PROPOSAL USAHA

CHICKEN WINGS

*Juicy inside n crispy outside*



Ruko Grand Galaxy Park No.127, RT003/019, Jaka Setia,

kec. Bekasi sel. Kota bekasi 17147

Ig: @wwingss\_lubb

Whatssapp: 0895380716364



Nama : Ziadatu Fadlia Robbi

Kelas : XII IPA 3

Alamat : Bandhar Agung Village 2 Blok B19. RT008/008, Jatimekar, Jatiasih

Telp : 0895380716364

Email : [ziadatu071104@gmail.com](mailto:ziadatu071104@gmail.com)

1. LATAR BELAKANG USAHA

Latar Belakang saya membuka usaha di bidang makanan adalah sebuah usaha bisnis yang memiliki peluang paling besar ketimbang bisnis di bidang yang lain. Hal in dikarenakan beberapa faktor, diataranya: makanan adalah sesuatu yang akan terus dicari orang, dan sangat memungkinkan pembeli akan kembali membeli lagi ketika ia puas dengan produk makanan yang dijual.

Wingslubb merupakan gorengan dengan bahan dasar sayap ayam. Kenapa saya memilih gorengan karena anak zaman sekarang lebih suka memakan makanan junkfood/goreng-gorengan oleh karena itu muncul ide di kepala saya untuk membuat usaha sayap ayam goreng ini dengan harga terjangkau dengan berbagai pilihan rasa kekinian yang menggugah selera.

1. VISI & MISI USAHA

VISI :

* Menjadi Gerai Sayap ayam goreng nomer satu di Indonesia.

MISI :

* Menjalin relasi sebanyak-banyaknya dengan pelanggan
* Menawarkan Harga yang kompetitif sehingga setiap orang bias menikmatinya dengan mudah
* Menyajikan produk terbaik agar dapat bersaing di persaingan bisnis kuliner

1. RENCANA USAHA

Nama Usaha : Wingslubb

Slogan : Juicy inside n Crispy Outside

Lokasi Usaha : Jl. Boulevard Raya Timur, Ruko RGJ No.127, RT003/019, Jaka Setia, kec. Bekasi sel. Kota bekasi 17147

Jenis Usaha : Kuliner

Jam Operasional : 09.00 – 20.00 WIB

Target Pelanggan : Semua Kalangan ( Terutama Anak Muda )

1. PRODUKSI

Peralatan & Perlengkapan :

1. Penggorengan
2. Kompor
3. Baskom
4. Gas
5. Spatula
6. Pisau
7. Piring
8. Papper Box (Packaging)

Bahan Baku :

1. Sayap Ayam
2. Tepung Terigu
3. Tepung Maizena
4. Telur
5. Keju
6. Lemon
7. Madu

PROSES PRODUKSI :

* Cuci sayap ayam dengan bersih lalu siapkan bumbu-bumbu seperti, haluskan bawang putih, kecap ikan, kecap inggris, saus tiram, lada, penyedap, telur, dan tepung. Campurkan bumbu-bumbu tadi dengan sayap ayam dan marinasi minimal 1-2 Jam.
* Siapkan penggorengan dengan minyak dan panaskan dengan api sedang, setelah ayam di marinasi, goring ayam dengan api sedang supaya ayam matang hingga kedalam
* Tunggu hingga warna ayam berubah menjadi kecoklatan, jika sudah kecoklatan angkat ayam dan tiriskan.
* Lalu kita siapkan beberapa pilihan rasa seperti, lemon (parut kulit lemon untuk ditaburi diatas ayam), madu (cairkan madu untuk dicampurkan dengan ayam), Keju Parmesan (parut dan haluskan untuk ditaburi diatas ayam)
* Lalu kemas dengan Papper Box dan ayam siap disajikan

1. RANCANGAN ANGGARAN
2. Biaya Bahan Baku Perhari :

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| No | Bahan | Volume | Biaya | Jumlah |
| 1. | Sayap Ayam | 25kg | 20.000 | 500.000 |
| 2. | Tepung Terigu | 1kg | 10.000 | 10.000 |
| 3. | Tepung Maizena | 500 gram | 8.000 | 8.000 |
| 4. | Telur | 1kg | 27.000 | 27.000 |
| 5. | Keju | 1kg | 55.000 | 55.000 |
| 6. | Lemon | 1kg | 20.000 | 20.000 |
| 7. | Madu | 1kg | 50.000 | 50.000 |
| **Subtotal** | | **670.000** | | |

Biaya Bahan Baku Perbulan

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Produksi & Biaya Bahan Baku | | |
| 1 Hari | 25 porsi | 670.000 |
| 1 Bulan | 625 Porsi | 16.750.000 |

1. Kebutuhan Modal

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| No | Bahan | Volume | Biaya | Jumlah |
| 1. | Biaya Investasi | | | |
| Wajan Penggorengan | 3 | 80.000 | 240.000 |
| Kompor | 1 | 300.000 | 300.000 |
| Baskom | 3 | 5.000 | 15.000 |
| LPG 12kg | 1 | 180.000 | 180.000 |
| Spatula | 3 | 3.000 | 9.000 |
| Pisau | 2 | 5.000 | 10.000 |
| Piring | 5 | 5.000 | 25.000 |
|  | **Sub Total** |  |  | **779.000** |
| 2. | Biaya Operasional 1 Bulan | | | |
| Bahan Baku 1 Bulan | 625 porsi | 16.750.000 | 16.750.000 |
| Kemasan 625 Porsi | 625 box | 330,00 | 206.250 |
| Biaya Sewa 1 Bulan | 1 bulan | 1.000.000 | 1.000.000 |
| Biaya Pegawai 2 orang | 750.000x2 | 750.000 | 1.500.000 |
| **Sub Total** | **19.456.250** | | |
| **Total Kebutuhan Modal 20.235.250** | | | | |

1. Proyeksi Pendapatan & Biaya

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| No | Item | Volume | Jumlah | Total |
| 1. | Penjualan |  |  |  |
|  | Penjualan Perbulan | 625 porsi | 35.000 | 21.875.000 |
| 2. | Biaya Produksi |  |  |  |
|  | Bahan Baku | 625 porsi | 16.750.000 |  |
|  | Kemasan | 625 box | 206.250 |  |
|  | Biaya Sewa | 1 bulan | 1.000.000 |  |
|  | Biaya Tenaga Kerja | 2 orang | 1.500.000 |  |
|  | **Total Biaya** |  | **19.456.250** |  |
| 3. | **Keuntungan** |  |  | **2.418.750** |

Persentase

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Owner | 60% | 1.451.250 |
| Investor | 20% | 483.750 |
| Pengembalian Modal | 20% | 483.750 |

1. PENUTUPAN

Sekian presentasi kami mengenai proposal yang akan saya ajukan kepada para investor, semoga proposal yang saya buat bisa membuat para investor tertarik dan ingin bergabung dengan kami dan proposal ini dapat dipahami dengan sebaik-baiknya, apabila ada kekurangan dapat memberikan saran dan kritik kepada kami agar dapat kami perbaiki.

Demikian kami sampaikan Atas Perhatian dan Kerjasama nya kami ucapkan Terima Kasih.

Hormat Kami,

Ziadatu Fadlia R