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

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Rumusan Konsep /Ide Bisnis

Bisnis memang selalu menarik untuk dicermati. Selain perkembangannya yang cukup pesat, bentuk kreatifitas dan terobosan yang dimunculkan oleh para pelakunya seringkali membuat saya berdecak kagum dibuatnya. Salah satu wujud kreatifitas dan terobosan para pengusaha kuliner yang saat ini sedang populer dan menjadi tren bisnis adalah *food truck.*

Food truck sendiri adalah konsep penjualan makanan dengan menggunakan sebuah kendaraan sebagai tempat usahanya. Jadi pemesanan, makan dan pelayanannya semuanya dilakukan di dalam kendaraan yang telah didesain sedemikan rupa untuk menarik para konsumen. Apalagi pertumbuhan Bisnis jasa pembuatan *food truck* semakin menjamur di Indonesia seiring maraknya usaha kuliner yang menggunakan kendaraan roda empat makanya bisnis ini kian kebanjiran order.

Kebutuhan akan makanan cemilan di jaman sekarang sangat terkenal di kalangan anak muda khususnya masyarakat Indonesia di jaman modern sekarang tak jarang mencari makanan praktis seperti cemilan yaitu seperti usaha *Food Truck Cheese Potatola* yang banyak digemari oleh orang dari semua lapisan dan kalangan baik tua,muda,anak-anak, maupun dewasa. Rasa *Cheese Potatola* yang unik dan belum banyak ditemui yaitu perpaduan antara rasa kentang yang lembut dengan berbagai campuran topping yang unik dan bergizi karena mengandung vitamin dan juga protein. Banyak cemilan yang menawarkan pilihan menu tapi selama ini saya sebagai penulis belum pernah menemui menu olahan kentang yang seunik *Cheese Potatola*. Resep *Cheese Potatola* ini saya dapatkan dari resep yang saya buat dengan inovasi saya

sendiri, resep ini timbul karena rasa penasaran saya dengan kentang rebus yang kurang unik jika dimakan dengan cara biasa sehingga saya mencoba membaca dan berinovasi dengan mencampur topping-topping yang sesuai untuk dicampur pada saat memakan kentang tersebut.

Di lihat dari segi gizi juga kentang merupakan makanan pokok yang kaya akan protein yang baik untuk kebutuhan tubuh yang dibutuhkan yang biasa digunakan sebagai pengganti nasi sebagai karbohidrat. Manfaat makan kentang bagi kesehatan jelas sangat tinggi, karena Kentang kaya akan oksidan,di dalam kentang juga terdapat banyak kandungan mineral dan fosfor yang baik bagi tubuh, serta menurut penelitian kentang juga mengandung senyawa zat anti kanker yang bagus untuk mencegah penyakit kanker jika rutin memakannya. Usaha yang direcanakan Penulis bernama Cheese Potatola pemilihan nama tersebut yang diambil dari kentang yang berbahasa Inggris dengan nama Potato sedangkan Cheese diambil dari nama Keju dalam bahasa Inggris dan ada sedikit tambahan kata tola yang berasal dari keju lelehan mozarella. Penulis percaya bahwa Cheese Potatola akan mampu menjadi terobosan baru dalam dunia kuliner yang unik dan nikmat serta dapat menjadi menu terfavorit dan cocok di lidah anak-anak sampai dewasa.

Sumber:http://www.tipscaramanfaat.com/kandungan-gizi-dan-manfaat-kentang-bagi-kesehatan-237.html

(Diakses Pada Tanggal 12 Oktober 2017)

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.

