**Proposal Usaha Nasi Goreng Istimewa**

**BAB 1 : Pendahuluan**

**Latar Belakang**

Nasi goreng menjadi salah satu menu masakan yang cukup favorit bagi masyarakat Indonesia dari dulu hingga saat ini. Meskipun cara memasaknya sama, penyajiannya sama, dan variannya juga hampir sama, namun faktanya peminat nasi goreng tidak pernah surut.

Dengan adanya fakta tersebut yang kemudian membuat kami melihat hal itu menjadi sebuah potensi bisnis yang perlu dikembangkan secara serius. Oleh sebab itu, kami berencana untuk mendirikan usaha Nasi Goreng Istimewa.

Alasan kami tidak hanya cukup di situ, di kota ini masyarakatnya juga mayoritas adalah sebagai pekerja kantoran. Waktu memasak bagi mereka sangat sedikit, sehingga mereka banyak yang memilih untuk membeli makanan yang simpel dan praktis.

Menurut pengamatan kami, nasi goreng masih bisa diandalkan sebagai makanan yang praktis, rasanya tidak membosankan, dan mudah diterima oleh semua kalangan.

**Konsep Usaha**

Kami akan menyajikan nasi goreng dengan rasa yang istimewa, bumbu dan bahan baku yang kami gunakan juga berkualitas dan terjamin kebersihannya. Kami juga membuat nasi goreng dengan berbagai macam varian yang bisa dinikmati oleh semua kalangan.

**Visi Misi**

Berikut merupakan visi dan misi yang ingin kita capai dan juga sebagai haluan dalam menjalankan usaha ini.

**Visi**

Ingin menjadikan Nasi Goreng Istimewa menjadi salah satu makanan yang favorit bagi konsumen dan dikenal oleh masyarakat luas.

**Misi**

* Bisa mendirikan Nasi Goreng Istimewa di berbagai penjuru negeri.
* Membuat nasi goreng dengan cita rasa istimewa yang bisa diterima oleh semua kalangan.
* Memberikan pelayanan yang terbaik kepada semua pelanggan, tanpa mengecualikan.
* Mendirikan usaha dengan dasar hobi, kejujuran, tanggung jawab, dan profesionalisme.
* Selalu berkomitmen untuk membuat usaha ini tumbuh dan berkembang dengan pesat.

**BAB 2 : Analisis SWOT**

**Strength (Kekuatan) :**

Rasa nasi goreng yang kami buat cukup istimewa dan bisa dinikmati oleh semua kalangan, mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Bahan baku untuk memproduksi nasi goreng ini juga cukup mudah dicari dan harganya relatif terjangkau.

**Weakness (Kelemahan) :**

Daya tahan nasi sebagai bahan utama tidak bisa bertahan lama, sehingga jika tidak laku pada hari itu, maka nasi tersebut sudah tidak bisa digunakan lagi.

**Opportunity (Peluang) :**

Banyak orang yang suka dengan nasi goreng, baik itu dari anak-anak hingga orang dewasa. Dengan demikian, maka peluang untuk memanfaatkan potensi yang ada masih terbuka lebar.

**Threat (Ancaman) :**

Kompetitor sudah banyak, persaingan semakin ketat, biasanya orang akan cenderung membeli nasi goreng di tempat langganan mereka, sehingga bagi pendatang baru sangat susah berkembang.

**BAB 3 : Rencana Usaha**

**Nama Usaha yang Digunakan :**

Nama usaha yang kami gunakan adalah Nasi Goreng Istimewa. Nama tersebut kami pilih karena cukup mudah untuk diingat, namanya simpel tapi makna dari nama tersebut sudah menggambarkan nasi goreng yang akan kami jual.

**Produk yang Dihasilkan :**

Produk yang kami hasilkan antara lain adalah nasi goreng Jawa, nasi goreng mawut, nasi goreng seafood, nasi goreng original, dan nasi goreng spesial.

**Harga yang Ditawarkan :**

* Nasi goreng Jawa : Rp 12.000
* Nasi goreng mawut : Rp 14.000
* Nasi goreng seafood : Rp 20.000
* Nasi goreng spesial : Rp 15.000
* Nasi goreng original : Rp 10.000

**Target Market :**

Target market utama yang kami sasar adalah para anak muda hingga orang dewasa. Rentang usianya antara 18 tahun sampai dengan 45 tahun.

**Strategi Pemasaran :**

Promosinya dilakukan secara online dan offline. Untuk promosi online dengan memanfaatkan media sosial dan juga Instagram Ads. Sedangkan untuk promosi offline dengan menyebar brosur, membuat banner, dan promosi dari mulut ke mulut.

