

# Usaha Ayam Geprek

**UNTUNGNYA PEDAS SEPERTI RASANYA!**

# DAFTAR ISI

Peluang Usaha Ayam Geprek Untungnya Pedas Seperti Rasanya	01
Tips Memulai Bisnis Kuliner Pedas Ayam Geprek	02
Tips Meningkatkan Penjualan Lewat Gofood	08
Resep Ayam Geprek Secara Umum Yang Bisa Kamu Kembangkan	07
Cara Pembuatan Ayam Geprek	08
Kemasan Ayam Geprek Unik Bikin Pelanggan Makin Tertarik	12
Rekomendasi Kemasan Ayam Geprek	15

 CAPE & SMK



# PELUANG USAHA AYAM GEPREK

Untungnya Pedas Seperti Rasanya!

Usaha ayam geprek punya peluang yang menggiurkan untuk dicoba. Meski sudah berceceran bisnis kuliner pedas di Indonesia, bisnis makanan yang satu ini masih eksis di kalangan pecinta pedas. Ditambah lagi dengan makin berkembangnya usaha ayam geprek menjadi bisnis kuliner waralaba. Keberadaannya makin dikenal di berbagai wilayah di Indonesia. Kemunculan usaha ayam geprek pertama kali di Yogyakarta pada tahun 2003. Racikan resep ayam geprek juga ditemukan secara tidak sengaja. Pada mulanya ada mahasiswa yang meminta sajian khusus ayam goreng tepung dicampur dengan aneka sambal pada Ibu Ruminah sebagai penjual ayam goreng. Hingga pada akhirnya Ibu Ruminah ini menjadikan sajian tersebut sebagai ayam geprek dan menamai warungnya Ayam Geprek Bu Rum, setelah sebelumnya pernah dinamai ayam gejrot dan ayam uleg.

# Peluang Usaha Ayam Geprek

Kalau berbicara tentang peluang usaha ayam geprek, tentu saja masih terbuka lebar. Sebab pecinta kuliner pedas di Indonesia tersebar secara merata hampir di setiap wilayah. Apalagi kalau bicara selera anak muda, makanan dengan cita rasa pedas adalah favorit mereka. Pada dasarnya bisnis di bidang kuliner tidak akan pernah kehilangan pasar. Selama masih ada orang yang beli makanan di luar. Untuk menjalankan usaha ayam geprek akan sangat menjanjikan ketika menyasar konsumen anak-anak muda. Bisnis kuliner pedas ayam geprek dengan bahan dasar daging ayam ini tentu punya banyak penggemar. Sebab daging ayam itu sendiri sudah menjadi bagian dari lauk pauk yang biasa dikonsumsi orang Indonesia. Jadi tidak akan sulit untuk mendatangkan konsumen untuk usaha ayam geprek kamu.

## MEMULAI USAHA

Untuk memulai usaha ayam geprek tentu saja perlu persiapan. Semua bisnis butuh persiapan supaya nantinya bisa berjalan dengan baik. Seperti halnya usaha ayam geprek yang akan kamu jalankan.

Berikut ini Bisnis UKM akan membagikan tips untuk memulai bisnis kuliner pedas ayam geprek!

## 1. RISET SEDERHANA

Di dunia bisnis kuliner persaingannya sangat kompetitif. Termasuk usaha ayam geprek yang sudah menjamur hampir di setiap wilayah. Bahkan dalam satu wilayah bisa terdapat lebih dari dua penjual ayam geprek. Maka dari itu lakukanlah riset sebelum memulai usaha ini. Melakukan riset pada dasarnya sangat penting dilakukan sebelum memulai usaha. Mulai dari riset lokasi usaha hingga riset menu yang sudah tersedia pada jenis usaha yang sama.

Kamu bisa lakukan riset sebelum memulai usaha ayam geprek dengan mendatangi warung ayam geprek yang sudah ada. Amati menu apa saja yang ditawarkan, berapa harga jualnya, serta hal lain yang bisa kamu pelajari dan kembangkan untuk bisnis kamu. Hal yang penting dalam melakukan riset kompetitor ini adalah temukan apa yang belum mereka tawarkan. Setelah itu buatlah hal tersebut untuk diterapkan pada usaha ayam geprek kamu nantinya.

