

PROPOSAL USAHA

ES THAI TEA

“Kesegaran mengalir dalam setiap kenikmatannya”



Owner	: Dina Diya Atikah
Nama Perusahaan	: Thaitea skuy
Bidang Usaha	: Kuliner
Jenis Produk	: Jajanan

PROPOSAL USAHA

THAI TEA

A. DATA PRIBADI

Nama : Dina Diya Atikah
Tempat dan Tanggal Lahir : Kalirejo, 13 Juni 2005
Jenis Kelamin : Perempuan
Alamat : Jln. Flamboyan No.12, Metro Barat
Agama : Islam
Pekerjaan : Mahasiswa
Nomor KTP :
No.HP : 081808080797
Email :

B. DATA USAHA

Nama Perusahaan : ThaiTea Skuy
Bidang Usaha : Kuliner
Jenis Produk : Jajanan
Lokasi Usaha :
Slogan Usaha : "Kesegaran mengalir dalam setiap kenikmatannya"

C. DASAR PEMIKIRAN

Industri minuman kekinian terus berkembang pesat, seiring dengan perubahan gaya hidup dan preferensi konsumen yang menginginkan produk berkualitas dengan rasa yang unik. Salah satu tren yang sangat diminati adalah minuman berbasis teh, terutama Thai Tea, yang memiliki cita rasa khas perpaduan antara teh, susu, dan manisnya gula yang seimbang.

Thai Tea Skuy hadir untuk menjawab kebutuhan pasar akan minuman segar dan berkualitas yang tidak hanya memberikan rasa nikmat, tetapi juga menghadirkan pengalaman menyenangkan dalam setiap tegukannya. Dibuat dari bahan-bahan pilihan, produk ini dirancang untuk memenuhi harapan konsumen akan rasa autentik dan kesegaran maksimal.

Selain itu, kemasan modern yang menarik menjadi nilai tambah yang memikat konsumen dari berbagai kalangan, mulai dari pelajar, mahasiswa, hingga pekerja profesional. Dengan harga yang terjangkau dan kualitas yang terjamin, Thai Tea Skuy diharapkan menjadi pilihan utama konsumen untuk menemani aktivitas sehari-hari.

Produk ini juga memberikan kontribusi terhadap pengembangan usaha kecil di bidang kuliner, menciptakan peluang kerja, dan mendorong inovasi dalam penyajian minuman. Thai Tea Skuy berkomitmen untuk terus menghadirkan minuman berkualitas tinggi yang relevan dengan kebutuhan pasar masa kini.

D. TUJUAN

1. Menyediakan minuman segar berkualitas tinggi.
2. Menjangkau pasar minuman modern yang sedang tren.
3. Memenuhi kebutuhan konsumen akan produk minuman sehat dan nikmat.
4. Meningkatkan pendapatan melalui inovasi rasa dan promosi aktif.

E. DETAIL PRODUK (Bahan baku, Proses, dan Kapasitas)

1. Bahan Baku:

- Teh hitam Thai premium

- Susu kental manis
- Gula pasir
- Susu cair segar
- Es batu

2. Proses Produksi:

- Persiapan Bahan Baku : Siapkan teh hitam Thai premium, gula pasir, susu kental manis, susu cair segar, dan es batu.
- Penyeduhan Teh : Rebus air hingga mendidih. Tambahkan teh hitam Thai premium (2-3 sendok makan untuk 1 liter air) ke dalam air mendidih. Aduk perlahan dan biarkan teh diseduh selama 5-7 menit untuk mendapatkan rasa dan aroma yang maksimal. Saring teh menggunakan saringan untuk memisahkan ampasnya.
- Pencampuran Rasa : Tambahkan gula pasir (sesuai selera) ke dalam teh hangat dan aduk hingga larut. Masukkan susu kental manis (sekitar 2-3 sendok makan per gelas) dan aduk hingga tercampur rata. Tambahkan susu cair segar untuk menyeimbangkan rasa dan memberikan tekstur creamy.
- Pendinginan dan Penyajian : Siapkan gelas atau cup saji. Isi gelas dengan es batu hingga penuh. Tuang campuran Thai Tea yang telah jadi ke dalam gelas hingga penuh.
- Penyajian Akhir : Tambahkan topping seperti pearl, grass jelly, atau whipped cream jika diinginkan. Hias dengan kemasan yang menarik untuk meningkatkan daya tarik visual. Thai Tea siap disajikan dengan rasa otentik dan kesegaran yang memanjakan lidah.

3. Kapasitas Produksi:

Target produksi awal adalah 20 gelas per hari, dengan potensi peningkatan sesuai permintaan pasar.

F. PASAR DAN STRATEGI PEMASARAN

1. Target Pasar:

Target pasar utama ThaiTea Skuy adalah mahasiswa PGSD FKIP Metro yang aktif dan membutuhkan minuman segar untuk menemani aktivitas harian. Selain itu, produk ini juga ditujukan untuk masyarakat sekitar kampus dan para konsumen di Pasar Pargoy, yang merupakan pusat keramaian dan tempat berkumpul berbagai kalangan. Dengan cita rasa otentik dan kemasan menarik, ThaiTea Skuy hadir untuk memenuhi kebutuhan minuman berkualitas bagi semua kalangan.

2. Strategi Pemasaran:

- Pemasaran Online: Promosi melalui media sosial seperti Instagram dan WhatsApp.
- Promosi Diskon: Penawaran diskon pembelian pertama dan paket hemat.
- Branding Kemasan: Kemasan unik dan ramah lingkungan.

