

PROPOSAL BISNIS

BAKERY



Owner : Fiki Ramadhansyah

Nama Bisnis : Sweet Bakery

Bidang Usaha : Kuliner

Jenis Produk : Roti Aneka Rasa

A. Judul Proposal Usaha : Bakery

B. Rencana Produk

Bakery merupakan kue berukuran kecil yang memiliki cita rasa lezat dan cocok untuk dijadikan sebagai camilan.

C. Keunggulan Produk

- Bakery adalah hidangan lezat dan bergizi.
- Harga relatif dapat dijangkau oleh seluruh lapisan masyarakat mulai dari anak-anak hingga dewasa.
- Bakery tersedia dalam berbagai macam pilihan rasa.

D. Bahan dan Alat yang Dibutuhkan

- Tepung terigu: 34 kg
- Isi roti: selai nanas, strawberry, coklat (6 kg)
- Gula pasir: 17 kg
- Mentega: 17 kg
- Telur: 70 butir
- Ragi: 1.000 gram
- Garam: 200 gram

E. Proses Pembuatan Produk

1. Persiapkan bahan-bahan untuk pembuatan roti seperti tepung terigu, selai, gula pasir, mentega, telur, ragi dan garam.
2. Setelah bahan siap, maka timbanglah sesuai takaran.
3. Lalu campurkan tepung terigu, telur, garam, ragi dan mentega selanjutnya aduk menggunakan mixer lalu masukan air secukupnya.
4. Setelah menjadi adonan diamkan selama 10 menit.
5. Bagi adonan sesuai dengan keinginan.
6. Roti yang telah dikembangkan, dibentuk dan diisi lalu dimasukan ke dalam loyang besar untuk dioven kurang lebih 15 menit (170°C).
7. Dinginkan roti kira-kira 1 jam.
8. Setelah roti dingin lakukanlah pengemasan

F. Analisis SWOT

1. Strength

Usaha roti ini memiliki tampilan dan cita rasa khas yang berbeda dibandingkan bakery lainnya.

2. Weakness

Produk roti tidak mampu bertahan lama dan mudah ditiru.

3. Opportunity

Budaya konsumtif masyarakat menjadi peluang utama untuk meraih keuntungan dengan menjual roti yang memiliki beragam rasa.

4. Threat

Banyak produsen bakery yang sudah terlanjur memiliki nama di Yogyakarta. Harga bahan baku yang tidak stabil juga dapat mengurangi profit.

G. Perencanaan biaya

Biaya produksi harian:

- Tepung terigu (34 kg) Rp 255.000
- Selai (6 kg) Rp 40.000
- Gula pasir (17 kg) Rp 180.000
- Mentega (17 kg) Rp 160.000
- Telur (70 butir) Rp 110.000
- Ragi (1.000 gram) Rp 50.000
- Garam (200 gram) Rp 45.000
- Plastik (90 buah) Rp 100.000

Total Biaya bahan baku Rp 940.000

Perkiraan total biaya alat = Rp 500.000

Proyeksi Penjualan per hari = Rp 1.800.000

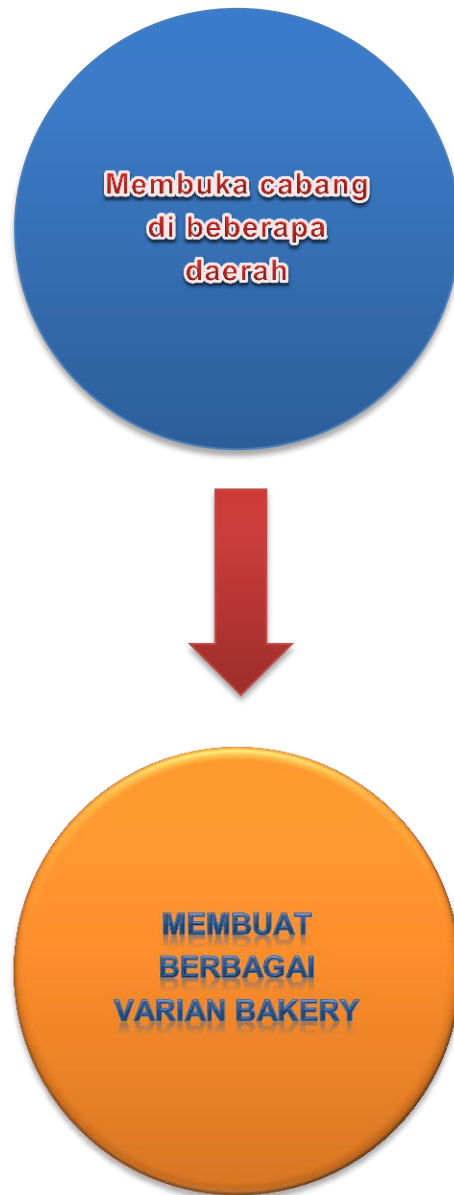
Laba bersih = Rp 1.800.000 – (Rp 940.000 + 500.000) = Rp 360.000

Jadi, laba bersih per hari yang akan diterima Rp 360.000.

H. Kesimpulan

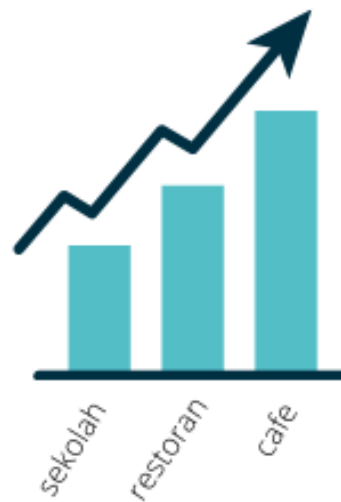
Menurut saya usaha ini dapat berkembang dan akan mencapai keberhasilan. Saya sangat yakin bahwa usaha ini akan maju dan terus berkembang karena dikelola dengan kualitas yang baik. Saya sadar bahwa usaha ini tak akan langsung berkembang pesat tapi saya akan terus menjalankan dan mengembangkan usaha ini.

TAHAPAN



Metode strategi ini dibuat agar perusahaan lebih maju dan berkembang dan bisa menambah usaha bakery di berbagai daerah

Konsumen berdasarkan kebutuhan



Dari diagram diatas dapat disimpulkan bahwa pembelian di cafe lebih banyak daripada pembelian restoran dan sekolah.

Terimakasih telah menerima dan membaca proposal dari saya. Saya sangat berharap bahwa kita bisa bekerja sama dengan baik dan bisa mengembangkan usaha ini dengan lebih maju.



082198550061



sweet_bakery



sweet bakery

Jl. Veteran No. 15
Kota Medan 20028
www.sweetbakery.com