## 2. MULAI DARI YANG KECIL

Usaha ayam geprek bisa kamu lakukan dari skala yang kecil. Meski kalau dilihat bisnis franchise atau waralaba ayam geprek lebih menggiurkan. Tapi modal yang dibutuhkan memang lebih besar, sebanding dengan proses dan hasilnya. Buat kamu yang masih pemula dan modal yang dimiliki belum terlalu besar, kamu bisa mulai dari skala kecil. Misalnya kamu buka warung ayam geprek di rumah, kemudian sediakan dua sampai tiga meja untuk pelanggan makan di tempat. Sisanya kamu gencarkan penjualan secara online. Baik itu melalui media sosial atau mendaftarkan warung kamu sebagai mitra resto di aplikasi pesan antar online.

Sekarang kamu lebih dimudahkan dengan adanya jasa pengiriman makanan melalui aplikasi pesan antar online. Kamu bisa daftarkan usaha ayam geprek kamu supaya bisa menjangkau konsumen yang lebih luas. Untuk penjualan online kamu perlu menentukan kemasan ayam geprek yang



tepat. Seperti kemasan lunchbox laminasi yang bisa mengemas nasi ayam geprek dengan rapih dan memudahkan proses pengiriman hingga sampai ke tangan konsumen. Untuk membuat kemasan makanan ayam geprek sekarang sudah lebih mudah. Ada berbagai ukuran yang bisa kamu request ke jasa cetak kemasan murah yang ada. Bahkan untuk desain kemasaannya kamu bisa dibantu tanpa ada tambahan biaya. Kamu bisa cek ke [diKemas.com](http://diKemas.com)

### **3. BUAT INOVASI**

Kalau pada umumnya ayam geprek dipadukan dengan cabai rawit dan bawang putih, kamu bisa kembangkan usaha ayam geprek kamu dengan menghadirkan inovasi baru. Seperti ayam geprek sambal korek, ayam geprek sambal ijo, ayam geprek sambal taugé, ayam geprek sambal terasi, sampai ayam geprek sambal matah bahkan ayam geprek keju mozzarella.

Tapi sebelumnya kamu perlu melakukan uji coba atau tes pasar terlebih dahulu. Lihat bagaimana respon konsumen terhadap variasi sambal ayam geprek yang kamu tawarkan. Amati mana yang paling laku dan mana yang kurang peminatnya. Dari situlah kamu bisa menyeleksi lagi menu mana yang bisa kamu pertahankan dan eliminasi untuk usaha ayam geprek kamu. Selain variasi sambal, kamu bisa menghadirkan ayam geprek dalam sajian lain. Kalau biasanya ayam geprek disajikan bersama nasi putih panas, kamu bisa hadirkan dengan mie goreng atau mie kuah. Mie ayam geprek juga bisa menjadi menu pilihan lain yang digemari pecinta pedas terutama anak-anak muda.



## 4. RACIK RESEP AYAM GEPREK TERBAIK

Dalam menjalankan bisnis kuliner cita rasa menjadi modal yang paling utama. Sebab konsumen sekarang ini bukan hanya mencari makanan untuk kebutuhan mengenyangkan perut. Lebih dari itu, cita rasa yang sesuai dengan selera mereka justru lebih diutamakan. Begitu juga dengan usaha ayam geprek yang kamu jalankan nanti. Maka dari itu ciptakan resep ayam geprek dengan cita rasa yang sesuai dengan selera konsumen. Serta raciklah resep ayam geprek yang menjadi ciri khas dari produk kamu.

