

2023



**NASGOR  
TIARBAH**

---

**BISNIS PROPOSAL**

---

Jl. Pulolaut No.36, Cihapit  
Bandung - 40114

# Tentang Kami

---

Dimulai saat pandemi, Chef Tiarbah berinovasi selama pandemi, yaitu membuat dendeng lemak yang akhirnya menjadi Nasgor Dendeng Lemak dan membuka peluang bisnis dengan modal yang sangat terjangkau.

Sampai sekarang hampir 4 tahun, Nasgor Tiarbah cukup diterima oleh Nasabah sekalian. Dimulai dengan 1 menu yang menjadi best seller yaitu Nasgor Dendeng Lemak, lalu berkembang dengan 6 menu lainnya; Nasgor Sate Lemak, Nasgor Tapi Bakso, Nasgor Dendeng Lemak Petai, dan Nasgor Rempah Ayam, Nasgor Rendang Lemak Dan Terbaru Nasgor Domba Asap Rempah. Dan di tahun 2023 meluncurkan menu beverage.

Nasgor Tiarbah bisa bertahan dan sudah memiliki 18 cabang di seluruh Indonesia.



# Kilas Balik



**Brand collaboration / Inovasi Menu / sharing /  
#CeritaNasabah / Hari Konsumen Sedunia / Branding  
activation / Support another UMKM**

Nasgor Tiarbah selalu berinovasi dalam hal menu, melakukan kolaborasi dengan berbagai brand, dan melakukan campaign nasional pada hari tertentu juga seringkali menyapa Nano Influencer untuk meminta masukan dan terus menyebarkan brand awareness agar lebih dekat dengan para Nasabah (penikmat Nasgor Tiarbah) lama dan menjangkau banyak Nasabah baru.

# VISI

Menjadi top brand Nasi Goreng yang selalu sedia setiap saat dan disiplin akan kualitas, dan pelayanan kepada pelanggan.

# MISI

- **Standarisasi**

Selalu mengedepankan kualitas dan standarisasi produk sesuai dengan SOP

- **Konsistensi**

Produk yang konsisten karena standarisasi yang sesuai dengan SOP

- **Komitmen**

Memberikan yang terbaik untuk pelanggan

- **Inovatif**

Riset dan pengembangan produk yang selalu berinovasi



# Profil Management

---



## Chef Bahtiar Sigar

Bahtiar Sigar atau biasa di sapa Chef TiARBah, adalah juru masak dengan gaya yang nyentrik dan inovasi-inovasi nyeleneh, ditambah pengalaman bekerja di berbagai dapur hotel bintang 5 membuatnya menjelma menjadi Celebrity Chef tanpa mengurangi esensi cita rasa dari masakan-masakan yang dia hasilkan



## Daus Gonía

Daus Gonía penggiat bidang IT dan pendiri PT. Dengan Senang Hati yang telah melahirkan beberapa aplikasi dan web. Kecintaan dan hobby terhadap kuliner membuatnya mengembangkan sayap dengan membuat brand Nasgor TiARBah



## Mochamad Takdis

Mochamad Takdis atau Adis merupakan penulis dan influence bidang traveling yang mempunyai kecintaan tinggi terhadap kuliner dan memasak dan Mempunyai konten memasak di youtube. Ingin lebih mendalami bisnis kuliner secara serius, adis akhirnya bergabung dengan team dan management Nasgor TiARBah



## Egi Purwana

Egi Purwana seorang profesional muda yang berkiprah di dunia bisnis IT sejak 2012. Memulai bisnis kuliner sejak tahun 2020 bersama Chef TiARBah, dan Daus Gonía, dengan membantu melahirkan Nasgor TiARBah.



## Randy Tama

Randy tama merupakan seorang praktisi digital media dengan pengalaman 10 tahun lebih bekerja di berbagai media (digital dan konvensional). Ketertarikan terhadap dunia kuliner membuatnya terjun ke dunia kuliner, dengan membawa strategi digital dan network nya.



# Kenapa kamu harus buka Kemitraan Nasgor Tiarbah?

1. Nasi Goreng merupakan kuliner paling populer di Indonesia dan salah satu terbanyak dipesan di platform online
2. Nasgor Tiarbah merupakan Top Brand dikategori Nasi Goreng
3. Fee Kemitraan yang relatif terjangkau
4. Produk dan Brand yang selalu inovatif





# Our Menu



### NASGOR DENDENG LEMAK



Nasgor tanpa kecap dengan dendeng lemak gurih yang bikin pecah di mulut.

Rp. 27.000

### NASGOR DENDENG LEMAK PETAI



Buat si penyuka berlian hijau aka Petai ini kombinasi ciamik banget

Rp. 29.000

### NASGOR SATE LEMAK



Bumbu sate yang bikin nasgor ini gurih, sedikit manis, bikin ambyar di mulut.