G. ASPEK SUMBER DAYA MANUSIA

Untuk tahap awal, usaha ini akan dikelola oleh saya sendiri dengan bantuan tambahan jika diperlukan.

H. BIAYA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN MODAL

1. Biaya Produksi

Berikut adalah tabel estimasi biaya bahan baku untuk memproduksi 20 Thai Tea per hari.

No	Bahan Baku	Volume untuk 20 gelas	Harga Per Unit (Rp)	Total Biaya (Rp)
1.	Teh Hitam	50 gram	20.000/100 gr	10.000
2.	Gula Pasir	200 gram	13.000/kg	2.600
3.	Susu Kental Manis	400 ml	15.000/500 ml	12.000
4.	Susu Cair Segar	1 Liter	25.000	25.000
5.	Es Batu	5 kg	10.000	10.000
Total Biaya produksi				59.600

Berikut adalah tabel estimasi **produksi dan biaya bahan baku** untuk Thai Tea

Keterangan	Jumlah Produksi	Biaya bahan baku per satuan produk	Total biaya
Perhari	20 pcs	2.980	59.600
Perbulan (25 hari)	500 pcs	2.980	1.490.000

Keterangan :

- Biaya bahan baku per satuan produk adalah Rp 2.980, dihitung berdasarkan total biaya bahan baku harian (Rp 59.600) dibagi jumlah produksi harian (20 gelas).
- Biaya bahan baku per bulan adalah Rp 1.490.000, dihitung dengan asumsi produksi sebanyak 20 gelas per hari selama 25 hari kerja.

2. Kebutuhan Modal

No	Kebutuhan	Jumlah Unit	Harga Per Unit	Total Biaya (Rp)
1.	Bahan Baku Awal	20	2.980	59.600
2.	Peralatan Masak			
	Kompor gas	1	200.000	200.000
	Gas LPG	1	25.000	25.000
	Panci	1	20.000	20.000
	Saringan teh	1	10.000	10.000
	Gelas takar	1	20.000	20.000
3.	Pengemasan Produk			
	Gelas cup + tutup	100	500	50.000
	Sticker	100	300	30.000
Total Modal awal				414.600

I. PROYEKSI PENDAPATAN DAN BIAYA OPERASIONAL

1. Proyeksi Pendapatan

Dengan target penjualan minimal 20 porsi per hari dan harga jual per porsi sebesar Rp 5.000, berikut adalah proyeksi pendapatan dan biaya untuk bisnis "Thai Tea":

Keterangan	Jumlah Produksi	Harga Jual Persatuan	Total Pendapatan
Pendapatan harian	20 pcs	5.000	100.000
Pendapatan bulanan 25 hari	500 pcs	5.000	2.500.000

2. Proyeksi Biaya Operasional

Biaya bahan baku dengan asumsi biaya per porsi Rp2.980, Berikut adalah perhitungan biaya bulanan.

No	Keterangan	Jumlah Produksi	Biaya Per unit	Total Biaya
1.	Bahan Baku	500/bulan	2.980	1.490.000
	Total			1.490.000

3. Proyeksi Laba Bulanan

Keterangan	Total Pendapatan	Total Biaya	Laba Bersih
Laba Bulanan	2.500.000	1.490.000	1.010.000

Dengan target penjualan minimal 20 gelas per hari dan harga jual Rp 5.000 per gelas, proyeksi laba bersih bulanan diperkirakan mencapai Rp 1.010.000. Dengan

pengelolaan biaya yang efisien dan strategi pemasaran yang tepat, usaha Thai Tea memiliki potensi untuk menjadi bisnis yang menguntungkan.

J. KESIMPULAN

Usaha ThaiTea Skuy memiliki potensi yang sangat baik untuk berkembang di pasar minuman kekinian, terutama dengan meningkatnya minat masyarakat terhadap minuman segar dan berkualitas. Dengan harga jual yang terjangkau dan cita rasa otentik, ThaiTea Skuy diharapkan dapat menjadi pilihan utama bagi mahasiswa, masyarakat sekitar kampus, dan konsumen di Pasar Pargoy.

Proyeksi laba bersih bulanan yang mencapai Rp 1.010.000 menunjukkan bahwa usaha ini dapat memberikan keuntungan yang stabil dengan pengelolaan biaya yang efisien dan strategi pemasaran yang tepat. Kemasan yang menarik dan penggunaan bahan baku berkualitas menjadi faktor pendukung yang meningkatkan daya tarik konsumen.

Selain itu, usaha ini juga memberikan kontribusi positif terhadap pengembangan industri kuliner lokal, menciptakan peluang kerja, dan memperkenalkan inovasi dalam dunia minuman. Dengan komitmen untuk terus menjaga kualitas dan meningkatkan variasi produk, ThaiTea Skuy berpotensi untuk berkembang lebih besar dan menjadi usaha yang menguntungkan serta berkelanjutan.

Dengan demikian, ThaiTea Skuy memiliki peluang besar untuk sukses dan bertumbuh dalam pasar yang kompetitif ini, asalkan didukung oleh strategi yang matang dan dedikasi dalam mempertahankan kualitas produk.

Metro, ... November 2024

Mengetahui

Dosen Pengampu

Mahasiswa

Prof. Dr. Sowiyah, M.Pd

Dina Diya Atikah

NIP. 196007251984032001