

PROPOSAL USAHA KULINER



NASI GORENG

SAUNG SINAR BAROKAH

Kepada Yth.
Bapak Wakil Presiden
Di DKI Jakarta

DISUSUN OLEH

Luqmanul Hakim
(Pemilik Kedai Nasi Goreng)

TELP : +62 813 1070 5777
Email : luqmanulhakim.0705@gmail.com
Bidang Usaha : Kuliner
Alamat : Jl. Tamansari No.7 RT 001 RW 001 Desa Tembongraja,
Kecamatan Salem, Kabupaten Brebes, Provinsi Jawa Tengah

Lampiran : 1 (satu) Bendel
Hal : Pengajuan Modal Usaha Kuliner

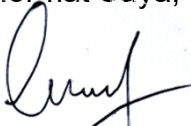
Kepada Yth.
Bapak Wakil Presiden
Di D K I J a k a r t a

Dengan hormat,

Menindak lanjuti terhadap rencana pengembangan bisnis kami yang bergerak di bidang kuliner. Kami, selaku pemilik usaha kuliner Nasi Goreng “Saung Sinar Barokah” hendak mengembangkan usaha kami dalam usaha kuliner khususnya nasi goreng, untuk hasil yang lebih optimal, yang berlokasi di Jalan Tamansari, RT 001 RW 001, Desa Tembongraja, Kecamatan Salem, Kabupaten Brebes – Jawa Tengah. Untuk memperlengkap fasilitas bisnis kami, Namun demikian kami membutuhkan bantuan dalam bentuk modal yang akan kami gunakan untuk menambah beberapa keperluan dalam rancana pengembanaan bisnis kami, Adapun sistem dan biaya yang kami butuhkan terlampir kami sampaikan.

Demikian surat pengajuan modal usaha ini kami sampaikan. Terima kasih atas perhatian dan kerja samanya,

Hormat Saya,



Luqmanul Hakim
(Pemilik Kedai Nasi Goreng)



KATA PENGANTAR

Alhamdulillah dan puji syukur saya panjatkan kepada Allah SWT yang telah memberikan rahmat serta karunia-Nya kepada saya sehingga saya dapat berwirausaha sampai saat ini.

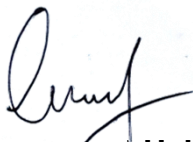
Proposal usaha ini berjudul Usaha Kuliner Nasi Goreng Saung Sinar Barokah. Proposal usaha ini berisikan tentang informasi mengenai nasi goreng, mulai dari bahan-bahan, proses pembuatan, modal, perhitungan harga jual dan laba, serta target konsumen.

Saya berharap proposal ini dapat memberikan informasi kepada kita semua mengenai nasi goreng. Saya menyadari bahwa proposal ini masih jauh dari sempurna, Maka dari itu saya berharap pula mendapatkan bantuan modal untuk mengembangkan usaha kuliner ini.

Akhir kata, saya ucapkan terima kasih kepada semua pihak yang akan membantu kami untuk mengembangkan usaha kuliner ini. Semoga Allah SWT senantiasa meridhoi segala usaha kita. Amin.

Brebes, 19 September 2025

Hormat saya,



Luqmanul Hakim



DAFTAR ISI

Halaman judul	1
Kata pengantar	2
Daftar isi	3
I Pendahuluan	4
1.1 Latar belakang	4
1.2 Potensi pasar	4
II Uraian bisnis	5
2.1 Produk	5-6
2.2 Price	7-8
2.3 Place	9
2.4 Promotion	9
2.5 Segmentation	9
2.6 Targeting	9
2.7 Positioning	9
III PENUTUP	10



I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pada saat ini banyak orang yang ingin membuat acara atau kegiatan secara simpel dan efisien. Contohnya dalam hal penyiapan makanan dan hidangan. Biasanya mereka lebih memilih untuk memesan makanan dari pada membuatnya sendiri dengan alasan pertimbangan waktu dan tenaga, Oleh karena itu Saya membuka usaha “NASI GORENG SAUNG SINAR BAROKAH”. Tujuan dari usaha ini lebih di tekankan untuk mendapat kan keuntungan yang maksimal dan menyalurkan hobi memasak.

1.2 Potensi Pasar

Menu nasi goreng banyak di cari oleh orang banyak pada malam hari. Selain itu, cocok dimakan pada cuaca dingin karena di masak pada saat itu juga sehingga dapat menghangatkan badan. Oleh karena itu Kuliner nasi goreng peluang bisnis yang sangat menguntungkan dan di cari oleh semua kalangan dari anak-anak sampai orang tua dan dari kalangan bawah sampai kalangan atas.



