Proposal Usaha Pempek “Pempek Karta”

**BAB 1 : Pendahuluan**

**Latar Belakang**

Untuk dapat menikmati pempek dengan cita rasa asli Palembang yang terbuat dari ikan tenggiri asli dengan resep dan bumbu yang khas, masyarakat beranggapan hanya bisa didapatkan di Kota Palembang langsung.

Karena hal itu Pempek Karta hadir di Jakarta dengan konsep kedai yang berukuran medium (tidak terlalu besar dan tidak terlalu kecil) dengan membawa resep asli Palembang karena memang Pempek Karta dibangun dan dibuat langsung oleh orang Palembang bernama Karta Kusnadi.

Tata ruang kedai dibuat semenarik mungkin dengan menjaga kebersihan dan kerapihan serta tata ruang yang nyaman. Adapun untuk lokasinya, Pempek Karta memilih lokasi dekat dengan perkantoran dengan jam operasional 10.00 - 22.00 WIB.

Selain itu Pempek Karta juga telah menyiapkan market plan untuk penjualan pempek nya agar penjualan berjalan secara terarah dan meminimalisir resiko dan kerugian yang bisa timbul.

**Konsep Usaha**

Konsep usaha yang dipilih oleh Pempek Karta adalah menjual pempek melalui kedai di area ramai dekat perkantoran dengan kemungkinan ramai pengunjung di jam makan siang dan sore hari. Selain itu juga melayani pemesanan melalui aplikasi ojek online dan juga marketplace khusus untuk produk frozen.

**Visi Misi**

Mampu menghadirkan pempek dengan cita rasa Palembang asli di kawasan Jabodetabek dengan harga terjangkau sehingga dapat dinikmati oleh semua kalangan masyarakat.

**BAB 2 : Analisa SWOT**

**Strength**

Memiliki rasa otentik khas Palembang karena terbuat dari Tenggiri asli bukan hanya tepung dan dijual dengan harga yang cukup terjangkau.

**Weakness**

Pembuatan cuko harus diperhitungkan dengan benar karena cuko cepat sekali bau / basi.

**Opportunity**

Pempek Karta berpeluang mampu menarik minat masyarakat dengan harganya yang terjangkau namun rasanya yang nikmat dan otentik Palembang. Meskipun banyak kompetitor dengan produk serupa, namun kebanyakan dengan harga yang ditawarkan Pempek Karta, kompetitor hanya menyajikan pempek dengan kandungan banyak tepung dan sedikit ikan tenggiri atau bahkan menggantinya dengan ikan / protein lainnya.

**Threat**

Ancaman yang bisa terjadi adalah jika para kompetitor mulai menggunakan resep serupa dan harga yang relatif sama atau bahkan lebih murah, bisa saja masyarakat akan beralih. Oleh karenanya pengembangan produk akan selalu dilakukan oleh tim Pempek Karta.

**BAB 3 : Rencana Usaha**

**Nama Usaha :** Pempek Karta

**Produk yang Dihasilkan :** Pempek asli tenggiri khas Palembang asli dengan cuko yang nikmat. yang juga tersedia dalam bentuk frozen siap kirim ke seluruh wilayah Indonesia

**Harga :**

* Pempek Lenjer : Rp 2000 / buah
* Pempek Adaan : Rp 2000 / buah
* Pempek Kulit : Rp 2000 / buah
* Pempek Telur : Rp 2000 / buah
* Pempek Paket Komplit : Rp 15.000 / porsi

**Target Market :**

Para karyawan kantor dan juga masyarakat umum lainnya yang menyukai makanan khas Palembang yang satu ini.

**Strategi Pemasaran :**

Memanfaatkan social media secara optimal melalui konten konten yang menarik tentang Pempek Karta seperti menyajikan proses pembuatan, informasi kandungan gizi, dan lain lain. Selain itu juga memberikan diskon promo melalui aplikasi ojek online juga akan efektif menarik banyak pembeli.

**Sistem Usaha :**

Menjual pempek melalui kedai dengan sistem dine in, take away, dan juga delivery melalui aplikasi ojek online. Tidak hanya itu, Pempek Karta juga memasukkan produk pempek frozen nya di marketplace yang banyak dikunjungi oleh masyarakat luas.

**Sistem Pembagian Hasil :**

Pempek Karta menjual 25 % saham nya dengan harga Rp 10.000.000 dengan perhitungan bagi hasil berdasarkan persentase saham yang dimiliki dikali dengan profit bulanan yang diterima oleh Pempek Karta.

