

BISNIS PLAN MINUMAN HERBAL

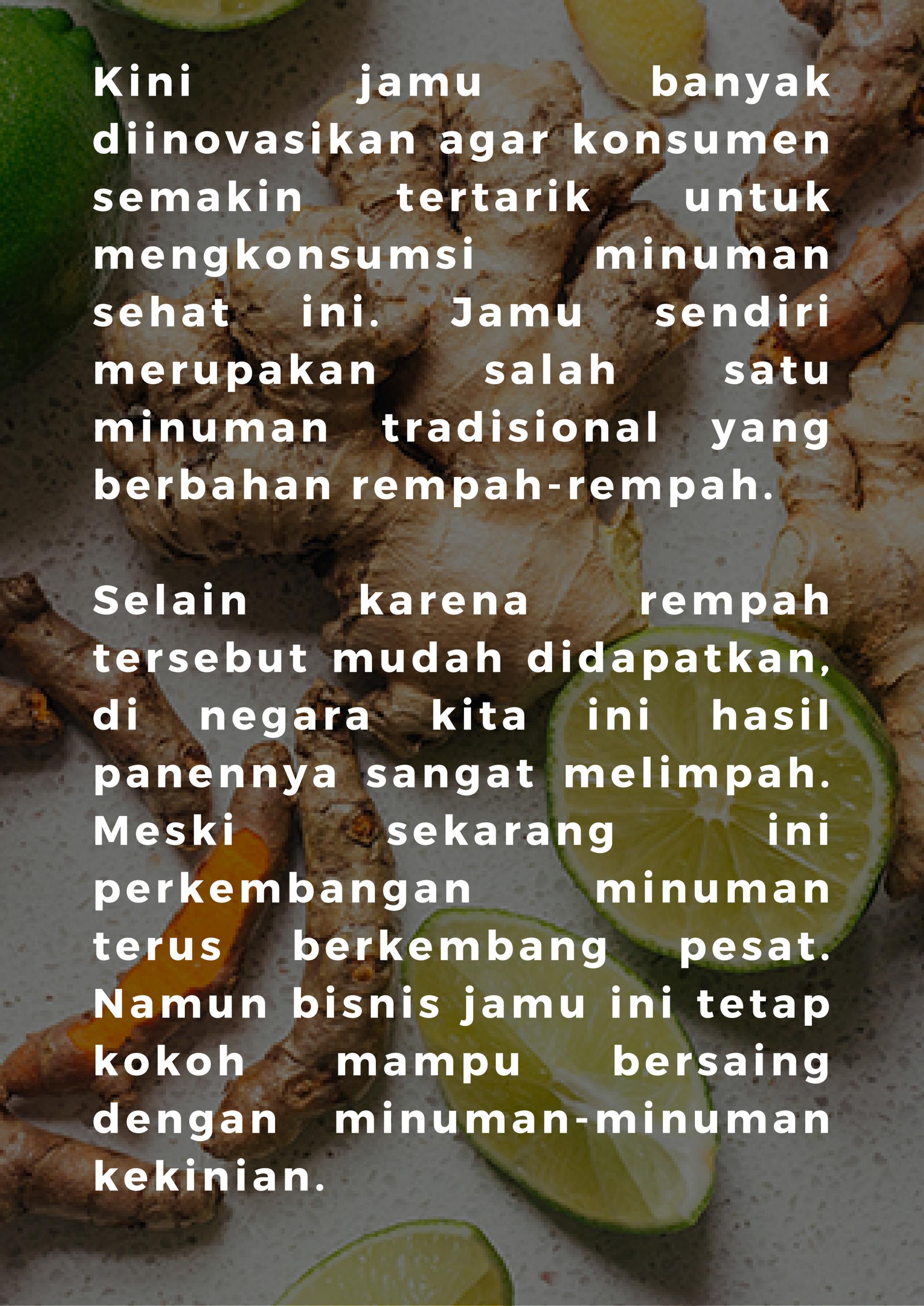
MODAL KECIL, UNTUNGNYA MENJANJIKAN



TEMUKAN RESEP HINGGA
ANALISIS MODAL DI ARTIKEL INI!

