

JURUS MAJOO



RAHASIA Dapur

Cloud Kitchen Sukses



aplikasi wirausaha

majoo

© majoo 2022. Hak cipta dilindungi undang-undang.
Dilarang meniru, menyalin, memperbanyak, menyebarkan
sebagian atau secara keseluruhan isi eBook ini dalam bentuk
apa pun tanpa izin tertulis dari majoo.

aplikasi wirausaha



Aplikasi wirausaha lengkap
kelola bisnis jadi maju

Kasir Online

Karyawan

Akuntansi

Inventori

Aplikasi CRM

Analisa Bisnis

Aplikasi Owner

Toko Online

✓ **PANTAU & KONTROL PENJUALAN DARI MANAPUN**

Mengurangi kecurangan/fraud

✓ **BISA PUNYA TOKO ONLINE**

Tingkatkan pendapatan dari toko online kamu sendiri

✓ **LAPORAN KEUANGAN OTOMATIS**

Keuangan rapi tanpa harus jadi ahli akuntansi

✓ **MUDAH KELOLA STOK**

Maksimalkan keuntungan



PT Majoo Teknologi Indonesia



Jl. Prapanca Raya No.25
Jakarta Selatan • DKI Jakarta • 12160



Coba Gratis 14 Hari

majoo.id



Daftar Isi

04

Pengantar

07

7 Alasan Kamu Perlu 'Melirik'
Cloud Kitchen

15

Cara Mudah
Mempersiapkan Bisnis
Cloud Kitchen

19

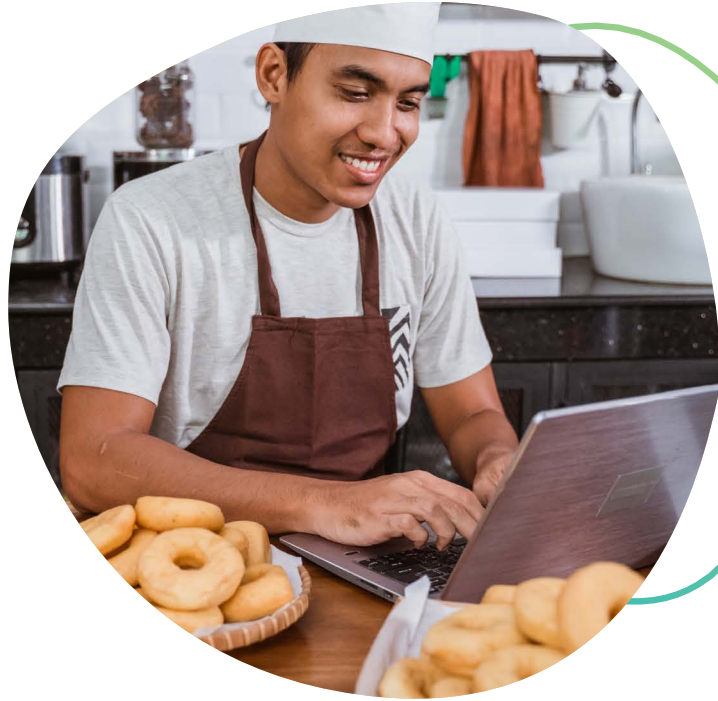
Untung Rugi Berbisnis dengan
Konsep *Cloud Kitchen*

25

Intip 5 Strategi *Cloud Kitchen*
yang Makin Marak!

32

GrabMart: Cara Baru Tingkatkan
Penjualan *Cloud Kitchen*



Pengantar

Teknologi diciptakan dan terus dikembangkan untuk menjadi solusi bagi tantangan-tantangan yang dihadapi oleh manusia. Teknologi yang lebih baru bisa saja menggantikan teknologi sebelumnya, dan tidak jarang juga teknologi tersebut membuka pintu bagi perkembangan pesat teknologi-teknologi baru lainnya. Salah satunya adalah internet.

