



Teri Lokal Berdaya Saing Global

Oleh: - Raya Bahari

Masalah Ikan Olahan

- ✘ Berbau Tidak Sedap
- ✘ Kadang menggunakan zat berbahaya (Formalin)
- ✘ Pengemasan kurang menarik



Ikan Asin

Seringkali dianggap sebagai makanan kelas dua di masyarakat pada umumnya

Potensi Olahan Ikan Teri



- Kaya kandungan mineral serta kalsium dan **dibutuhkan tubuh**
- Sudah menjadi komoditas **makanan utama** di masyarakat
- Dukungan sumber daya alam Indonesia (**garis pantai luas**)

Solusi: Teri Mayai

SIMPLE . HAPPY . HEALTHY



Ukuran teri sudah memenuhi standar pasar **Internasional**



Cita rasa khas lokal salah satunya gula dari buah **Lontar**



Menggunakan bahan alami tanpa **MSG** dan zat pengawet

3 Pilihan Rasa



Teri Nasi rasa Original

Ikan Kalapan

Teri Nasi rasa Balado

Proses Produksi

Keunggulan Teri Mayai: Semua proses perebusan ikan dilakukan di atas kapal untuk menjaga olahan ikan teri tetap segar



Timeline Perusahaan



Traksi Penjualan Teri Mayai

Rata-rata terjual:
10.000pcs/bln

Pasar Lokal

Distribusi produk Teri Mayai untuk pasar lokal banyak dilakukan melalui toko oleh-oleh di beberapa kota besar

Jakarta

Balikpapan

Semarang

Surabaya

Bali



Rata-rata terjual:
20.000pcs/bln

Pasar Ekspor

Pengiriman untuk ekspor dilakukan 2 kali dalam setahun. Konsumen terbesar merupakan WNI yang tinggal di luar negeri

Belanda

London

Kebutuhan Investasi

15%

Bahan Baku & Kemasan

Investasi untuk asset bergerak serta stock barang

20%

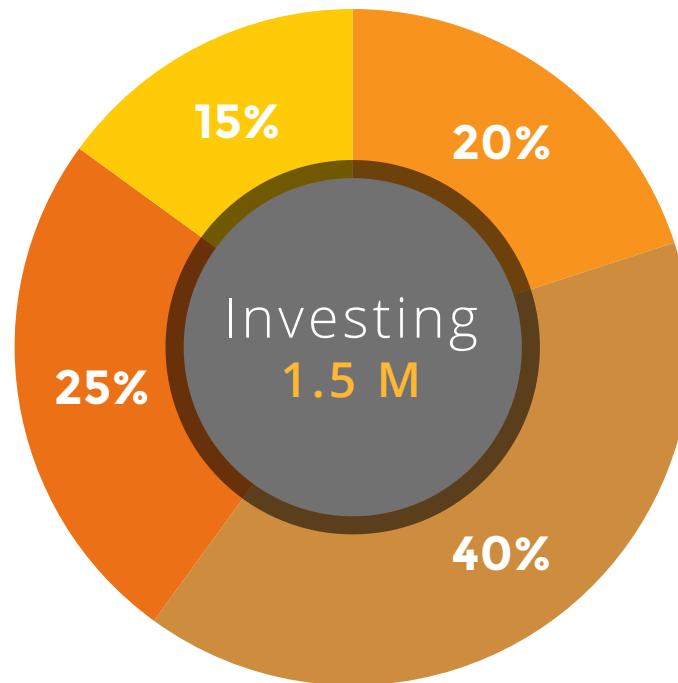
Rekrutmen SDM

Biaya perekrutan pegawai baru

25%

Marketing & Ads

Pemasaran produk online & offline



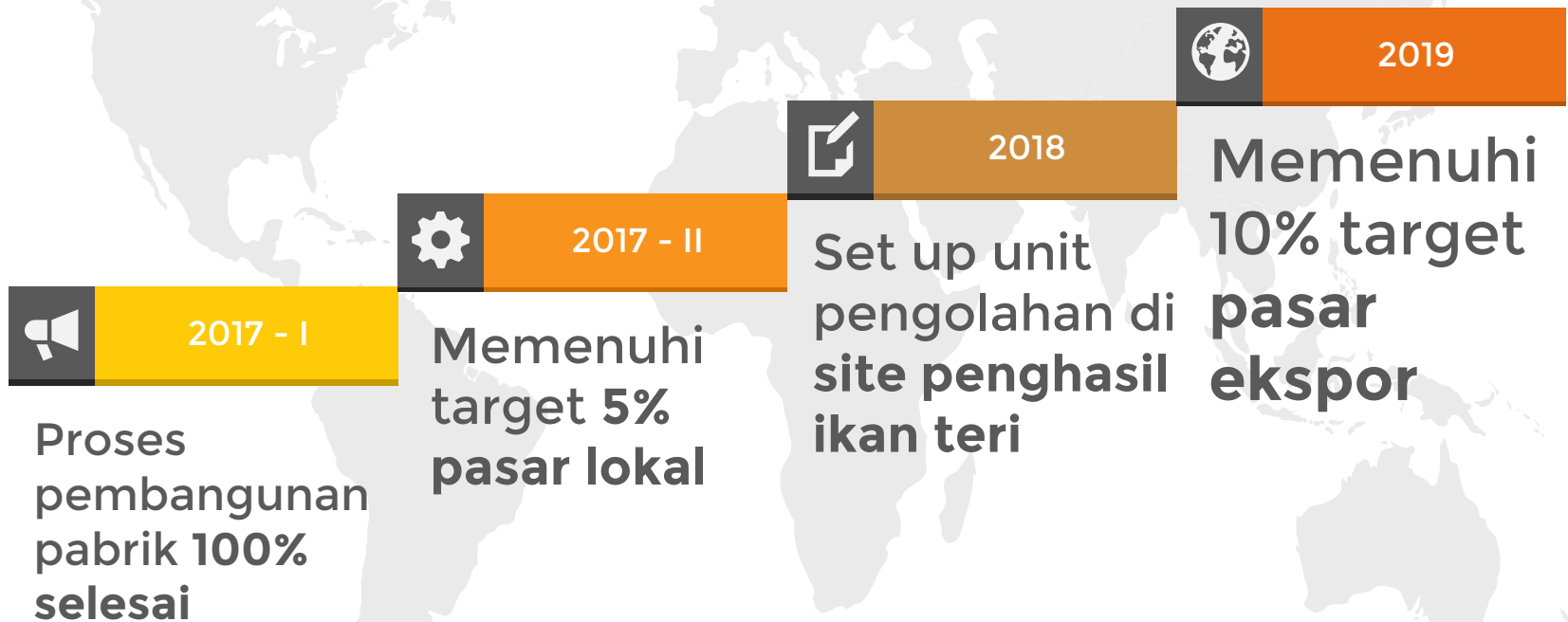
40%

Sistem produksi

Investasi pabrik dan alat sistem produksi

Strategi Pengembangan

Raya Bahari sebagai UKM yang bergerak dalam bidang makanan ikan olahan memiliki orientasi global untuk mengoptimalkan sumber daya pesisir di Indonesia





Raya Bahari
- FISH SNACK -

Kontak Kami

Raya Bahari - Produsen olahan ikan dengan orientasi pasar global yang berbasis di Tuban, Jawa Timur

Model Bisnis Canvas