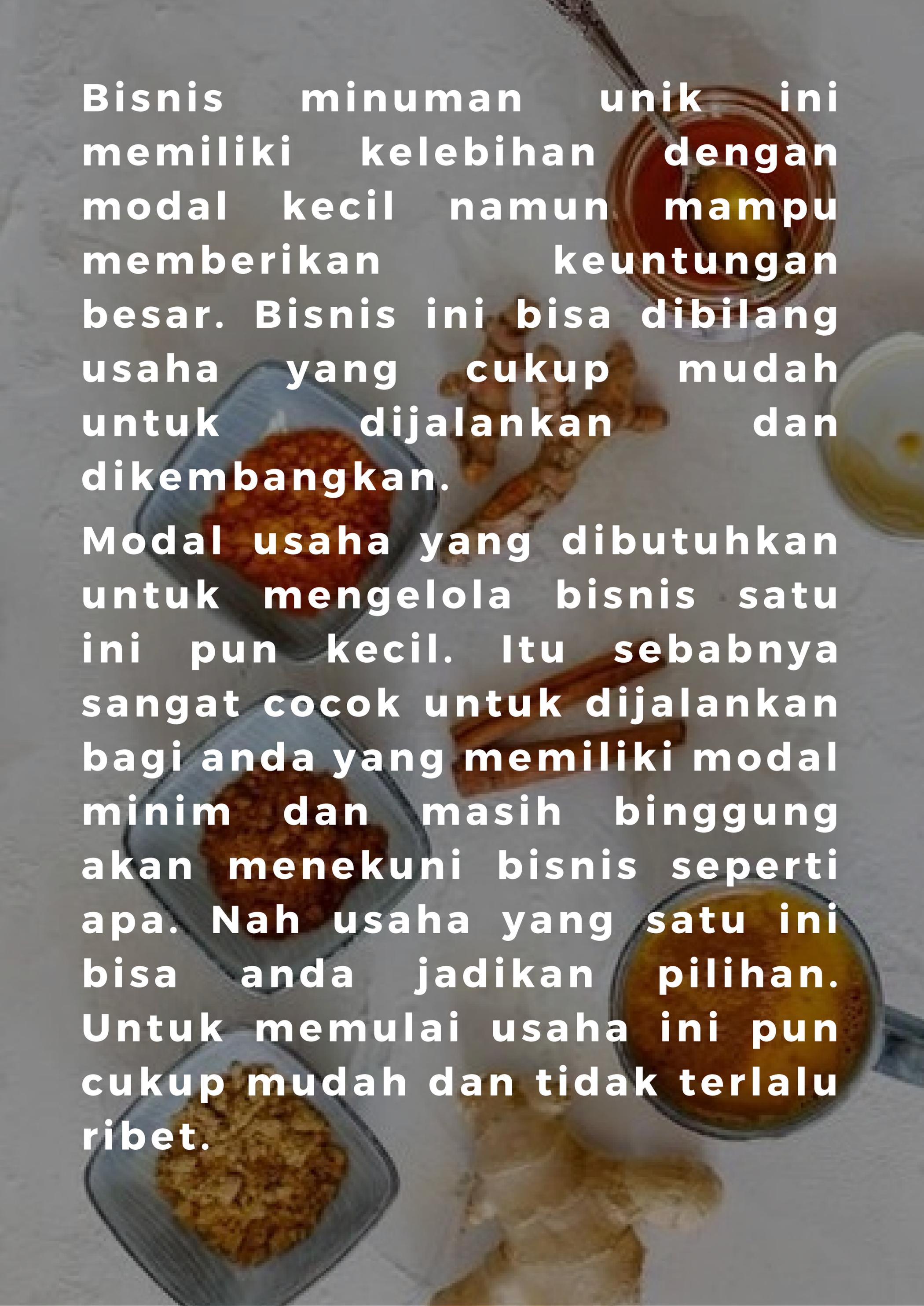
Bisnis minuman unik jamu menjadi salah satu usaha dengan modal kecil namun sanggup memberikan keuntungan yang besar. Mengapa begitu? Kedudukan jamu ini tidak bisa dibilang minuman biasa atau bahkan kuno. Jamu merupakan minuman sehat yang memiliki khasiat dan banyak manfaat untuk kesehatan.

Maka tidak heran minuman unik yang satu ini tidak pernah sepi peminat dari tahun ke tahun karena bukan hanya karena rasanya yang nikmat tapi juga khasiatnya yang banyak. Banyak yang menyukai minuman herbal ini karena dapat menjadikan tubuh sehat dan bugar.