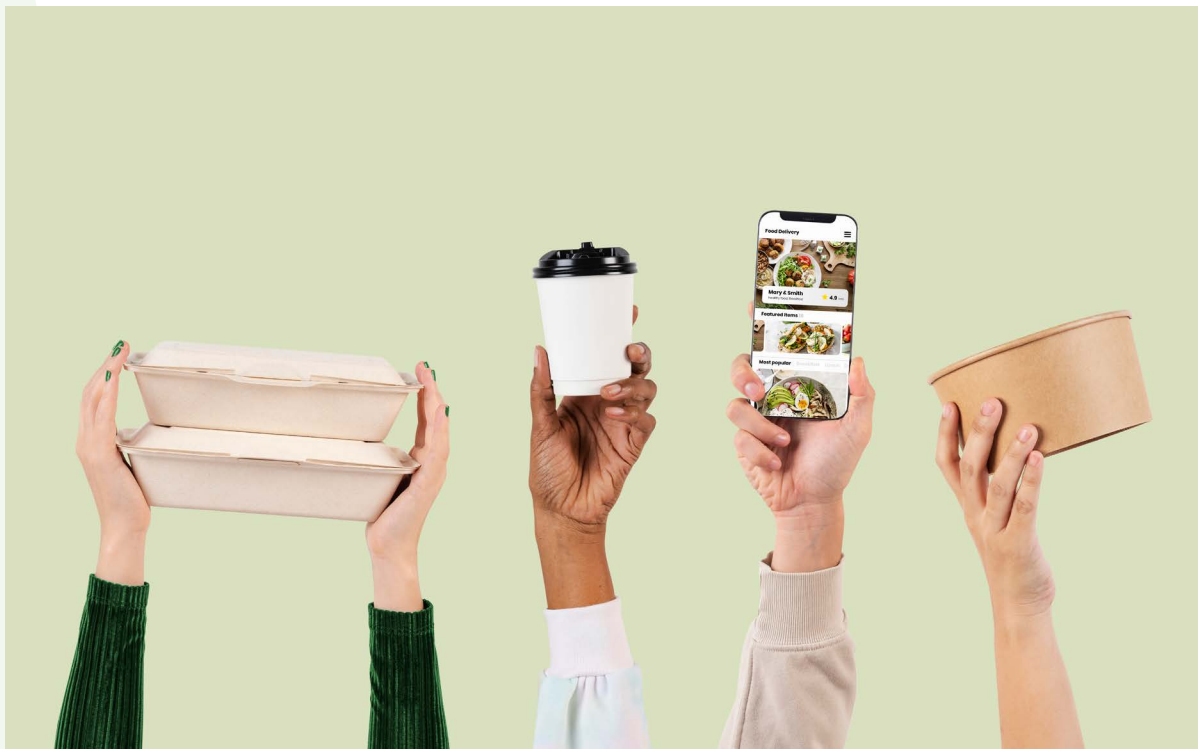
Mau diakui atau tidak, internet telah mengubah cara manusia saling berinteraksi sejak awal pengembangannya. Terlebih sejak lahirnya teknologi gawai pintar yang terhubung dengan internet, perubahan dalam kehidupan manusia pun menjadi makin pesat.

“Kini, bisnis tidak dianggap ‘ada’ atau ‘sahih’ kalau tidak bisa ditemukan di internet. Bahkan kita bisa dengan mudahnya menilai kualitas dan reputasi suatu bisnis hanya dari tampilan *website* dan *feed* Instagramnya.”

Uniknya, konsumen kini tak lagi peduli pada toko fisik atau bangunan warung lagi selama toko atau warungmu bisa ditemukan di *marketplace*.

“ Di satu sisi, ini membuat pemilik bisnis kuliner, kafe, dan restoran berlomba-lomba untuk memperindah interior mereka agar tetap menarik pengunjung, meski di sisi lain ini merupakan kesempatan emas bagi kamu yang minim modal untuk memulai *cloud kitchen*. ”

Penasaran? Simak tuntas *ebook* ini, ya!





7 Alasan Kamu Perlu *'Melirik' Cloud Kitchen*

Perkembangan teknologi yang sedemikian cepat dan perubahan perilaku konsumen sebagai dampaknya, mau tidak mau menuntut kita para pebisnis untuk terus beradaptasi. Adaptasi ini tidak sekadar untuk ikut tren, tetapi untuk memastikan bisnis kita tidak gulung tikar tergilas kemajuan zaman.

Salah satu perkembangan teknologi dan perubahan perilaku yang dimungkinkannya, yang sangat pesat pertumbuhannya dalam dua tahun terakhir ini ialah layanan antar makanan yang disediakan oleh pihak ketiga. Kebanyakan bisnis kuliner pun akhirnya urung gulung tikar karena adanya layanan ini.

Nah, bagi kamu yang baru hendak memulai bisnis kuliner, cloud kitchen mungkin bisa menjadi jawaban dari sebagian besar keraguanmu.



Apa itu *Cloud Kitchen*?

Cloud Kitchen pada dasarnya adalah usaha kuliner yang menjual masakan, tetapi tidak melayani makan di tempat. *Cloud Kitchen* ini bahkan tidak mensyaratkan kita untuk memiliki kedai atau warung fisik – cukup dapur tempat kita membuat masakan kita, yang terhubung dengan layanan antar.