Rp. 27.000

### NASGOR TAPI BAKSO



Perpaduan bakso, taube, dan sawi hiau bikin kamu makan nasgor tapi bakso

Rp. 27.000

### NASGOR RENDANG LEMAK



Perpaduan pasta rendang dan dendeng lemak menghasilkan cita rasa khas masakan Minang yang otentik

Rp. 31.000

### NASGOR REMPAH



Bagi pecinta Nasgor Tiarbah yang ingin nasgornya tanpa protein apa pun, wangi rempah dan bumbu yang meresap

Rp. 21.000

### NASGOR REMPAH AYAM



Pilihan alternatif buat kalian yang ga suka dendeng lemak, tentu dengan rempah terbaik

Rp. 25.000

### NASGOR SATE AYAM



Bumbu sate yang bikin nasgor ini gurih, sedikit manis dengan protein ayam untuk alternatif lain selain dendeng lemak

Rp. 25.000

### NASGOR NUTRISARI



Menu baru hasil kolaborasi dengan Nutrisari yang menggunakan Nutrisari Jeruk Nipis sebagai salah satu bahan bakunya

Rp. 32.000

### NASGOR DOMBA ASAP REMPAH



Nasgor dengan perpaduan domba New Zealand dan rempah berkualitas yang akan menjadi favoritmu

Rp. 35.000

### POMEGRANADE OCHA



Rp. 10.000

### PEACH OCHA



Rp. 10.000



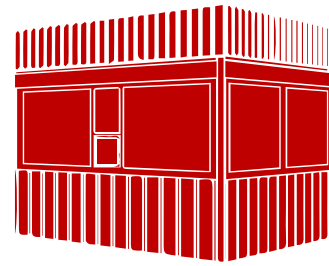
# Pilihan Tipe Kemitraan

---



## Booth

Berjualan Nasgor Tiarbah dengan booth/gerobak custom branding di space kecil parkir mini market, garasi rumah, foodcourt atau mall



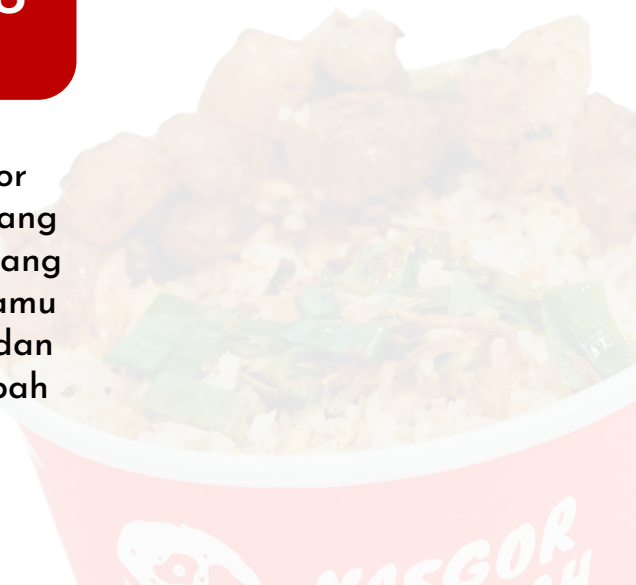
## Kontainer

Semi permanen kontainer yang berfungsi sebagai branding dan kitchen untuk ditempatkan di halaman yang luas, Pinggir jalan dengan space yang cukup dan ready untuk menerima Dine In



## Warung/ Toko / Store

Membuka resto nasgor Tiarbah di bangunan yang dimiliki dengan space yang luas untuk menerima tamu dine in, dengan fasad dan branding Nasgor Tiarbah



# Proyeksi Bisnis

## BOOTH

**Rp. 45.000.000**

\*termasuk license fee

### MODAL AWAL

Paket Lengkap (Peralatan + License Merk)	IDR	45.000.000
Sewa Tempat	IDR	24.000.000

### TOTAL

**69.000.000**

### NORMAL

Omset rata-rata perhari	IDR	1.200.000
Omset rata-rata perbulan	IDR	31.200.000

### OPTIMIS

1.500.000
39.000.000

### PENJUALAN

Penjualan	IDR	374.400.000
Food cost	IDR	187.200.000
<b>LABA KOTOR</b>	<b>IDR</b>	<b>187.200.000</b>

### TAHUNAN

468.000.000
234.000.000
<b>234.000.000</b>

### BIAYA OPERASIONAL

Gaji pegawai (2 orang)	IDR	60.000.000
Operational lainnya	IDR	24.000.000

### TAHUNAN

60.000.000
24.000.000

**LABA RUGI BERSIH** IDR **82.080.000**

**124.200.000**

**BEP** IDR **10 Month**

**7 Month**

## Include :

Equipment (kompor, wok, digital scale, strainer dll), neon box, tablet cashier, mesin print panda, apron, POS tahun pertama, bahan baku awal

