

TUGAS E-COMMERCE

BUSINESS PLAN

“ SUWIR SEDAP RICE BOWLS “



Oleh:

Prasiske Dea Veriani

2113025028

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNOLOGI INFORMASI

JURUSAN PENDIDIKAN MIPA

FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN

UNIVERSITAS LAMPUNG

2023

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya tujukan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena berkat-Nya, saya berhasil menyelesaikan tugas business plan yang diberikan oleh Bapak Wartariyus, S.Kom, M.T.I, sebagai dosen pengampu mata kuliah E-commerce. Business Plan memegang peranan penting sebagai penilaian bagi mahasiswa dalam memenuhi persyaratan mata kuliah E-commerce, di mana perencanaan bisnis yang dirancang dapat menjadi dasar bagi seseorang untuk memulai suatu usaha.

Saya menyadari bahwa makalah ini masih jauh dari kesempurnaan, baik dalam teknik penulisan maupun materi, mengingat keterbatasan kemampuan kami. Oleh karena itu, kritik dan saran yang bersifat membangun sangat saya harapkan demi meningkatkan kualitas makalah ini.

Sebelumnya, izinkan saya meminta maaf apabila terdapat ungkapan yang mungkin kurang berkenan. Semoga melalui penyusunan makalah ini, manfaat dapat diberikan kepada pembaca dengan menambah pengetahuan dan pemahaman. Terakhir, ucapan terima kasih saya sampaikan kepada semua pihak yang turut berperan dalam penyusunan makalah ini. Semoga segala usaha kita senantiasa mendapatkan ridha dari Allah SWT. Aamiin.

Lampung, 25 November 2023

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iii
RINGKASAN EKSEKUTIF	1
BAB I PENDAHULUAN.....	2
A. Latar Belakang	3
B. Visi dan Misi	3
C. Tujuan dan Manfaat.....	3
D. Data Perusahaan	4
E. Data Pemilik	4
F. Konsep Usaha	4
BAB II ASPEK PEMASARAN.....	6
A. Aspek Pasar	6
B. Aspek Pemasaran.....	11
C. Analisis SWOT.....	13
D. Analisa 4P	14
BAB III ASPEK PRODUKSI.....	15
A. Deskripsi Produk.....	15
B. Jenis Produk	15
C. Kualitas Produk.....	15
D. Komposisi Produk.....	16
E. Proses Pembuatan.....	16
F. Pengemasan Produk	16
BAB IV ASPEK KEUANGAN	18
A. Kebutuhan Modal Awal untuk Memulai Usaha	18
BAB V PENUTUP.....	22
A. Kesimpulan	22
B. Saran.....	22

Ringkasan Eksekutif

Suwir Sedap Rice Bowls adalah sebuah usaha kuliner yang menyajikan kelezatan antara rice bowl dengan ayam suwir kemangi. Kami menawarkan perpaduan unik antara kelezatan ayam suwir yang lembut ditambah dengan wangi harumnya daun kemangi yang disajikan diatas nasi yang pulen dan gurih. Dengan fokus pada rasa yang autentik dan kualitas bahan baku terbaik, Suwir Sedap Rice Bowls bertujuan untuk memanjakan lidah pelanggan dengan sajian yang memikat dengan sentuhan modern dalam penyajian.

Excecutive Summary

Suwir Sedap Rice Bowls is a culinary venture that presents the delightful fusion of rice bowls with shredded chicken and basil. We offer a unique combination of tender shredded chicken complemented by the aromatic fragrance of basil, served on a bed of fluffy and savory rice. With a focus on authentic flavors and the highest quality ingredients, Suwir Sedap Rice Bowls aims to indulge the taste buds of our customers with a captivating presentation that includes a modern twist.

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Suwir Sedap Rice Bowls muncul sebagai tanggapan terhadap kebutuhan akan pilihan kuliner yang lezat, bergizi, dan memberikan pengalaman unik bagi para penikmat hidangan lokal. Bisnis ini berakar pada keinginan untuk menyajikan hidangan rice bowl dengan sentuhan istimewa, menggabungkan kelezatan ayam suwir dan harumnya daun kemangi, menciptakan pengalaman makan yang luar biasa.

Suwir Sedap Rice Bowls lahir dari apresiasi terhadap kekayaan rasa masakan lokal, dengan ayam suwir dan daun kemangi sebagai bahan utama yang sangat dicintai di berbagai lapisan masyarakat. Kami ingin menghadirkan kelezatan ini dalam sebuah konsep modern yang dapat dinikmati oleh semua kalangan.

