

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 menyebarkan 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.