KWIK KIAN GIE
SCHOOL OF BUSINESS

B. Tujuan dan Bidang Usaha

Cheese Potatola memiliki konsep kuliner yang unik dalam bentuk *food Truck* dan mejadikan olahan kentang yang diadopsi dari makanan *western* sebagai hidangan yang lezat berupa *snack*. Untuk minuman yang kami sediakan adalah air mineral ,soft drink, dan teh kotak. Konsep penulis yang direncanakan adalah *Food truck* dimana merupakan cara pedagang kaki lima dengan konsep yang *modern*. Konsep tersebut menjual makanan dengan menggunakan mobil sebagai sarana penjualan. Berbeda dengan pedagang kaki lima yang biasanya menggunakan gerobak, *booth* atau tenda sebagai tempat berjualan. *Food truck* menggunakan mobil yang telah dimodifikasi sedemikian rupa sehingga bagian dalam mobil dapat digunakan untuk berjualan, memasak, dan sebagainya. Kelebihan dari penggunaan *food truck* ini adalah dapat berpindah-pindah dan dapat menjangkau daerah-daerah yang jauh yang tidak dapat ditempuh dengan menggunakan gerobak atau sepeda. Penulis melihat konsep ini sebagai peluang karena besarnya rasa ingin tahu dan rasa penasaran masyarakat Indonesia untuk mecoba sesuatu yang baru khususnya pada cemilan kentang *Cheese Potatola* tersedia banyak pilihan topping yang dapat dipilih mulai dari sayuran sampai daging ham yang rasanya sangat unik dan menciptakan rasa yang khas pada sekali gigitan. Para karyawan juga dipersiapkan untuk melayani pelanggan dengan baik dan ramah, sehingga para konsumen merasa nyaman dan senang. Para karyawan harus dapat berinteraksi dengan baik dengan para konsumen. Sebelum bekerja para karyawan akan diberikan pengarahan agar mereka dapat bekerja secara tertata dan baik dalam melayani para konsumen dan mengerjakan tugas-tugas lainnya. Setiap hari akan diadakan evaluasi bagi kinerja para karyawan untuk dapat memperbaiki kesalahan-kesalahan yang telah dilakukan pada hari tersebut.

© Hak cipta milik IBIKKG (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

KWIK KIAN GIE
SCHOOL OF BUSINESS

C. Besarnya Peluang Bisnis

Penyedia jasa pembuatan food truck bisa meraup omzet hingga ratusan juta rupiah per bulan dengan laba bersih berkisar 20%-30%. Menjalankan sebuah usaha memang bisa dilakukan di mana saja, baik di tempat permanen seperti rumah kios, toko, hingga ruko. Tapi, bisnis juga bisa dijalankan di tempat yang non permanen, semisal mobil toko atau *food truck* yang biasa dipakai untuk usaha kuliner. Range waktu dari tahun 2013 sampai 2014 ini di beberapa pusat perbelanjaan di Jakarta, khususnya ketika ada sebuah acara besar diselenggarakan, masyarakat kerap menikmati jajanan ala restoran berjalan atau *food truck*. Sensasi menikmati jajanan yang praktis sambil melihat uniknya desain truk yang sekaligus dipakai sebagai dapur, kini menjadi pengalaman menarik yang kian dicari.

Di Jakarta *Food truck* baru muncul sekitar tahun 2013. Terinspirasi oleh *food truck* di US, pengusaha kreatif Jakarta coba menerapkan konsep baru dalam menjajakan kuliner. Design *Food truck* yang beraneka ragam bentuk di tambah cat warna-warni memang cukup menarik perhatian bagi para pengunjung, khususnya yang hadir di *Food Truck* Festival Summarecon Digital Center Serpong.

Menurut data Asosiasi *Food Truck* Indonesia (AFTI), kini ada 40 *food truck* yang "mangkal" di Ibu Kota. Namun, dari jumlah tersebut, baru 17 pengusaha yang tergabung ke dalam asosiasi ini. Pasalnya, perkumpulan pengusaha restoran berjalan yang berdiri sejak 19 Desember 2014 ini menerapkan beberapa syarat untuk menjadi anggotanya. Pertama, pengusaha *food truck* adalah seorang individu pemilik langsung dan bukan korporasi. Kedua, semua makanan yang dijual harus melalui proses persiapan, masak, hingga penyajian langsung di dalam mobil. Dengan kata lain, produk yang dijual harus merupakan makanan yang diproses, bukan masakan jadi. "AFTI ini dibentuk bukan untuk berjualan, tetapi untuk mengamankan investasi kita. Makanya dibuat regulasi semacam ini," ujar Ketua Asosiasi *Food Truck* Indonesia Joko Waluyo.

© Hak cipta milik IBIKKG (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.

