# Proposal Bussiness Plan



Oleh:

Cindy Ayu Kinanti 2113025008

Program Studi Pendidikan Teknologi Informasi
Jurusan Pendidikan Matematika Ilmu Pengetahuan Alam
Fakultas Keguruan Ilmu Pendidikan
Universitas Lampung
2023

#### BAB 1

## **PENDAHULUAN**

#### 1.1 Latar Belakang

Di tengah perubahan dinamis dalam selera kuliner masyarakat,kami mempersembahkan ide bisnis yang inovatif untuk memuaskan keinginan pelanggan yang mencari pengalaman kuliner unik dan memikat. Melibatkan cita rasa pedas khas ayam geprek dengan kelembutan dan kenikmatan keju mozarella. Proposal bisnis ini mencerminkan upaya kami untuk menciptakan sebuah destinasi kuliner yang tak hanya memenuhi gizi,tetapi juga menghadirkan kelezatan dan kegembiraan dalam setiap gigitan. Bisnis ayam geprek keju mozarella ini bukan hanya tentang makanan,melainkan juga tentang menyajikan pengalaman kuliner yang tak terlupakan.

Ayam geprek mozarella adalah hidangan yang menggabungkan kelezatan ayam geprek dengan sentuhan istimewa dari keju mozarella. Keunikan dari hidangan ini terletak pada tambahan keju mozarella yang dilelehkan di atas ayam geprek yang masih panas. Keju mozarella memberikan kelembutan dan rasa gurih yan menyatu dengan cita rasa pedas dan rempah-rempah dari ayam geprek. Ayam geprek mozarella tidak hanya menjadi pilihan bagi pecinta ayam geprek,tetapi juga bagi mereka yang menginginkan sensasi baru dalam kelezatan kuliner klasik.

#### 1.2 Visi Misi

#### a. Visi

Menjadi destinasi kuliner pilihan utama yang menghadirkan pengalaman unik melalui perpaduan cita rasa ayam geprek khas dan kelembutan keju mozarella,menjadikan ayam geprek mozarella sebagai ikon kuliner yang dicintai oleh masyarakat.

#### b. Misi

- 1. Memberikan kualitas terbaik dalam setiap hidangan ayam geprek mozarella dengan menggunakan bahan baku segar dan berkualitas tinggi.
- 2. Menyajikan pelayanan pelanggan yang ramah,cepat,dan profesional untuk menciptakan pengalaman kuliner yang memuaskan.
- 3. Membangun citra merek yang kuat melalui strategi pemasaran kreatif dan kehadiran yang aktif di media sosial.

# 1.3 Tujuan

Adapun tujuan dari penulisan proposal ini:

- 1. Memperoleh investasi
- 2. Mengkomunikasikan ide bisnis
- 3. Memetakan strategi bisnis
- 4. Memberikan gambaran bisnis yang jelas
- 5. Mengidentifikasi kebutuhan dan peluang bisnis

#### BAB 2

## **PEMBAHASAN**

## 2.1 Aspek Pemasaran

#### 1. Gambaran Umum Pasar

Pasar kuliner di Indonesia terus mengalami perkembangan yang pesat,dengan konsumen yang semakin terbuka terhadap variasi rasa dan konsep baru. Ayam geprek mozarella hadir sebagai inovasi yang memadukan kelezatan ayam geprek dengan toping keju mozarella di atasnya menciptakan pengalaman kuliner yang memikat.

Nama Produk : Ayam Geprek Mozarella

Jenis Produk : Makanan

Manfaat Utama : Menawarkan variasi menu yang inovatif dalam

kategori ayam geprek,memberikan opsi menarik bagi

konsumen yang mencari pengalaman baru.

Manfaat Turunan : Untuk kebutuhan konsumen yang mencari kelezatan

dalam bentuk lebih praktis dan sesuai dengan berbagai

situasi.