*Berikut ini resep ayam geprek secara umum yang bisa kamu kembangkan.*

### BAHAN



- Bagian sayap, dada, dan paha ayam masing-masing 3 pcs
- Telur 1 butir
- Terigu cakra 500 gram (adonan kering)
- Terigu segitiga 250 gram (adonan basah)
- Tepung maizena 5 sdm
- Bawang putih cincang 6 siung
- Jeruk Nipis secukupnya
- Baking powder 1 sdt
- Lada bubuk 1/4 sdt
- Penyedap jamur 1/2 sdt
- Garam 1 sdt
- Gula Pasir 1/4 sdt
- Air es secukupnya
- Minyak goreng



### BAHAN SAMBAL

- Cabe rawit 20 buah
- Cabe merah 10 buah
- Bawang putih 2 siung
- Minyak sayur secukupnya
- Garam, gula, dan penyedap secukupnya.

# Cara Pembuatan

- 1 Lumuri potongan ayam dengan jeruk nipis dan garam. Kemudian lumuri lagi dengan bawang cincang halus beserta lada bubuk, garam, gula, penyedap jamur, dan saus tiram. Diamkan hingga meresap.
- 2 Siapkan bahan pencelup dengan mencampurkan terigu, telur, dan air es. Aduk sampai kental, tambahkan garam.
- 3 Kemudian siapkan bahan kering dengan mencampurkan terigu cakra, tepung maizena, bawang putih cincang, lada bubuk, baking powder, garam, dan penyedap jamur aduk sampai rata.
- 4 Siapkan potongan ayam yang sudah dibumbui kemudian celup ke dalam adonan kering sampai rata seluruh permukaan ayam tertutup bahan kering. Setelah rata semua celupkan ke dalam adonan basah sampai rata, lalu celupkan lagi ke dalam adonan kering, lalu goreng di minyak panas hingga ayam terendam.
- 5 Goreng dengan api kecil selama 15 menit sampai berwarna golden brown dan bunyi berisiknya hilang. Angkat dan sisihkan.
- 6 Siapkan cobek, haluskan bahan sambal sesuai selera. Setelah agak halus, tambahkan ayam goreng krispi ke dalam cobek. Tumbuh sampai sambal tercampur dengan ayam.
- 7 Ayam geprek siap disajikan dengan nasi putih panas.

## 5. PERSIAPKAN MODAL USAHA AYAM GEPREK

Modal yang diperlukan untuk memulai usaha ayam geprek rumahan tidak terlalu besar. Kecuali kamu ingin menjalankan usaha ini dengan skala resto atau kedai yang membutuhkan sewa tempat, modalnya tentu lebih besar. Apalagi kalau kamu juga memulai bisnis ini dengan merekrut pegawai atau tim. Sebagai awalan berikut ini perkiraan modal usaha ayam geprek dengan skala rumahan.

### Perkiraan Modal Produksi

#### BAHAN

- Daging ayam 2 kg Rp 72.000,-
- Tepung bumbu 1 kg Rp 16.000,-
- Telur 3 butir Rp 6.000,-
- Gula 50 gram Rp 1.000,-
- Garam 50 gram Rp 1.000,-
- Merica 1 bungkus Rp 1.000,-
- Minyak goreng 4 liter Rp 50.000,-
- LPG Rp 5.000,-
- Cabe raqit 500 gram Rp 10.000,-
- Bawang putih 250 gram Rp 8.000,-
- Beras 2 kilogram Rp 24.000,-
- Kemasan Styrofoam 24 pcs Rp 12.000,-
- Stiker & Selotip segel Rp 3.000,-
- Air 500 ml Rp 1.000,-
- Listrik Rp 5.000,-

Total modal yang diperlukan dalam satu kali produksi usaha ayam geprek adalah Rp215.000. Setiap kali produksi dapat menghasilkan 24 box paket ayam geprek dengan harga pokok produksi sekitar Rp8.950 per porsi. Kamu bisa ambil margin 50% hingga 70%. Kalau ingin mendapatkan keuntungan sebesar 50%, maka harga jualnya sekitar 13.500 per box. Tapi kalau mau ambil margin lebih tinggi sebesar 70%, kamu bisa memberikan tambahan berupa paket bunling dengan es teh sehingga harga jualnya menjadi Rp15.000 per paket.



