

Proposal Usaha Roti “Amalia”

BAB 1 : Pendahuluan

Latar Belakang

Roti menjadi salah satu makanan ringan pengganti nasi saat sarapan. Ada juga yang mengonsumsi roti sebagai camilan harian, makanan pendamping kopi, maupun makanan pengganti perut sebelum makan siang.

Fenomena tersebut yang menjelaskan bahwa roti bukanlah makanan asing bagi masyarakat Indonesia, bahkan keberadaan roti sangat dinanti oleh sebagian besar masyarakat Indonesia, terutama bagi mereka yang suka dengan camilan manis.

Sebagai makanan ringan, roti juga bisa dinikmati oleh semua kalangan usia, mulai dari anak-anak hingga orang tua. Tidak hanya itu, makanan yang berbahan dasar tepung ini juga sering dijadikan sebagai menu makanan saat mengadakan acara tertentu.

Dengan adanya potensi pasar yang cukup menjanjikan membuat kami tertarik untuk terjun ke dalam bisnis roti. Sebenarnya ada banyak jenis roti yang bisa dikembangkan, tapi roti yang kami produksi berfokus pada roti bakar, roti goreng, dan roti unyil.

Ketiga jenis roti tersebut kami pilih karena masih bisa dikreasikan dengan konsep roti kekinian yang membuat konsumen tertarik. Tujuan adanya bisnis roti ini adalah untuk mendapatkan keuntungan berdasarkan kecintaan kami terhadap roti.

Konsep Usaha

Konsep usaha Roti Amalia adalah berfokus pada pengembangan variasi roti bakar, roti goreng, dan roti unyil yang dibuat dengan konsep kekinian sehingga bisa menambah daya tarik tersendiri bagi konsumen.

Visi Misi

Untuk membuat usaha ini menjadi besar dan diperhitungkan, tentu harus ada target dan harapan yang menjadi ambisi bagi kami. Oleh karena itu, target dan harapan yang kami inginkan pada usaha ini kami tuangkan pada visi dan misi berikut ini.

Visi :

Menjadi produsen roti kekinian yang memproduksi roti bakar, roti goreng, dan roti unyil yang bisa dikenal oleh banyak orang, dan menjadikan produk Roti Amalia semakin disukai.

Misi :

- Menjadikan usaha ini terus tumbuh dan berkembang sesuai dengan harapan.
- Memproduksi roti yang berkualitas, menjamin mutu, layak konsumsi, dan memperhatikan gizi yang terkandung di dalamnya.
- Berkembang mengikuti perkembangan zaman dengan inovasi dan kreasi yang terus kami ciptakan.

- Berorientasi pada kepuasan konsumen dan memberikan pelayanan terbaik.

BAB 2 : Analisis SWOT

Strength (Kekuatan) :

Kami memiliki keahlian untuk membuat roti yang berkualitas dengan rasa yang lezat, bahan yang kami gunakan berkualitas, sehingga gizi dan nutrisi yang terkandung juga kami perhatikan.

Kami memproduksi roti yang sehat dan berkualitas, harga yang kami tawarkan juga terjangkau, sehingga konsumen tidak akan rugi jika membeli roti di tempat kami.

Weakness (Kelemahan) :

Peralatan yang kami miliki untuk membuat roti masih terlalu sederhana, modal yang kami butuhkan untuk mengembangkan usaha ini juga masih cukup minim, harga bahan baku utama yang kami butuhkan terkadang naik drastis yang berpengaruh pada *cost* produksi.

Opportunity (Peluang) :

Banyak orang yang suka mengonsumsi roti, target market roti juga cukup luas, karena bisa dikonsumsi oleh semua kalangan, mulai dari anak-anak hingga orang tua. Tren mengonsumsi roti sebagai gaya hidup kian meningkat, terutama di daerah perkotaan.

Threat (Ancaman) :

Kompetitor dengan modal yang lebih banyak, peralatan yang lebih memadai sudah mulai banyak yang bermunculan, konsep yang kami kembangkan bisa saja digunakan oleh kompetitor lainnya, sehingga persaingan dagang akan semakin ketat.

BAB 3 : Rencana Usaha

Nama Usaha yang Digunakan :

Nama usaha yang kami gunakan adalah Roti Amalia. Nama tersebut kami pilih bukan tanpa alasan, di negara Polandia, "Amalia" memiliki arti pekerja keras, hal itulah yang menjadi filosofi usaha kami yang dibangun dengan kerja keras yang sungguh-sungguh.

Produk yang Dihasilkan :

Untuk produk usaha yang kami hasilkan adalah beberapa jenis roti, adapun roti yang kami maksud adalah roti bakar, roti goreng, dan roti unyil.

Harga yang Ditawarkan :

- Roti Bakar Balok : Rp 8.000
- Roti Bakar Ala Korea : Rp 15.000
- Roti Bakar Nougat : Rp 15.000
- Roti Goreng Krispi Isi Ayam : Rp 14.000
- Roti Goreng Isi Coklat : Rp 10.000
- Roti Goreng Original : Rp 8.000

- Roti Unyil Jagung : Rp 10.000
- Roti Unyil Kismis : Rp 10.000
- Roti Unyil Abon : Rp 13.000
- Roti Unyil Pisang Keju : Rp 12.000

Target Market :

Untuk target pemasaran dari produk roti kami adalah berbagai kalangan usia, khususnya untuk remaja hingga orang dewasa dengan rentang usia antara 17 hingga 40 tahun.

Strategi Pemasaran :

Untuk menjangkau konsumen dengan sebanyak-banyaknya tentu juga dibutuhkan strategi pemasaran yang jitu, berikut adalah beberapa strategi pemasaran yang kami lakukan.