The background of the image features several ginger roots and slices of lime. The ginger roots are brown and knobby, scattered across the frame. The lime slices are bright green and cut into thin rounds, some showing the white pith and seeds. The overall lighting is soft, highlighting the textures of the ginger and the freshness of the lime.

Kini jamu banyak diinovasikan agar konsumen semakin tertarik untuk mengkonsumsi minuman sehat ini. Jamu sendiri merupakan salah satu minuman tradisional yang berbahan rempah-rempah.

Selain karena rempah tersebut mudah didapatkan, di negara kita ini hasil panennya sangat melimpah. Meski sekarang ini perkembangan minuman terus berkembang pesat. Namun bisnis jamu ini tetap kokoh mampu bersaing dengan minuman-minuman kekinian.



Bisnis minuman unik ini memiliki kelebihan dengan modal kecil namun mampu memberikan keuntungan besar. Bisnis ini bisa dibilang usaha yang cukup mudah untuk dijalankan dan dikembangkan.

Modal usaha yang dibutuhkan untuk mengelola bisnis satu ini pun kecil. Itu sebabnya sangat cocok untuk dijalankan bagi anda yang memiliki modal minim dan masih bingung akan menekuni bisnis seperti apa. Nah usaha yang satu ini bisa anda jadikan pilihan. Untuk memulai usaha ini pun cukup mudah dan tidak terlalu ribet.

Jenis Bisnis Minuman Jamu Untukmu

Bisnis Minuman Jamu Beras Kencur

Untuk memulai bisnis minuman unik ini, salah satu jamu yang wajib ada adalah jamu yang satu ini. Jamu ini berbahan dasar ekstrak kencur, beras, jahe dan asam yang biasanya ditambahkan dengan gula merah untuk memberikan rasa sedikit manis.

Khasiat dari jamu ini untuk menambah nafsu makan, menambah stamina, meringankan batuk, meredakan sakit perut, antioksidan, melangsingkan tubuh, menghilangkan jerawat, menghilangkan rasa lelah capek, membantu meringankan rasa nyeri dan untuk kekebalan tubuh



Kira-kira untuk 5 liter

Bahan :

- Beras 250 gr
- Kencur 500 gr
- Gula pasir 200 gr
- Gula jawa 100 gr
- Garam ½ sdt
- Cengkeh secukupnya
- Kayu manis secukupnya
- Air putih 5 liter
- Jeruk nipis 1 buah

Cara Membuat :

1. Cuci beras dengan menggunakan air sampai bersih. Kemudian rendam dengan air selama 1 jam
2. Langkah selanjutnya yaitu rebus asam jawa, gula pasir, gula merah, gara, cengkeh, kayu manis dan jahe dengan air mendidih
3. Lalu kemudian cuci bersih kencur kemudian setelah itu kupas kencur dan potong-potong sesuai selera.
4. Tiriskan air rendaman beras yang sudah direndam tadi selama 1 jam
5. Kemudian blender beras, kencur dan peras semua bahan yang telah dihaluskan kemudian saring jamu beras kencur.
6. Kemudian langkah terakhir setelah air rebusan tadi sudah didinginkan campur dengan perasan beras dan kencur.
7. Jamu beras kencur siap disajikan dengan perasan jeruk nipis.

ANALISIS MODAL JAMU BERAS KENCUR

Kira-kira untuk 4 liter

Bahan	Jumlah	Harga
Beras	250 gr	Rp. 9.000
Kencur	500 gr	Rp.23.000
Gula pasir	200 gr	Rp. 2.500
Gula Jawa	100 gr	Rp. 1.500
Garam	1/4 sdt	Rp. 500
Cengkeh	Secukupnya	Rp. 1000
Kayu manis	Secukupnya	Rp. 1000
Air putih	5 liter	Rp. 5000
Jeruk nipis	1 buah	Rp. 500
Total (4 liter)		Rp.44.000
Total (12 liter x 25 hari)		Rp.3.300.000

Modal tetap (Alat)

