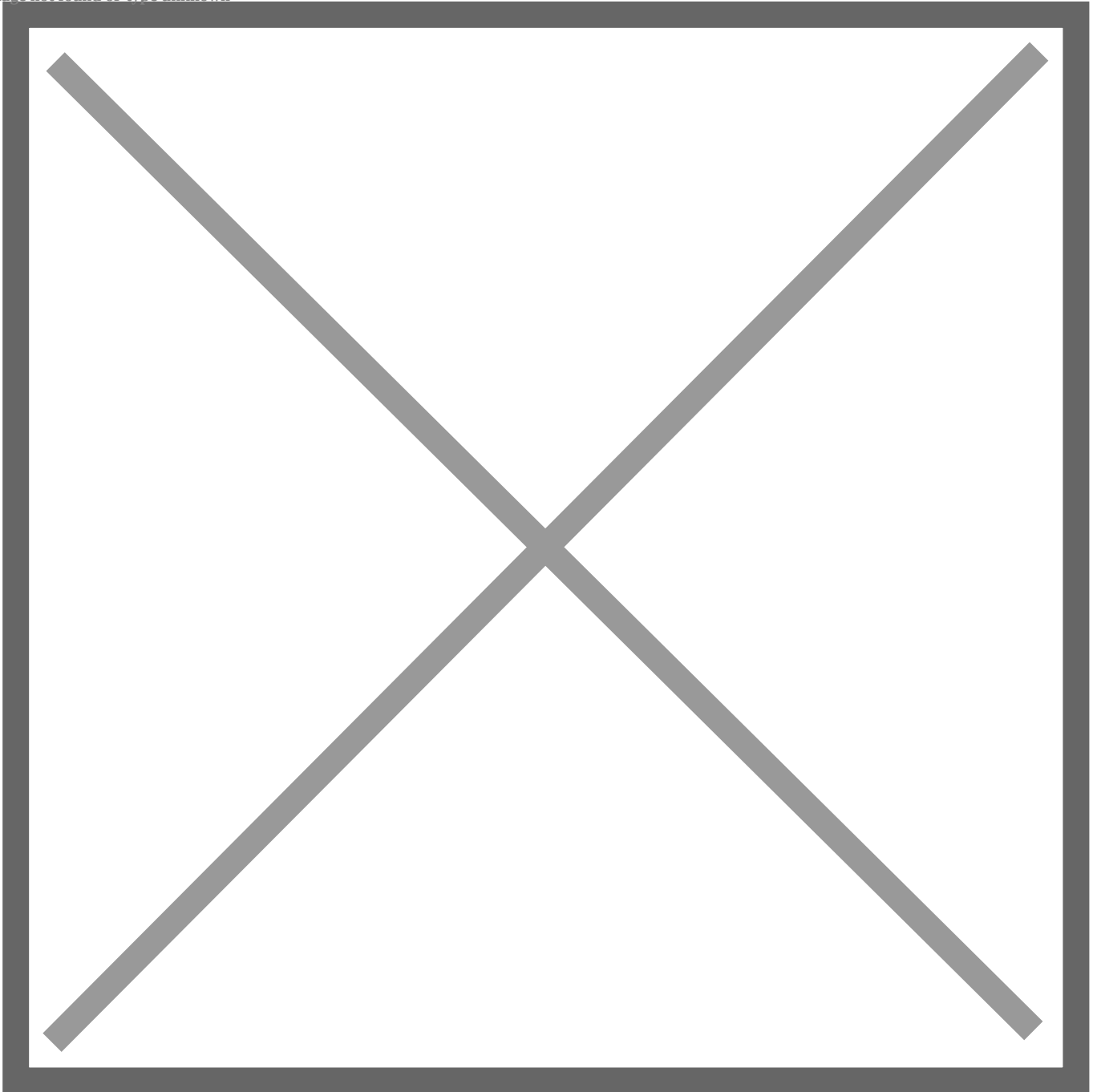


5 Tips Memulai Usaha Kuliner Angkringan!

Image not found or type unknown



Ketika Anda sudah memantapkan niat untuk memulai usaha kuliner angkringan ada 5 tips yang patut untuk diketahui. Selain dari besaran modal yang tidak terlalu besar untuk memulainya terdapat pula beberapa faktor lainnya yang bisa membawa bisnis kecil ini sangat menguntungkan. Lalu apa saja tips-tips tersebut? Daripada semakin penasaran, langsung saja simak beberapa informasinya di bawah ini.

Pilih Lokasi yang Strategis

Tips pertama yang bisa dilakukan ketika ingin memulai usaha kuliner angkringan adalah pemilihan lokasi strategis. Pilihlah lokasi yang dekat dengan pangsa pasar, sehingga kemungkinan usaha Anda laku keras semakin besar.

Ambil contoh saja membuka angkringan di dekat terminal, pasar, pemukiman padat penduduk, sekitar kost-kostan karyawan atau mahasiswa, pusat perkantoran, kampus dan tempat wisata. Dengan begitu, usaha angkringan yang Anda jalankan akan mudah mendapatkan keuntungan.

Tentukan Konsep Angkringan

Setelah sudah memutuskan memilih lokasi yang strategis, menentukan konsep angkringan juga merupakan hal yang penting. Sebaiknya pilih konsep yang berbeda dengan angkringan lainnya, agar usaha Anda memiliki nilai tersendiri bila dibandingkan dengan kompetitor lain.

Pada dasarnya konsep sederhana angkringan adalah gerobak kayu dengan tutup terpal yang bisa memuat sekitar 8 orang pembeli. Namun apabila ingin menasar kepada anak-anak muda perkotaan tentu konsepnya patut yang mengasyikan. Ambil contoh saja, tambahkan TV dan wifi di angkringan bisa membuat mereka nyaman untuk menghabiskan waktu di angkringan Anda.

Tonjolkan Menu yang Unik dan Spesial

Menu dari usaha kuliner angkringan sebenarnya sangatlah beragam. Ada berbagai macam makanan tradisional yang bisa dipadukan dengan makanan modern saat ini, maka kreatifitas Anda dalam membuat menu makanan bisa ditingkatkan.

Ambil contoh saja mencoba menu dengan cara penyajian baru bisa menjadi daya tarik tersendiri, seperti sambal mangga, sambal pete, sambal jengkol hingga kopi ala chef. Penamaan dari menu-menunya itu sendiri juga bisa menjadi nilai lebih.

Menjaga Kebersihan

Kebersihan merupakan hal penting agar kenyamanan dari para pelanggan bisa terus terjaga. Bukan hanya itu saja, kebersihan juga menandakan kualitas dari makanan yang ditawarkan. Jika gerobak terlihat kotor, maka para pelanggan akan berpikir lebih untuk menyantap serta datang ke angkringan Anda.

Mulai dari Modal Kecil

Anda tidak perlu mengeluarkan modal besar ketika ingin memulai usaha kuliner angkringan. Kurang lebih hanya diperlukan modal sebesar 5 juta untuk satu gerobak, Anda sudah bisa memulai bisnis ini. Modal usaha tersebut sudah meliputi sarana dan prasarana yang dibutuhkan seperti gerobak kayu, perlengkapan memasak, bahan baku makanan dan lain sebagainya.

Apabila Anda membutuhkan pinjaman untuk modal usaha angkringan ataupun usaha lainnya, DANASTRA siap membantu. Pinjaman resmi tanpa kartu kredit bisa menjadi salah satu keunggulan apabila Anda mengajukan pinjaman bersama DANASTRA. Simak selengkapnya untuk detail dari DANASTRA di <https://www.fifgroup.co.id/danastra>