



BisnisUKM.com



Untung Besar Bisnis Sate



Usaha Sate Ayam

Usaha sate ayam menjadi salah satu ide bisnis yang bisa mendatangkan keuntungan besar. Untuk memulai usaha sate ayam bisa dijalankan oleh semua kalangan. Salah satunya adalah ibu rumah tangga. Memulai jualan sate ayam bisa dijalankan dari usaha rumahan yang bisa menjadi bisnis sampingan untuk ibu rumah tangga.

Peluang usaha sate ayam di rumah untuk bisnis sampingan ibu rumah tangga ini keuntungannya menjanjikan. Sebab makanan dari olahan ayam akan selalu menjadi favorit banyak orang.

Salah satunya adalah sate ayam. Banyak orang yang menyukai sate ayam mulai dari anak-anak sampai usia lanjut. Bisnis sampingan untuk ibu rumah tangga ini juga bisa menjadi pekerjaan pokok. Untuk menjual sate ayam modal yang dibutuhkan terbilang tidak terlalu besar. Dengan modal yang kecil Bunda bisa memulai usaha sate ayam ini. Asalkan Bunda mempunyai niat dan ketekunan yang kuat dalam merintis sebuah usaha.



Analisa Usaha Sate Ayam

Sate ayam dibakar dengan bumbu seperti sate ayam madura. Untuk membuatnya juga cukup mudah dengan bumbu yang beraneka ragam dengan paduan bumbu kacang, bumbu kecap, rasa pedas, rasa asin, dan rasa manis.

Apakah Bunda tertarik untuk memulai usaha yang satu ini? Sebelum memulainya simak analisa peluang bisnis sampingan jualan sate ayam berikut ini.



Biaya Investasi Usaha Sate Ayam

Biaya Investasi

- Etalase atau Gerobak Rp 1.500.000
- Kursi & Meja Plastik Rp 500.000
- Spanduk Ukuran Besar & Kecil Rp 300.000
- Alat Masak Rp 200.000
- Pemanggang Sate 2 Buah Rp 300.000
- Alat Makan Rp 200.000
- Perlengkapan Lain Rp 150.000
- Total Biaya Investasi Rp. 3.150.000

Biaya Operasional

- Daging Ayam Potong 3 kg x Rp 40.000 =
Rp 120.000 x 30 = Rp 3.600.000
- Aneka Bumbu Rp 40.000 x 30 =
1.200.000 Listrik Rp 50.000 per bulan
- Arang Rp 50.000 per bulan Biaya
Transportasi Rp 10.000 x 30 = Rp 300.000
- Untuk 1 kg daging ayam kurang lebih
menjadi 250 tusuk**
- Total Biaya Operasional = Rp 5.200.000

Pendapatan Perbulan

- Sate Ayam Rp. 12.000 per porsi x 25 porsi x
30 hari = Rp 9000.000

Keuntungan Perbulan

- Laba = Total Pendapatan - Total Biaya Operasional
- Keuntungan = Rp 9.000.000 - Rp 5.200.000 = Rp 4.300.000
- Analisa peluang usaha sate ayam ini menggunakan contoh variabel dengan bahan 1 kg daging ayam perhari. Kalau dalam sehari sate ayam yang Bunda jual menghabiskan 5 kg daging ayam bisa dikalikan saja. Berarti laba perbulan hitungannya Rp 4.300.000 x 5 = Rp 21.500.000 perbulan. Nah sangat menggiurkan ya Bund keuntungannya?

Tips Memulai Usaha Sate Ayam



Tapi analisa peluang usaha ini tidak akan berjalan kalau Bunda tidak memiliki strategi dalam menjalankan usaha sate ayam supaya ramai dikunjungi pelanggan.

Berikut ini Bisnis UKM akan membagikan tips supaya bisnis sate ayam yang Bunda jalankan bisa laku keras dan laris manis.

Riset Kompetitor

Bunda bisa melakukan riset sederhana dengan mendatangi warung sate ayam di wilayah Bunda yang banyak dikunjungi pelanggan. Belilah sate ayam yang mereka jual. Amati bagaimana kebiasaan pelanggan di warung tersebut. Misalnya berapa porsi yang kebanyakan mereka beli. Siapa saja pelanggan yang membeli apakah keluarga, anak muda, atau pegawai kantoran. Selain itu Bunda juga harus menganalisa cita rasa sate yang mereka jual. Misalnya apakah mereka menambahkan inovasi pada menu, ada menu tambahan, dan harga yang mereka patok untuk satu porsinya.

