۵

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

Hak Capta Dilindungi Undang-Undang

. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan

BAB I

PENDAHULUAN

PENDAHULUAN

Ide Bisnis

Makanan ringan merupakan makanan yang dikonsumsi diantara waktu makan utama atau ketika waktu senggang yang bertujuan untuk menghilangkan rasa lapar sementara, memberi sedikit pasokan energi ke dalam tubuh, atau sekedar untuk menikmati rasanya. Gaya hidup masyarakat Indonesia yang gemar mengkonsumsi makanan ringan praktis dan lezat menjadi peluang bisnis besar dibidang industri makanan ringan. Munculnya beragam jenis makanan ringan mulai dari makanan ringan tradisional hingga medern yang memiliki cita rasa dan daya tarik tersendiri bagi para penikmatnya. Namun segala sesuatu yang serba praktis dan lezat ini tentu tidak selalu baik untuk kesehatan tubuh dan yang menjadi pertanyaan, apakah makanan ringan praktis dan lezat yang dikonsumsi tersebut bermanfaat bagi kesehatan penikmatnya?

Banyak makanan ringan yang ditemukan beredar di pasaran saat ini mengandung minosodium glutamate (MSG), zat-zat pewarna serta bahan pengawet dengan kadar yang tinggi. Hal ini tentu mengkhawatirkan dan menyebabkan kebiasaan konsumsi makanan ringan masyarakat menjadi tidak sehat. Terkadang orang awam mengkonsumsi makanan ringan hanya dikarenakan rasanya yang lezat dan mengikuti tren namun tidak memperhatikan kandungan apa yang ada didalam produk yang mereka konsumsi. Pola konsumsi yang tidak sehat ini banyak dijumpai bahkan mulai dari kalangan anak-anak lingga dewasa.

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang



Melihat peluang yang ada, penulis memikirkan bagaimana menciptakan makanan ringan berupa snack yang lezat dan juga baik untuk dikonsumsi tubuh. Penulis memilih rumput laut sebagai bahan dasar pembuatan ide *business plan* ini. Rumput laut yang dipilih or penulis adalah rumput laut lembaran atau yang biasa dikenal dengan istilah nori.

milik IB Rumput laut atau yang biasa disebut dengan *nori* adalah nama dalam bahasa Jepang urauk bahan makanan berupa lembaran rumput laut yang dikeringkan. *Nori* digunakan sagai hiasan dan penyedap berbagai macam masakan Jepang, lauk sewaktu makan nasi, dan bahan makanan ringan seperti senbei. Bahan baku nori adalah alga/rumput laut jenis Perphyra seperti Porphyra pseudolinearis Ueda yang dikenal sebagai dan Porphyra yezoensis Ueda merupakan salah satu sumber daya hayati yang terdapat dewilayah pesisir dan laut. Adapun manfaat *nori*, yaitu sebagai berikut:

Pencegahan pengeroposan tulang. Kalsium yang dihasilkan dari rumput laut dengan kandungannya yang lima kali lebih besar dibandingkan susu.

Mencegah penyakit kardiovaskular.

Pencegahan Kanker. Kandungan manfaat vitamin C mengandung antioksidan yang mencegah gejala kanker, selain itu dapat untuk merawat kecantikan kulit,

Menurunkan berat badan. Banyak yang menggunakan rumput laut sebagai diet sehat.

Rumput laut mengandung serat alami yang baik untuk mengontrol berat badan.

Institut Bisnis NoriKu merupakan makanan ringan atau snack yang terbuat dari bahan dasar rumput laut pilihan berkualitas yang dikombinasikan dengan kembang tahu kering, diolah dengan tingkat kematangan yang baik dan tersedia dalam beberapa pilihan variasi rasa. Makanan ringan ini unik dan lezat serta baik untuk tubuh.

