

BAB I

PENDAHULUAN

A. Ide Bisnis

Dewasa ini, kebutuhan akan konsumsi makanan semakin tinggi, terlebih lagi kebutuhan konsumsi ikan. Masyarakat saat ini mulai berpaling dari konsumsi daging dan ayam, dan beralih ke konsumsi ikan. Hal ini disebabkan informasi dan pengetahuan masyarakat akan makanan dan kesehatan sudah didapat dengan mudah melalui internet atau acara-acara televisi. Ikan diketahui memiliki protein yang tinggi di bandingkan daging dan ayam, memiliki kadar lemak yang rendah, memiliki kandungan asam lemak omega-3, vitamin D dan B2, kalsium, fosfor, serta mineral-mineral seperti: zat besi, seng, yodium, magnesium, dan kalium. Dari berbagai manfaat tersebut, menyebabkan ikan ini menjadi makanan favorit masyarakat.

Ikan air laut yang sering dikonsumsi oleh masyarakat adalah ikan baronang, ikan ekor kuning, ikan kakap merah, ikan kakap putih, ikan tenggiri, ikan pari, ikan kerapu, ikan seto, ikan selar, dan lain-lain.

Konsumsi ikan di Indonesia juga meningkat karena masyarakat mulai beralih ke kehidupan yang sehat dengan mengkonsumsi makanan yang sehat dan bergizi. Ikan biasanya dimasak secara dipanggang, digoreng, atau sop ikan. Sop ikan biasanya dimasak secara bening atau tidak menggunakan banyak bumbu sehingga kebanyakan orang tidak begitu suka disop. Ikan yang dimasak dengan cara disop tentu saja rasa dan kualitas gizinya masih terjaga, berbeda bila digoreng ataupun dibakar, banyak protein-protein yang hilang pada saat proses penggorengan ataupun pembakaran. Karena alasan



sederhana tersebut membuat bisnis ini layak untuk didirikan, terlebih jika lokasi yang dipilih pebisnis merupakan lokasi yang strategis. Jika dilihat melalui *product life cycle*, usaha kuliner lempah kuning ini masih pada tahap *growth* atau masih bertumbuh baik di pasar lokal, nasional, serta global.

B. Tujuan dan Bidang Usaha

Dalam mendirikan usaha, setiap pebisnis pasti memiliki tujuan untuk bisnisnya baik jangka panjang maupun jangka pendek. Untuk itu penulis pun memiliki tujuan dalam pendirian usaha kuliner lempah kuning. Tujuan jangka panjang penulis adalah agar mampu menjadi produsen kuliner terbaik di Jakarta, serta memperluas pasar hingga ke kota-kota lainnya.

Tujuan yang diharapkan penulis tersebut dapat dicapai melalui pemilihan bidang usaha yang tepat sesuai dengan permintaan pasar, penetapan strategi pemasaran dan operasional, serta penetapan struktur organisasi yang jelas. Oleh karena itu, dalam usaha ini penulis memilih bidang kuliner lempah kuning yaitu pembuatan dan penjualan. Pembuatan ini melibatkan pembelian bahan-bahan dasar dari lempah kuning, lalu mengolah bahan-bahan dasar tersebut menjadi barang jadi atau makanan yang siap dijual. Kemudian dilakukan distribusi atau penjualan produk kepada pembeli atau pelanggan.

Penulis memilih jenis usaha *Business to Customer* yang artinya penulis menjual produk langsung untuk para konsumen penikmat lempah kuning.



C. Besarnya Peluang Bisnis

Bisnis kuliner memiliki peminat yang cukup tinggi. Hal ini ditandai dengan makin banyaknya pebisnis makanan yang bermunculan dan betebaran di mana-mana, mulai dari pedagang jajanan, makanan tradisional, pedagang kaki lima, kafe, restoran atau rumah makan, hingga bisnis catering rumahan. Peluang usaha dan bisnis kuliner ini memang cukup menjanjikan sebagai ladang usaha baik di perkotaan maupun pedesaan.

