

1:1:1

1:1:1 yang artinya 1 dari petani 1 dari
peroasting dan 1 dari penyeduh, dari 3 hal
itulah bisa didapatkan di secangkir kopi
yang enak dari perusahaan kami.



Mengapa Harus Coffee Shop?

2

1. Memiliki Pasar Yang Luas

Bisnis Coffee Shop (cafe) memiliki pasar yang sangat luas. Di mana, semua kalangan dari kelas bawah hingga kelas atas, usia remaja hingga dewasa dapat dipastikan menyukai kopi. Hal inilah yang membuat bisnis ini dapat meraih keuntungan besar.

2. Omzet Harian Mudah Didapat

Beberda dengan bisnis lainnya, bisnis coffee shop sangat memungkinkan untuk mendapatkan keuntungan atau omzet perhari. Karena kebutuhan orang untuk meminum kopi itu setiap hari. Kebiasaan meminum kopi di pagi hari juga memungkinkan untuk meraih omzet harian yang lebih besar dibanding bisnis lainnya.

Mengapa Harus Coffee Shop?

3

4. Menu Yang Sederhana dan Inovatif

Tidak seperti bisnis kuliner yang lain, bisnis coffee shop hanya perlu menawarkan menu yang sederhana yang dikemas secara unik dan modern. Hal ini dilakukan untuk menarik minat konsumen, seperti menu kopi yang banyak varian. Selain menyajikan kopi yang bervariasi, kami juga menyajikan makanan ringan yang akan mendampingi konsumen saat meminum kopi, misalnya kentang goreng, burger, cake, dll.

5. Tempat Tidak Menjadi Masalah Besar

Tidak perlu menyediakan bangunan coffee shop yang rumit dan terlalu banyak ornamen. Yang penting adalah lokasi yang strategis dan tempat yang nyaman. Karena, saat ini tren masyarakat menikmati kuliner di tempat sederhana akan memberikan unsur yang membuat mereka merasa nyaman seperti minum kopi di rumah.

PROFIL PERUSAHAAN

1:1:1 merupakan perusahaan yang bergerak di bidang kuliner yang mengarah ke dalam aspek restoran serta kopi untuk para pencinta setianya. Perusahaan ini berlokasi di Jl. Jendral Sudirman, Palembang, Sumatera Selatan dengan lokasi yang sangat strategis karena berdekatan dengan SMAN 3 Palembang, Universitas Islam Negri Palembang, RS. Moh Husein, dan berbagai institusi / perusahaan lainnya yang mudah dijangkau oleh siapa saja.

Kami mendorong perusahaannya ini untuk menciptakan terobosan yang unik bagi masyarakat dengan menyediakan berbagai jenis produk kopi yang berasal dari berbagai mancanegara kami juga menyediakan tempat yang nyaman sehingga konsumen merasa minum kopi seperti di rumah



VISI MISI PERUSAHAAN



VISI

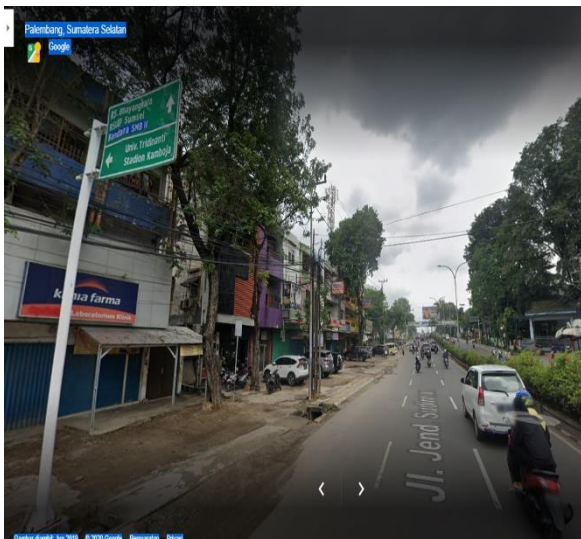
Menjadi Coffee Shop yang nyaman, hemat dan sehat serta memberikan **pelayanan (service)** yang maksimal kepada konsumen.

MISI

- Menyediakan tempat yang **nyaman (cozy)**
- Memberikan **pelayanan** yang maksimal (**service**)
- Menyajikan menu makanan / minuman yang **sehat (quality)** serta memiliki cita rasa yang **khas (speciality)** dan **inovatif**
- Menyediakan **interior & Exterior simple modern** serta **menyenangkan** untuk seluruh kalangan (**fun and instagrammable**)

