

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 kerapian 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 cuco 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.