Lokasi Jualan Strategis

Sudah kita bawah di awal kalau bisnis sate ini dijalankan dari rumah, berarti tempat tinggal Bunda berada di lokasi yang strategis. Seperti di pinggir jalan, dekat pasar, dekat perkantoran, dekat perumahan, atau dekat dengan pusat jajanan kuliner. Lokasi jualan sate ayam yang strategis akan menjadi poin penting supaya banyak konsumen yang berdatangan. Karena konsumen akan mudah menjangkau lokasi usaha untuk bisa menikmati sate ayam yang Bunda jual.

Pengolahan Sate Ayam

Untuk mengolah sate ayam harus benar-benar diperhatikan. Mulai dari produksi dari bahan mentah, setenga jadi, sampai bahan jadi atau matang yang siap dikonsumsi oleh pelanggan. Untuk proses menjadi sate ayam siap konsumsi Bunda harus memperhatikan betul bagaimana sate dipanggang, bara api yang stabil, daging ayam harus dipastikan benar-benar matang, tidak gosong, bumbu yang pas, dan penyajian yang menarik. Bunda juga bisa memilih kemasan sate ayam yang menarik khusus untuk pelanggan yang take away

Kebersihan

Kebersihan adalah modal utama dalam menjalankan bisnis kuliner. Begitu juga dengan bisnis sate ayam ini. Mulai dari kebersihan etasale atau berobak, meja dan kursi, pemanggang sate, pisau, peralatan makan dan minum, serta kipas sate yang benar-benar harus diperhatikan kebersihannya.

Promosi

Peluang usaha di rumah yang menjanjikan dengan usaha sate ayam tidak akan terkenal kalau tidak dibarengi dengan promosi. Maka dari itu promosikan usaha Bunda dengan spanduk yang lebar dan tulisan yang menarik. Selain itu sertakan juga gambar-gambar menarik yang menggugah selera, sehingga bisa mendorong rasa penasaran orang yang melihat untuk membeli. Manfaatkanlah juga media sosial dan mendaftarkan diri menjadi merchant di jasa ojek online supaya jangkauan konsumen lebih luas.

Cita Rasa

Menjaga cita rasa seperti racikan bumbu yang lezat, daging sate ayam yang empuk tapi tidak gosong, serta rasanya gurih sedap akan membuat sate ayam yang Bunda jual menjadi favorit pecinta sate ayam. Berikan juga pilihan sambal kacangnya menjadi pedas dan tidak pedas. Mengingat penikmat sate ayam berasal dari semua kalangan dari anak-anak hingga dewasa.

Pelayanan Pelanggan

Pelayanan pelanggan yang ramah dan penyajian yang cepat adalah hal yang menjadikan pelanggan merasa puas. Sebab membuat pelanggan tidak perlu menunggu lama merupakan poin khusus yang dapat menjadikan warung sate Bunda laris manis dan banyak pelanggan.

Itulah tips yang bisa Bunda lakukan untuk memulai usaha sate ayam yang bisa mendatangkan keuntungan besar. Pastikan sebelum menjalankan bisnis sate ayam ini Bunda sudah melakukan percobaan pembuatan sate ayamnya ya.

Setelah itu bagikan sate ayam yang Bunda buat ke orang-orang terdekat. Supaya Bunda bisa tahu bagaimana kualitas rasa sate ayam dan terbukalah untuk segala masukan yang diberikan. Dari masukan dan saran tersebut akan menjadikan Bunda semakin siap untuk menjalankan bisnis sate ayam ini.

Semoga tulisan ini bisa bermanfaat dan menginspirasi Bunda untuk memulai sebuah bisnis. Teruslah berkembang untuk menjadikan usaha yang Bunda jalankan #NaikKelas ya! Kalau Bunda ingin tahu lebih banyak seputar tips bisnis ibu rumah tangga bisa kunjungi **www.bisnisukm.com**