B. Tajuan dan Bidang Usaha

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

Faktanya, sebagian masyarakat sudah mulai menyadari bahwa konsumsi makanan ringan yang tidak sehat akan berdampak buruk bagi kesehatan sehingga mereka mulai setektif dan memperhatikan kandungan yang terdapat pada makanan ringan yang hendak dikonsumsi. Akan tetapi masih banyak pebisnis makanan ringan yang hanya Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang mementingkan laba semata dan tidak memikirkan dampak jangka panjang bagi kesehatan konsumen mereka.

Maraknya usaha *snack* yang beredar memakai label bahan dasar alami namun tidak kansisten karena bumbu yang digunakan masih menggunakan pewarna maupun pengawet. Usaha snack penulis ini berbeda karena selain menggunakan bahan dasar rumput laut p#ihan yang sehat, kombinasi antara rumput laut dan kembang tahu kering lezat dan aman untuk dikonsumsi yang tersedia dalam beberapa variasi rasa yaitu original, pedas, dan wyen. Tujuan usaha *snack* NoriKu ini adalah untuk memenuhi kebutuhan makanan ringan lezat dan sehat bagi masyarakat, serta memperoleh laba yang optimal.

Snack NoriKu direncanakan akan diproduksi secara home industry dan memiliki stand yang terletak di depan ruko milik saudara penulis di Jalan Kramat Jaya No. 34 Blok F. Tanjung Priok, Jakarta Utara. Lokasi ini merupakan lokasi strategis karena sepanjang iman Kramat Jaya ini merupakan jalan raya yang ramai dan juga kawasan pertokoan yang

padat penduduk.

Selain itu Selain itu, NoriKu juga berencana memasarkan produknya secara online melalui radia sosial *Instagram*, *Facebook*, dan *Twitter*. Bisnis di masa mendatang akan sangat dipengaruhi perkembangan teknologi. Teknologi yang berkembang semakin pesat memudahkan penulis untuk memasarkan produk NoriKu secara *online*. Penulis ingin manfaatkan teknologi sebaik mungkin karena selain mudah dan praktis, hampir semua . Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang



orang dari berbagai kalangan mengakses internet dan menggunakan media sosial kapanpun dan dimanapun sehingga dapat menjangkau konsumen lebih luas baik dari dalam maupun luar kota.

Penulis akan melakukan kerjasama dengan pihak jasa pengiriman barang profesional untuk mengirimkan produk hingga ke berbagai wilayah. Bagi konsumen di datam kota Jakarta dan ingin produk cepat sampai, pengiriman NoriKu dapat dilakukan dengan aplikasi jasa kurir *online* pengiriman barang. Produk NoriKu akan dikemas dengan kanasan (toples) yang baik agar produk menarik dan tetap dalam kondisi baik hingga sampai di tangan konsumen. NoriKu selalu mengutamakan kualitas dan cita rasa serta kepuasan konsumen.

Pada tahap awal penulis fokus memulai dan memasarkan usaha ini di wilayah Jakarta. Di kemudian hari baru akan dilakukan perluasan cabang usaha hingga keluar waan Jakarta.

C. Besarnya Peluang Bisnis

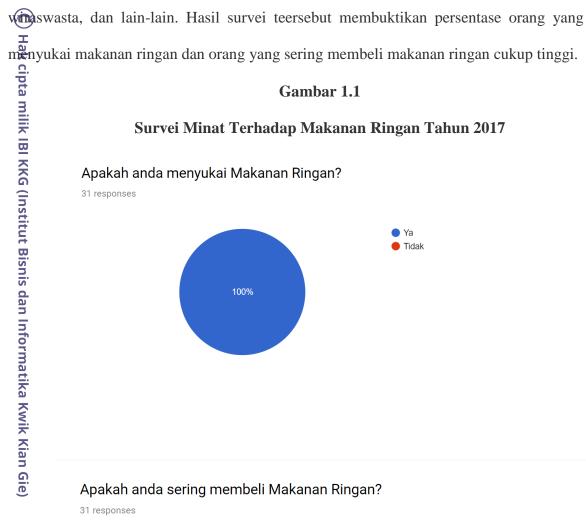
Seperti dilansir dari situs Kementrian Perindustrian Republik Indonesia, 'Pertumbuhan Industri makanan dan minuman nasional terus menunjukkan kinerja positif Engan tumbuh mencapai 9,82 persen atau sebesar Rp192,69 triliun pada triwulan III 2016. Krtumbuhan industri ini terutama didorong kecenderungan masyarakat khususnya kelas menengah ke atas yang mengutamakan konsumsi produk-produk makanan dan minuman yang higienis dan alami."