1. Pengaduk Kayu	1	Rp. 15.000
2. Baskom stainless	1	Rp. 25.000
3. Blender	1	Rp.100.000
Total biaya		Rp.140.000

Total Biaya Operasional

Bahan Baku (25 hari) + Modal Awal

$$\text{Rp.3.300.000} + \text{Rp.140.000} = \text{Rp.3.440.000}$$

Estimasi Pendapatan Awal

$$\text{Rp.40.000 (harga jual 1 liter)} \times 12 \text{ (jumlah produksi satu hari} \times 25 \text{ hari)} = \text{Rp.12.000.000}$$

Pembuatan kemasan

$$10 \text{ botol} \times \text{Rp. 5.500 (harga kemasan botol)} \times 25 \text{ hari} = \text{Rp.1.375.000}$$

Penghitungan Laba Satu Bulan

Estimasi Pendapatan - Biaya Operasional

$$\text{Rp.12.000.000} - \text{Rp.3.440.000} - \text{Rp.1.375.000} = \text{Rp.7.185.000}$$



Bisnis Minuman Jamu Kunyit Asam

Jangan sampai ketinggalan dengan jamu yang satu ini. Jamu ini berbahan dasar ekstra kunyit, asam jawa, dan tambahan gula jawa. Khasiat dari jamu yang satu ini lumayan banyak yaitu, sebagai antioksidan, membantu mencerahkan kulit, membantu melancarkan haid dan membantu untuk meringankan rasa nyeri, meremajakan sel-sel tubuh, menetralkan racun dalam tubuh, mengontrol berat badan, menekan bakteri, melancarkan system pencernaan dan meningkatkan system kekebalan tubuh.



Kira-kira untuk 2 liter

Bahan

- Kunyit
- Asam jawa
- Gula merah
- Garam
- Air hangat
- Air biasa

Cara Membuat :

1. Rendam asam jawa dengan air hangat. Remas-remas dan sisihkan.
2. Bakar kunyit sampai sedikit kecoklatan. Kupas kunyit lalu cuci bersih dan potong-potong kecil.
3. Blender kunyit dengan 500 ml air.
4. Saring hasil blenderan.
5. Dalam panci, campur air rendaman asam jawa, hasil blenderan kunyit, dan tambahkan 1,5 liter air sisanya. Rebus hingga mendidih.
6. Masukkan gula jawa. Aduk rata dan rebus kembali.
7. Tambahkan garam sesuai selera, atau jika ingin.
8. Matikan api, biarkan jamu dingin, terakhir saring.

ANALISIS USAHA KUNYIT ASEM

Bahan	Jumlah	Harga
Kunyit	400 gr	Rp. 8.000
Asam jawa	100 gr	Rp. 5.000
Gula merah	250 kg	Rp. 4.000
Garam	1 /2 sdt	Rp. 1.000
Air hangat	100 ml	Rp. 1.000
Air biasa	2 liter	Rp. 4.000
Total		Rp.23.000
Total (bahan baku 10 literx25 hari)		Rp.2.875.000

Modal tetap (Alat)

1. Pengaduk Kayu	1	Rp. 15.000
2. Baskom stainless	1	Rp. 25.000
3. Blender	1	Rp.100.000
Total biaya		Rp.140.000

Total Biaya Operasional

Bahan Baku (25 hari) + Modal Awal

$$\text{Rp } 2.875.000 + \text{Rp.140.000} = \text{Rp.3.015.000}$$

Estimasi Pendapatan Awal

Rp.50.000 (harga jual 1 liter)x 10 (jumlah produksi satu hari x 25 hari)

Rp.12.000.000

Pembuatan kemasan

10 botol x Rp. 5.500 (harga kemasan botol) x 25 hari

$$= \text{Rp.1.375.000}$$



Bisnis Minuman Jamu Temulawak

Minuman berbahan dasar temulawak, asam jawa, jinten, daun pandan dsb. Khasiat yang terkandung dalam jamu ini salah satunya adalah mengobati sakit pusing, meredakan mual, meringankan masuk angin dan dapat digunakan untuk membantu meningkatkan nafsu makan pada anak-anak.