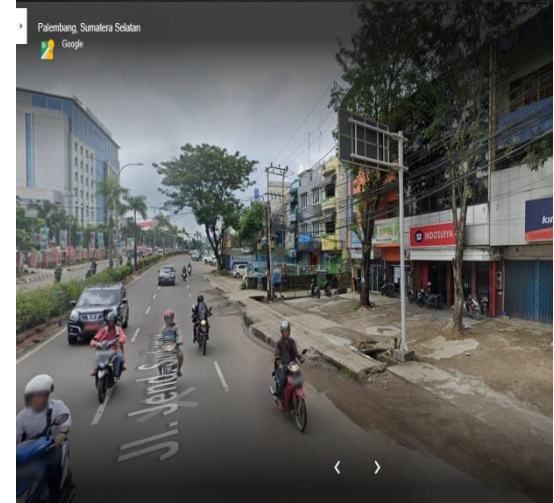
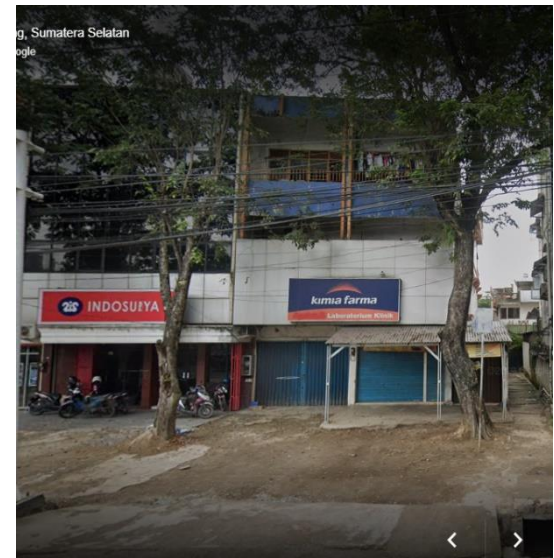
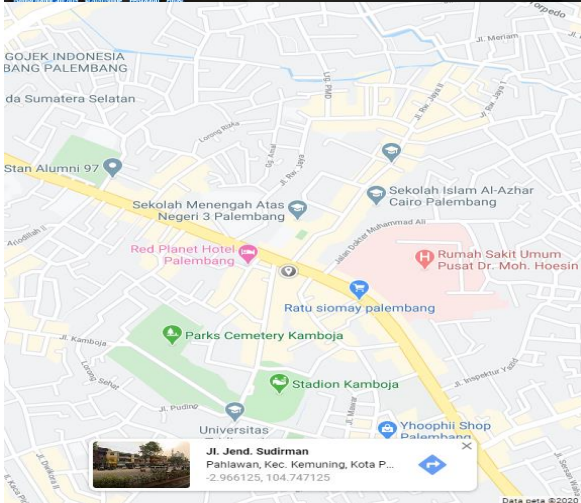
PELUANG PASAR

Jumlah target pasar yang sangat menjanjikan karena banyaknya kalangan remaja dan dewasa yang merupakan tujuan utama target pasar kami dalam memasarkan produk yang kami buat.



LOKASI YANG STRATEGIS

Lokasi tempat usaha yang strategis karena berada di pusat kota yang pasti dilewati oleh banyak kendaraan serta dikelilingi oleh berbagai institusi dan perusahaan (SMAN 3 Palembang, Universitas Islam Negri Palembang, RS. Moh Husein Palembang, dll).



LOKASI POTENSIAL INVESTASI

Jln. POM IX
Jln. Sudirman



KAWASAN STRATEGIS CENTRAL BUSINESS DISTRICT (CBD)

CENTRAL BUSINESS DISTRICT

Lokasi perusahaan masuk dalam kategori pusat central business district yang direkomendasi oleh pemerintah Palembang sebagai kawasan investasi bisnis seperti cafe, restoran, perkantoran, hotel, dll, karena memiliki Intensitas lalu lintas yang tinggi serta jalan yang lebar.

POTENSI INVESTASI :
Kuliner, Cafe, Resto,
Pertokoan Oleh-oleh, Merchandise,
Perdagangan & Jasa, Gedung Parkir,
Perkantoran, Hotel dan Restoran

KONSEP USAHA

- Kami berencana untuk membangun coffee shop (cafe) dengan design yang sederhana dan nyaman, dengan jendela besar yang menghadap keluar , bar yang terbuat dari perpaduan semen dan kayu. meja dan kursi yang terbuat dari kayu. Serta lighting yang mencukupi.

Sangaltah susah untuk mendeskripsikan konsep usaha secara tertulis. Kami akan mengambil beberapa referensi dari internet untuk menampilkan contoh konsep usaha yang diinginkan.

Simple, Minimalist, Modern
(SMM)





ASPEK PRODUKSI

Kami menggunakan bahan baku speciality grade dan segar yang memiliki kualitas dan rasa terbaik serta menyediakan produk kopi dengan pengolahan (metode) yang berbeda-beda sehingga dapat memunculkan ciri rasa yang khas pada kopi tersebut, selain itu disini konsumen juga dapat memesan aneka makanan berat dan ringan

Dalam hal pelayanan, Kami akan menyediakan tempat yang nyaman dan sejuk (cozy) dengan harapan konsumen dapat menikmati makanan atau secangkir kopi secara maksimal. Selain itu, terdapat bar yang terbuka sehingga tidak ada pembatas antara konsumen dan barista untuk berinteraksi.

