**Proposal Usaha Rumah Makan “Maknyuss”**

**BAB 1 : Pendahuluan**

**Latar Belakang**

Tempat makan dengan konsep all you can it biasanya akan cepat menarik perhatian karena dinilai murah dan memuaskan. Namun konsep all you can it biasanya dipakai oleh tempat makan dengan tema hidangan luar seperti japanese atau western.

Karena hal itu Maknyuss mencoba hadir dengan konsep serupa namun mengambil hidangan asli nusantara. Jumlah kompetitor yang belum banyak memberikan peluang pada Maknyuss untuk dapat mengambil hati masyarakat terutama daerah Blitar dan sekitarnya.

Terlebih harga paket all you can it masih terhitung terjangkau yang mana bisa dinikmati oleh semua kalangan masyarakat.

Strategi promosi dan penjualan pun telah dipersiapkan agar Maknyuss bisa mendapatkan banyak konsumen potensial serta mengurangi resiko bisnis berhenti di tengah jalan.

Utamanya adalah pengenalan menu apa saja yang bisa didapatkan dengan konsep all you can it hidangan nusantara. Semakin banyak yang tahu maka akan semakin banyak pelanggan yang bisa didapatkan oleh Maknyuss.

**Konsep** **Usaha**

Konsep usaha Rumah Makan Maknyuss adalah rumah makan sederhana yang menawarkan paket all you can it hanya dengan uang 30 ribu saja.

**Visi Misi**

Visi misi Maknyuss adalah memperkenalkan kuliner khas nusantara dengan konsep all you can it agar konsumen bisa tau rasa masakan dari berbagai daerah yang ada di Indonesia.

**BAB 2 : Analisa SWOT**

**Strength**

Konsep all you can it untuk hidangan nusantara bisa dibilang masih jarang. Namun Maknyuss berani tampil beda tentunya dengan serangkaian menu sajian khas nusantara yang enak, nikmat, dan sedap.

**Weakness**

Makanan yang disajikan adalah aneka variasi masakan nusantara yang mudah basi jika tidak laku dalam sehari. Sehingga jumlah stock harus benar benar diperhatikan.

**Opportunity**

Kompetitor makanan all you can it nusantara belum terlalu banyak khususnya untuk daerah Blitar belum ada. Sehingga Maknyuss bisa saja merajai tempat makan lainnya karena berbagai menu yang ditawarkan dengan konsep all you can it dan harga yang terjangkau.

**Threat**

Dengan banyaknya variasi menu dikhawatirkan stock yang tersedia berlebihan sehingga berakhir tidak terjual dan harus dibuang karena basi.

**BAB 3 : Rencana Usaha**

**Nama Usaha :** Rumah Makan Maknyuss

**Produk yang Dihasilkan :** Makanan khas dari berbagai daerah di Indonesia

**Harga :**

* Paket all you can it : Rp 35.000
* Ala Carte menu : Rp 10.000 - Rp 20.000

**Target Market :**

Lokasi yang dipilih adalah dekat dengan area perkantoran yang mana membuka peluang untuk para karyawan kantor menikmati makan siangnya di Maknyuss.

**Sistem Usaha :**

Sistem usaha yang digunakan oleh Maknyuss adalah makan dine in untuk paket all you can it. Namun diluar itu Maknyuss juga melayani take away dan juga pemesanan makanan melalui aplikasi pengiriman makan terpopuler yang banyak digunakan.

**Sistem Pembagian Hasil :**

Rumah makan maknyuss menawarkan kepemilikan saham dari Rumah Makan Maknyuss sebesar 10 % dengan harga Rp 2.000.000 . Dan untuk bagi hasil akan dihitung mengikuti persentase kepemilikan saham dikali jumlah laba bersih yang diperoleh Maknyuss setiap bulannya.