II. URAIAN BISNIS

2.1 Product

Bahan Produksi

1. Nasi putih
2. Mie Pipih
3. Bawang merah
4. Bawang putih
5. kemiri
6. Cabai Rawit
7. Merica
8. Daging ayam
9. Telur
10. Sosis
11. Bakso
12. Bawang Goreng
13. Sawi Hijau
14. Kecap manis
15. Garam
16. Penyedap rasa
17. Kol
18. Sawi
19. Timun
20. Tomat
21. Minyak goreng
22. Bihun jagung
23. Daun Bawang
24. Kwetiau
25. Jahe
26. Lengkuas
27. Kunyit
28. Kerupuk



Cara Membuat

Bumbu

1. Haluskan bumbu
bawang merah, bawang putih, Jahe, lengkuas,
Kunyit, penyedap rasa dan merica serta
haluskan cabai secara terpisah
2. Panaskan minyak goreng tumis bumbu halus sampai harum
dan agak kecoklatan

Nasi goreng

- 1 Panaskan minyak goreng
- 2 Masukkan telur, kol dan sawi, lalu masukkan (bumbu 1 porsi 2 sdm)
- 3 Masukkan nasi putih dan daging/bakso/sosis
- 4 Tambahkan garam, penyedap rasa, kecap dan cabai (sesuai selera) aduk terus sampai benar-benar rata
- 5 Siapkan piring dan sajikan nasi goreng hangat dengan diberi hiasan timun dan tomat

Adapun variasinya antara lain :

- Nasi goreng ayam
- Nasi goreng bakso
- Nasi goreng sosis
- Kwetiau
- Bihun Goreng
- Mie Goreng



2.2 Price

Biaya Produksi Dan Kebutuhan modal

1. Biaya Produksi Variabel

No	Nama Barang	Volume		Biaya	Jumlah
1	Beras	3	Kg	13.000	39.000
2	Telur	2	Kg	33.000	6.000
3	Daging Ayam	2	Kg	35.000	70.000
4	Minyak Goreng	1	Liter	20.000	20.000
5	Bawang Merah	1	Ons	40.000	4.000
6	Bawang Putih	1	Ons	41.000	4.100
7	Cabe	$\frac{1}{2}$	Kg	60.000	30.000
8	Timun	1	Kg	10.000	10.000
9	Sawi Hijau	1	Kg	15.000	15.000
10	Koll	1	Kg	10.000	10.000
11	Garam	1	Bungkus	5.000	5.000
12	Kecap Manis	1	Botol	25.000	25.000
13	Kertas Minyak	50	Lembar	150	7.500
14	Tas Plastik	2	Bungkus	5.000	10.000
15	Gas	1	Tabung kecil	25.000	25.000
16	Penyedap Rasa	1	Bungkus	10.000	10.000
17	Tomat	1	Kg	10.000	10.000
18	Kemiri	$\frac{1}{2}$	Kg	80.000	40.000
19	Kerupuk	1	Kg	15.000	15.000
20	Daun Bawang	1	Kg	15.000	15.000
21	Mie Pipih	5	Bungkus	5.000	25.000
22	Kwetiau	5	Bungkus	5.000	25.000
23	Bakso Kecil	1	Kg	25.000	25.000
24	Bawang Goreng	$\frac{1}{2}$	Kg	65.000	32.500
25	Bihun Jagung	5	Bungkus	4.000	20.000
Total					498.100