Dalam konteks gaya hidup yang semakin sibuk, masyarakat menginginkan pilihan makanan yang tidak hanya lezat tetapi juga memberikan nilai gizi. Suwir Sedap Rice Bowls hadir untuk memenuhi kebutuhan ini dengan menyajikan hidangan yang seimbang dan memenuhi standar kualitas gizi yang tinggi.

Konsep Suwir Sedap Rice Bowls tidak hanya berfokus pada kelezatan rasa, tetapi juga pada presentasi yang modern dan menarik. Kami percaya bahwa keindahan sajian dapat meningkatkan pengalaman makan dan memberikan nilai tambah kepada pelanggan kami.

Suwir Sedap Rice Bowls menginginkan lebih dari sekadar menyajikan hidangan. Kami ingin menciptakan tempat yang nyaman dan ramah, tempat orang dapat berkumpul, berbagi makanan, dan menikmati momen kebersamaan.

Kami memahami pentingnya menggunakan bahan baku terbaik untuk mencapai cita rasa yang konsisten dan berkualitas. Dedikasi kami terhadap kualitas menjadi dasar dari setiap hidangan yang disajikan di Suwir Sedap Rice Bowls.

B. Visi dan Misi

Visi :

Menjadi destinasi kuliner pilihan untuk pencinta masakan ayam suwir, dengan memberikan pengalaman makan yang memuaskan dan terjangkau.

Misi :

- Memberikan cita rasa ayam suwir yang autentik dan menggugah selera.
- Menyajikan rice bowl dengan kualitas nasi dan bahan baku terbaik.
- Memberikan pelayanan yang ramah dan cepat untuk memastikan kepuasan pelanggan.
- Menciptakan suasana yang nyaman dan bersih untuk dinikmati oleh pelanggan.

C. Tujuan dan Manfaat

Adapun tujuan dan manfaat untuk menyusun proposal bisnis ini adalah sebagai berikut:

1. Memberikan pengalaman kuliner yang unik melalui rice bowl dengan ayam suwir dan daun kemangi, menciptakan kenangan tak terlupakan bagi pelanggan.
2. Menyajikan masakan tradisional dengan sentuhan modern, menciptakan daya tarik yang menarik untuk semua kalangan konsumen.
3. Menyediakan hidangan dengan kualitas bahan baku terbaik, menekankan kelezatan yang konsisten dan memuaskan setiap pelanggan.
4. Menjadi destinasi utama bagi pecinta rice bowl, dikenal sebagai penyedia hidangan ayam suwir dan kemangi terbaik dengan berbagai pilihan yang memuaskan selera.

D. Data Perusahaan



1	Nama Perusahaan	Suwir Sedap Rice Bowls
2	Bidang Usaha	Kuliner
3	Jenis Produk	Rice Bowl Ayam Suwir
4	Alamat Perusahaan	Gang Sedulur Bumi Manti II Kampung Baru
5	Nomor Telepon	083142571447
6	Alamat Email	SuwirSedapRB1@gmail.com

E. Data Pemilik

1	Nama	Prasiske Dea Veriani
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Tempat, Tanggal Lahir	Sukaraja, 9 April 2003
4	Alamat	Gang Sedulur Bumi Manti II Kampung Baru
5	Telepon/HP	083142571447
6	Alamat E-mail	prasiskedea1234@gmail.com
7	Peran dalam Perusahaan	Owner

F. Konsep Usaha

Suwir Sedap Rice Bowls menghadirkan suasana modern yang tetap mempertahankan elemen tradisional dalam penyajian dan rasa. Menjadi menu andalan yang memadukan kelezatan ayam suwir dengan aroma harum daun kemangi, disajikan di atas nasi yang pulen dan gurih. Menciptakan pengalaman makan yang melibatkan panca indera dengan aroma harum, tampilan yang menarik, dan rasa yang menggugah selera.

Suwir Sedap Rice Bowls juga menyediakan platform pemesanan online untuk memudahkan pelanggan dalam memesan dan membayar. Menggunakan media sosial untuk berinteraksi dengan pelanggan, membagikan konten menarik, dan mempromosikan penawaran spesial.

BAB II

ASPEK PEMASARAN

A. Aspek Pasar

1. Gambaran Umum Pasar dan Sasaran

Suwir sedap rice bowl ini merupakan bisnis yang dimulai dengan membuka satu titik penjualan di tempat tinggal pemilik. Sasaran pasarnya adalah pecinta rice bowl, anak muda yang mencari makanan sehat dan lezat, dan komunitas pecinta kuliner. Strategi pemasarannya dilakukan dengan pemasaran digital yaitu melalui media social dan aplikasi pemesanan online.