#### 2. Segmentasi Pasar

## a. Segmen Geografis

Usaha kami berada di wilayah perkotaan kabupaten Pringsewu yang padat penduduk,mulai dari masyarakat Pringsewu,mahasiswa Universitas Aisyah Pringsewu,mahasiswa Universitas Muhammadiyah Pringsewu,serta para pelajar dari SMP,SMA,SMK di Pringsewu.

## b. Segmen Demografis

Ayam geprek mozarella adalah produk universal yang dapat dikonsumsi oleh semua kalangan masyarakat remaja dan dewasa tanpa membedakan suku,agama,ras,budaya.

## c. Segmen Psikografis

Ayam geprek mozarella dapat mencakup sejumlah karakteristik psikologis,nilai-nilai,dan daya hidup konsumen.

## 3. Strategi Pemasaran

## a. Strategi Harga

Metode penetapan harga pada produk "Ayam Geprek Mozarella" yang kami gunakan adalah metode penetapan harga Mark Up. Dalam metode ini,harga jual per unit ditentukan dengan menghitung jumlah seluruh biaya ditambah jumlah tertentu untuk menutupi laba yang dikehendaki pada unit tersebut(margin). Kami menetapkan margin tersebut dengan presentase yang diinginkan berdasarkan jumlah total biaya yang dikeluarkan untuk pembuatan Ayam Geprek Mozarella.

## b. Strategi Promosi

Metode promosi yang kami gunakan yaitu Promotion Mix Strategi yang kami pakai antara lain penjualan pribadi (personal selling),pemasaran langsung (direct marketing),serta promosi penjualan (sales promotion). Kami akan mempromosikan produk Ayam Geprek Mozarella melalui media cetak berupa pamflet dan melalui sosial media seperti facebook,instagram,whatsapp,dan tiktok agar produk kami dapat dikenal oleh masyarakat umum.

# c. Strategi Distribusi

Strategi distribusi untuk proposal bisnis Ayam Geprek Mozarella ini mencakup pendekatan multichanel untuk memaksimalkan jangkauan dan kenyamanan pelanggan.

#### d. Strategi Posititioning

Strategi posititioning yang kami gunakan adalah penetapan posisi menurut kategori produk. Kami menawarkan pilihan menu yang fleksibel,seperti paket keluarga dan paket hemat untuk memenuhi kebutuhan beragam pelanggan.

## 2.2 Aspek Produksi dan Operasi

## 1. Gambar Produk





#### 2. Proses Produksi

## a. Pengolahan

- 1) Siapkan ayam yang sudah dipotong dan dicuci bersih
- 2) Rendam potongan ayam dalam campuran bumbu,lalu diamkan kurang lebih 15 menit agar bumbu meresap
- 3) Gulingkan potongan ayam yang sudah dimarinasi ke dalam tepung bumbu hingga rata
- 4) Goreng ayam dalam minyak panas hingga matang dan berwarna kecoklatan
- 5) Setelah ayam digoreng,letakkan pada cobek lalu diberi sambal dan digeprek bersama sambalnya
- 6) Sajikan di atas piring lalu letakkan potongan-potongan keju mozarella di atasnya lalu bakar kejunya

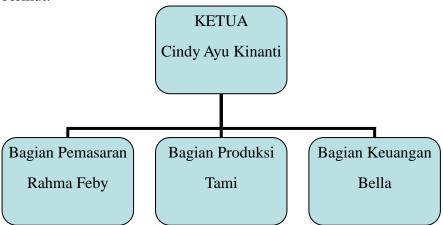
## b. Penyelesaian

Tahap penyelesaiaan merupakan tahap akhir dari pembuatan Ayam Geprek Mozarella, yaitu tahap memberikan nasi dan juga sayuran segar sebagai pelengkap.

## 2.3 Aspek Organisasi Manajemen

## 1. Struktur Organisasi

Struktur organisasi dalam tim Ayam Geprek Mozarella dapat dilihat dari bagan berikut:



# 2. Job Description

Deskripsi pekerjaan masing-masing bagian yaitu:

#### a. Ketua

Mengoordinir dan memimpin jalannya usaha serta bertanggungjawab terhadap keberhasilan usaha Ayam Geprek Mozarella.