2. Kebutuhan Modal

No	Nama Barang	Volume		Biaya	Jumlah
1.	Biaya Investasi				
	a. Gerobak	1	Unit	6.000.000	6.000.000
	b. Sewa Ruko	1	Unit/Tahun	4.500.000	4.500.000
	c. Kompor Gas Smawar	1	Unit	600.000	600.000
	d. Tabung Gas Kecil	1	Unit	175.000	175.000
	e. Wajan 45 cm	2	Unit	300.000	600.000
	f. Spatula	2	Unit	120.000	240.000
	g. Meja Lesehan	4	Unit	150.000	600.000
	h. Piring Rotan	2	Lusin	5.000	120.000
	i. Gelas Stainless	2	Lusin	3.500	84.000
	j. Sendok+Garpu	4	Lusin	2.000	96.000
	k. Pisau	3	Unit	25.000	75.000
	l. Tong Sampah	2	Unit	75.000	150.000
	m. Karet Gelang	5	Kg	25.000	125.000
	n. Tempat Sendok+Garpu	4	Unit	15.000	60.000
	o. Karpet Lantai Lesehan	4	Unit	150.000	600.000
	p. Banner 3x1 m	1	Unit	150.000	150.000
	q. Lampu LED 27w	3	Unit	95.000	285.000
	r. Lampu Emergency	2	Unit	155.000	310.000
	Sub Total				14.760.000
2.	Biaya Produksi Variabel				
	- Bahan Baku 1 Hari	50	Bungkus	9.962	498.100
	Sub Total				498.100
3.	Total Kebutuhan Modal				15.258.100

Penentuan Harga Pokok Produksi/HPP

*HPP = Biaya variabel / Jumlah produksi dari biaya variabel

= Rp. 498.100 / 50

= Rp. 9.962

*Laba = Hpp X 50%

= Rp. 9.962 X 50%

= Rp 4.981

*Harga jual = Hpp + Laba

= Rp. 9.962 + 4.981

= Rp. 14.943 atau di bulatkan Rp. 15.000 untuk nasi goreng ayam enak

*Keterangan : Untuk nasi goreng dan variasi lain (Kwetiau, Mie Goreng, Mie Rebus Dan Bihun Goreng) harga bervariasi.



3.3 Place

Proses peracikan bumbu saya lakukan di rumah untuk lebih yang higienis dan proses produksi serta pemasaran di lakukan di tempat yang strategis, aman dan nyaman.

Lokasi penjualan Saya memilih diruko pinggir jalan dekat Taman Desa Tembungraja karena tempatnya ramai, strategis, aman dan nyaman.

3.4 Promotion

Promosi Saya lakukan dengan menawarkan harga miring yang sangat bisa untuk bersaing dengan kompetitor. Selain itu saya juga akan memasang spanduk dan papan nama di tempat usaha. Dan saya juga menyediakan penerangan yang cukup sehingga dapat terlihat dari kejauhan pada waktu malam hari.

3.5 Segmentation

Semua kalangan bisa menikmati nasi goreng ini karena harganya terjangkau dan rasanya juga tidak kalah dengan yang ada di restaurant-restaurant sehingga memungkinkan konsumen untuk balik lagi menikmati “NASI GORENG SAUNG SINAR BAROKAH”

3.6 Targeting

Saya membuka usaha ini untuk menarik semua kalangan konsumen dari anak- anak sampai orang tua dan dari kalangan bawah sampai kalangan atas sehingga dapat memperoleh keuntungan yang maksimal.

3.7 Positioning

NASI GORENG SAUNG SINAR BAROKAH adalah produk Kuliner yang sehat karena kebersihannya benar-benar saya jaga, harga nya terjangkau sehingga memungkinkan semua orang bisa menikmatinya, rasanya pun enak dan cocok untuk lidah Indonesia.



III PENUTUP

Nasi goreng adalah salah satu makanan yang akan selalu bisa di dapat dalam setiap kesempatan dengan beberapa macam varian yang bisa dipilih sesuai dengan selera yang pas.

Bagi beberapa orang, nasi goreng adalah “menu aman” yang pasti di pilih saat memasuki daerah baru dengan kuliner khas daerah setempat. Daripada menghabiskan kesempatan untuk berspekulasi, nasi goreng adalah menu yang paling aman tanpa harus pikir panjang. Tapi, bukan berarti rasa dari nasi goreng bisa diseragamkan begitu saja antara nasi goreng ini dan itu. Pastinya dari masing-masing “chef” akan berbeda rasanya.

Pada dasarnya, bahan wajib pada nasi goreng adalah nasi, kecap, sayur, telur dan bumbu-bumbu pelengkap. Dengan adanya modifikasi dan pengaruh dari tiap daerah membuat nasi goreng memiliki banyak varian pilihan dan berkembang dengan lebih banyak bahan yang bisa dimasukkan.

Apapun warna dan jenis dari nasi goreng yang ada, menu yang satu ini adalah menu yang akan selalu tetap ada di setiap pilihan menu dan yang akan selalu bisa diterima oleh banyak lidah dengan berbagai macam varian yang akan terus bertambah dengan berjalannya waktu dan selera.





Varian Menu Saung Sinar Barokah

