



**Bikincabang.id**



**HALAL**  
INDONESIA  
ID31110015806550823



**CHSE Certified**

Coronavirus Health, Safety  
and Environmental Sustainability Standards  
by Ministry of Tourism and Creative Economy

Tempat ini sudah bersertifikasi bersih,  
sehat, aman dan ramah lingkungan dari  
COVID-19/BA.19

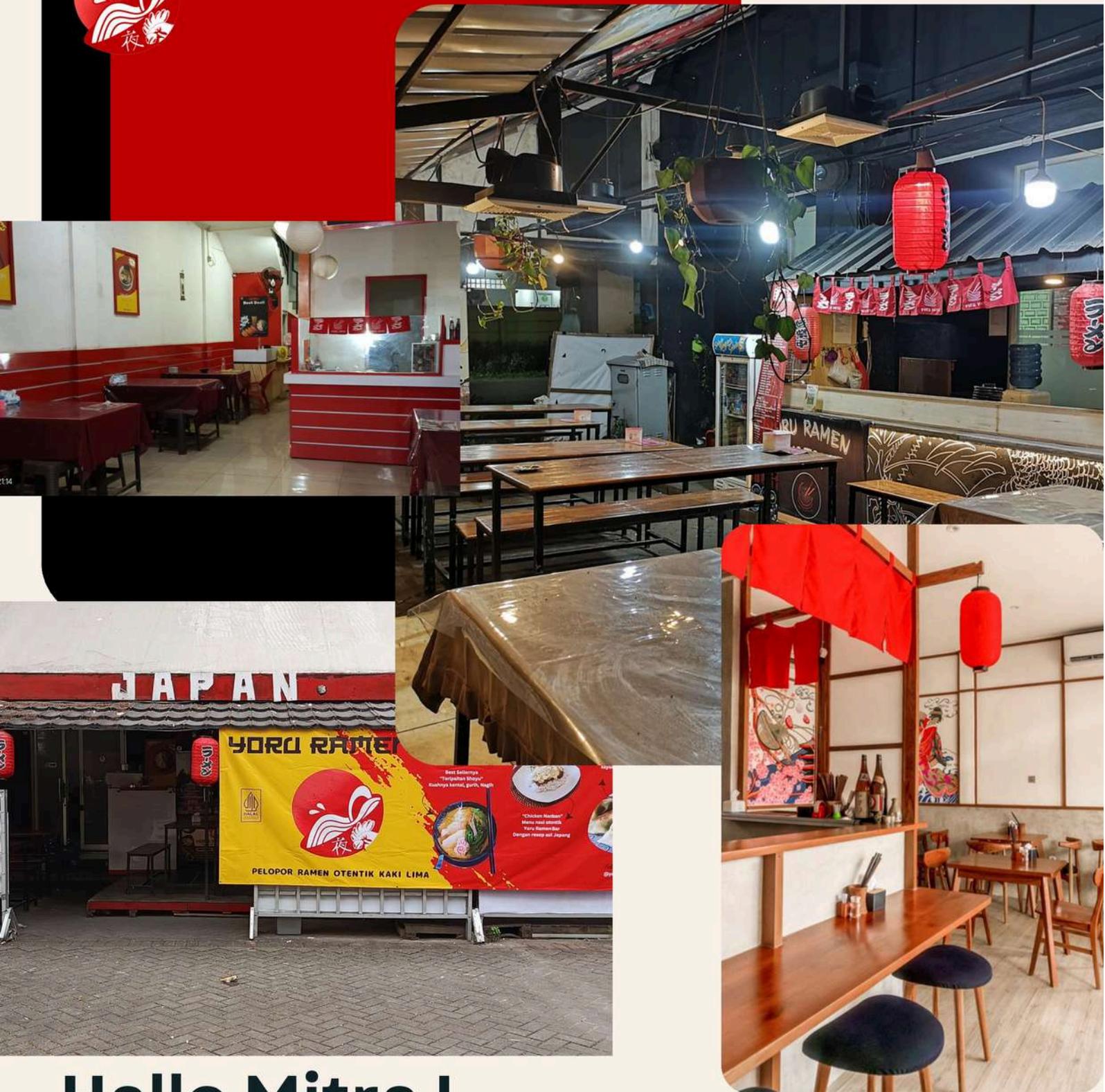


**INDONESIA**  
CARE

# YORU RAMEN



## Proposal Kemitraan



# Hallo Mitra !

Kami Yoru Ramen bersiap untuk ekspansi meluaskan jaringan kami di Jabodetabek. Apakah anda siap untuk memulai bisnis yang memiliki prospek besar kedepannya? Ayo kita mulai!



