
Peluang Bisnis Kedai Susu Murni

Tingginya kandungan gizi yang terdapat pada segelas susu murni ternyata tidak hanya memberikan manfaat bagi kesehatan manusia namun juga mendatangkan untung besar bagi sebagian pelaku [usaha](#). Susu murni yang berasal dari sapi kini menjadi salah satu menu minuman sehat yang mulai digemari semua kalangan masyarakat. Sehingga tidak heran bila peluang tersebut dimanfaatkan banyak orang untuk mendapatkan keuntungan yang cukup besar setiap bulannya.

Konsumen

Pada dasarnya target pasar yang bisa Anda bidik sangatlah luas. Sebab, bisa dikatakan susu murni cukup aman untuk dikonsumsi semua kalangan masyarakat, dari mulai balita hingga para manula, baik untuk laki-laki maupun kaum perempuan.

Info Bisnis

Untuk memulai bisnis kedai susu murni, ada beberapa hal penting yang perlu Anda siapkan, yaitu antara lain sebagai berikut :

1. Mencari supplier susu murni yang berkualitas bagus. Untuk mendapatkan susu sapi segar yang berkualitas, Anda dapat menjalin kerjasama dengan peternak sapi perah yang ada di sekitar lokasi usaha. Dengan begitu, Anda bisa mendapatkan stok susu murni yang kualitasnya benar-benar terjamin.
2. Menyiapkan [lokasi usaha](#) yang strategis. Misalnya saja membangun kedai susu murni di lingkungan kampus, di kantin sekolah, pusat perbelanjaan, atau di tempat-tempat umum yang banyak dilalui kendaraan.
3. Mempersiapkan peralatan yang dibutuhkan untuk proses produksi maupun peralatan furniture untuk display atau tara ruang kedai. Biasanya peralatan yang dibutuhkan terdiri dari kompor, termos tahan panas, panci, perabot masak, peralatan makan, serta meja dan kursi untuk para konsumen.
4. Menciptakan aneka varian rasa untuk menarik minat konsumen. Beberapa pilihan rasa yang digemari konsumen antara lain susu coklat, susu jahe, *fruit milk* (stroberi, melon, jeruk, mangga, dll), *cookies milk* (susu dengan topping remukan biscuit), *milkshake* serta *ice bland* (es susu blender).
5. Di bawah ini kami informasikan salah satu contoh resep *fruit milk* yang bisa Anda coba di rumah.

Resep Strawberry Milk

Asumsi : Resep untuk 2 gelas

Bahan :

- 400 ml susu sapi segar
- 50 gram buah strawberry segar
- 2 sdm gula pasir

- 100 cc air matang
- Cokelat bubuk secukupnya (untuk topping)

Cara Membuat :

1. Haluskan 50 gram buah strawberry dan 100 cc air dengan menggunakan blender. Sisihkan.
2. Panaskan susu dan gula pasir diatas api kecil, hingga susu benar-benar mendidih.
3. Campurkan susu dengan buah strawberry yang telah dihaluskan. Hidangkan segera dengan topping cokelat bubuk diatasnya.

Kelebihan Bisnis

Kandungan protein, kalsium, vitamin, dan fosfor yang terdapat pada susu murni memberikan banyak manfaat bagi kesehatan para konsumen. Bahkan sebuah penelitian menyebutkan bahwa dengan mengkonsumsi susu murni setiap harinya bisa mengurangi resiko penyakit asma dan alergi. Hal ini tentunya memberikan keuntungan besar bagi pelaku usaha susu murni, tingginya kandungan gizi yang ditawarkan menjadi daya tarik tersendiri bagi para konsumen, sehingga semakin hari makin banyak masyarakat yang gemar mengkonsumsi minuman sehat tersebut.

Selain minat masyarakat yang semakin meningkat, menjalankan bisnis kedai susu murni juga tidak membutuhkan modal yang terlalu besar. Anda bisa menyesuaikan kedai yang dibangun dengan modal usaha yang Anda miliki. Bila Anda memiliki modal minim, bisa memulai bisnis kedai susu murni dengan menyewa lokasi usaha di depan minimarket-minimarket yang ada di sekitar tempat tinggal Anda. Sedangkan untuk Anda yang memiliki modal cukup besar, bisa mendirikan kedai bisnis susu murni dengan menggunakan konsep cafe maupun restoran.

Kekurangan Bisnis

Menjalankan segala bentuk usaha tentunya tidak terlepas dari adanya resiko kerugian, begitu juga dalam menjalankan bisnis susu murni. Kondisi susu yang mudah basi menjadi salah satu kendala yang cukup merepotkan pelaku usaha. Sehingga mereka harus pintar-pintar mengatur persediaan susu segar dan menyimpannya dengan standar operasional yang benar.

