**Proposal Usaha Angkringan Wengi**

**BAB 1: Pendahuluan**

**Latar Belakang**

Bisnis angkringan menjadi salah satu peluang bisnis yang cukup menjanjikan. Dengan modal yang relatif rendah, bisnis ini sudah bisa dijalankan.

Berbekal kemampuan dalam mengolah makanan serta melihat peluang pasar yang cukup tinggi, angkringan Wengi hadir untuk memenuhi kebutuhan makanan masyarakat di malam hari.

Dengan sajian menu-menu khas angkringan dan pelayanan yang bersih serta harga yang terjangkau, Angkringan Wengi bisa menjadi alternatif lokasi untuk wisata kuliner di malam hari.

Saat ini angkringan Wengi telah memiliki lima cabang berbeda yang tersebar di pinggiran jalan Kota Surabaya dan dikenal sebagai angkringannya anak muda karena sebagian besar pengunjungnya masih berusia muda.

**Konsep Usaha**

Konsep usaha dari Angkringan Wengi adalah menjual makanan khas angkringan yang terdiri dari berbagai macam tusukan, nasi bakar, serta minuman hangat dengan harga terjangkau sehingga dapat dinikmati oleh seluruh kalangan masyarakat.

**Visi Misi**

**Visi :** Menjadi alternatif wisata kuliner malam yang dapat dijangkau oleh seluruh lapisan masyarakat Surabaya dengan sajian makanan yang bercita rasa nikmat dan harga yang terjangkau.

**Misi :**

* Memberikan pelayanan terbaik kepada konsumen yang berkunjung ke Angkringan.
* Senantiasa menjaga kebersihan angkringan dengan tidak membuang sampah sembarangan.
* Menghilangkan strata sosial yang ada sehingga semua kalangan masyarakat bisa menikmati sajian dari angkringan wengi.
* Menyediakan tempat duduk yang bersih dan nyaman bagi para konsumen.
* Memberikan harga yang murah namun dengan kualitas dan rasa makanan terbaik bagi seluruh konsumen.

**BAB 2: Analisa SWOT**

**Strength:**

Angkringan Wengi memberikan harga yang paling terjangkau mulai dari Rp. 1.000 sehingga dapat dijangkau oleh seluruh lapisan masyarakat.

Selain itu kami juga memberikan pelayanan yang ramah sehingga dapat menciptakan kesan yang baik terbaik bagi seluruh konsumen yang datang ke Angkringan Wengi disamping variasi produk yang beragam.

**Weakness:**

Tidak adanya izin lokasi usaha yang resmi membuat Angkringan Wengi bisa digusur sewaktu-waktu oleh petugas. Lokasi usaha yang berada di pinggiran jalan juga membuat konsumen cukup kesulitan untuk mencari lahan parkir yang tepat.

**Opportunity:**

Lokasi yang strategis membuat Angkringan Wengi mudah ditemukan oleh konsumen yang ingin berkunjung dan menikmati menu-menu dari angkringan ini.

Selain itu harga yang murah membuat Angkringan Wengi menjadi daya tarik tersendiri bagi konsumen sehingga banyak yang datang untuk mencari kuliner malam tanpa khawatir boros.

**Threat:**

Adanya isu kebersihan akibat lokasi usaha yang berada di tepian jalan serta munculnya persaingan usaha yang menjual produk dengan konsep serupa.

**BAB 3: Rencana Usaha**

**Nama usaha:**

Angkringan Wengi

**Produk yang dihasilkan:**

Secara umum produk-produk yang kami hasilkan adalah makanan khas angkringan yaitu aneka macam tusukan yang dibakar, aneka nasi bakar, gorengan, serta berbagai pilihan minuman hangat.

**Rincian harga:**

Berikut rincian harga dari menu-menu yang terdapat di Angkringan Wengi:

1 . Nasi Bakar : Rp. 5.000

2. Nasi Kucing : Rp. 4.000

3. Aneka Tusukan Bakar : Rp. 2.500

4. Gorengan : Rp. 1.000

5. Teh Panas : Rp. 3.000

6. Kopi Arang : Rp. 5.000

**Target market:**

Target market dari Angkringan Wengi adalah mahasiswa serta masyarakat umum yang berada di rentan usia 18-45 tahun.