2. Jenis Produk yang Dipasarkan

Jenis produk yang dipasarkan oleh Suwir Sedap Rice Bowls adalah rice bowl, sebuah hidangan kuliner yang memadukan kelezatan ayam suwir dengan aroma harum daun kemangi. Rice bowl ini disajikan di atas nasi yang pulen dan gurih, menciptakan kombinasi rasa yang menggugah selera. Produk unggulan ini menonjolkan keaslian dan kelezatan tradisional, memberikan pengalaman kuliner yang khas dan memuaskan untuk para pelanggan. Variasi bumbu dan saus yang ditawarkan juga memberikan opsi personalisasi, memungkinkan pelanggan untuk menyesuaikan hidangan sesuai dengan selera mereka. Suwir Sedap Rice Bowls menghadirkan pilihan menu yang lezat dan bergizi untuk memenuhi kebutuhan konsumen yang mencari hidangan sehat dan menggugah selera.

3. Target Pasar

Suwir Sedap Rice Bowls memiliki fokus pada berbagai segmen pasar yaitu pecinta Rice Bowl Modern, individu yang menikmati variasi rasa dalam rice bowl dan mencari pengalaman kuliner yang unik. Anak Muda Aktif dan Profesional, Mahasiswa, pekerja kantoran muda, dan profesional yang mencari pilihan makanan sehat, lezat, dan praktis. Komunitas Pecinta Kuliner, individu atau kelompok yang

aktif mencari pengalaman kuliner baru, mengeksplorasi rasa, dan senang berbagi pengalaman kuliner.

4. Pesaing

Suwir Sedap Rice Bowls menghadapi pesaing-pesaing di pasar makanan cepat saji dan kuliner nasi. Di antara pesaing-pesaing ini, termasuk restoran nasi sejenis yang menawarkan hidangan nasi dengan konsep serupa, baik dari segi jenis hidangan maupun cara penyajiannya. Selain itu, warung makan cepat saji lokal juga menjadi pesaing yang signifikan, terutama jika mereka menargetkan segmen pasar yang serupa. Rantai restoran cepat saji global yang menawarkan berbagai hidangan, termasuk variasi nasi atau makanan Asia, juga dapat menjadi pesaing potensial. Tidak ketinggalan, pesaing bisa berasal dari inovasi dalam makanan sehat atau organik, serta bisnis yang fokus pada layanan pengiriman makanan atau makanan siap saji dengan opsi nasi dalam menu mereka. Selain itu, restoran yang menonjol dengan suasana unik, tema, atau konsep khusus juga dapat menarik pelanggan dan menjadi pesaing, terutama jika mereka menawarkan variasi hidangan nasi. Untuk tetap bersaing dalam pasar yang dinamis, Suwir Sedap Rice Bowls perlu terus memonitor perubahan tren konsumen, menyelidiki inovasi dalam industri makanan, dan beradaptasi dengan kebutuhan pasar.

5. Sasaran Pembeli

Suwir Sedap Rice Bowls menargetkan sejumlah segmen pembeli yang mencakup beragam kelompok konsumen. Sasaran utama termasuk para profesional yang sibuk dengan jadwal padat, mencari solusi makanan cepat saji yang praktis dan lezat, terutama dalam konteks hidangan nasi yang dapat diambil atau diantar dengan cepat. Mahasiswa dan pelajar juga termasuk dalam sasaran, mereka yang menginginkan opsi makanan cepat saji yang terjangkau dan memuaskan, terutama yang menyukai variasi hidangan nasi. Selain itu, Suwir Sedap Rice Bowls juga menargetkan pekerja kantor di sekitar lokasi bisnis yang mencari alternatif makanan sehat selama istirahat makan siang. Pasangan atau keluarga yang sedang berbelanja dan mencari tempat makan yang menyediakan pilihan nasi yang ramah bagi kelompok juga merupakan sasaran pembeli. Pencinta kuliner yang tertarik pada variasi rasa dan ingin mencoba hidangan nasi dengan sentuhan unik atau spesial

juga menjadi bagian dari target pasar. Suwir Sedap Rice Bowls juga berupaya menarik pelanggan yang peduli dengan kesehatan, dengan menyediakan opsi nasi yang diolah dengan bahan-bahan berkualitas. Sasaran pembeli juga mencakup pasar pengiriman makanan, dengan menawarkan variasi nasi dalam menu pengiriman mereka. Akhirnya, kelompok demografis atau etnis tertentu yang memiliki preferensi khusus terhadap hidangan nasi atau cita rasa tertentu juga menjadi fokus untuk memastikan penawaran Suwir Sedap Rice Bowls sesuai dengan beragam kebutuhan pelanggan.

