KWIK KIAN GIE
SCHOOL OF BUSINESS

BAB I

PENDAHULUAN

© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

A. Ide Bisnis

Bisnis merupakan suatu kegiatan untuk memperdagangkan suatu barang atau jasa. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) definisi atau arti kata “bisnis” adalah usaha komersial dalam dunia perdagangan. Sejak dahulu manusia tidak lepas dari proses transaksi bisnis mulai dari barter (pertukaan barang) sampai dengan menggunakan alat pembayaran (uang). Bisnis pun merupakan hal yang menarik, serta dari kegiatan bisnis juga kita akan mendapatkan berbagai macam ilmu untuk dipelajari seperti kepemimpinan (menjadi pemimpin yang benar untuk karyawan), cara berorganisasi (kerja sama tim), sosial (membangun hubungan dengan para karyawan, konsumen, supplier dan lain-lain), budaya (ketika kita diperhadapkan dengan partner yang berbeda budaya), ekonomi(bagaimana cara mendapatkan profit yang besar dengan cara melihat kebutuhan masyarakat), manajemen (mengelola keuangan), teknologi (mengatur sistem dengan teknologi dalam bisnis tersebut), hukum (aturan-aturan yang ada dalam negara atau kota masing-masing pebisnis), dan ilmu lainnya.

Indonesia sudah mulai dimasuki kuliner dari negara luar yang saat ini selalu menjadi perbincangan masyarakat Indonesia, misalnya makanan becita rasa korea atau jepang yang sedang marak sekali terutama dikalangan anak muda. Tetapi munculnya makanan dari luar tidak akan membuat jajanan pasar atau makanan pinggiran tutup. Justru kebanyakan masyarakat Indonesia juga mencari jajanan pasar dan makanan pinggiran, misalnya pecel ayam atau lele, kerak telor, soto betawi, ketoprak, gado-gado yang menjadi ciri khas masyarakat Jakarta dan masih banyak lagi. Bukan hanya terkenal dengan kesukaannya dengan kuliner, tetapi masyarakat Indonesia suka dengan

masakan, jajanan atau makanan apapun dengan cita rasa yang pedas. Menurut mereka makanan yang becita rasa pedas rasanya menggugah lidah dan selera makan masyarakat.

Makanan adalah kebutuhan primer, jadi tidak mungkin hal ini dapat digantikan. Salah satu kesukaan masyarakat Indonesia adalah menikmati makanan dengan memakai sambel. Dengan begitu mereka lebih dapat menikmati makanan yang mereka makan. Biasanya makanan yang selalu memakai sambel seperti pecel lele atau pecel ayam. Maka dari itu, walaupun adanya kuliner dari luar yang masuk ke Indonesia tidak menutup kemungkinan profit yang di dapat oleh pedagang kaki lima atau pedagang makanan pinggiran akan mendapatkan profit lebih banyak daripada kuliner yang baru muncul di Indonesia. Hanya saja kuliner ini lebih banyak dinikmati oleh kalangan bawah sampai menengah.

Melihat hal-hal di atas, penulis ingin mengajukan kegiatan bisnis yang akan penulis lakukan dan sangat disukai oleh masyarakat Indonesia, yaitu membuka usaha sambal dimana sambal ini merupakan sambal hijau tanpa bahan pengawet serta dibuat asli dari kota Bandar Lampung. Penulis memberikan nama pada bisnis ini yaitu *Sambel Geh.*

Mengetahui masyarakat Indonesia selalu menggunakan sambal sebagai menu pendamping yang menggugah selera penulis semakin yakin bahwa sambal hijau ini akan disukai oleh masyarakat Indonesia. Masakan pedas atau makanan dengan cita rasa yang pedas memang menjadi salah satu ciri khas kuliner di Indonesia. Memang sambal banyak berbagai macam karena cara membuat sambal pun sangat mudah. Tidak dapat dipungkiri bahwa kita sebagai manusia ingin mendapatkan sesuatu yang kita inginkan dengan cara yang praktis dan mudah. Karena melihat kebutuhan yang ada dan dapat dilihat dari keinginan masyarakat Indonesia yang ingin semua serba praktis maka dibuatlah sambal kemasan ataupun botol kecil yang akan lebih mudah untuk

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

dikonsumsi. Latar belakang dari pendirian bisnis *Sambel Geh* adalah kecintaan penulis dengan makanan yang becita rasa pedas. Oleh karena itu, penulis yakin hal-hal di atas merupakan suatu peluang bisnis untuk penulis. Tidak hanya itu penulis yakin bahwa *Sambel Geh* yang akan disukai oleh masyarakat.

B. Tujuan dan Bidang Usaha

Sambel Geh adalah sebuah usaha yang bergerak di bidang kuliner. *Sambel Geh* menawarkan cita rasa yang berbeda dari sambel yang lain. Tanpa adanya bahan pengawet dari *Sambel Geh* membuat masyarakat akan lebih tertarik untuk membeli sambal dalam bentuk botol kecil. Sambel Geh sudah dibuka sejak April 2017 di Jl. Ikan Bawal No 142, Teluk Betung, Bandar Lampung.