Membuka dan menjalankan bisnis kuliner dapat dilakukan oleh siapa saja, ibu rumah tangga, karyawan, pegawai negeri sipil, ataupun latar belakang profesi lainnya, baik perorangan ataupun kelompok, semua dapat membuka dan menjalankan usaha kuliner. Namun dengan menjamurnya industri kuliner ini, tentu membuat persaingan menjadi semakin ketat. Tingkat hambatan dan kesulitan dalam bertumbuh juga menjadi lebih tinggi. Tentunya untuk dapat bertahan, kita harus mempersiapkan secara matang serta memiliki keunggulan yang tidak dimiliki oleh kedai kuliner lain.

Penulis memilih usaha kuliner lempah kuning karena bisnis kuliner memang dikategorikan sebagai salah satu peluang usaha yang tidak ada matinya, selain itu juga bisnis kuliner ini sangat potensial jika dibangun di daerah perkotaan, hal ini dikarenakan hampir semua orang yang hidup di perkotaan sangatlah sibuk dan tak memiliki waktu yang cukup untuk memasak, oleh karena itu mereka lebih memilih untuk pergi ke warung, cafe, atau restoran untuk membeli makanan. Ditambah lagi sebagaimana kita ketahui bersama kalau orang Indonesia khususnya Jakarta sangat hobi dengan makan dan jajan seperti makanan cepat saji. Oleh karena itu tidak heran jika bisnis kuliner akan memiliki peluang yang besar karena setiap orang setiap hari perlu makan untuk menambah tenaga dan melengkapi kebutuhan gizi tubuh.

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 mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



D. Identitas Perusahaan



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
Institusi Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

1. Data Perusahaan

Nama Perusahaan : Lempah Kuning Lariz
Bidang Usaha : Kuliner
Jenis Produk : lempah kuning
Alamat Perusahaan : Jl. Raya Kelapa Hybrida RA1, No.5
Kelapa Gading – Jakarta Utara
Telepon : 0813– 6878 – 4211
Bentuk Badan : Usaha Perseorangan
Rencana Pendirian : 2018

2. Data Pendiri Perusahaan

Nama : Rizki Kurniawan
Jabatan : Pemilik (Owner)
Lengkap Tanggal Lahir : Pangkalpinang, 23 juli 1994
Alamat : Janur Asri 2 QK5 No.9
Kelapa Gading – Jakarta Utara
Telepon : 0813 – 6878 - 4211
Email : Rizkikurniawan94@hotmail.com

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.



E. Kebutuhan Dana

Kebutuhan akan dana merupakan hal yang tidak akan pernah terlepas dari pendirian sebuah usaha, baik usaha yang baru akan didirikan maupun usaha yang telah berjalan akan selalu membutuhkan dana untuk setiap kegiatannya. Untuk itu, Usaha Rumah Makan Lempah Kuning Lariz ini tentu membutuhkan dana yang akan digunakan untuk pendirian usaha hingga usaha tersebut berjalan.

Kebutuhan dana untuk memulai bisnis Rumah Makan Lempah Kuning Lariz adalah sebesar Rp 229.267.000,- . Keseluruhan dana bersumber dari pinjaman orang tua, dengan tanpa dikenakan bunga dan jangka waktu pengembalian. Pinjaman dana untuk memulai sebuah usaha adalah salah satu bentuk dukungan dari orang tua secara materiil. Berikut adalah uraian kebutuhan dana untuk mendirikan Rumah Makan Lempah Kuning Lariz mengenai penggunaan dana akan dijabarkan pada **Tabel 1. 1** :

Tabel 1.1

Kebutuhan Dana Rumah Makan Lempah Kuning Lariz (dalam rupiah)

Keterangan	Jumlah(Rp)
Biaya Sewa Tempat Per Tahun	120.000.000
Renovasi Tempat	25.000.000
Biaya Pembelian Perlengkapan	1.735.000
Biaya Pembelian Peralatan Operasional	66.532.000
Biaya Legalitas Pendirian Usaha	1.000.000
Cadangan Kas	15.000.000
Total	229.267.000

Sumber : Rumah Makan Lempah Kuning Lariz

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 mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.