6. Diferensiasi

Suwir Sedap Rice Bowls membedakan dirinya dari pesaing dengan beberapa faktor kunci yang menciptakan keunikan dalam pengalaman dan penawaran mereka. Pertama, Suwir Sedap Rice Bowls menekankan pada kecepatan dan kenyamanan dalam penyediaan hidangan nasi dengan konsep suwir yang inovatif. Pengguna dapat menikmati hidangan nasi yang lezat tanpa mengorbankan waktu berharga mereka.

Kedua, Suwir Sedap Rice Bowls menonjolkan variasi dan kreativitas dalam hidangan nasi mereka. Dengan menyajikan berbagai pilihan topping dan saus yang lezat, pelanggan memiliki fleksibilitas untuk menyesuaikan hidangan sesuai selera mereka. Ini memberikan pengalaman yang personal dan unik setiap kali pelanggan datang. Selain itu, Suwir Sedap Rice Bowls menekankan pada kualitas bahan-bahan yang digunakan dalam setiap hidangan mereka. Dengan fokus pada bahan-bahan segar dan berkualitas, mereka menghadirkan cita rasa autentik dan memastikan bahwa setiap suwiran nasi memberikan kenikmatan yang tak tertandingi.

Dalam konteks ini, Suwir Sedap Rice Bowls juga menekankan opsi makanan sehat dengan penekanan pada bahan-bahan berkualitas tinggi dan pengolahan yang sehat. Ini menciptakan diferensiasi dalam pasar yang semakin memperhatikan gaya hidup sehat. Terakhir, Suwir Sedap Rice Bowls merancang suasana dan pengalaman konsumen yang ramah dan nyaman. Dengan memberikan perhatian pada detail desain interior dan kenyamanan tempat makan, mereka menciptakan lingkungan yang menarik dan bersahabat, membedakan diri dari pengalaman makan cepat saji konvensional.

7. Strategi STP (*Segmentation, Targeting, Positioning*)

1. *Segmentation*

Suwir Sedap Rice Bowls mengadopsi strategi segmentasi yang cermat untuk memastikan pemasaran dan layanan yang tepat sasaran. Berikut adalah strategi segmentation yang diusung:

1) Demografis:

- Usia: Menyasar terutama pada kelompok usia 18-35 tahun yang mencakup mahasiswa, pekerja kantoran muda, dan keluarga muda.
- Status Keluarga: Menyediakan opsi porsi keluarga untuk menarik perhatian keluarga yang mencari makanan sehat dan praktis.
- Pendapatan: Menyesuaikan harga dan paket untuk memenuhi berbagai tingkat pendapatan, tetapi secara umum fokus pada segmen kelas menengah.

2) Geografis:

- Lokasi Outlet: Menempatkan outlet di area yang strategis seperti pusat kota, kampus, dan wilayah residensial yang ramai.

3) Teknografi:

- Pemasaran Digital: Mengeksplorasi strategi pemasaran digital yang menarik untuk menjangkau konsumen yang aktif di media sosial.
- Sistem Pemesanan Online: Menyediakan platform pemesanan online untuk memenuhi kebutuhan konsumen yang mengutamakan kenyamanan dan efisiensi.

2. *Targeting*

Suwir Sedap Rice Bowls menargetkan beragam segmen konsumen yang mencakup berbagai profil dan preferensi. Sasaran utama mereka adalah para profesional dengan jadwal padat yang mencari solusi makanan cepat saji yang tidak hanya praktis tetapi juga lezat. Selain itu, mahasiswa dan pelajar menjadi target pasar

penting, terutama mereka yang menginginkan opsi makanan cepat saji yang terjangkau dan memuaskan, khususnya dengan variasi hidangan nasi yang menarik.

Pekerja kantor di sekitar lokasi bisnis juga menjadi target pasar yang signifikan, di mana Suwir Sedap Rice Bowls menyajikan diri sebagai alternatif makanan sehat dan cepat saji selama istirahat makan siang. Mereka juga menargetkan pasangan atau keluarga yang sedang berbelanja dan mencari tempat makan yang menyediakan pilihan nasi yang cocok untuk kelompok.

Dengan menekankan variasi rasa dan kreativitas dalam hidangan nasi, Suwir Sedap Rice Bowls menarik pencinta kuliner yang mencari pengalaman kuliner yang unik dan berbeda. Selain itu, dengan penekanan pada kualitas bahan dan opsi makanan sehat, Suwir Sedap Rice Bowls menarik pelanggan yang peduli dengan kesehatan dan kebersihan.