**Sistem Usaha :**

Kami akan menjual Nasi Goreng Istimewa ini di outlet yang nantinya akan kami persiapkan sesuai dengan lokasi yang sudah dipilih. Kami juga menjual nasi goreng ini secara online di Grabfood dan Gofood.

**Sistem Pembagian Hasil :**

Untuk memenuhi modal usaha ini, kami akan menjual saham perusahaan kepada Anda sebanyak 30% dengan harga Rp 50.000.000. Pembagian hasil akan dihitung berdasarkan kepemilikan saham. Hasil yang diterima adalah laba bersih selama satu bulan.

**BAB 4 : Analisa Keuangan**

**Modal yang Dibutuhkan :**

**Peralatan**

|  |  |
| --- | --- |
| **Keterangan** | **Harga** |
| Wajan | Rp 200.000 |
| Piring | Rp 800.000 |
| Gelas | Rp 500.000 |
| Meja + Kursi | Rp 6.000.000 |
| Peralatan Tambahan | Rp 2.000.000 |

**Sewa Tempat**

|  |  |
| --- | --- |
| **Keterangan** | **Harga** |
| Biaya Sewa Tempat | Rp 25.000.000 |
| Renovasi Tempat | Rp 10.000.000 |

**Bahan**

|  |  |
| --- | --- |
| **Keterangan** | **Harga** |
| Mie | Rp 500.000 |
| Seafood | Rp 1.000.000 |
| Nasi Putih | Rp 500.000 |
| Telur Ayam | Rp 300.000 |
| Sayuran | Rp 100.000 |
| Bahan Lainnya | Rp 1.500.000 |

**Karyawan**

|  |  |
| --- | --- |
| **Keterangan** | **Biaya** |
| Pelayan | Rp 1.500.000 |
| Juru Masak | Rp 2.500.000 |

**Operasional Outlet**

|  |  |
| --- | --- |
| **Keterangan** | **Harga** |
| Listrik | Rp 150.000 |
| Peralatan kebersihan | Rp 30.000 |
| Air | Rp 60.000 |
| Lain-lain | Rp 500.000 |

**Promosi**

|  |  |
| --- | --- |
| **Keterangan** | **Harga** |
| Banner | Rp 100.000 |
| Brosur | Rp 200.000 |
| Instagram Ads | Rp 3.000.000 |

**Harga Pokok Produksi (HPP)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Produk** | **HPP** | **Harga Jual** | **Keuntungan** |
| Nasi Goreng Jawa | Rp 6.000 | Rp 12.000 | Rp 6.000 |
| Nasi Goreng Original | Rp 5.000 | Rp 10.000 | Rp 5.000 |
| Nasi Goreng Mawut | Rp 7.000 | Rp 14.000 | Rp 7.000 |
| Nasi Goreng Seafood | Rp 10.000 | Rp 20.000 | Rp 10.000 |
| Nasi Goreng Spesial | Rp 7.000 | Rp 15.000 | Rp 8.000 |

**Perkiraan Keuntungan**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Produk** | **Target Penjualan Per Hari** | **Profit Kotor Per Hari** |
| Nasi Goreng Jawa | 35 Porsi | Rp 210.000 |
| Nasi Goreng Original | 30 Porsi | Rp 150.000 |
| Nasi Goreng Mawut | 50 Porsi | Rp 350.000 |
| Nasi Goreng Seafood | 25 Porsi | Rp 250.000 |
| Nasi Goreng Spesial | 30 Porsi | Rp 240.000 |
| **Total** | 170 Porsi | Rp 1.200.000 |

**Estimasi Balik Modal**

|  |  |
| --- | --- |
| **Keterangan** | **Rincian Estimasi** |
| Profit Kotor Bulanan | Rp 36.000.000 |
| Biaya Operasional | Rp 12.000.000 |
| Profit Bersih Bulanan | Rp 24.000.000 |

**BAB 5 : Penutup**

Nasi goreng telah menjadi salah satu warisan kuliner yang cukup legendaris di Indonesia. Meskipun sudah ada sejak zaman dulu, namun faktanya nasi goreng tetap digemari hingga saat ini, bahkan peminatnya kian bertambah.

Bagi sebagian orang, nasi goreng merupakan menu yang “aman” untuk dipilih saat melakukan wisata kuliner di suatu tempat. Cita rasanya yang khas sudah menjadi keistimewaan tersendiri.

Melalui proposal ini, kami berusaha merinci poin-poin penting yang melatarbelakangi keinginan kami untuk mendirikan usaha Nasi Goreng Istimewa. Kami juga berharap kepada Anda untuk mempertimbangkan secara bijak tawaran yang kami ajukan.