# Tips Meningkatkan Penjualan Lewat GoFood

Meningkatkan penjualan lewat gofood menjadi salah satu hal yang sedang digencarkan oleh para pelaku bisnis kuliner. Bukan tanpa alasan, sekarang ini tren pesan antar makanan secara online memang makin meningkat. Selain memudahkan konsumen dalam membeli makanan, model bisnis yang satu ini dirasa akan meningkatkan penjualan makanan secara drastis. Nah salah satu layanan pesan antar makanan online adalah layanan gofood dari aplikasi Gojek. Gofood adalah layanan yang menyediakan jasa pemesanan dan pengantaran makanan dari restoran yang terdaftar ke konsumen.

Tapi jangan khawatir, buat kamu yang punya bisnis ayam geprek kesempatan untuk menguatkan daya saing masih ada. Ada tips spesial buat para pelaku usaha ayam geprek untuk meningkatkan penjualan lewat gofood. **Yuk kita simak tips meningkatkan penjualan lewat gofood berikut ini!**

## 1 Gunakan Nama Yang Spesifik

Kalau untuk bisnis kuliner skala besar, menggunakan nama merchant atau nama toko tidaklah menjadi masalah karena brand sudah banyak dikenal. Tapi kalau usaha kuliner ayam geprek rintisan, kamu perlu menggunakan nama yang tepat. Kamu harus memilih nama merchant yang relevan dengan apa yang kamu jual. Jadi kalau kamu jualan ayam geprek, maka nama toko yang kamu gunakan harus mengandung unsur ayam geprek. Misalnya "Ayam Geprek Bu Rum" "Ayam Geprek Mas Brewok" dan nama lain sesuai nama usaha kamu.

Setidaknya, nama makanan atau minuman yang kamu jual menjadi identitas nama merchant kamu. Karena kebanyakan, konsumen akan mengetikkan nama menu yang mereka cari, bukan nama merchant atau nama toko. Jadi tips pertama untuk meningkatkan penjualan lewat gofood adalah gunakan nama merchant yang sama dengan jenis makanan yang kamu jual.

## 2 Meningkatkan Penjualan Lewat GoFood : Sesuaikan dengan Lokasi

Lokasi merchant juga sangat mempengaruhi hasil penjualan di gofood. Kamu harus mengenal karakter dan kondisi di sekitar lokasi kamu menjalankan usaha ayam geprek, karena konsumen akan lebih memilih lokasi merchant terdekat supaya menghemat ongkir dan mempersingkat waktu tunggu. Kalau dekat dengan kampus, artinya pasar potensial adalah mahasiswa. Siapa yang berada di sekitar lokasi kamu jualan, maka merekalah target pasar potensial.

## 3 Tentukan Titik Lokasi Dengan Tepat

Titik lokasi yang kamu daftarkan harus tepat dan akurat dengan sebenarnya. Kalau kamu memberikan titik lokasi yang kurang tepat, hal ini bisa sangat merugikan. Karena titik lokasi yang tidak akurat bisa jadi meningkatkan cancel pesanan. Karena konsumen biasanya akan melihat peta map untuk meyakinkan mereka bahwa toko kamu memang yang mereka cari. Kalau memang lokasi yang kamu berikan kurang tepat, sebaiknya segera hubungi sales. Jangan membuat konsumen bingung dengan lokasi merchant.

## 4 Meningkatkan Penjualan Lewat GoFood : Sajikan Menu yang Menjual

Menu makanan yang disajikan menjadi daya tarik utama dalam bisnis kuliner. Sajikan berbagai menu yang menarik, memiliki cita rasa khas dan berkualitas. Cari tau menu seperti apa yang paling banyak dicari oleh konsumen untuk produk ayam geprek. Menu-menu yang menjual akan mendongkrak bisnis kuliner ayam geprek kamu. Selain sajian menu yang menarik, kamu juga harus memperhatikan kualitas dan

kebersihan menu yang disajikan. Pastikan olahan ayam geprek yang kamu jual berkualitas.