Selain data informasi mengenai pertumbuhan industri makanan dan minuman makanan diatas, penulis juga melakukan survei sederhana mengenai minat terhadap

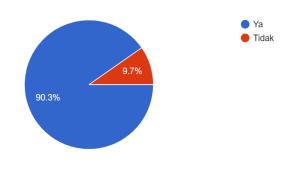


makanan ringan terhadap 31 responden yang bekerja sebagai pelajar/mahasiswa, pegawai,

whaswasta, dan lain-lain. Hasil survei teersebut membuktikan persentase orang yang



31 responses



Sumber: NoriKu

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber: Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG

penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah

tanpa izin IBIKKG

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

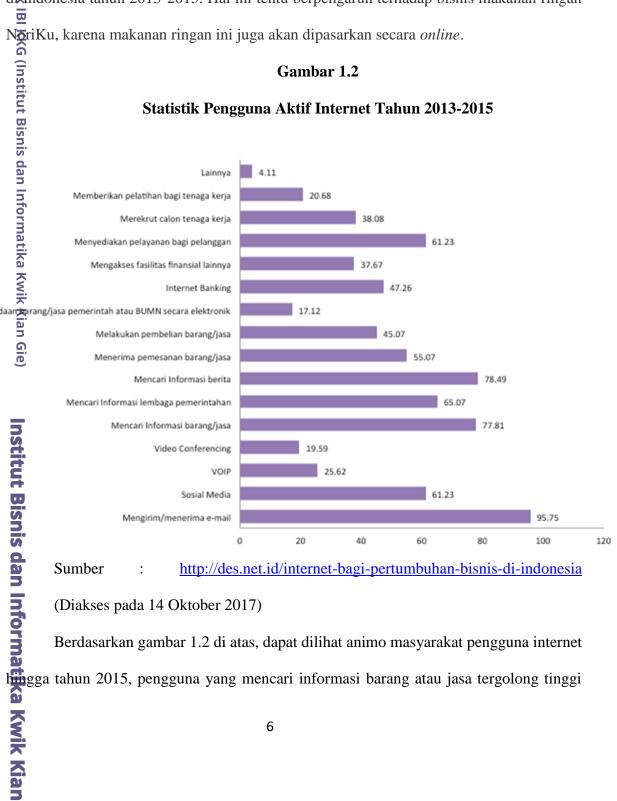
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Berdasarkan gambar 1.1, dapat disimpulkan bahwa peluang usaha makanan ringan

Moji Ku yang menawarkan kualitas dan berasal dari bahan dasar alami sangat cocok dengan koutuhan masyarakat saat ini.

Selanjutnya pada gambar 1.2 merupakan gambaran statistik pengguna aktif internet dindonesia tahun 2013-2015. Hal ini tentu berpengaruh terhadap bisnis makanan ringan

Statistik Pengguna Aktif Internet Tahun 2013-2015



. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

yaitu sebesar 77,81% dan disusul pengguna media sosial sebesar 61,23%. Tentu angka ini menunjukkan potensi peningkatan di tahun-tahun selanjutnya mengingat teknologi akan semakin maju dan berkembang. Angka ini menunjukkan adanya peluang baik bagi bisnis NoriKu karena pemasarannya juga akan dilakukan secara *online*.