Disamping kualitas susu yang mudah basi, persaingan pasar di bisnis kedai susu murni kini semakin hari kian meningkat pesat. Kondisi ini bisa Anda amati dari banyaknya pelaku bisnis yang menjalankan usaha serupa. Karena itulah, tampilkan sesuatu yang berbeda agar bisnis susu murni Anda tidak tenggelam di tengah persaingan pasar yang sudah ada.

Strategi Pemasaran

Untuk mendukung pemasaran bisnis Anda, bisa dilakukan dengan cara memasang spanduk atau neon box yang cukup besar di depan lokasi kedai susu yang Anda bangun. Lengkapi spanduk tersebut dengan nama usaha yang Anda usung serta gambar-gambar menu unggulan yang ditawarkan. Strategi tersebut cukup efektif untuk menarik minat masyarakat dan mempermudah calon konsumen untuk mengetahui keberadaan bisnis Anda.

Langkah kedua yang bisa Anda lakukan yaitu memberikan pelayanan prima bagi para pelanggan Anda. Ciptakan suasana kedai yang nyaman, sarana dan prasarana yang memadai,

serta menu-menu unik yang pastinya dengan cita rasa yang tidak kalah menarik. Melalui upaya-upaya tersebut, konsumen semakin senang mengunjungi kedai Anda dan tidak segan-segan untuk merekomendasikannya kepada orang lain. Bila hal tersebut telah terjadi, selanjutnya Anda bisa memanfaatkan kekuatan promosi word of mouth untuk memperluas jaringan pemasaran yang sudah ada.

Kunci sukses

Yang terpenting Anda memiliki lokasi usaha yang strategis dan memiliki kemampuan khusus dalam menginovasikan varian rasa susu yang ditawarkan. Semakin lezat menu susu murni yang Anda sajikan, serta semakin lengkap menu yang Anda inovasikan, maka semakin besar pula peluang Anda untuk memikat hati para pelanggan. Pelanggan puas, keuntungan pun mengalir semakin deras.

Analisa Ekonomi

Modal awal

Sewa tempat	Rp 15.000.000,00
Alat masak (kulkas, kompor, panci, termos)	Rp 3.000.000,00
Peralatan makan (gelas, piring, sendok, dll)	Rp 800.000,00
Meja dan kursi kayu	Rp 2.500.000,00+
Total	Rp 21.300.000,00

Peralatan dan perlengkapan mengalami penyusutan dengan rincian :

Alat masak : 1/48 bln x Rp 3.000.000,00	= Rp 62.500,00
Peralatan makan : 1/24 bln x Rp 800.000,00	= Rp 33.300,00
Meja dan kursi : 1/60 bln x Rp 2.500.000,00	= Rp 41.700,00+
Total	Rp 137.500,00

Biaya operasional per bulan

Susu murni 20x @ Rp 4.000,00/ltr x 26 hr	Rp 2.080.000,00
Gula, sirup, buah, coklat bubuk, cookies	Rp 1.300.000,00
Kemasan gelas plastik, sedotan, dll	Rp 300.000,00
Biaya gas 3 kg @ 17.500,00 x 8 tabung	Rp 140.000,00
Gaji 2 karyawan x @ Rp 800.000,00	Rp 1.600.000,00
Biaya listrik dan telepon	Rp 300.000,00
Biaya transportasi	Rp 390.000,00
Biaya promosi	Rp 500.000,00
Biaya penyusutan	Rp 137.500,00 +
Total	Rp 6.747.500,00

Omset per bulan

Harga jual produk susu murni, rata-rata Rp 5.000,00/gelas.
Pendapatan : 80 gls x @ Rp 5.000,00 x 26 hr Rp 10.400.000,00

Laba bersih per bulan

Rp 10.400.000,00 - Rp 6.747.500,00 = Rp 3.652.500,00

ROI (Return of Investment)

(modal awal : laba bersih per bulan) = ± 6 bulan

Munculnya kedai-kedai susu murni di berbagai penjuru kota, menjadi salah satu bukti nyata bagi kita semua bahwa peluang bisnis tersebut memiliki prospek pasar yang masih sangat bagus. Jadi, bagi para pemula yang sedang bingung mencari peluang usaha, tidak ada salahnya bila Anda mencoba meraup pundi-pundi rupiah dari peluang bisnis kedai susu murni. Mulai dari yang kecil, mulai dari yang mudah, mulai dari sekarang. Salam sukses.