## 5 Waktu Operasional Tepat

Dalam menjalankan bisnis kuliner ayam geprek yang memanfaatkan layanan gofood, kamu harus memahami waktu-waktu tertentu dimana pesanan meningkat. Waktu ini biasanya bergantung pada mayoritas calon konsumen yang ada di sekitar tempat kamu jualan. Kalau mayoritas mahasiswa, maka waktu yang efektif adalah pagi sebelum jam 8, siang pada jam makan siang, dan malam hari saat jam makan malam. Beda halnya kalau konsumen kamu mayoritas pekerja kantoran. Mereka akan ramai pada saat jam makan siang saja. Supaya lebih efektif, sebaiknya buka merchant minimal 12 jam yang menjangkau jam-jam ramai.

## 6 Meningkatkan Penjualan Lewat GoFood : dengan Kenali Kompetitor

Salah satu faktor yang sangat mempengaruhi bisnis kuliner adalah memahami karakter kompetitornya. Pesaing yang ada di sekitar lokasi kamu sangat menentukan untuk meningkatkan penjualan lewat gofood. Supaya kamu tetap bisa bersaing, cari tau apa yang belum kompetitor miliki. Misalnya dari sajian menu, pilihan paket, harga, atau pun penawaran diskonnya. Begitu juga dengan layanannya, kamu bisa tambahkan pelayanan khusus bagi driver.

## 7 Tawarkan Harga Menarik

Seperti yang telah disebutkan di atas bahwa harga menjadi salah satu faktor penting yang mempengaruhi psikologis konsumen. Mereka bisa jadi berubah pikiran dalam sekejap ketika melihat makanan dengan harga yang menarik. Yang awalnya mereka tertarik dengan menu yang kamu jual, bisa saja berubah dalam hitungan detik saat mereka melihat menu yang sama dengan harga yang lebih murah dari merchant lain. Jadi, buatlah penawaran harga yang menarik.

## 8 Foto Menu Original dan Menggiurkan

Percaya atau tidak, gambar mengambil peran penting dalam mempengaruhi psikologis konsumen. Faktanya, banyak orang yang tertarik dengan suatu menu bukan karena melihat daftar menu, namun karena melihat gambar menu. Kebanyakan merchant di gofood tidak menyertakan gambar menunya, hanya menuliskan daftar. Ini adalah peluang besar untuk mencuri perhatian konsumen dengan deretan gambar menu. Pasang gambar terbaik untuk menu ayam geprek yang kamu tawarkan. Tampilkan gambar yang dapat menggiurkan konsumen. Tempatkan gambar menu terbaik pada foto utama merchant di aplikasi gofood. Selain itu gunakanlah gambar yang asli, karena tidak jarang konsumen kecewa karena makanannya tidak sesuai dengan gambar.

## 9 Meningkatkan Penjualan Lewat GoFood : Tawarkan Paket Lengkap

Untuk menarik perhatian pelanggan, kamu bisa menawarkan menu paket lengkap. Paket lengkap di sini berarti menu ayam geprek yang ditawarkan sudah termasuk minuman yang diberikan secara gratis. Kamu bisa memberikan harga menu paket ayam geprek lebih murah daripada membeli satuan. Ini akan memberikan kesan kalau menu paket yang ditawarkan worth it untuk dibeli. Buatlah konsumen merasa untung banyak saat membeli menu ayam geprek yang kamu jual.

## 10 Kemasan Terbaik

Ketika memesan makanan di gofood itu artinya konsumen akan mendapatkan makanan atau minuman yang sudah dikemas atau dibungkus. Maka dari itu kamu harus memberikan kemasan terbaik untuk bisnis kuliner ayam geprek kamu. Mulai dari kualitas kemasan ayam gepren dan cara pengemasannya. Pastikan juga kemasannya berkualitas supaya produk tetap terlindungi selama proses pengiriman. Jadi ketika sampai di tangan konsumen tetap dalam keadaan baik.

# KEMASAN

## Ayam Geprek Unik

Bikin Pelanggan Makin tertarik!

Kemasan ayam geprek menjadi salah satu hal yang sangat penting untuk bisa menjangkau pasar yang lebih luas. Saat ini kemasan ayam geprek bukan sekadar jadi wadah atau tempat produk saja tapi lebih dari itu kemasan ayam geprek juga menjadi bagian dari identitas produk itu sendiri. Apalagi kalau kita lihat persaingan bisnis saat ini yang makin kompetitif.