“Jadi, kamu bisa memulai bisnis kulinermu dari dapur di rumahmu, tanpa perlu mengorbankan sebagian rumahmu untuk dijadikan warung makan. Menarik, kan?”



Apa Keuntungan Membuka *Cloud Kitchen*?

Tentunya kamu mulai bertanya-tanya, apa keuntungan membuka *cloud kitchen*? Apalagi kalau kamu memiliki *passion* untuk menjadi *chef* di restoranmu sendiri yang selalu dipenuhi pengunjung setiap hari.

Ini beberapa keuntungannya.

1

Tidak Butuh Modal Besar

Untuk membuka warung makan apalagi restoran, kamu harus menyiapkan modal yang tidak kecil. Selain tempat, yang kemungkinan besar harus menyewa, kamu juga harus memikirkan biaya renovasi, *furniture*, perangkat makan, sampai ke tempat parkir. Biaya yang sangat besar untuk di awal usaha.

Kamu bisa mengalihkan alokasi modal untuk sewa tempat dan renovasi ke pos yang lebih penting seperti peralatan memasak dan bahan yang berkualitas kalau kamu memutuskan untuk membuka *cloud kitchen*.

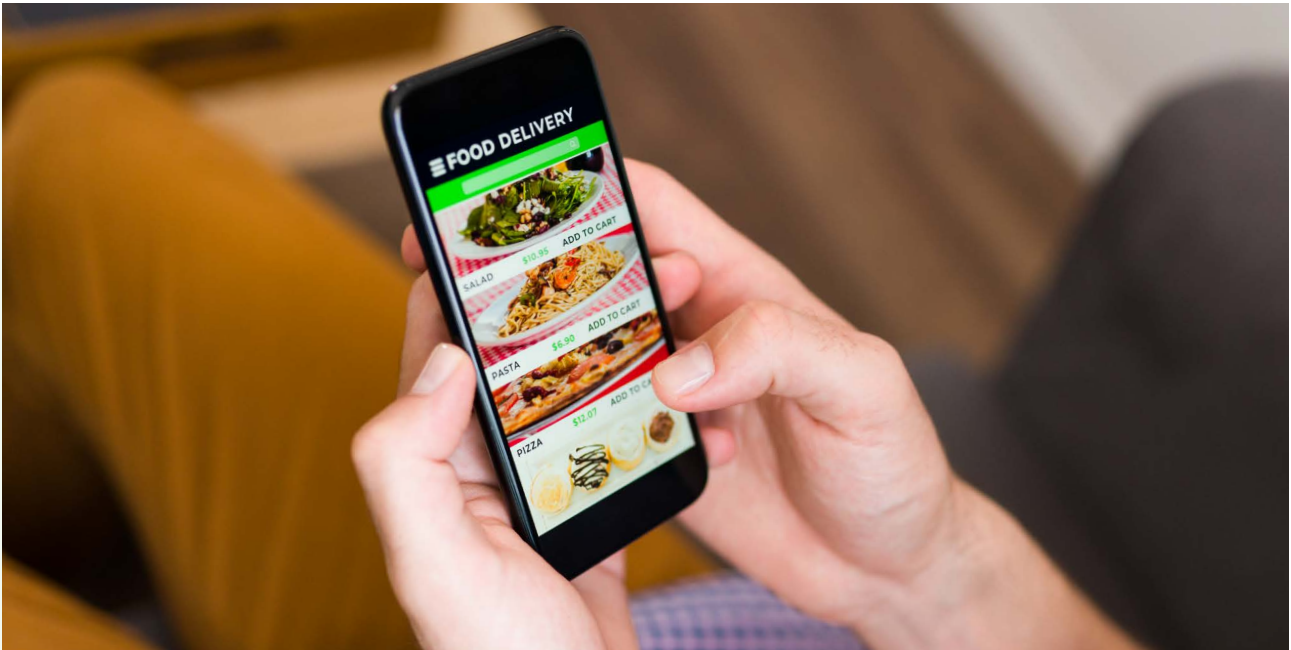


2

Tidak Butuh Banyak Karyawan

Bisnis warung makan dan rumah makan memerlukan banyak orang yang bekerja secara simultan. Ada staf yang berbelanja, mempersiapkan bahan dan alat, kemudian ada juga staf yang membersihkan dan menyiapkan ruang tempat pengunjung menyantap makanan. Belum lagi nanti kamu perlu mempekerjakan staf sebagai *waiter*, kasir, dan seterusnya. Kalau kamu mempekerjakan staf yang terlalu sedikit, kamu akan kelabakan ketika tiba-tiba restoranmu ramai. Terlalu banyak, beban pengeluaran bulanan pun membengkak. Apalagi kalau tiba-tiba restomu sepi pengunjung.

