PROPOSAL USAHA UNIT SENTRA KULINER KHAS KOPERASI MERAH PUTIH

# I. ASPEK PASAR DAN PEMASARAN

Peluang Barang/Jasa:
Unit Sentra Kuliner Khas memiliki potensi besar di tengah tren wisata kuliner dan pencarian pengalaman lokal yang otentik. Kuliner khas daerah selalu diminati karena menggambarkan identitas budaya.

Kondisi Pasar Wilayah:
Koperasi Merah Putih berada di kawasan strategis yang dekat dengan objek wisata budaya dan alam. Masyarakat lokal dan wisatawan menjadi target utama pasar.

Posisi Barang dan Jasa dalam Rantai Nilai:
Produk berada langsung di titik konsumsi (B2C), memperpendek rantai distribusi. Daya tarik utama adalah penyajian langsung, bahan segar lokal, dan suasana tradisional.

Strategi Pemasaran:
- Desain lokasi dengan nuansa khas daerah
- Promosi melalui media sosial, blog kuliner, dan travel influencer
- Kemitraan dengan agen wisata dan event organizer
- Penyajian menu musiman dan promosi mingguan
- Pemanfaatan e-payment dan ulasan online sebagai alat branding

# II. ASPEK TEKNIS DAN OPERASIONAL

Sumber Daya Dibutuhkan:
- Manusia: 15 orang (juru masak, pelayan, kasir, kebersihan)
- Teknologi: kompor gas industri, lemari pendingin, alat saji modern, sistem POS

Proses Produksi:
Bahan lokal diolah langsung setiap hari untuk menjaga kesegaran. Setiap stan menyajikan 3–5 jenis menu utama dan kudapan. Sistem dapur terbuka menciptakan transparansi dan pengalaman pelanggan.

Kualitas Produk:
Higienis, segar, menggunakan resep tradisional. Sertifikasi PIRT dan halal diperoleh untuk setiap menu utama.

Ketersediaan Bahan Baku:
Tersedia dari petani dan nelayan sekitar. Sudah ada mitra penyedia tetap untuk bahan musiman.

Kapasitas Produksi:
- 500–700 porsi/hari dengan potensi peningkatan saat musim libur

Teknologi Digunakan:
- Alat masak industri
- Software kasir digital berbasis cloud
- Sistem pemesanan terintegrasi via QR code

# III. ASPEK MANAJEMEN DAN ORGANISASI

Perencanaan:
Rencana operasional disusun bulanan. Review keuangan dan operasional dilakukan mingguan oleh manajer unit dan dilaporkan ke pengurus koperasi.

Pengorganisasian:
Struktur organisasi:
- Manajer Unit
- Supervisor Operasional
- Tim Produksi (dapur)
- Tim Pelayanan
- Administrasi dan Keuangan

Pengawasan Kinerja:
SOP diterapkan untuk kebersihan, pelayanan, dan kepuasan pelanggan. Setiap karyawan dievaluasi per 3 bulan.

SDM dan Kualifikasi:
- Koki: lulusan SMK Tata Boga atau pengalaman min. 2 tahun
- Kasir/admin: familiar dengan aplikasi POS
- Pelayanan: memiliki pelatihan dasar customer service

# IV. ASPEK KEUANGAN DAN PERMODALAN

A. Proyeksi Kebutuhan Dana Investasi Awal
| No | Item | Volume | Harga Satuan | Total |
|----|------------------------------|--------|---------------|---------------|
| 1 | Renovasi bangunan | 1 unit | Rp40.000.000 | Rp40.000.000 |
| 2 | Peralatan dapur dan saji | 1 paket| Rp50.000.000 | Rp50.000.000 |
| 3 | Meja, kursi, dekorasi | 15 set | Rp1.500.000 | Rp22.500.000 |
| 4 | Sistem kasir dan software | 1 unit | Rp7.500.000 | Rp7.500.000 |
| 5 | Legalitas dan perizinan | - | - | Rp3.000.000 |
| 6 | Biaya pra-operasi | - | - | Rp7.000.000 |
| | Total | | | Rp130.000.000

B. Proyeksi Sumber dan Penggunaan Dana
Sumber Dana:
- Modal koperasi: Rp40 juta
- Simpanan anggota: Rp20 juta
- Pinjaman/hibah: Rp70 juta

Penggunaan Dana:
- Investasi tetap: Rp123 juta
- Modal kerja awal: Rp7 juta

C. Proyeksi Pendapatan Bulanan (12 Bulan Pertama)
| Produk/Layanan | Volume/bulan | Harga Satuan | Total |
|------------------|--------------|---------------|---------------|
| Porsi makanan | 6.000 porsi | Rp20.000 | Rp120.000.000 |
| Minuman/kudapan | 4.000 unit | Rp8.000 | Rp32.000.000 |
| Paket wisata kuliner | 300 pax | Rp50.000 | Rp15.000.000 |
| Total | | | Rp167.000.000

D. Proyeksi Biaya Operasional Bulanan
| Jenis Biaya | Jumlah |
|---------------------|----------------|
| Bahan baku | Rp35.000.000 |
| Gaji dan insentif | Rp40.000.000 |
| Listrik dan air | Rp5.000.000 |
| Promosi dan branding| Rp3.500.000 |
| Penyusutan alat | Rp2.500.000 |
| Lain-lain | Rp2.000.000 |
| Total | Rp88.000.000

E. Proyeksi Laba Rugi (Tahun ke-1)
Pendapatan: Rp2.004.000.000
Biaya Operasional: Rp1.056.000.000
Laba Kotor: Rp948.000.000
Pajak dan lain-lain: Rp48.000.000
Laba Bersih: Rp900.000.000

F. Proyeksi Arus Kas (12 Bulan Pertama)
Contoh bulan:
Bulan Januari: Kas Masuk Rp167jt, Kas Keluar Rp88jt, Saldo Akhir Rp79jt
Bulan Februari: Kas Masuk Rp173jt, Kas Keluar Rp90jt, Saldo Akhir Rp162jt

G. Break-Even Point (BEP)
BEP Unit: 4.500 porsi/bulan
BEP Rupiah: Rp90.000.000

H. ROI dan Payback Period
ROI: 692%
Payback Period: 2 bulan

I. Analisis Sensitivitas
Terburuk: BEP bulan ke-4
Realistis: BEP bulan ke-2
Terbaik: keuntungan bersih > Rp1 milyar/tahun

# V. ASPEK LEGALITAS DAN PERIZINAN

Legalitas:
Usaha di bawah koperasi berbadan hukum

Perizinan:
- NIB
- Sertifikat Laik Higiene Sanitasi (SLHS)
- Sertifikasi Halal (dalam proses)
- Sertifikat merek dan izin lingkungan

# VI. ASPEK SOSIAL DAN LINGKUNGAN

Dampak Sosial:
- Menyerap tenaga kerja desa
- Mendukung usaha mikro kuliner lokal
- Meningkatkan daya tarik wisata desa

Aspek Lingkungan:
- Pengelolaan limbah makanan dan plastik
- Program kompos dan pengurangan food waste
- Sistem ventilasi dan sanitasi sesuai standar Dinkes

# PENUTUP

Proposal ini memberikan fondasi strategis dalam pengembangan Unit Usaha Sentra Kuliner Khas Koperasi Merah Putih. Melalui dukungan modal, pengelolaan profesional, dan keterlibatan komunitas, usaha ini berpotensi menjadi ikon ekonomi kreatif desa.