# Tentang kami

Yoru Ramen dimulai pada tahun 2021. Dimulai dengan bisnis kecil versi gerobakan tetap dengan menu otentik Jepang.

Pemilik Yoru Ramen Bar memiliki pengalaman di Jepang juga Indonesia selama lebih dari 10 tahun. Sudah turut berkontribusi dalam memajukan salah satu ramen besar di Jakarta dan Malaysia dengan nama Seirock-Ya Ramen selama 6 tahun, mendirikan Genjiro Ramen Bar di Bali, juga belajar di beberapa restoran dan perusahaan pengolahan makanan jadi di Tokyo, Jepang selama 3 tahun.

Pada tahun 2025 memiliki misi untuk membuka lebih dari 10 cabang baru di Jabodetabek.

Yoru Ramen ingin menghadirkan rasa RAMEN yang sesungguhnya pada masyarakat, namun tetap dengan harga yang terjangkau. Menggunakan bahan-bahan Jepang yang sudah halal sehingga dapat menghasilkan rasa Otentik.

Dalam perjalanannya, kami sudah melayani lebih dari 1500 transaksi setiap bulannya. Kami optimis dapat melayani jauh lebih banyak dengan sistem kemitraan kami, sehingga makin banyak orang yang dapat menikmati rasa ramen yang sesungguhnya layaknya di Jepang.



**Yosia Ramanda**

Founder & Brand  
owner

# Proposal



Melihat perkembangan restoran Ramen saat ini yang sedang menjamur, namun masih sedikit yang dapat menyajikan rasa Otentik Jepang yang dapat diterima lidah masyarakat. Adapun yang dapat menyajikan rasa Otentik, harganya masih bisa dikatakan sangat mahal, terutama dengan label HALAL.

YORU RAMEN mempunyai peluang besar untuk masuk ke dunia Ramen dengan rasa yang tidak diragukan lagi. Dengan kuah Toripaitan kaldu ayam murni yang kental, lalu bumbu yang memiliki rasa gurih dan dapat diterima semua orang. Ditambah dengan, harganya dapat dijangkau semua kalangan.



YORU RAMEN memiliki identitas kuah kaldu ayam kental yang murni terbuat dari ayam dan tidak menggunakan tambahan apapun untuk mengentalkan yang dapat mengubah rasa. Dimasak lebih dari 7 jam dan diproses dengan sangat hati-hati dengan metode tradisional Jepang

Dengan rasa yang dimiliki YORU RAMEN, hanya butuh sekali mencicipi, maka customer pasti dapat merasakan perbedaannya dengan Restoran Ramen lain. Hampir semua customer pasti akan kembali lagi.



# Timeline Kemitraan



- Produk dengan kualitas terjaga dan sistem terpusat dari central kitchen
- Memiliki sistem operasional yang mudah sehingga mudah dipantau
- Sistem audit berkala untuk menjamin kestabilan rasa dan service
- Dikelola oleh management yang sudah berpengalaman dibidang Japanese food
- BEP dalam waktu 10 -14 bulan.



# Skenario Sales 1 bulan

<b>SALES</b>	Skenario rendah	Skenario tinggi
Transaksi	700	1100
Asumsi sales / transaksi	Rp. 90.000	Rp. 90.000
Total Sales	Rp . 63.000.000	Rp. 99.000.000
<b>HPP 45%</b>	<b>Rp. 28.350.000</b>	<b>Rp. 44.550.000</b>
<b>Profit</b>	<b>Rp. 34.650.000</b>	<b>Rp. 54.450.000</b>
Labour cost	Rp. 8.000.000	Rp. 12.000.000
Sewa tempat	Rp. 4.500.000	Rp. 4.500.000
Listrik+Internet+Gas	Rp. 2.500.000	Rp. 3.500.000
Overhead	Rp. 1.500.000	Rp. 2.000.000
Marketing dan Promotion Fee	Rp. 1.500.000	Rp. 2.000.000
<b>Profit Bersih</b>	<b>Rp. 16.250.000</b>	<b>Rp. 30.450.000</b>
<b>BEP</b>	<b>14 Bulan</b>	<b>10 Bulan</b>