Bisnis *Sambel Geh* ini merupakan bisnis dalam bentuk produk yang dimana dapat dilihat, dirasakan dan disentuh. Dapat dikatakan bisnis yang penulis lakukan juga merupakan *Business to Customer* yang artinya setiap pelanggan atau konsumen dapat langsung menikmati produk yang disediakan atau yang terjual.

Tujuan didirikannya bisnis ini adalah untuk membuat masyarakat merasakan citra rasa sambal hijau tanpa bahan pengawet dan membuat kota Bandar Lampung dikenal oleh masyarakat Indonesia. Selain itu juga penulis ingin bisnis sambal hijau ini menjadi distributor sambal terbesar di kota Bandar Lampung dan se-jabodetabek serta menjadi salah satu supplier sambal terbesar di *online shop*.

C. Besarnya Peluang Bisnis

Bukan masyarakat Indonesia namanya jika tidak suka dengan masakan atau makanan yang becitra rasa pedas. Berapapun jumlah pertumbuhan penduduk di Indonesia, masyarakat akan tetap suka dengan makanan yang pedas. Perihalnya, beberapa makanan biasanya ada gender tertentu untuk disukai oleh orang dewasa atau anak-anak. Berbeda dengan makanan yang lain, survey membuktikan sambal

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

merupakan makanan yang disukai dan dapat dinikmati oleh anak-anak hingga orang dewasa.

Berdasarkan data statistik pertanian yang penulis peroleh dari Koordinator Sattistik Pertanian pada Dinas Pertanian, Adam Kamil, SP, terjadi pelonjakan yang sangat drastis pada lahan pertanian di Lampung. Hal ini menyebabkan para petani semakin antusias untuk menanam cabai di perkebunan Lampung. Dengan adanya pelonjakan ini membuat para petani juga memperoleh hasil panen yang cukup banyak. Dari hasil panen yang sangat banyak ini membuat harga cabai di pasaran turun drastis.

Melihat kondisi-kondisi ini penulis menangkap bahwa adanya peluang yang dapat dijadikan sebuah bisnis. Penulis yakin dengan adanya *Sambel Geh* dapat membuat masyarakat penasaran dengan citra rasa dari sambal ini terutama untuk para ibu-ibu rumah tangga, dimana mereka lebih menacari makanan yang siap saji, praktis dan makanan yang tanpa bahan pengawet. Untuk itulah penulis membuat bisnis *Sambel Geh* yang dimana sambal ini menyediakan apa yang menjadi kebutuhan para masyarakat dan ibu-ibu rumah tangga agar keluarga mereka lebih terjamin kesehatannya.

D. Indentitas Perusahaan

Pada bagian ini penulis akan menguraikan secara rinci mengenai nama perusahaan, alamat perusahaan, nama pemilik perusahaan dan alamat tempat tinggal pemilik, yaitu sebagai berikut:

1. Data Perusahaan

Nama Perusahaan	: Sambel Geh
Bidang Usaha	: Makanan
Alamat Perusahaan	: Jalan Ikan Bawal No 142 Teluk Betung – Bandar Lampung
Telepon	: 0812 – 8939 – 2867

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Instagram	: sambel.geh
Facebook	: SambelGeh
Line	: @sambelgeh
E-mail	: sambelgeh@gmail.com
Bentuk Badan	: Badan Usaha Perseorangan

2. Data Pendiri Perusahaan

Nama	: Aileen Giovani Sugiharto
Tempat Tanggal Lahir	: Bandar Lampung, 3 Agustus 1996
Alamat	: Jalan Kelapa Puan Timur 3 Blok NC 3 No 6 Kelapa Gading – Jakarta Utara
Telepon	: 0812 – 8939 – 2867
Email	: aileensugiharto@gmail.com
Pendidikan Terakhir	: Calon S1 (Sarjana Administrasi Bisnis)

E. Kebutuhan Dana

Kebutuhan akan dana merupakan hal yang tidak akan pernah terlepas dari pendirian sebuah usaha, baik usaha baru yang akan didirikan maupun usaha yang telah berjalan akan selalu membutuhkan dana untuk setiap kegiatannya. Untuk itu, *Sambel Geh* tentu membutuhkan dana yang akan digunakan untuk pendirian usaha hingga usaha tersebut berjalan dengan maksimal.

Sumber pendanaan *Sambel Geh* ini berasal dari pendanaan pribadi dengan pemilik sebagai sumber dana. Hal ini dilakukan atas dasar menyadari besarnya risiko pengembalian serta adanya beban bunga dan juga tanggung jawab pengelolaan keuangan. Total kebutuhan dana yang diperlukan *Sambel Geh* pada tahun pertama adalah sebesar Rp 90.681.700,-.

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Tabel 1. 1

Kebutuhan Dana Usaha *Sambel Geh*

Keterangan	**Harga (Rp)**
Kas Awal	10.000.000
Sewa Bangunan	21.000.000
Biaya Perlengkapan	3.953.700
Biaya Peralatan	11.526.000
Bahan Baku	44.202.000
Total Biaya	**Rp 90.681.700**

Sumber : Data Usaha *Sambel Geh* 2017

Dilihat pada **tabel 1.**1 dapat disimpulkan modal awal yang dibutuhkan untuk memulai usaha Sambel Geh adalah Rp 90.681.700,-. Sambel Geh akan memulai usahanya dengan modal sendiri dan berharap di kemudian hari bisa memperluas usaha sambel ini.

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.