langsung di kedai atau tidak melayani pembelian secara online.

Sistem Pembagian Hasil Usaha :

Kami menjual 30% saham kedai kopi kami seharga Rp 100.000.000. Untuk pembagian hasilnya akan dihitung berdasarkan laba bersih pada setiap bulannya.

BAB 4 : Analisa Keuangan

Modal yang Dibutuhkan :

Peralatan

Keterangan	Harga
Grinder Kopi	Rp 1.000.000
Mesin Kopi Vending	Rp 10.000.000
Gerabah	Rp 700.000
Meja + Kursi	Rp 8.000.000
Wifi	Rp 400.000
Proyektor	Rp 430.000
Gelas	Rp 800.000
Peralatan Tambahan	Rp 1.000.000

Sewa Tempat

Keterangan	Harga
Biaya Sewa Tempat	Rp 25.000.000
Renovasi Tempat	Rp 8.000.000

Karyawan

Keterangan	Biaya
------------	-------

Barista	Rp 2.500.000
Pramusaji	Rp 1.500.000

Bahan Baku

Keterangan	Harga
Biji Kopi Berkualitas	Rp 1.500.000
Kopi Sachet	Rp 500.000
Bubuk Kopi Original	Rp 1.000.000
Coklat	Rp 400.000
Susu	Rp 300.000
Bahan Lainnya	Rp 500.000

Operasional Outlet

Keterangan	Harga
Listrik	Rp 300.000
Peralatan kebersihan	Rp 50.000
Gas LPG 3 Kg	Rp 40.000
Air	Rp 73.000
Lain-lain	Rp 700.000

Promosi

Keterangan	Harga
FB Ads	Rp 3.000.000
Google Ads	Rp 3.000.000
Brosur	Rp 50.000
Radio	Rp 400.000

Harga Pokok Produksi (HPP)

Produk	HPP	Harga Jual	Keuntungan
Espresso	Rp 10.000	Rp 20.000	Rp 10.000

Latte	Rp 12.000	Rp 25.000	Rp 13.000
Macchiato	Rp 15.000	Rp 25.000	Rp 10.000
Kopi Hitam	Rp 1.000	Rp 3.000	Rp 2.000
Kopi Sachetan	Rp 1.500	Rp 4.000	Rp 2.500
Cappucino	Rp 12.000	Rp 22.000	Rp 10.000
Mocha	Rp 13.000	Rp 23.000	Rp 10.000

Perkiraan Keuntungan

Produk	Target Penjualan Per Hari	Profit Kotor Per Hari
Espresso	20 Gelas	Rp 200.000
Latte	25 Gelas	Rp 325.000
Macchiato	22 Gelas	Rp 220.000
Kopi Hitam	20 Gelas	Rp 40.000
Kopi Sachetan	23 Gelas	Rp 57.500
Cappucino	25 Gelas	Rp 250.000
Mocha	15 Gelas	Rp 150.000
Total	150 Gelas	Rp 1.242.500

Estimasi Balik Modal

Keterangan	Rincian Estimasi
Profit Kotor Bulanan	Rp 37.275.000
Biaya Operasional	Rp 15.000.000
Profit Bersih Bulanan	Rp 22.275.000

BAB 5 : Penutup

Demikian proposal usaha ini kami buat, kami mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang sudah terlibat dalam pembuatan proposal ini. Kami akan terus optimis untuk kemajuan usaha kedai kopi ini dengan memanfaatkan potensi pasar yang masih luas.

Kami juga berharap kepada Bapak/Ibu untuk mau berinvestasi terhadap berdirinya kedai kopi ini. InsyaAllah kami akan amanah dalam menggunakan dana investasi tersebut, serta tidak melupakan tujuan untuk mencapai keuntungan bersama.