Bahan

- **Temulawak 100 gram**
- **Kencur 50 gram**
- **Jintan 20 gram**
- **Daun pandan sesuai selera**
- **Asam jawa 40 gram**
- **Gula aren 200 gram**
- **Air matang 200 ml**

Cara Membuat :

- 1. Bersihkan rimpang temulawak sampai bersih, setelah bersih iris-iris semua temulawak**
- 2. Sangra irisan temulawak dan kecur sebentar**
- 3. Setelah disangrai maka semua bahan haluskan atau blender jinten, asam jawa dan bahan-bahan lainnya.**
- 4. Sementara itu rebus air asam jawa dan gula sampai air mendidih**
- 5. Langkah selanjutnya adalah dengan mencampur air rebusan gula jawa dan asam jawa maka mencampur semua bahan yang diblender.**
- 6. Jamu siap untuk disajikan.**

ANALISIS MODAL JAMU TEMULAWAK

Kira-kira untuk 2 liter

Bahan	Jumlah	Harga
Temulawak	100 gr	Rp. 1.500
Kencur	50 gr	Rp. 4.500
Jintan	20 gr	Rp. 2.000
Daun pandan		Rp. 1.000
Asam jawa	40 gr	Rp. 1.000
Gula aren	200 gr	Rp. 5.000
Air matang	2 lt	Rp. 4.000
Total		Rp.19.000
Total (10 lt x 25 hari)		Rp.2.375.000

Modal tetap (Alat)

1. Pengaduk Kayu	1	Rp. 15.000
2. Baskom stainless	1	Rp. 25.000
3. Blender	1	Rp.100.000
Total biaya		Rp.140.000

Total Biaya Operasional

Bahan Baku (25 hari) + Modal Awal

$$\text{Rp.2.375.000} + \text{Rp.140.000} = \text{Rp.2.515.000}$$

Estimasi Pendapatan Awal

$$\text{Rp.30.000 (harga jual 1 liter)} \times 10 \text{ (jumlah produksi satu hari} \times 25 \text{ hari)} = \text{Rp.7.500.000}$$

Pembuatan kemasan

$$10 \text{ botol} \times \text{Rp. 5.500 (harga kemasan botol)} \times 25 \text{ hari} = \text{Rp.1.375.000}$$

Penghitungan Laba Satu Bulan

Estimasi Pendapatan - Biaya Operasional

$$\text{Rp.7.500.000} - \text{Rp.2.515.000} - \text{Rp.1.375.000}$$

$$= \text{Rp.3.610.000}$$

Strategi Bisnis Minuman Unik Produk Berkualitas

Saat anda memutuskan untuk memilih bisnis minuman unik jamu yang satu ini maka carilah bahan-bahan yang terbaik dan paling berkualitas. Agar tidak mengurangi rasa, kualitas rempah dan manfaat dari jamu yang dijajakan.

1. Varian Produk

Hal kedua ketika anda memutuskan untuk berbisnis minuman unik jamu maka variasikan produk. Sediakan berbagai macam varian jamu, sehingga anda dapat memenuhi semua kebutuhan konsumen. Apabila anda hanya menjual satu jenis jamu saja tentu terlihat kurang menarik ya. Maka cobalah untuk menawarkan beberapa jamu. Atau anda bisa menjual beberapa contoh jamu diatas.

2. Layanan

Hal terpenting lainnya ketika anda berbisnis minuman unik jamu ini berikan pelayanan terbaik anda kepada pelanggan. Tetap jaga hubungan baik anda dengan pembeli. Dengarkan keinginan dan kebutuhan para pembeli.

3. Higienis

Untuk memulai bisnis minuman unik jamu ini hal yang perlu diperhatikan yakni masalah kebersihan tempat, bahan dan alat yang digunakan untuk membuat jamu. Usahakan agar tetap terjaga ke higienisannya.

4. Kemasan

Berbisnis jamu bukan hanya menjual jamu tapi juga bungkus. Semakin cantik bungkus juga akan meningkatkan jual beli dan daya tarik akan minuman yang satu ini. Bungkus dengan kemasan terbaik dan unik akan lebih menarik konsumen. Jika biasanya jamu disajikan dalam gelas sekarang anda bisa mencobanya dengan cup atau botol kemasan. Inovasikan kemasan dan desainya pula untuk menarik para pembeli pula.

5. Cara Promosi

Bagaimana cara mempromosikan bisnis minuman unik ini? anda bisa dengan cara mulut ke mulut, dengan menawarkan di social media atau anda bisa memberikan kupon atau diskon. Bisa pula dengan cara anda menitipkan ke warung-warung terdekat, atau titipkan di jajanan pasar dipinggir-pinggir jalan.