\*100% keuntungan untuk Mitra

\*update lisence fee tiap 1 tahun

- Rp. 10.000.000

\*biaya sewa tempat adalah estimasi



# Proyeksi Bisnis

## KONTAINER

**Rp. 65.000.000**

\*termasuk license fee

### MODAL AWAL

Paket Lengkap (Peralatan + License Merk + Kontainer)	IDR	65.000.000
Sewa Tempat	IDR	48.000.000

### TOTAL

**112.000.000**

### NORMAL

### OPTIMIS

Omset rata-rata perhari	IDR	1.800.000	2.100.000
Omset rata-rata perbulan	IDR	46.800.000	54.600.000

### PENJUALAN

### TAHUNAN

### TAHUNAN

Penjualan	IDR	551.600.000	655.200.000
Food cost	IDR	280.800.000	327.600.000
<b>LABA KOTOR</b>	<b>IDR</b>	<b>280.800.000</b>	<b>327.600.000</b>

### BIAYA OPERASIONAL

### TAHUNAN

### TAHUNAN

Gaji pegawai (4 orang)	IDR	90.000.000	90.000.000
Operational lainnya	IDR	36.000.000	36.000.000

**LABA RUGI BERSIH** IDR **139.320.000** **181.440.000**

**BEP** IDR **10 month** **7 Month**

## Include :

Equipment (kompor, wok, digital scale, strainer dll), neon box, tablet cashier, mesin print panda, apron, POS tahun pertama, bahan baku awal

\*100% keuntungan untuk Mitra

\*update lisence fee tiap 1 tahun

- Rp. 10.000.000

\*biaya sewa tempat adalah estimasi



MAGGOR

# Proyeksi Bisnis

## RUKO/STORE

**Rp. 95.000.000**

\*termasuk license fee

### MODAL AWAL

Paket Lengkap (Peralatan + License Merk + Design Interior & RAB)	IDR	95.000.000
Sewa Tempat*	IDR	60.000.000
Konstruksi dan interior*	IDR	30.000.000

### TOTAL

**185.000.000**

Omset rata-rata perhari	IDR	2.400.000
Omset rata-rata perbulan	IDR	62.400.000

3.000.000

78.000.000

### PENJUALAN

Penjualan	IDR	748.800.000
Food cost	IDR	374.400.000
<b>LABA KOTOR</b>	<b>IDR</b>	<b>374.400.000</b>

### TAHUNAN

### TAHUNAN

936.000.000  
468.000.000  
**468.000.000**

### BIAYA OPERASIONAL

Gaji pegawai (4 orang)	IDR	126.000.000
Operational lainnya	IDR	36.000.000

### TAHUNAN

### TAHUNAN

126.000.000  
36.000.000

**LABA RUGI BERSIH** IDR **191.160.000**

**275.400.000**

**BEP** IDR **12 Month**

**8 Month**

## Include :

Equipment (kompor, wok, digital scale, strainer dll), neon box, tablet cashier, mesin print panda, apron, POS tahun pertama, bahan baku awal

\*100% keuntungan untuk Mitra

\*update lisence fee tiap 1 tahun

- Rp. 10.000.000

\*biaya sewa tempat adalah estimasi



# Gambaran Kemitraan

## Booth



## Kontainer



## Warung/Toko/Store



# Syarat jadi Mitra

- 1 Memiliki ketertarikan bisnis di bidang F&B
- 2 Memahami keuntungan dan resiko dari bisnis F&B
- 3 Memiliki keinginan untuk memajukan brand Nasgor Tiarbah dan produknya
- 4 Mengikuti peraturan dari management (do's & dont's) sesuai dengan SOP

# Alur Kemitraan



# Mitra Outlet

---



## Sumatera Utara :

Medan, Setiabudi  
Medan, Menteng  
Medan, Bambu

## Sumatera Selatan :

Palembang, Sako

## Kepulauan Bangka Belitung :

Belitung, Tanjungpandan

## Jabodetabek :

Bekasi, Pondok Gede  
Bogor, Bogor Timur  
Bogor, Parung Panjang  
Jakarta Timur, Rawamangun  
Jakarta Barat, Palmerah  
Jakarta Barat, Kebon Jeruk  
Jakarta Pusat, Kemayoran  
Jakarta Selatan, Poinmeal Mampang

## Banten :

Serang, Kramatwatu

## Jawa Barat :

Bandung, Bandung Timur

## Jawa Timur :

Surabaya, Dharmawangsa

## Bali :

Denpasar, Denpasar Timur

## Kalimantan :

Pontianak, Pontianak Tenggara  
Pontianak, Pancasila  
Bontang, Mangunkusumo

2023

# Thank You!



@nasgortiarbah



@nasgortiarbah

Kontak :

Mutti - 0813-1377-6641

[nasgortiarbah@gmail.com](mailto:nasgortiarbah@gmail.com)

# Testimoni