3. *Positioning*

Suwir Sedap Rice Bowls memposisikan dirinya sebagai destinasi makanan cepat saji yang menggabungkan kecepatan dengan variasi dan kreativitas dalam hidangan nasi. Mereka menonjolkan keunikan konsep suwiran nasi, menciptakan pengalaman makan yang cepat, praktis, dan lezat. Dalam pasar yang semakin peduli dengan variasi dan rasa, Suwir Sedap Rice Bowls menempatkan diri sebagai pilihan yang menarik untuk pelanggan yang menginginkan lebih dari sekadar makanan cepat saji biasa.

Posisi Suwir Sedap Rice Bowls juga diperkuat oleh penekanan pada kualitas bahan dan opsi makanan sehat. Dengan menawarkan hidangan nasi yang diolah dengan bahan-bahan segar dan berkualitas tinggi, mereka menciptakan citra kuliner yang autentik dan bercita rasa tinggi. Dengan demikian, Suwir Sedap Rice Bowls memenuhi kebutuhan pelanggan yang mencari makanan cepat saji tanpa mengorbankan kualitas dan nilai gizi.

Selain itu, Suwir Sedap Rice Bowls berusaha membedakan diri dengan suasana dan lingkungan yang ramah dan nyaman. Ini membantu mereka memposisikan diri

sebagai tempat makan yang tidak hanya menyajikan hidangan lezat tetapi juga menciptakan pengalaman makan yang menyenangkan dan berkesan.

B. Aspek Pemasaran

1. Promosi

Dalam rangka memperkenalkan dan memposisikan Suwir Sedap Rice Bowls di pasar, strategi promosi yang efektif menjadi kunci. Salah satu pendekatan yang dapat diadopsi adalah kampanye pemasaran digital yang menyeluruh. Melibatkan pelanggan melalui platform media sosial seperti Instagram, Facebook, dan Twitter dapat menjadi cara yang efektif untuk membangun kesadaran merek dan mendapatkan keterlibatan langsung.

Kampanye ini dapat mencakup konten visual menarik, seperti foto dan video presentasi hidangan nasi yang lezat dan beragam, serta testimoni pelanggan yang positif. Memanfaatkan fitur-fitur interaktif seperti polling atau kuis di media sosial dapat membangun keterlibatan pelanggan dan mendukung kampanye promosi.

Selain itu, kerjasama dengan influencer atau food blogger yang memiliki pengikut yang relevan dengan target pasar dapat membantu meningkatkan visibilitas Suwir Sedap Rice Bowls. Mereka dapat menyajikan ulasan atau rekomendasi positif melalui platform mereka, mencapai audiens yang lebih luas dan memperkuat citra merek.

2. Pengembangan Pasar

Untuk mengembangkan pasar Suwir Sedap Rice Bowls, perlu dilakukan serangkaian strategi yang terintegrasi. Pertama, kami akan fokus pada ekspansi lokasi dengan membuka outlet baru di lokasi-lokasi yang strategis dan berpotensi tinggi untuk menjangkau pasar yang lebih luas. Melalui penelitian pasar yang cermat, kami akan memastikan bahwa setiap ekspansi dilakukan di tempat yang tepat, memanfaatkan peluang pertumbuhan yang ada.

Selain itu, kami akan menjajaki kemitraan dengan tempat-tempat strategis seperti pusat perbelanjaan, pusat perkantoran, atau universitas. Kolaborasi ini dapat membantu Suwir Sedap Rice Bowls memasuki pasar yang lebih besar dan menarik

perhatian pelanggan yang berbeda. Melakukan promosi khusus atau penyelenggaraan acara di lokasi-lokasi tersebut juga dapat menjadi strategi yang efektif untuk membangun kesadaran merek.

Pengembangan menu akan menjadi fokus kami dengan terus menambahkan variasi baru atau menciptakan inovasi dalam penyajian nasi. Respons terhadap tren makanan dan pengumpulan umpan balik pelanggan akan menjadi kunci dalam memastikan menu tetap segar dan menarik bagi pelanggan setia dan baru.

3. Pengembangan Produk

Untuk mengembangkan produknya, Suwir Sedap Rice Bowls merencanakan diversifikasi menu sebagai langkah utama. Mereka akan menambahkan variasi baru, seperti pilihan topping inovatif dan saus khusus, untuk meningkatkan daya tarik menu. Selain itu, perusahaan ini akan merespons tren kesehatan dengan menghadirkan opsi makanan yang lebih sehat, termasuk menu dengan label nutrisi yang jelas, bahan-bahan organik, dan opsi bebas gluten. Suwir Sedap Rice Bowls juga akan mempertimbangkan pengembangan program makanan khusus, seperti menu vegetarian atau vegan, untuk menjangkau pelanggan dengan preferensi makanan tertentu.