\* Jika sistem Autopilot akan ada pembagian keuntungan dengan management kembali

\* Transaksi Optimis ada diangka 1700 transaksi/bulan jika luasan tempat memadai

# Fee Kemitraan & fasilitas

<b>Small Package</b> <b>Rp. 99.900.000</b>	<b>Medium Package</b> <b>Rp. 149.900.000</b>
LISENSI SELAMA 3 TAHUN	LISENSI SELAMA 3 TAHUN
PERALATAN KITCHEN SIAP OPERASIONAL DAN MEJA KURSI SEBANYAK 16 SEAT	PERALATAN KITCHEN SIAP OPERASIONAL MEMADAI DAN LENGKAP UNTUK JUMLAH STOCK BESAR DAN MEJA KURSI SEBANYAK 36 SEAT
TRAINING KARYAWAN & OPENING SUPPORT	TRAINING KARYAWAN & OPENING SUPPORT
PROMOSI MEDIA SOSIAL PRA DAN PASCA OPENING	PROMOSI MEDIA SOSIAL SAAT PRA DAN PASCA OPENING
QUALITY SUPPORT DENGAN SISTEM AUDIT TIAP MINGGUNYA	QUALITY SUPPORT DENGAN SISTEM AUDIT TIAP MINGGU
DESIGN FEE (AREA <40M <sup>2</sup> )	DESIGN FEE (AREA <70M <sup>2</sup> )
MODAL KERJA OPERASIONAL AWAL	MODAL KERJA OPERASIONAL AWAL

Harga kemitraan diluar sewa tempat, renovasi dan dekorasi 2024

7a

Yoru Ramen  
Bar



# Kemitraan AutoPilot

Di-siapkan oleh Yoru Ramen	Di-siapkan Mitra
DESIGN, PERALATAN, PILIHAN VENDOR	TEMPAT SIAP PAKAI
TRAINING KARYAWAN, SOP	TERIMA REPORT BULANAN
FULL SUPPORT BAHAN BAKU & SUPPLY CHAIN	
OPERATIONAL SUPPORT : SOP, CHECKLIST, MAINTENANCE	
QUALITY SUPPORT : AUDIT OFFLINE & CCTV	
MARKETING SUPPORT : ONLINE DELIVERY, SOCIAL MEDIA PUSAT, OFFLINE SUPPORT	
	STORE MARKETING PIC

**Pembagian hasil untuk sistem Autopilot  
adalah 70:30 sampai dengan BEP dan  
50:50 setelah BEP**

7b

Yoru Ramen  
Bar





# ILUSTRASI KONSEP





# ILUSTRASI LAYOUT





# GALLERY LAYOUT



# OUR BEST ORIGINAL MENU



**Toripaitan  
Shoyu**



**Toripaitan  
Miso**



**Spicy  
Ramen lv3**



**Chicken  
Nanban**

# RAMEN ラーメン MENU



YORURAMEN BAR  
RAMEN OF THE EAST

## TORI SHOYU

RECOMMEND

Ramen base kaldu Toripaitan kental yang dipadu dengan rasa gurih asin kecap asin Jepang.

IDR 28K

## TORI SHIO

Ramen base kaldu Toripaitan kental yang dipadu dengan rasa asin garam laut yang cukup dominan

IDR 28K

## TORI MISO

RECOMMEND

Ramen base kaldu Toripaitan kental dan bertambah creamy dengan pasta tauco Jepang

IDR 32K

## TRADITIONAL SHOYU

Ramen base kuah Bening kaldu ayam dan sayuran, ditambah dengan bumbu shoyu yang gurih

IDR 27K

## TRADITIONAL SHIO

Ramen base kuah Bening kaldu ayam dan sayuran, ditambah dengan bumbu shio asin garam laut

IDR 27K

## SPICY RAMEN LVL 3

RECOMMEND

Ramen base kuah Bening kaldu ayam dan sayuran, rasakan sensasi pedas dan segar.

IDR 30K

## SPICY RAMEN LVL 5

Ramen base kuah kaldu ayam dan sayuran Bening, rasakan sensasi pedas MAKSIMAL dan segar.

