

Perencanaan Bisnis Angkringan Ala BBQ

TECHNOPRENEURSHIP DIGITAL CONTENT (A)

Supangat, M. Kom., ITIL., COBIT.



Disusun Oleh :

Adriel Devian Putra

(1151800272)

PRODI ILMU KOMUNIKASI

FAKULTAS ILMU SOSIAL & ILMU POLITIK

UNIVERSITAS 17 AGUSTUS 1945 SURABAYA

SURABAYA

A. Ringkasan Bisnis

Rancangan bisnis “Angkringan Ala BBQ” ini merupakan bisnis dibidang kuliner, masyarakat banyak yang sudah memulai bisnis ini. Angkringan ini merupakan jenis kuliner khas asli Jogja dan telah lama populer di Indonesia. Angkringan ini terdiri dari berbagai menu seperti : Sate usus, Kulit, Bakso, Ceker, Kepala Ayam, dll.

Banyak kuliner-kuliner angkringan yang tersebar diseluruh Indonesia, terutama di kota-kota yang besar seperti Surabaya, hanya saja dalam rancangan bisnis ini saya sebagai penulis mengangkat tema “Ala BBQ” yang dimaksud dengan “Ala BBQ” ini adalah dimana desain dari tempat angkringan disetiap tempat meja yang akan ditempati oleh konsumen disediakan alat panggang sendiri, sehingga konsumen dapat membakar sate-satenya yang dibeli itu.

Kata kunci : Perencanaan, Bisnis, Angkringan, BBQ

B. Deskripsi Perusahaan

Angkringan merupakan jenis kuliner yang cukup terkenal dengan harga yang cukup terjangkau. Meskipun harganya murah, namun konsumen dari warung ini sangat bervariasi. Mulai dari tukang becak, tukang bangunan, pegawai kantor, mahasiswa, seniman, bahkan hingga pejabat dan eksekutif. Antar pembeli dan penjual sering terlihat mengobrol dengan santai dalam suasana penuh kekeluargaan. Angkringan juga terkenal sebagai tempat yang egaliter karena bervariasinya pembeli yang datang tanpa membedakan strata sosial atau SARA. Angkringan ini tidak asing dari beberapa kota yang ada di Indonesia, dengan berjualan di pinggir jalan atau dengan sebutan pedagang Kaki Lima.

Pada era modern seperti pada saat ini, angkringan berkembang menyesuaikan zamannya. Tidak lagi dengan konsep berjualan dengan cara dipikul, atau dengan gerobak dengan tenda dipinggir jalan, pada saat ini angkringan sudah bertransformasi di jajakan dengan konsep cafe dengan bangunan permanen. Transformasi pada angkringan menjadi daya tarik tersendiri, baik itu angkringan dengan yang berkonsep tradisional maupun yang berkonsep modern.

C. Barang / Jasa yang diproduksi

Dalam bisnis ini kami menyediakan suguhan makanan dan minuman yaitu :

1. Sate usus
2. Sate Bakso
3. Sate Ceker
4. Sate Kulit
5. Sate Kikil
6. Sate Brutu
7. Sate Tahu
8. Nasi
9. Es The
10. Es berupa nutrisari dll
11. Kopi
12. Nasi putih

D. Analisis Aspek Dasar

Aspek dasarnya adalah semua kalangan masyarakat yang ingin mencari makanan kuliner khususnya kuliner yang berbasis makanan ringan dan yang ingin sekedar nongkrong sambil mencicipi jajanan di malam hari. Dengan eBusiness, perusahaan dapat melihat peluang dan celah bisnis baru yang belum diketahui masyarakat. (Supangat 2020). Sehingga Media sosial pun berperan dalam aspek pasar dalam usaha ini akan dipasarkan juga melalui media sosial agar bisnis ini dapat dikenal lebih banyak orang.

E. Analisis Aspek Teknis

Dalam perencanaan usaha Angkringan Ala BBQ ini, penulis ingin menempatkan jenis usaha ini di Provinsi Jawa Timur yang bertepatan di Kabupaten Sidoarjo, Kec Sedati. Sedati merupakan salah satu kecamatan yang ada di Sidoarjo yang merupakan tempat dimana lokasi Bandara Juanda Surabaya berada, dengan hal ini bisa dimanfaatkan untuk menarik pengunjung yang dari luar kota atau luar pulau untuk berhenti sejenak dan menikmati kuliner-kuliner yang berada pada daerah tersebut. Tempat yang nyaman dan kebersihan juga perlu kita perhatikan agar dapat membuat para pengunjung warung kita terasa nyaman dan nyaman. Dalam metode pembayarannya warung makan ini tidak hanya menggunakan uang kas melainan juga biasa dengan menggunakan E-Wallet (OVO, Dana, Gopay, Shopeepay, dan lain-lain).