- Banner dan Banner

Kami juga perlu menyebar brosur di tempat-tempat strategis untuk mendapatkan perhatian dari calon konsumen. Selain itu juga diikuti dengan pemasangan banner yang ada di lokasi toko.

- Sosial Media Marketing

Kami menggunakan Instagram, Facebook, dan Whatsapp untuk mempromosikan produk dari Roti Amalia. Promosi tersebut dilakukan dengan membuat konten-konten menarik.

- WOM (*Word of Mouth*)

Kami bisa melakukan promosi dari mulut ke mulut, terutama untuk konsumen yang berada di sekitar lokasi, kepada teman dekat, kepada kerabat, dan keluarga.

- Personal Selling

Personal selling kami yakini masih cukup relevan untuk digunakan sebagai strategi pemasaran pada produk Roti Amalia. Dengan berkembangnya teknologi digital, maka memungkinkan untuk melakukan personal selling secara tidak langsung.

Sistem Usaha :

Kami menjual produk Roti Amalia secara langsung melalui outlet yang telah kami sewa dan juga menjual secara online melalui Grabfood dan Gofood.

Sistem Pembagian Hasil :

Karena kami membentuk usaha ini dengan konsep patungan, maka kami juga ingin mengajak rekan-rekan sekalian yang tertarik untuk berbisnis roti. Modal yang dibutuhkan sekitar 30% dari keseluruhan modal yang berjumlah Rp 80.000.000.

Pembagian hasil akan tetap dilakukan setiap satu bulan sekali, dihitung dari jumlah modal yang disetorkan. Hasil yang dibagikan berasal dari laba bersih tiap bulan.

BAB 4 : Analisa Keuangan

Modal yang Dibutuhkan :**Peralatan**

Keterangan	Harga
Etalase	Rp 5.000.000
Kompor	Rp 800.000
Panci	Rp 200.000
Alat Pembuat Roti	Rp 1.000.000
Oven	Rp 2.000.000
Meja + Kursi	Rp 5.000.000
Wadah Plastik	Rp 300.000
Lainnya	Rp 1.000.000

Sewa Tempat

Keterangan	Harga
Sewa Tempat	Rp 15.000.000
Renovasi Tempat	Rp 4.000.000

Gaji Karyawan

Keterangan	Biaya
Pelayan	Rp 2.000.000
Kasir	Rp 2.000.000

Bahan

Keterangan	Harga
Tepung Terigu	Rp 1.000.000
Telur Ayam	Rp 700.000
Daging Ayam	Rp 300.000
Minyak Goreng	Rp 500.000
Topping	Rp 800.000

Roti Tawar	Rp 900.000
Bahan Lainnya	Rp 1.000.000

Operasional Outlet

Keterangan	Harga
Listrik	Rp 150.000
Peralatan kebersihan	Rp 80.000
Air	Rp 70.000
Lain-lain	Rp 500.000

Promosi

Keterangan	Harga
Banner	Rp 200.000
Brosur	Rp 500.000

Harga Pokok Produksi (HPP)

Produk	HPP	Harga Jual	Keuntungan
Roti Bakar Balok	Rp 4.000	Rp 8.000	Rp 4.000
Roti Bakar Ala Korea	Rp 8.000	Rp 15.000	Rp 7.000
Roti Bakar Nougat	Rp 10.000	Rp 15.000	Rp 5.000
Roti Goreng Krispi Isi Ayam	Rp 7.000	Rp 14.000	Rp 7.000
Roti Goreng Isi Coklat	Rp 5.000	Rp 10.000	Rp 5.000
Roti Goreng Original	Rp 4.000	Rp 8.000	Rp 4.000
Roti Unyil Jagung	Rp 6.000	Rp 10.000	Rp 4.000
Roti Unyil Kismis	Rp 6.000	Rp 10.000	Rp 4.000
Roti Unyil Abon	Rp 7.000	Rp 13.000	Rp 6.000
Roti Unyil Pisang Keju	Rp 5.000	Rp 12.000	Rp 7.000

Perkiraan Keuntungan

Produk	Target Penjualan Per Hari	Profit Kotor Per Hari
Roti Bakar Balok	20 Box	Rp 80.000
Roti Bakar Ala Korea	40 Box	Rp 280.000
Roti Bakar Nougat	10 Box	Rp 50.000
Roti Goreng Krispi Isi Ayam	15 Box	Rp 105.000
Roti Goreng Isi Coklat	20 Box	Rp 100.000
Roti Goreng Original	10 box	Rp 40.000
Roti Unyil Jagung	10 Box	Rp 40.000
Roti Unyil Kismis	15 Box	Rp 60.000
Roti Unyil Abon	30 Box	Rp 180.000
Roti Unyil Pisang Keju	20 Box	Rp 140.000
Total	170 Box	Rp 1.075.000

Estimasi Balik Modal

Keterangan	Rincian Estimasi
Profit Kotor Bulanan	Rp 32.250.000
Biaya Operasional	Rp 10.000.000
Profit Bersih Bulanan	Rp 22.250.000

BAB 5 : Penutup

Demikianlah proposal usaha roti ini kami buat, sesuai dengan yang telah kami jelaskan di atas, bahwa usaha roti khususnya roti bakar, roti goreng, dan roti unyil masih memiliki peluang yang menjanjikan.

Oleh sebab itu, melalui proposal ini, kami juga berharap kepada rekan-rekan sekalian yang sekiranya berkenan untuk mengembangkan usaha Roti Amalia menjadi lebih baik, maka kami akan sangat berterima kasih.