## b. Bagian Pemasaran

Menjalankan usaha-usaha pemasaran produk terutama dalam hal promosi baik melalui media cetak maupun media sosial.

## c. Bagian Produksi

Menyiapkan bahan yang dibutuhkan dan mengoordinir pelaksaan proses produksi.

# d. Bagian Keuangan

Mengatur segala jenis pengeluaran dan penarikan uang serta membuat laporan sebagai bentuk penanggungjawab.

# 2.4 Aspek Keuangan

# 1. Rencana Anggaran Pengeluaran

#### i. Alat:

Total	Rp 1.600.000
Lain-lain	Rp 250.000
Kompor gas	Rp 300.000
Meja kursi	Rp 500.000
Etalase	Rp 550.000

## ii. Bahan baku per 1 minggu:

Total bahan per mingggu	Rp 3.000.000
Sayuran pelengkap	<u>Rp 200.000</u>
Bumbu Rempah	Rp 850.000
Tepung (30kg @10.000/kg)	Rp 300.000
Keju mozarella (3kg @100.000/kg)	Rp 300.000
Daging ayam (45kg @30.000/kg)	Rp 1.350.000

Untuk 1 bulan produksi Rp 12.000.000

Biaya lain-lain:

 $\begin{array}{ll} \text{Pamflet brosur} & \text{Rp } 50.000 \\ \text{Banner} & \underline{\text{Rp } 100.000} \\ \textbf{Total pengeluaran} & \textbf{Rp } \textbf{12.150.000} \end{array}$ 

## 2. Analisis Break Even Point (BEP)

# a. Perhitungan Laba Bersih

Total Cost

 Total bahan baku
 Rp 3.000.000

 Total biaya
 Rp 150.000

 TC
 Rp 3.150.000

## Total Revenue

Ayam geprek mozarella = Rp 20.000 x 48 porsi x 28 hari

TR Rp 26.880.000

Laba kotor = TR - Bahan baku 1 bulan

Laba kotor =  $Rp \ 26.880.000 - Rp \ 12.000.000$ 

Laba kotor = Rp 14.880.000

Laba bersih = Laba kotor – total biaya Laba bersih = Rp 14.880.000 - Rp 150.000

Laba bersih = Rp 14.730.000/bulan

# BAB 3 PENUTUP

Dengan penuh semangat dan percaya diri, kami menyajikan proposal rencana bisnis Ayam Geprek Mozzarella ini sebagai sebuah inovasi kuliner yang tidak hanya memuaskan selera namun juga menawarkan peluang bisnis yang menjanjikan. Kami percaya konsep unik ini tidak hanya memikat pelanggan dengan rasanya yang lezat, namun juga membuka peluang investasi yang menguntungkan.

Selain kepuasan pelanggan, Ayam Geprek Mozarella mengutamakan keberlanjutan dalam aktivitas bisnisnya. Kami menggunakan bahan-bahan berkualitas tinggi, mendukung petani lokal, dan memastikan praktik ramah lingkungan di semua aspek bisnis kami. Dengan cara ini, kami tidak hanya menyukseskan perusahaan kami, namun juga berkontribusi terhadap kesejahteraan masyarakat dan lingkungan.

Silakan bergabung dengan kami dalam perjalanan ini. Dukungan Anda tidak hanya membantu menjadikan Ayam Geprek Mozzarella sebagai destinasi kuliner populer, namun juga membantu mendukung pertumbuhan ekonomi lokal dan praktik bisnis yang bertanggung jawab.

Terima kasih atas perhatian dan waktu Anda dalam meninjau proposal rencana bisnis kami. Besar harapan kami dapat membangun kemitraan yang saling menguntungkan dan bersamasama membawa Ayam Geprek Mozzarella menuju puncak kesuksesan.