Penulis berencana menyewa sebuah ruko kecil milik saudaranya untuk menjalankan usaha ini. Stand NoriKu direncanakan terletak di depan ruko, tepatnya di Jafan Kramat Jaya No. 34 Blok F, Tanjung Priok, Jakarta Utara. Lokasi strategis ini dipilih penulis karena sepanjang jalan Kramat jaya ini merupakan jalan raya yang ramai dan padat penduduk serta merupakan kawasan pertokoan.

dan In Dari informasi yang didapat dari artikel, gambar, dan pemilihan lokasi usaha diatas dapat disimpulkan bahwa peluang NoriKu dalam memasarkan produknya baik, karena kecenderungan sebagian masyarakat yang mulai mengutamakan konsumsi makanan higienis dan alami, jumlah pengguna aktif internet yang mencari informasi barang atau jasa d\(\mathbb{\text{an inggi, dan juga pemilihan lokasi yang terbilang strategis.}\)

D. Identitas Perusahaan

Disini penulis akan menguraikan secara rinci mengenai data lengkap dari usaha ini dana dan Alamat Perusahaan, Bidang Usaha dan Jenis Produk, serta Data Pemilik Nama dan Alamat Perusahaan

Nama dan Alamat Perusahaan

a. Nama Perusahaan

b. Bidang Usaha

c. Jenis Produk

Nama dan Alamat Perusahaan

: NoriKu

: Makanan

: Makanan Ringan





Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG . Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

a. Alamat Perusahaan : Jalan Kramat Jaya No 34 Blok F, Tanjung

Priok, Jakarta Utara

d. e. f. co. h. D. a. t. c. Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie) Instagram : @noriku id

Facebook : NoriKu Nori

Twitter : @noriKu id

: norikunori@gmail.com E-mail

h. Bentuk Badan Hukum : Perseorangan

Data Pemilik Bisnis

a. Nama : Yulianti

b. Tempat, tanggal Lahir : Pontianak, 24 Juli 1996

c. Alamat Rumah : Jalan Kramat Jaya No 3, Tanjung Priok,

Jakarta Utara

: 087785194877 d. Telepon

e. E-mail : yuliantisugito@gmail.com

Menurut Keller (2013:30) "A brand is name, term, sign, symbol, or design, or a

mbination of them, intended to identify the goods and services of one seller or group of

Elers and to differentiate them from those of competition" (Sebuah merk lebih dari

sekedar produk, karena dapat memiliki dimensi yang membedakannya dengan cara lain,

Nama produk NoriKu yang berasal dari kata "Nori" dan "Ku" yang artinya rumput kesukaanku. NoriKu merupakan badan usaha perseorangan yang direncanakan akan

lakukan kegiatan home industry dan memiliki stand di wilayah Jakarta. Bisnis ini tidak

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber-

E.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

dan Informa

hanya bertujuan untuk memperoleh laba namun juga menyediakan snack bercita rasa premium (NoriKu Premium Taste of Seaweed) yang sehat bagi konsumen.

Hak Cip Kebutuhan Dana

milik IB Modal awal yang dibutuhkan untuk mendirikan usaha NoriKu ini terbilang tidak edalu besar karena pada permulaan usaha, usaha ini tidak langsung dibuka dalam sebuah toko besar, melainkan dalam bentuk stand berukuran 1 x 1,5 meter. Seluruh modal awal yang didapat penulis merupakan hibah dari orang tua penulis. Berikut rincian modal NgriKu yang akan diuraikan pada tabel 1.1.

Tabel 1.1 Rincian Modal NoriKu

Keterangan	Harga (Rp)
Biaya Bahan Baku (1 bulan)	10.035.500
🛱 iaya Peralatan	2.939.000
Biaya Perlengkapan	1.482.000
Biaya Pembuatan Stand	1.650.000
Raya Sewa Tempat	24.000.000
Kas	10.000.000
Total	50.106.500

Sumber: NoriKu

Berdasarkan tabel di atas, dapat dilihat biaya bahan baku yang dibutuhkan adalah besar Rp 10.035.500,00, biaya peralatan sebesar Rp 2.939.000,00, biaya perlengkapan Lesar Rp 1.482.000,00, biaya pembuatan stand sebesar Rp 1.650.000,00, biaya sewa tempat sebesar Rp 24.000.000,00, dan kas awal sebesar Rp 10.000.000,00. Total modal awal yang dibutuhkan untuk membuka usaha NoriKu adalah sebesar Rp 50.106.500,00.

9