Pria yang pernah menetap di Amerika Serikat selama beberapa tahun itu mengakui tren bisnis *food truck* cenderung meningkat belakangan ini. Bahkan, dia mengatakan sudah ada lima orang calon pengusaha *food truck* yang sedang antri untuk bergabung ke dalam AFTI. Dari sisi bisnis, pria yang memiliki tiga restoran berjalan ini mengaku potensi pasarnya cukup besar. Contohnya dari acara terakhir Indonesia Fashion Week (2015) yang berlangsung selama empat hari di akhir Februari lalu, dia mencatat anggotanya berhasil menjaring konsumen hingga 32.000 orang. Dia mengungkapkan, AFTI menjadi semacam pintu masuk yang memudahkan berbagai pihak yang membutuhkan jasa *food truck* untuk mendukung acaranya, dan inilah yang menjadi keunggulan para pengusaha restoran berjalan yang tergabung dalam AFTI dibandingkan dengan yang tidak. Hingga saat ini, berbagai macam pusat perbelanjaan seperti Lippo Puri Mall, fx Senayan, dan berbagai event organizer pernah menjalin kerja sama dengan AFTI. Melalui perkumpulan ini juga, para pengusaha saling berbagi riset pasar yang potensial bagi mobilitas restoran berjalan mereka. Hasil riset tersebut menuntun mereka menentukan zona interest yang menguntungkan, misalnya Jakarta Selatan dan Jakarta Pusat.

Sumber :

1. http://www.neraca.co.id/article/61983/jasa-pembuatan-food-truck-kian-kebanjiran-order

2. http://www.kompasiana.com/s_rachmawan/foodtruck-alternatif-kaum-urban-menikmati-aneka-kuliner-di-summarecon-digital-center_55359dbc6ea8349d09da42db

3. http://www.grapadikonsultan.com/id/tren-bisnis-food-truck-kian-menjamur/

(Diakses Pada tanggal 13 Oktober 2016)

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

KWIK KIAN GIE
SCHOOL OF BUSINESS

D. Identitas Perusahaan:

Gambar 1.1

Logo Cheese Potatola

Usaha yang direcanakan Penulis bernama *Cheese Potatola* pemilihan nama tersebut yang diambil dari kentang yang berbahasa inggris dengan nama Potato sedangkan Cheese diambil dari nama Keju dalam bahasa inggris dan ada sedikit tambahan kata tola yang berasal dari keju lelehan mozarella. Penulis percaya bahwa *Cheese Potatola* akan mampu menjadi terobosan baru dalam dunia kuliner yang unik dan nikmat serta dapat menjadi menu terfavorit dan cocok di lidah anak muda sampai usia lanjut.

Cheese Potatola merupakan perusahaan perseorangan yang didirikan pada tahun awal 2018, di Jalan Raya Danau Sunter, Jakarta Utara. *Cheese Potatola* akan berlokasi di dekat perkantoran Sunter. Pemilihan lokasi ini dikarenakan dekat dengan tempat tinggal penulis.

1. Nama Perusahaan : Cheese Potatola
2. Bidang usaha : Food Truck
3. Jenis Produk : Kentang

© 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.

4. Alamat : Sunter (di sekitar raya danau sunter)

5. Email : cheesepotato@gmail.com

6. Bentuk Badan Hukum : Peroragan

Nama dan Alamat Pemilik Perusahaan

1. Nama : Eveline Novianto
2. Alamat : Jln. Sunter Karya Selatan VII Blok B2 No 9

   14350 Jakarta Utara
3. Telephone : 087782974438
4. Email : evelinenovianto@yahoo.com

E. Kebutuhan Dana

Modal awal pendirian suatu usaha sebenarnya relatif, tergantung pada ukuran bisnis yang akan dijalankan atau dibangun. Pembangunan bisnis *Cheese Potatola* ini memebutuhkan anggaran dana sebesar Rp 146.187.500 (Seratus Lima Puluh Empat Juta Seratus Delapan Puluh tujuh Ribu Lima Ratus Rupiah) dengan 100% dana dari orang tua. Dana tersebut akan digunakan untuk membeli Mobil bekas sebagai tempat usaha sebesar Rp 80.000.000, membeli peralatan Rp.17.849.000, biaya membeli perlengkapan Rp 2.096.500, biaya bahan baku Rp 5.442.000, biaya membeli peralatan elektronik laptop dan handphone Rp 10.800.000, kas Rp 15.000.000, biaya sewa tempat Rp 5.000.000, biaya lain-lain Rp 10.000.000. Proses alokasi dana dilakukan sesuai dengan kebutuhan *Food Truck* .

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