Untuk memberikan sentuhan eksklusif, Suwir Sedap Rice Bowls akan menjajaki kolaborasi dengan koki terkenal atau selebriti kuliner untuk menciptakan hidangan khusus atau menu terbatas. Sementara itu, inovasi dalam proses persiapan atau presentasi nasi akan menjadi fokus untuk menciptakan pengalaman makan yang lebih unik. Suwir Sedap Rice Bowls juga berencana untuk memanfaatkan bahan-bahan lokal dan mendukung praktik berkelanjutan dalam rantai pasokan mereka, memberikan nilai tambah pada produk mereka dan menarik pelanggan yang lebih peduli terhadap lingkungan.

Tidak hanya itu, perusahaan akan terus melakukan penelitian dan pengembangan produk berkelanjutan untuk menjaga daya saing mereka. Ini mencakup menyelenggarakan program penelitian berbasis umpan balik pelanggan dan tren pasar, memastikan bahwa Suwir Sedap Rice Bowls tetap berinovasi dan relevan dalam industri makanan cepat saji yang dinamis. Dengan pendekatan ini, Suwir Sedap Rice

Bowls berharap untuk memperluas basis pelanggan mereka dan tetap menjadi pemimpin dalam pasar.

C. Analisis SWOT

1. Kekuatan (*strength*)

Penawaran rice bowl dengan ayam suwir dan kemangi memberikan keunikan pada menu, membedakan Suwir Sedap dari pesaing. Serta menggunakan bahan baku berkualitas tinggi untuk memastikan rasa yang lezat dan memberikan nilai tambah dalam makanan sehat.

2. Kelemahan (*weaknesses*)

- Konsep khusus rice bowl tertentu mungkin memiliki pasar niche, yang dapat membatasi jangkauan pelanggan.
- Ketergantungan pada bahan utama seperti ayam suwir dapat menyulitkan manajemen pasokan dan harga stabil.

3. Peluang (*opportunity*)

- Permintaan akan makanan sehat terus meningkat, memberikan peluang untuk menarik pelanggan yang peduli dengan kesehatan.
- Menambah variasi menu atau opsi personalisasi dapat meningkatkan daya tarik dan memperluas pangsa pasar.
- Berkolaborasi dengan produsen lokal untuk memastikan pasokan bahan baku yang berkualitas dan mendukung bisnis lokal.

4. Ancaman (*threats*)

- Industri kuliner yang sibuk dapat menyulitkan mempertahankan pangsa pasar dan menarik pelanggan baru.
- Perubahan tren dan selera konsumen dapat mempengaruhi daya tarik menu dan kebutuhan pelanggan.
- Kenaikan harga bahan baku dapat berdampak pada biaya produksi dan laba bersih.

D. Analisa 4P

1. Product (Produk)

- *Deskripsi Produk:* Suwir Sedap Rice Bowls menawarkan rice bowl dengan ayam suwir dan kemangi sebagai hidangan utama. Menu ini dihadirkan dengan variasi bumbu dan saus untuk memberikan pengalaman makan yang khas.
- *Inovasi Produk:* Menciptakan inovasi pada menu dengan mengeksplorasi variasi rasa dan opsi personalisasi untuk tetap menarik pelanggan.
- *Kualitas:* Fokus pada penggunaan bahan baku berkualitas tinggi untuk memastikan rasa yang lezat dan memberikan nilai tambah dalam makanan sehat.

2. Price (Harga)

- *Penetapan Harga:* Menetapkan harga yang bersaing dan sesuai dengan nilai yang diberikan oleh menu Suwir Sedap Rice Bowls.
- *Promosi Harga:* Menawarkan diskon dan paket bundling untuk meningkatkan daya tarik dan memperkenalkan menu kepada pelanggan baru.
- *Transparansi Harga:* Menyediakan informasi harga secara transparan, baik di tempat fisik maupun platform pemesanan online.

3. Place (Tempat)

- *Lokasi Outlet:* Menempatkan outlet di lokasi strategis seperti pusat kota, kampus, dan wilayah residensial yang ramai untuk memudahkan akses pelanggan.
- *Pemesanan Online:* Menyediakan sistem pemesanan online melalui platform digital untuk meningkatkan kenyamanan pelanggan.