IDR 32K



## EKSTRA TOPPING RAMEN

- |            |                                    |     |
|------------|------------------------------------|-----|
| > Telur    | ... Ekstra Telur                   | 5K  |
| > Pedas    | ... Ekstra Sambal                  | 5K  |
| > Katsu    | ... Ekstra Katsu homemade          | 7K  |
| > Yamamori | ... Porsi kuah dan mie lebih besar | 7K  |
| > Komplit  | ... Telur, Sambal, Katsu           | 12K |



## BASIC TOPPING

Basic topping untuk Ramen dengan kuah adalah sayuran, slice ayam, narutomaki dan nori.

Kasih rating kita digoogle yaa Kak  
Jangan lupa juga follow dan tag kita di



Yoruramenbar.id

# OTHER MENU

他の

## RICE MENU

Chicken Nanban	RECOMMEND	28k
Chicken Teriyaki	RECOMMEND	28k
Chicken Yakiniiku		28k
Chicken Karaage Mayo		25k
Rice Set Katsu		20k
Rice Set Ebi Furai		20k
Chahan (Nasi goreng Jepang)		20k

## SIDE DISH

Ebi Furai (Isi 3)	RECOMMEND	18k
Chicken Karaage (Isi 4)		20k
Gyoza (Panggang/Goreng)	RECOMMEND	20k
Chicken Katsu	RECOMMEND	18k
Chicken Katsu Mentai		20k
Eggroll (Isi 4)		15k
Takoyaki (Isi 6)		20k
Kentang Wedges (Keju/Bbaq/Balado)		20k

## MINUMAN

Mineral Water		5k
Teh Manis		5k
Teh Tawar	Free refill	4k
Ocha	Free refill	7k
Lemon Tea		10k
Mojito		15k
Teh Tarik		12k
Lychee/Manggo Yakult		15k
Lychee Tea		12k
Red Velvet		12k
Milk Green Tea		12k
Kembang Telang		12k
Milo		10k
Kopi Hitam		5k
Badak		15k



Kasih rating kita digoogle yaa Kak  
Jangan lupa juga follow dan tag kita

[Yoruramenbar.id](http://Yoruramenbar.id)

★★★★★ setahun lalu  
Makan di tempat | Makan malam | Rp 50.000–75.000

Datang sore jam 4an. Tempat duduknya outdoor jadi kerasa angin sepoi2nya.

Kuah ramennya enak!! Bukan yang kerasa kayak kuahopor, tapi beneran kuah ramen legit. Porsinya juga pas ngga sedikit. Ayamnya agak kering, tapi karena kuahnya enak nggapapa, yang bikin kaget selain kuahnya adalah gyozanya. Gyozanya gendut!! Kecil ukurannya tapi full ayam! Makan 2 ramen + gyoza + 2 es teh tawar cuma 91k oke bgt dengan rasa yang enak

Makanan: 4/5 | Layanan: 5/5 | Suasana: 4/5

Rekomendasi hidangan

Tempat parkir  
Banyak tempat parkir

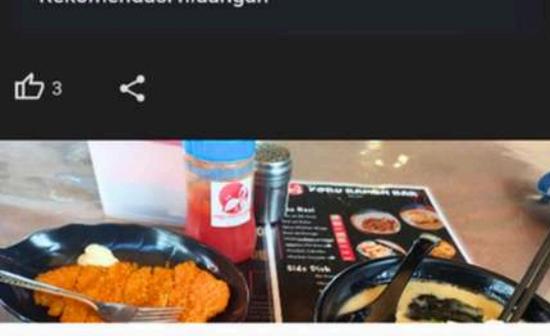
★★★★★ 7 bulan lalu  
Makan di tempat | Makan siang | Rp 25.000–50.000

Harga sangat Reasonable, presentasi penyajian baik, kematangan ramen pas dan tidak kurang. Kaldu ayamnya terasa porsi sesuai. Gyoza terasa home made dan enak. Salah satu restoran ramen street vendor yang bisa saya recommend 🙌

Untuk masukan Mungkin dapat ditambah lagi variasi menu nya. Overall tempat makan Hygiene dan pelayanan baik

Makanan: 5/5 | Layanan: 5/5 | Suasana: 3/5

Rekomendasi hidangan



← risviantimitha  
Local Guide · 28 ulasan · 80 foto

★★★★★ 9 bulan lalu

Nemu kedai ramen yang menarik di daerah Grand Galaxy dan turns out enak banget??? masih nggak percaya ramen se enak ini cuma 28 ribu :)

Kuah kaldunya kentel gurih nyaman banget almost kayak the famous S brand yang harganya nyentuh hampir 100 ribu itu.