F. Analisis Aspek Manajemen

1. Keuangan Keuangan merupakan aspek penting untuk kita kuasai dalam pengelolannya, dimana kita harus mempunyai keterampilan dalam mengelolah uang dari hasil jualan dengan uang sehari-hari untuk biaya kehidupan.
2. Produksi Kita harus faham mengenai naik turunnya harga bahan pokok. Dimana seumpama bahan seperti usus dan nasi kita harus pintar dalam melakukan penyeimbangan harga produk dengan kualitas yang sama.
3. Pemasaran Ruang lingkup pasar kita adalah seluruh aliansi masyarakat sekitar seperti para penguin Kost, masyarakat skitar dan para buruh pabrik.

G. Analisis Aspek Finansial

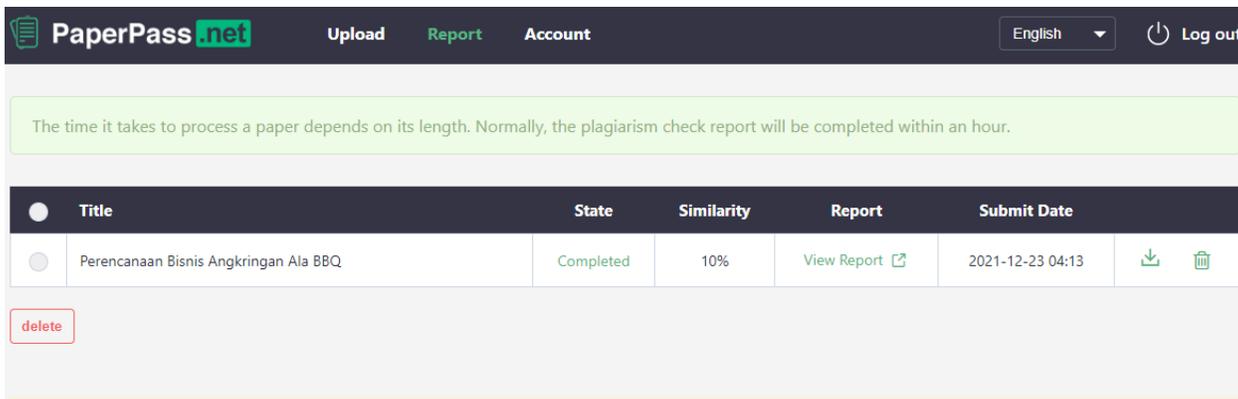
Dana yang dibutuhkan ketika membuka angkringan “Angkringan Ala BBQ” Sebesar Rp. 50.000.000,- dana tersebut dibagi beberapa bagian seperti sewa lahan sebesar Rp. 20.000.000,- pembelian meja, Alat panggang sate, piring, gelas, dan grobak sebesar Rp. 15.000.000,- gaji karyawan perbulan sebesar Rp. 1.500.000,-/orang. Biaya listrik dan air sebesar Rp 2.000.000.- dan sisanya dibuat membeli perlengkapan tambahan seperti sabun pencucu tangan, dll.

H. DAFTAR PUSTAKA

Nurchayono, O. H. (2019). Mekanisme Bertahan Pedagang Angkringan Di Era Disrupsi (Studi Modal Sosial Pada Pedagang Angkringan Di Kawasan Jl. Ki Hadjar Dewantara, Surakarta). *Habitus: Jurnal Pendidikan, Sosiologi, & Antropologi*, 3(1), 41.
<https://doi.org/10.20961/habitus.v3i1.32214>

Supangat, Supangat. 2020. “Dan DaftarIsi.”

CEK PLAGIASI



The screenshot shows the PaperPass.net interface. At the top, there are navigation links for 'Upload', 'Report', and 'Account', along with a language dropdown set to 'English' and a 'Log out' button. A green notification box states: 'The time it takes to process a paper depends on its length. Normally, the plagiarism check report will be completed within an hour.' Below this is a table with the following columns: Title, State, Similarity, Report, and Submit Date. The table contains one entry: 'Perencanaan Bisnis Angkringan Ala BBQ' with a 'Completed' state and 10% similarity. A 'View Report' link is provided for this entry. At the bottom left, there is a red 'delete' button.

Title	State	Similarity	Report	Submit Date
Perencanaan Bisnis Angkringan Ala BBQ	Completed	10%	View Report	2021-12-23 04:13