Kemasan bisa menjadi salah satu nilai jual sekaligus modal untuk menguatkan daya saing di antara produk serupa dari kompetitor lain.

Kalau kamu baru memulai bisnis kuliner pedas ayam geprek penting untuk dipahami ketika akan menentukan kemasan ayam geprek mana yang akan digunakan. Kemasan ayam geprek yang tepat adalah kemasan yang sesuai dengan karakteristik produk, distribusi produk, penjualan produk, target konsumen, dan biaya yang kamu alokasikan untuk operasional kemasan baso aci.

### Kenapa Kemasan Ayam Geprek Berkualitas Itu Penting?

Persaingan di dunia bisnis untuk produk apapun kita lihat saat ini makin kompetitif. Setiap pelaku usaha harus selalu berinovasi untuk meningkatkan daya saing agar produknya bisa tetap berkompetisi dengan produk lain. Maka dari itu salah satu hal yang penting dalam hal ini adalah memiliki kemasan berkualitas. Mungkin beberapa orang masih belum terlalu mementingkan

kemasan karena dianggap sebagai pembungkus saja. Padahal kemasan berkualitas itu adalah unsur penting untuk menguatkan identitas produk. Sebenarnya apa aja ya yang perlu dipersiapkan ketika persaingan bisnis makin kompetitif? Selain strategi bisnis tentunya kamu perlu punya ciri khas yang tidak dimiliki oleh



Sumber Gambar: polacup.com

kompetitor kamu. Supaya daya saing bisnis yang kamu jalankan semakin kuat. Salah satu yang bisa menciptakan ciri khas untuk usaha kamu adalah kemasan yang berkualitas. Termasuk juga untuk bisnis ayam geprek yang kamu jalankan. Kenapa

kemasan ayam geprek menjadi hal yang penting untuk membangun identitas dan ciri khas produk? **Berikut ini lima alasan kenapa kemasan ayam geprek berkualitas bisa menguatkan daya saing bisnis yang kamu jalankan.**

## 1 Identitas Produk

Seperti yang udah dibahas sebelumnya kalau persaingan bisnis di Indonesia saat ini memang ketat. Makin banyak ide kreatif dan inovatif yang bermunculan. Sehingga semakin banyak bisnis serupa yang berkembang. Terus bagaimana caranya bisnis ayam geprek kamu berbeda dengan kompetitor atau bisnis serupa lainnya? Kemasan! Buatlah kemasan ayam geprek berkualitas yang “ini gue banget”. Dalam artian, kemasan ayam geprek bisa merepresentasikan produk atau bisnis kamu. Kemasan yang berhasil adalah kemasan yang akan membuat calon konsumen langsung mengenali produk kamu. Menggunakan kemasan ayam geprek yang tepat bisa sekaligus membranding produk kamu sehingga memiliki ciri khas atau identitas tersendiri.

## 2 Melindungi Produk

Kemasan juga akan melindungi dan menjaga kualitas produk kamu. Bayangin deh kalau kamu punya produk makanan tapi kemasannya kurang oke? Apalagi kalau bahannya yang kurang berkualitas. Selain bisa merugikan konsumen, kemasan yang kurang tepat juga akan memberikan kesan yang kurang baik untuk perkembangan bisnis ayam geprek kamu. Pada dasarnya kemasan ayam geprek yang tepat bisa melindungi produk mulai dari proses produksi, penjualan dan promosi, display produk, distribusi, hingga sampai ke tangan konsumen.



Sumber Gambar:  
ayamkeprabon.com

### 3 Menguatkan Daya Tarik

Produk yang dikemas dengan cantik akan memiliki nilai penjualan yang lebih tinggi daripada produk yang dikemas ala kadarnya. Orang cenderung akan lebih ingin mencari tahu produk yang kemasannya menarik dan memiliki nilai lebih seperti desain yang bagus dan bahan yang ramah lingkungan. Apalagi saat ini masyarakat sudah mulai sadar akan pentingnya menjaga kelestarian lingkungan. Terutama dengan limbah yang dihasilkan, kemasan yang ramah lingkungan akan lebih disukai daripada kemasan yang sulit diuraikan.