“ Dengan konsep *cloud kitchen*, kamu bisa mulai dengan hanya kamu sendiri yang melakukan semuanya. Tidak perlu mengeluarkan biaya bulanan untuk gaji staf dulu. Kalau pun kamu mau mempekerjakan seseorang untuk membantumu, biayanya tidak akan sebesar membuka restoran. ”



3

Bisa Mulai dengan Menu Sederhana

Yang paling menarik dari bisnis kuliner dengan konsep *cloud kitchen* adalah kamu tidak perlu membuat daftar menu yang kompleks. Cukup yang sederhana saja.

Kebanyakan pengguna layanan antar makanan sudah tahu menu yang mereka inginkan sebelum membuka aplikasi. Mereka akan memulai pencarian dengan menu yang mereka inginkan.

Oleh karena itu, kamu bisa segera mulai membuka *cloud kitchen*mu sekarang juga, cukup berbekal satu menu makanan saja.

4

Tidak Perlu Menambah Divisi Baru

Sebagian dari rumah makan yang ada masih memiliki divisi layanan antar internalnya. Untuk itu, mereka mempekerjakan beberapa orang khusus sebagai kurir.

Dengan konsep *cloud kitchen*, tentunya kamu tidak perlu melakukannya.



5

Banyak Penyedia Layanan Antar

Ya, saat ini sudah banyak penyedia layanan antar yang beroperasi secara aktif di hampir semua kota di seluruh Indonesia. Mulai dari GoFood, GrabFood, sampai ke ShopeeFood. Masing-masingnya memiliki pengguna fanatiknya sendiri.

Nah, untuk memanfaatkannya, kamu hanya perlu mendaftarkan *cloud kitchen*mu sebagai mitra mereka. Mudah dan cepat.

6

Tidak Ada Batasan Pembeli

Kamu pasti pernah datang ke restoran favoritmu dan kemudian memutuskan untuk pindah ke tempat lain karena penuh. Nah, ini tidak akan terjadi pada *cloud kitchen*.

Dalam bisnis kuliner konvensional, ada tiga variabel yang membatasi pendapatannya tiap harinya. Yang pertama adalah persediaan bahan, yang artinya kalau bahan yang kamu siapkan sudah habis, kamu tidak bisa menjual makanan lagi. Yang kedua, waktu buka restoran. Yang ketiga, kapasitas restoranmu.

Variabel pertama dan kedua murni berada di bawah kendalimu. Yang ketiga ini tidak. Maksudnya bagaimana?

“ Dengan konsep *cloud kitchen*, variabel ini tidak lagi menjadi penentu pendapatannya. Pendapatannya hari itu sepenuhnya tergantung pada persediaan bahanmu dan kesediaanmu buka berapa lama. ”

Misalnya kamu menyediakan meja dan kursi untuk dua puluh pembeli. Kamu estimasikan maksimal waktu yang akan digunakan pembelimu mulai dari memesan makanan sampai melakukan pembayaran selama 1 jam. Kamu pun akan berharap bahwa dalam enam jam waktu buka restoranmu, kamu bisa melayani setidaknya 60 pembeli berbeda, dengan asumsi kapasitas 50%.

Apa yang akan terjadi kalau ada rombongan 15 orang, yang masing-masingnya hanya memesan 1 porsi makanan, namun menghabiskan waktu sampai tiga jam di restoranmu? Ini artinya kamu kehilangan potensi pendapatan.

7

Bisa Mulai Sekarang Juga, Berhenti Kapan Saja!

Ya, konsep *cloud kitchen* ini memang memungkinkanmu untuk memulai bisnis kulinermu sekarang juga. Tidak hanya itu, kamu pun bisa berhenti kapan saja!

Sebutlah setelah beberapa lama kamu menjalankannya, kamu mendapat tawaran pekerjaan yang kamu idamkan, atau mendapat kesempatan untuk beasiswa ke luar negeri, atau ternyata bisnismu sepi, atau malah merasa jenuh dan tidak bahagia, kamu bisa menutup bisnismu tanpa perlu mengkhawatirkan kerugian yang besar.



“Bayangkan kalau kamu sudah mengeluarkan sekian puluh bahkan ratus juta untuk menyewa tempat dan merenovasinya, kemudian kamu ingin berhenti berbisnis. Pertanggungjawaban atas modal yang sudah kamu keluarkan menjadi berat. Tidak demikian halnya dengan *cloud kitchen*.”

Karena peralatan dan perlengkapan yang kamu beli sepenuhnya hanya yang kamu gunakan di dapur, kamu masih bisa tetap menggunakannya untuk melanjutkan hobimu memasak.

Gimana, makin tertarik, kan?