**Strategi pemasaran:**

Strategi pemasaran utama dari Angkringan Wengi adalah pemasaran dari mulut ke mulut dengan senantiasa memberikan pelayanan terbaik kepada konsumen.

Namun seiring berjalannya waktu kami juga memanfaatkan media sosial dengan mengunggah konten-konten menarik setiap harinya.

**Sistem usaha:**

Sistem usaha dari Angkringan Wengi adalah penjualan secara langsung dengan menyajikan menu-menu siap saji yang bercita rasa nikmat dan harga yang terjangkau.

Kami juga bekerjasama dengan layanan pesan antar sehingga masyarakat yang tidak ingin keluar rumah bisa tetap menikmati menu-menu dari Angkringan Wengi.

**Sistem pembagian hasil:**

Saat ini kami tengah berupaya untuk membuka cabang baru di berbagai lokasi untuk memperluas usaha. Oleh karena itu bagi anda yang tertarik terhadap usaha ini, kami menyediakan kesempatan kerjasama dengan investasi sebesar 25% atau sebesar Rp. 10.000.000.

Kerjasama ini akan berlangsung selama 2 tahun dimana sistem pembagian hasilnya akan dihitung berdasarkan keuntungan bersih bulanan.

**BAB 4: Analisa Keuangan**

**1 . Modal**

**Kebutuhan Perlengkapan**

|  |  |
| --- | --- |
| **Keterangan** | **Harga** |
| Gerobak Angkringan | Rp. 1.500.000 |
| Alat Pembakaran | Rp. 500.000 |
| Karpet | Rp. 500.000 |
| Set Alat Makan dan Nampan | Rp. 350.000 |
| Kompor Gas | Rp. 250.000 |
| Gas Elpiji | Rp. 65.000 |

**Gaji Karyawan**

|  |  |
| --- | --- |
| **Keterangan** | **Harga** |
| Karyawan Pelayanan | Rp. 2.500.000 |
| Juru Masak | Rp. 2.750.000 |

**Biaya Operasional**

|  |  |
| --- | --- |
| **Keterangan** | **Harga** |
| Listrik | Rp. 200.000 |
| Air | Rp. 250.000 |
| Belanja Bahan Baku Bulanan | Rp. 5.000.000 |

**2. Harga Pokok Produksi**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Keterangan** | **HPP** | **Harga Jual** | **Keutungan** |
| Nasi Bakar | Rp. 3.000 | Rp. 5.000 | Rp. 2.000 |
| Nasi Kucing | Rp. 2.000 | Rp. 4.000 | Rp. 2.000 |
| Aneka Tusukan | Rp. 1.500 | Rp. 2.500 | Rp. 1.000 |
| Gorengan | Rp. 800 | Rp. 1.000 | Rp. 200 |
| Teh Panas | Rp. 1.500 | Rp. 3.000 | Rp. 1.500 |
| Kopi Arang | Rp. 3.000 | Rp. 5.000 | Rp. 2.000 |

**3. Perkiraan Keuntungan**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nama Produk | Target Penjualan Perhari | Keuntungan Kotor Per Hari |
| Nasi Bakar | 50 porsi | Rp. 100.000 |
| Nasi Kucing | 50 porsi | Rp. 100.000 |
| Aneka Tusukan | 200 tusuk | Rp. 200.000 |
| Gorengan | 100 pcs | Rp. 20.000 |
| Teh Panas | 30 gelas | Rp. 45.000 |
| Kopi Arang | 30 gelas | Rp. 60.000 |
| **Total** | **420** | **Rp. 525.000** |

**4. Estimasi Balik Modal**

|  |  |
| --- | --- |
| **Keterangan** | **Total** |
| Keuntungan Kotor Bulanan | Rp. 15.750.000 |
| Biaya Operasional Bulanan | Rp. 10.700.000 |
| Keuntungan Bersih Bulanan | Rp. 5.050.000 |

**BAB 5: Penutup**

Bisnis makanan selalu berkembang setiap harinya dimana Angkringan Wengi menjadi salah satu diantaranya. Kualitas makanan yang disajikan serta harga yang terjangkau membuat angkringan ini menjadi pilihan kuliner malam masyarakat Surabaya dari berbagai kalangan.