### 4 Membuat Informasi Produk

Biasanya dalam sebuah kemasan tidak hanya termuat nama produk saja, tapi juga informasi seputar produk. Calon konsumen biasanya mencari informasi pada kemasan terlebih dahulu sebelum memutuskan untuk membeli. Penambahan informasi produk pada kemasan juga bertujuan agar mudah dilihat oleh konsumen. Jadi, konsumen akan semakin yakin untuk melakukan

pembelian. Informasi yang perlu dimuat dalam kemasan ayam geprek di antaranya adalah merek atau nama bisnis ayam geprek kamu, kolom level ayam geprek, atau jenis menu ayam geprek yang dikemas, dan informasi kontak. Bisa juga kamu tambahkan quotes atau lelucon pada desain kemasan. Sesuaikan dengan identitas bisnis dan siapa segmen pasar yang kamu bidik. Teknik copywriting juga sangat penting untuk dipahami perihal membuat informasi produk.

### 5 Memudahkan Penggunaan

Pada dasarnya kemasan produk tercipta untuk memudahkan 3 hal di luar membangun brand yang memudahkan untuk digunakan, dibawa, dan disimpan. Hal itu bukan hanya ditujukan untuk konsumen, tapi untuk kamu juga sebagai produsen. Pilihlah kemasan berkualitas yang bisa memudahkan dalam penggunaan produk.

## REKOMENDASI KEMASAN

# Ayam Geprek



Kalau makanan berat seperti ayam geprek biasanya dikemas dengan kertas minyak atau sterofoam, kamu bisa banget nih bikin kemasan ayam geprek yang lebih vancy sekaligus ramah lingkungan loh! Sekarang kemasan makanan itu tidak hanya sebatas menjadi wadah atau

kemasan suatu produk saa. Tapi lebih dari itu kemasan makanan merupakan bagian dari identitas produk itu sendiri. Jadi kalau kamu sudah punya racikan ayam geprek yang super enak, selanjutnya adalah buat kemasan ayam geprek dengan desain yang menarik.

Ada beberapa jenis kemasan yang cocok untuk mengemas ayam geprek yang kamu jual. Tapi yang paling cocok adalah kemasan dari kertas yang bisa membuat tampilan ayam geprek makin berkelas. Sekaligus memudahkan konsumen ketika membeli ayam geprek yang kamu jual. Terutama untuk layanan delivery. **Berikut ini kemasan makanan yang cocok untuk mengemas ayam geprek.**

### 1 Kemasan Paper Bowl



Paper bowl adalah kemasan berbentuk mangkuk dari bahan kertas ini banyak digunakan untuk produk-produk makanan. Mulai dari camilan, makanan berat, sampai makanan berkuah. Ukurannya juga beragam mulai dari ukuran kecil, sedang sampai besar. Kemasan paper bowl dilapisi bahan anti panas dan anti air. Jadi jangan khawatir kemasan akan bocor

atau rembes dari minyak. Untuk desainnya kamu bisa gunakan stiker atau sablon. Kemasan paper bowl juga dilengkapi dengan penutup. Jadi ayam geprek akan tetap aman sampai ke konsumen ketika dikirimkan dengan layanan delivery.

## 2 Kemasan Food Pail



Kemasan berbahan kertas layaknya box nasi ini punya tampilan dan desain yang unik serta menarik. Bahan kertas untuk kemasan ini sudah dilaminasi dan masuk kategori food grade. Jadi tidak akan rembes. Model kemasan seperti box tapi ada kuncian di bagian atas atau tutup kemasan sehingga lebih praktis untuk digunakan. Kamu bisa pilih teknik cetakan mengguna-

kan printing full warna atau sablon kalau kamu ingin desain kemasan ayam geprek yang simpel. Ukurannya mulai dari kecil, sedang, sampai besar.