4. Promotion (Promosi)

Pemasaran Digital: Aktif di media sosial dengan konten kreatif, promosi, dan interaksi dengan pelanggan

BAB III

ASPEK PRODUKSI

A. Deskripsi Produk

Suwir Sedap Rice Bowls menawarkan pengalaman kuliner yang menggugah selera melalui menu rice bowl yang unik dan lezat. Hidangan utama yang menjadi andalan, Suwir Sedap Rice Bowl menyajikan ayam suwir yang lembut dan harum kemangi di atas nasi yang pulen dan gurih. Suwir Sedap Rice Bowls berkomitmen untuk menyajikan produk dengan rasa autentik, kualitas bahan baku terbaik, dan opsi personalisasi untuk memenuhi beragam selera pelanggan.

B. Jenis Produk

Suwir Sedap Rice Bowls menawarkan produk berupa hidangan yang menyajikan ayam suwir lembut dengan aroma harum kemangi, disajikan di atas nasi pulen. Diperkaya dengan bumbu khas dan saus spesial untuk menciptakan pengalaman makan yang autentik. Untuk pencinta pedas, hidangan ini menghadirkan kombinasi ayam suwir, sayuran, dan sambal pedas yang memikat lidah. Cocok untuk mereka yang mencari sensasi rasa yang berani.

C. Kualitas Produk

Suwir Sedap Rice Bowls berkomitmen untuk menyajikan produk dengan standar kualitas tertinggi, mengutamakan rasa, kebersihan, dan kesehatan. Suwir Sedap Rice Bowls menggunakan bahan baku yang berkualitas tinggi untuk memastikan bahwa setiap hidangan yang disajikan menghadirkan rasa yang autentik dan konsisten. Ayam suwir yang digunakan dipilih dengan cermat dan diproses dengan teknik yang tepat untuk memastikan kelembutan dan kelezatan dagingnya. Suwir Sedap Rice Bowls menggunakan sayuran segar dan berkualitas tinggi dalam setiap hidangan untuk memberikan nutrisi dan rasa yang optimal. Proses persiapan makanan dilakukan dengan menjaga standar kebersihan tinggi untuk memastikan keamanan dan kesehatan pelanggan.

D. Komposisi Produk

Bahan Ayam Suwir Pedas Kemangi:

- 1) ayam
- 2) Baput
- 3) Bamer
- 4) Jahe
- 5) cabe rawit
- 6) cabe keriting
- 7) bubuk cabe/cabe kering yg di haluskan
- 8) garam
- 9) gula
- 10) kaldu bubuk
- 11) Merica secukupnya
- 12) kecap manis
- 14) genggam kemangi
- 15) sereh
- 16) daun jeruk
- 17) daun salam
- 18) Air secukupnya

E. Proses Pembuatan

- 1) Rebus ayam sampai matang. Biarkan sampai dingin lalu suwir2.
- 2) Haluskan bumbu. Tumis sampai harum, tambahkan garam, gula, kaldu bubuk dan merica. Masukkan jg sereh, daun jeruk & daun salam. Tambahkan sedikit air
- 3) Lalu masukkan ayam suwir aduk sampai bumbu meresap. Cek rasa. Jika sdh pas, masukkan 1 genggam kemangi.

F. Pengemasan Produk

Setiap hidangan Suwir Sedap Rice Bowl dikemas secara individual dalam wadah atau mangkuk single-use yang tahan panas dan aman untuk makanan. Untuk

memastikan keamanan dan kebersihan produk, setiap wadah dilengkapi dengan penutup yang ketat untuk mencegah tumpahan atau kontaminasi selama pengiriman. Setiap kemasan dilengkapi dengan label atau stiker yang menyediakan informasi penting tentang produk.

BAB IV

ASPEK KEUANGAN

A. Kebutuhan Modal Awal untuk Memulai Usaha

Kebutuhan modal awal untuk memulai usaha adalah sebesar Rp. 2.320.000,-. Dana tersebut dialokasikan untuk kebutuhan pengeluaran awal produksi. Berikut ini adalah rincian kebutuhan awal yang dibutuhkan untuk menjalankan usaha pada awal produksi.