Setiap porsinya udah berikut sliced chicken yang i assume potongannya dada karna agak a bit dry, tapi dia tersedia beberapa pilihan topping (berbayar) kayak telur, chicken katsu dll.

Padahal makan pas kondisi udah agak kenyang dari makan di tempat lain sebelumnya cuma kepo cobain

← permata ratu  
Local Guide · 14 ulasan · 28 foto

★★★★★ setahun lalu

Enak banget ya ampun ramennya. Kuahnya mirip resto sebelah yang depannya S belakang eirock itu hahaha. Harga terjangkau sekali dan rasa enak juga bikin ngeyangin dan pengen balik lagi pastinya.

(+) kuahnya panas bikin makin enak deh dan tetep kerasa creamy collagen gitu

Seneng deh bisa nemu ramen enak yang ramah di kantong 😊

4

★★★★★ 3 bulan lalu  
Makan di tempat | Makan malam | Rp 25.000–50.000

Salah satu ramen yang paling enak di Bekasi.

Rasa kuahnya sangat gurih dan enak. Porsi makan juga sangat sesuai dengan porsi makan kami.

Semoga Yoru ramen bar semakin baik dan semakin sukses ke depannya 😊

Makanan: 5/5 | Layanan: 4/5 | Suasana: 3/5

Rekomendasi hidangan

1

★★★★★ 2 bulan lalu  
Makan di tempat | Makan malam | Rp 25.000–50.000

INI ENAK BANGET PARAH!! Ini harusnya yang jadi hidden gem layak viral, ramennya juara banget, yang varian toripaitan shoyu nya the best, kuah kaldunya rich banget, ini dupe nya ramen s yang di mol2 itu tapi versi ekonomis, toppingnya ayamnya tebal, ramennya disajikannya masih panas bukan yang anget2 nanggung gitu, cocok banget buat cuaca ujan2 begini, ini saya nambah topping komplit add 12 ribu udah dapet katsu gede, baso, sambel dan telur setengah, pokoknya ini recommended banget si, semoga sukses terus dan awet yaa usahanya, pasti bakal balik lagi sih kesini kalo lagi pengen ramen 🙌

Makanan: 5/5 | Layanan: 5/5 | Suasana: 5/5

★★★★★ 4 bulan lalu  
Makan siang | Rp 25.000–50.000

Delicious ramen with rich broth served in a comfortable setting. The delightful combination of flavors and cozy ambiance makes it a great spot for enjoying a bowl of ramen.

Makanan: 4/5 | Layanan: 5/5 | Suasana: 4/5

Rekomendasi hidangan

Lihat terjemahan (Indonesia)

1

★★★★★ 4 bulan lalu  
Makan di tempat | Makan malam | Rp 50.000–75.000

Ramen terenak, sekarang sudah banyak ramen kuahnya

Ramen original gaperlu topping aneh2

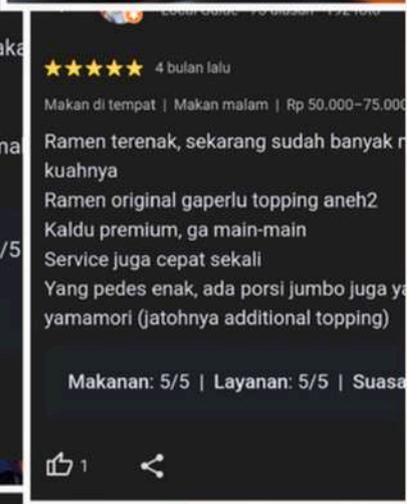
Kaldu premium, ga main-main

Service juga cepat sekali

Yang pedes enak, ada porsi jumbo juga ya yamamori (jatohnya additional topping)

Makanan: 5/5 | Layanan: 5/5 | Suasana: 5/5

1



REVIEW





Untuk info kemitraan lebih lanjut dan lebih jelas, silahkan untuk menghubungi kami di ;

**ALAMAT**

**TELP**



**Bikincabang.id**

Udah tertarik atau mau informasi lebih lanjut?  
Yuk klik tombol

**DAFTAR JADI MITRA**

yang tertera pada halaman website!