## 3 Kemasan Lunch Box



Bahan kemasannya mirip dengan food pail, tapi beda bentuk dan model. Paper lunch box biasanya digunakan untuk mengemas produk makanan berat seperti nasi atau pun mie. Ukurannya bisa kamu pilih sesuai kebutuhan. Kalau satu porsi ayam greek yang kamu jual lumayan banyak, kamu bisa cetak kemasan paper lunch box custom untuk lebar dan

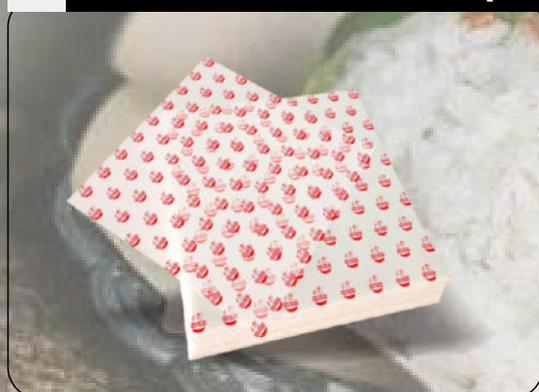
tingginya. Supaya bisa disesuaikan dengan produk yang kamu jual. Teknik cetakannya juga bisa menggunakan full color printing atau sablon.

#### 4 Kemasan Food Tray



Bahan kemasannya mirip dengan food pail tapi beda bentuk dan model. Kemasan food tray tampil tanpa tutup kemasan. Biasanya cocok buat UMKM yang jualannya di food court. Jadi pelanggan bisa langsung makan di tempat tanpa menambah pekerjaan kamu buat mencuci wadah. Teknik cetakannya juga bisa menggunakan full color printing atau sablon.

#### 5 Kemasan Rice Wrap



Biasanya ayam geprek dijual dengan menu paket bersama nasi, maka dari itu kamu perlu banget nih pake kemasan rice wrap. Kemasan yang satu ini bentuknya lembaran kertas yang sudah dilaminasi. Untuk desainnya bisa kamu sesuaikan dengan merek atau nama warung ayam geprek kamu. Cetakannya juga bisa pilih

warna sesuai kebutuhan. Fungsi dari kemasan rice wrap adalah untuk membungkus satu porsi nasi agar lebih rapi dan memudahkan konsumen ketika akan memakannya.

Supaya produk usaha ayam geprek yang kamu jual semakin menarik dan aman dikonsumsi oleh pelanggan, kamu bisa pilih kemasan ayam geprek dengan kemasan lunch box dan rice wrap. Kemasan tersebut akan lebih praktis dan memudahkan pelanggan untuk memakannya di rumah. Manfaatkanlah jasa delivery di aplikasi pesan antar online dengan menjadi mitra resto. Selain mendapatkan tempat promosi secara gratis, kamu juga akan lebih mudah menjangkau pelanggan lebih luas.

Itulah ulasan lengkap mengenai peluang usaha ayam geprek yang bisa kamu jadikan ide untuk memulai bisnis. Kalau kamu butuh kemasan ayam geprek yang sesuai dengan karakteristik produk, distribusi, penjualan, segmen pasar, dan anggaran, kamu bisa konsultasikan dengan tim diKemas.com secara gratis tanpa dipungut biaya. Itulah ulasan lengkap seputar rekomendasi kemasan baso aci yang bisa kamu jadikan referensi.

CAPI & SMK

Semoga tulisan ini bermanfaat untuk kamu ya. Bagikan juga tulisan ini ke teman kamu yang lain supaya makin banyak yang mendapatkan pengetahuan soal strategi jualan. Teruslah berkembang untuk menjadikan bisnis kuliner kamu makin #NaikKelas!

*Likuti terus informasi menarik seputar strategi jualan lainnya hanya di [BisnisUKM.com](http://BisnisUKM.com)*



**KEMASAN MENJADI SALAH SATU  
FAKTOR PENTING BAGI KESUKSESAN  
SETIAP USAHA**

# **CETAK KEMASAN LUNCH BOX**

*Makin keren dengan desain simple tapi terlihat Elegant!*

-  Bahan Food Grade
-  Free Design
-  Pengerjaan Cepat



**ORDER NOW**