1. Investasi

No	Komponen	Jumlah	Satuan	Harga /Unit (Rp)	Total biaya (Rp)	Umur ekonomis (tahun)	Penyusutan/ Tahun (Rp)
1	Kompor gas 2 tungku	1	Unit	300.000	300.000	3	50.000
2	Tabung gas 3 kg	1	Unit	170.000	170.000	3	40.000
3	Baskom/mangkuk	2	Unit	12.000	24.000	3	8.000
4	Teflon/wajan	1	Unit	60.000	60.000	3	20.000
5	Pisau	2	Unit	50.000	100.000	2	50.000
Total biaya					654.000		168.000

2. Bahan baku untuk produksi

No.	Bahan	Jumlah	Total harga /produksi	Total harga /tahun
1	Daging ayam	2 kg	60.000	720.000
2.	Bawang putih	½ kg	10.000	120.000
3	Bawang merah	½ kg	16.000	192.000

4.	Cabe rawit	½ kg	60.000	720.000
5.	Cabe keriting	½ kg	38.000	456.000
6.	Bubuk cabe/cabe kering yang dihaluskan	250 gr	21.000	252.000
7.	Garam	1 bks	3.000	36.000
8.	Gula	½ kg	10.000	120.000
9.	Kaldu bubuk	230 gr	8.000	96.000
10.	Merica bubuk	250 gr	30.000	360.000
11.	Kecap manis	1 botol	14.000	168.000
12.	Minyak goreng	1 lt	16.000	192.000
13.	Kemangi	1 ikat	7.000	84.000
14.	Daun salam	1 ikat	3.000	36.000
15.	Daun jeruk	-	-	-
16.	Sereh	1 ikat	7.000	84.000
17.	Jahe	¼ kg	8.000	96.000
18.	Paper bowl	50 pcs	50.000	600.000
19.	Sendok plastik	50 pcs	30.000	360.000
Jumlah			391.000	4.692.000

*1 Tahun Kerja = 330 hari

3. Biaya operasional

No.	Komponen	Biaya /bulan	Biaya /tahun
1.	Listrik dan air	100.000	1.200.000
2.	Gas	25.000	300.000

3.	Komunikasi dan informasi promosi	100.000	1.200.000
4.	Pemeliharaan alat	50.000	600.000
5.	Tenaga kerja 1 orang	1.000.000	12.000.000
Jumlah		1.275.000	15.300.000

Kebutuhan modal awal untuk memulai usaha Hotdog Kentang Mozzarella adalah sebesar Biaya Peralatan + Biaya Bahan Baku + Biaya Operasional

= Rp. 654.000 + Rp. 391.000 + Rp. 1.275.000

= Rp. 2.320.000

Total Biaya

Biaya Investasi Rp. 654.000 / tahun

Biaya Produksi Rp. 4.692.000/ tahun

Biaya Operasional Rp. 15.300.000/ tahun

Biaya Penyusutan Rp. 168.000/ tahun

Harga Pokok Produksi (HPP)

• Biaya Tetap = Biaya Penyusutan + Biaya Operasional

= Rp 168.000/ tahun + Rp 15.300.000/ tahun

= Rp 15.468.000 / tahun

• HPP = Biaya Tetap + Biaya Produksi / Jumlah Produksi

= Rp 15.468.000 + Rp 4.692.000 / (50 x 330)

= Rp 15.468.000 + Rp 4.692.000 / (16.500)

= Rp 20.160.000 / 16.500 = 1.221,81818

= Rp 12.218

Harga Jual Per Unit

$$\text{Rp } 12.218 \times 25\% = \text{Rp } 3.054$$

$$\text{Jadi Rp } 12.218 + \text{Rp } 3.054 = \text{Rp. } 15.218$$

Atau Harga Jual Rp. 16.000

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Dalam merancang bisnis Suwir Sedap Rice Bowls, dapat disimpulkan bahwa konsep ini memiliki potensi besar untuk menarik perhatian pasar dengan menu rice bowl yang unik dan inovatif. Kelezatan ayam suwir kemangi, opsi personalisasi, dan varian menu terbatas menjadi faktor pembeda yang menarik bagi pelanggan. Fokus pada penggunaan bahan baku berkualitas tinggi untuk memastikan rasa yang autentik. Dengan komitmen pada kualitas bahan baku, kebersihan, dan pengalaman makan yang menyenangkan, Suwir Sedap Rice Bowls dapat membangun citra positif dalam industri kuliner.

B. Saran

Dari proposal bisnis ini, diharapkan usaha Suwir Sedap Rice Bowls bisa berjalan lancar dan diminati banyak konsumen. Dan saran pentingnya untuk meningkatkan daya saing dan keberhasilannya, disarankan untuk lebih banyak lagi mengimplementasikan strategi pemasaran digital terpadu yang melibatkan media sosial, kampanye iklan online, dan pembuatan konten kreatif untuk meningkatkan visibilitas dan membangun hubungan dengan pelanggan serta menerapkan sistem manajemen persediaan yang efisien untuk menghindari kekurangan atau kelebihan bahan baku, memastikan ketersediaan produk secara konsisten, dan mengoptimalkan proses operasional.