**BAB 4 : Analisa Keuangan**

**Modal**

Peralatan

|  |  |
| --- | --- |
| **Peralatan** | **Harga** |
| Kompor | Rp 2.000.000 |
| Peralatan Masak Lengkap | Rp 5.000.000 |
| Peralatan Makan Lengkap | Rp 7.000.000 |
| Meja | Rp 10.000.000 |
| Kursi | Rp 10.000.000 |
| Rak Penyimpanan | Rp 3.000.000 |
| Lemari Pendingin | Rp 4.000.000 |
| Rak Etalase | Rp 2.000.000 |
| **Total Modal Peralatan** | **Rp 43.000.000** |

Sewa Tempat

|  |  |
| --- | --- |
| **Keterangan** | **Biaya** |
| Sewa Tempat / tahun | Rp 20.000.000 |
| Renovasi | Rp 10.000.000 |

Karyawan

|  |  |
| --- | --- |
| **Karyawan** | **Gaji** |
| Koki 1 orang | Rp 5.000.000 |
| Pramusaji 1 orang | Rp 4.700.000 |
| Helper 1 orang | Rp 4.500.000 |
| Kasir 1 orang | Rp 4.800.000 |
| **Total** **Gaji** **Karyawan** **per** **bulan** | **Rp** **19.000**.**000** |

Bahan Baku

Adapun tabel di bawah adalah bahan baku yang diperlukan per hari nya.

|  |  |
| --- | --- |
| **Keterangan** | **Harga** |
| Aneka Sayur | Rp 100.000 |
| Aneka Lauk Pauk | Rp 300.000 |
| Aneka Bahan Makanan Lainnya | Rp 100.000 |
| Aneka Bumbu | Rp 100.000 |
| Beras | Rp 200.000 |

Operasional

|  |  |
| --- | --- |
| **Keterangan** | **Harga** |
| Gas LPG | Rp 20.000 |
| Listrik | Rp 100.000 |
| Packaging | Rp 50.000 |
| Lain lain | Rp100.000 |
| **Total Biaya Operasional / bulan** | **Rp** **270**.**000** |

Promosi

|  |  |
| --- | --- |
| **Keterangan** | **Biaya** |
| Banner, Baliho, Brosur | Rp 300.000 |
| Social Media Management | Free (dilakukan langsung oleh owner) |

**Harga** **Pokok** **Produksi**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Produk** | **HPP** | **Harga Jual** | **Rata Rata Keuntungan** |
| Nasi | Rp 3.000 | Rp 6.000 | Rp 3.000 |
| Aneka Lauk | Rp 1.000 - Rp 20.000 | Rp 2.000 - Rp 25.000 | Rp 2.500 |
| Aneka Sayur | Rp 500 - Rp 8.000 | Rp 1.000 - Rp 10.000 | Rp 1.250 |
| Aneka Makanan Tambahan | Rp 1.000 - Rp 8.000 | Rp 1.500 - Rp 10.000 | Rp 1.250 |
| Paket All You Can Eat | Rp 10.000 - Rp 30.000 | **Rp 35.000** | Rp 15.000 |

Perkiraan Keuntungan

Target Penjualan per hari adalah 100 porsi.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Produk** | **Target** | **Keuntungan** |
| Nasi | 50 Porsi | Rp 150.000 |
| Aneka Sayur | 50 Porsi | Rp 125.000 |
| Aneka Lauk | 50 Porsi | Rp 62.500 |
| Aneka Makanan Tambahan | 50 Porsi | Rp 62.500 |
| Paket All You Can Eat | 50 Porsi | Rp 750.000 |

Total Keuntungan Kotor Per Hari adalah Rp 1.150.000

Total Keuntungan Kotor Per Bulan adalah Rp 1.150.000 x 30 = Rp 34.500.000

**Estimasi** **Balik** **Modal**

|  |  |
| --- | --- |
| **Keterangan** | **Nominal** |
| Keuntungan Kotor per bulan | Rp 34.500.000 |
| Biaya Operasional + Gaji Karyawan | Rp 19.270.000 |
| Profit Bulanan | Rp 15.230.000 |

Perkiraan balik modal membutuhkan waktu 3 - 4 bulan saja.

**BAB 5 : Penutupan**

Bisnis all you can it dengan menu masakan nusantara adalah salah satu inovasi Rumah Makan Maknyuss yang akan banyak menarik perhatian masyarakat.

Hal ini tentunya akan membuka peluang lebar untuk Maknyuss mendapatkan banyak konsumen potensial terlebih dengan sangat sedikitnya kompetitor dengan konsep yang sama persis.

Sehingga diharapkan anda tertarik untuk investasi di Rumah Makan Maknyuss dan mempercayakan uang anda untuk dikelola sebaik baiknya oleh pihak management  Rumah Makan Maknyuss untuk meningkatkan dan mengembangkan bisnis Rumah Makan Maknyuss.