PRODUK YANG DITAWARKAN

14

Nama Produk	Kategori	Keterangan
V60 Kalita Chemex Syphon Vietnamese	Minuman Manual Brew Manual Brew Manual Brew Manual Brew Manual Brew	Konsumen bisa memilih asal biji kopi untuk rasa yang diinginkan, dengan menggunakan alat yang khusus sesuai dengan metode yang dipilih Kopi murni tidak dicampur dengan susu maupun syrup, sehingga rasa dan aroma kopi memang asli muncul dari karakteristik biji kopi yang dipilih
Espresso Americano	Espresso Machine Espresso Based	Saripati kopi, dibuat dengan mesin espresso, rasanya kompleks Espresso dicampur dengan es / air mineral
(iced / hot) Latte	Espresso Based	Espresso + Fresh Milk (steamed / shaken) + Syrup Hazelnut, Vanilla, etc (optional)
Iced Coffee Piccolo (iced / hot) Cappucino	Espresso Based Espresso Based Espresso Based	Espresso + Fresh Milk + Brown Sugar / Coco Pandan / etc Espresso + Fresh Milk (steamed) *jumlah susunya sedikit* Espresso + Fresh Milk (steamed / shaken) *jumlah susu banyak*
Affogato	Espresso Based	Espresso + Ice Cream
(iced / hot) Chocolate	n/a	n/a
Today's Special (Foods / Drink's)	Makanan / Minuman Menu Special	Makanan / Minuman Special bisa kopi atau non kopi, yang bersifat musiman (akan diganti setiap minggu / bulan) ini merupakan strategi kami agar konsumen tidak bosan, menu ini akan ditampilkan di papan khusus menu special.

Kesegaran serta kualitas bahan baku merupakan tujuan utama kami, untuk bahan baku makanan akan diganti disetiap mengganti menu, kami mengambil bahan baku makanan di market terdekat. Sedangkan bahan baku minuman diambil dari supplier lokal. Kami mengutamakan produk lokal dibanding produk luar negeri, karena kami juga ingin memakmurkan para pedagang dan petani indonesia.

Keuntungan Yang Berlipat!

Keuntungan dari setiap produk dari 100% sampai 200%

Total Penjualan Yang diinginkan perbulan adalah :

Target kami dalam satu hari minimal 50 orang konsumen

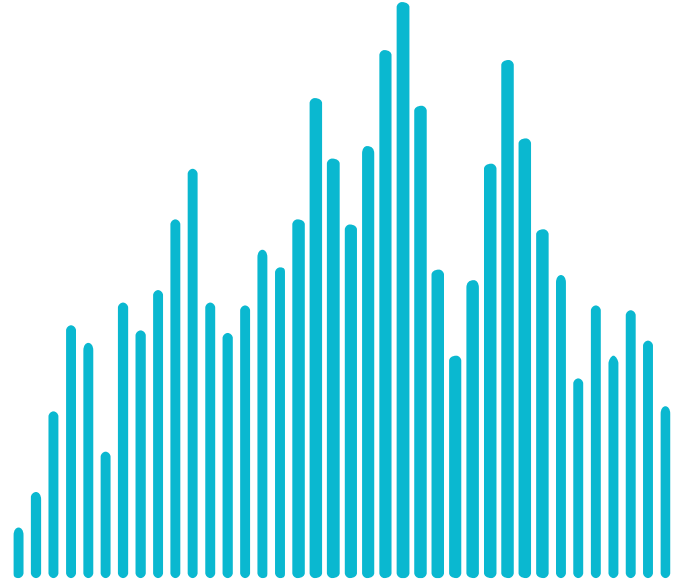
Maka perhitungannya adalah :

*50 x 30hari x Rp 20.000 = Rp 30.000.000 dikurang biaya bahan baku,
biaya operasional & upah karyawan*

*Rp 30.000.000 - Rp 4.590.000 - Rp 6.000.000 = Rp 19.410.000 – Pajak
10%*

= Rp 19.410.000 (Laba Bersih Per-bulan)

Laba bersih akan dibagi kepada pemilik saham



MODAL YANG DIPERLUKAN

Setelah melihat rincian biaya di atas, maka rincian modal usaha yang dibutuhkan dalam satu bulan berjalan terhitung dengan modal adalah :

Biaya Bahan Baku (bulanan) + Biaya Operasional & Upah (bulanan) + Biaya Peralatan, Perlengkapan dan Interior

*Rp 4.590.000 + Rp 6.000.000 + Rp 90.115.000 = **Rp 100.705.000***

Modal Awal Yang dibutuhkan adalah Rp 100.705.000

Investor minimal memiliki 30% dan maksimal 49% saham perusahaan.

Bangunan berserta sisa saham dimiliki oleh pemilik perusahaan.