**BAB 4 : Analisa Keuangan**

**Modal**

Peralatan

|  |  |
| --- | --- |
| **Keterangan** | **Harga** |
| Kompor | Rp 1.000.000 |
| Tabung LPG | Rp 513.000 |
| Peralatan Masak Lengkap | Rp 750.000 |
| Peralatan Makan Lengkap | Rp 1.000.000 |
| Meja + Kursi | Rp 5.000.000 |
| Rak Penyimpanan | Rp 3.000.000 |
| Lemari Pendingin | Rp 4.500.000 |
| Mesin Kasir Mini | Rp 350.000 |

Sewa Tempat

|  |  |
| --- | --- |
| **Keterangan** | **Biaya** |
| Sewa Tempat per tahun | Rp 25.000.000 |
| Renovasi | Rp 5.000.000 |

Karyawan

|  |  |
| --- | --- |
| Keterangan | Gaji |
| Pramusaji 1 Orang | Rp 3.800.000 |
| Kasir 1 Orang | Rp 3.900.000 |
| Koki 1 Orang | Rp 4.500.000 |
| Helper 1 Orang | Rp 3.500.000 |
| **Total Gaji Karyawan per bulan** | **Rp15.700.000** |

Bahan Baku

Bahan baku di bawah ini adalah bahan baku yang dibutuhkan dalam sehari.

|  |  |
| --- | --- |
| **Keterangan** | **Harga** |
| Ikan Tenggiri | Rp 400.000 |
| Tepung | Rp 150.000 |
| Telur | Rp 150.000 |
| Bumbu | Rp 75.000 |
| Minyak Goreng | Rp 100.000 |
| Gula Batok Palembang | Rp Rp 100.000 |

Operasional

|  |  |
| --- | --- |
| **Keterangan** | **Harga** |
| Gas LPG | Rp 100.000 |
| Listrik | Rp 150.000 |
| Lain lain | Rp 100.0000 |
| **Total biaya operasional / bulan** | **Rp 310.000** |

Promosi

|  |  |
| --- | --- |
| **Keterangan** | **Biaya** |
| Social Media Branding | Free (dikerjakan sendiri oleh owner) |
| Influencer | Rp 500.000 |
| **Total Biaya Promosi** | Rp 500.000 |

**Harga Pokok Produksi**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Produk** | **HPP** | **Harga Jual** | **Keuntungan** |
| Pempek Lenjer | Rp 1000 | Rp 2000 | Rp 1000 |
| Pempek Adaan | Rp 1000 | Rp 2000 | Rp 1000 |
| Pempek Kulit | Rp 1000 | Rp 2000 | Rp 1000 |
| Pempek Telur | Rp 1000 | Rp 2000 | Rp 1000 |
| Pempek Paket Komplit | Rp 8000 | Rp 15.000 | Rp 7000 |

**Perkiraan Keuntungan**

Target penjualan per hari adalah 1000 buah pempek yang biasanya terdiri dari 100 porsi.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Produk** | **Target** | **Keuntungan Kotor** |
| Pempek Lenjer | 150 buah | Rp 150.000 |
| Pempek Adaan | 150 buah | Rp 150.000 |
| Pempek Kulit | 150 buah | Rp 150.000 |
| Pempek Telur | 150 buah | Rp 150.000 |
| Pempek Paket Komplit | 50 Porsi | Rp 350.000 |

Total keuntungan kotor per hari adalah Rp 950.000

Total keuntungan kotor per bulan adalah Rp 950.000 x 30 = Rp 28.500.000

**Estimasi Balik Modal**

|  |  |
| --- | --- |
| **Keterangan** | **Nominal** |
| Keuntungan kotor per bulan | Rp 28.500.000 |
| Biaya operasional + Gaji Karyawan | Rp 16.010.000 |
| **Profit Bulanan** | **Rp 12.490.000** |

Estimasi balik modal adalah sekitar 3 bulan

**BAB 5 : Penutup**

Pempek Karta yang hadir dengan konsep kedai dengan rasa pempek yang dijamin otentik dan lokasi yang cukup strategis harusnya mampu menarik minat masyarakat untuk mencobanya. Terlebih harga yang ditawarkan cukup terjangkau.

Selain itu layanan pengiriman seluruh Indonesia juga memungkinkan untuk meningkatkan penjualan. Dengan pelayanan yang ramah dan memuaskan diharapkan para konsumen akan menjadikan Pempek Karta sebagai salah satu makanan favoritnya baik untuk dine in, take away, maupun delivery serta shipping.

Dengan begitu kami tim management Pempek Karta berharap agar anda bersedia untuk memberikan tambahan modal sebagai investasi untuk dikelola pihak Pempek Karta dan menjadikannya salah satu kedai Pempek terlaris khususnya di kawasan Jabodetabek.