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

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Industri kuliner merupakan salah satu industri yang paling dinamis dan perkembangannya yang sangat pesat, termasuk di Indonesia. Para pelaku usaha di bidang kuliner semakin bertambah dengan variasi produk yang semakin kreatif, beragam, inovatif dan unik. Hampir di setiap sudut lokasi selalu ada tempat usaha kuliner dari yang kecil dan sederhana sampai yang besar dan mewah. Baik dipinggir jalan, perumahan, tempat wisata, perkantoran, pusat pendidikan, penginapan dan tentunya pusat perbelanjaan selalu dipenuhi oleh tempat kuliner, counter, booth, cafe, restoran dan semacamnya.

Kecenderungan masyarakat untuk membeli dan mengonsumsi makanan-minuman unik dan inovatif pun semakin meningkat dan menjadi tren tersendiri terutama di kalangan anak muda. Di Indonesia, para pengusaha yang melihat peluang ini bukan hanya berasal dari dalam negeri, namun juga dari mancanegara, terutama saat Masyarakat Ekonomi ASEAN sudah mulai memasuki Indonesia. Hampir semua jenis makanan dan minuman mulai dari yang tradisional sampai internasional digemari oleh masyarakat.

Bukan hanya makanan dan minuman utama (*main course*), berbagai macam makanan dan minuman sampingan untuk bersantai juga sangat digemari dan diminati oleh setiap orang dalam menghilangkan kejenuhan dan beban pikiran yang ada. Selain itu, budaya dalam berbisnis saat ini untuk berkolega paling tepat dilakukan pada cafe maupun tempat yang nyaman serta nikmat untuk bersantai sambil menikmati

makanan maupun minuman sampingan tersebut. Pada awalnya, tempat bersantai yang paling digemari adalah penyedia minuman yang menawarkan berbagai produk berbahan dasar kopi. Namun, seiring dengan perkembangan zaman mulai muncul bervariasi minuman berbahan dasar teh dan susu yang sekarang juga sangat digemari oleh sebagian besar orang. Saat ini, untuk minuman berbahan dasar jahe pun masih sangat jarang yang inovatif karena hanya dalam beberapa varian seperti susu jahe, bandrek, maupun sekuteng.

B. Data Perusahaan

1.	Nama Perusahaan	:	Cafe Wedang Jahe "Hangate"
2.	Bidang Usaha	:	Makanan dan Minuman
3.	Jenis Produk/Jasa	:	Penjualan Wedang Jahe
4.	Alamat Perusahaan	:	Bandar Lampung, Lampung
5.	Nomor Telepon	:	021-777888999
6.	Alamat E-mail	:	hangate@gmail.com
7.	Bank Perusahaan	:	Bank BCA
8.	Bentuk Badan Hukum	:	Perusahaan Perseorangan

C. Biodata Pemilik

1.	Nama	:	Galih Probo Santoso
2.	Jabatan	:	Pemilik
3.	Tempat/tanggal Lahir	:	Surabaya, 27 Maret 1995
4.	Alamat	:	Sumber Agung Mataram, Seputih Mataram
5.	Nomor HP	:	+6285769866848
6.	Alamat E-mail	:	galihps04@gmail.com

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

7. Pendidikan Terakhir : S1 (Sarjana Administrasi Bisnis)

D. Bidang Usaha

Bisnis yang direncanakan adalah bisnis yang bergerak dibidang kuliner yang menjual berbagai macam minuman dengan bahan dasar jahe yang berkualitas tinggi. Brand yang nanti akan diperkenalkan dan di promosikan diberi nama *"Hangate"*. Penjualan akan dikonsentrasikan di daerah Bandar Lampung, Lampung dengan cara membuka suatu cafe unik dengan konsep yang didesain suasana kebun jahe dengan pilihan berbagai jenis jahe berkualitas tinggi sesuai keinginan konsumen. Ide ini muncul karena trend berbagai macam kuliner yang semakin popular dan diminati, serta masyarakat di Lampung yang semakin sadar akan kuliner yang nikmat dan juga sehat. Dibandingkan dengan kopi dan teh, jahe merupakan salah satu minuman yang banyak diminati oleh masyarakat selain rasanya yang nikmat namun juga sehat dan memberikan kehangatan untuk tubuh serta meningkatkan daya tahan tubuh dari berbagai macam penyakit. Selain itu, didampingi trend kuliner yang terus meningkat dan banyak yang mulai menginginkan kuliner-kuliner modifikasi baru dari campuran tradisional dan modern. Dengan dibukanya bisnis cafe wedang jahe "Hangate" pemilik berharap bisa memberi bantuan kepada setiap orang yang ingin meningkatkan kekebalan tubuh maupun sebagai solusi kesehatan disaat sedang tidak enak badan ataupun sakit, serta sebagai lokasi untuk bersantai, bersosialisasi, dan juga bermitra dengan rekan bisnis yang nyaman dan menyenangkan.

Penulis memasuki dunia bisnis minuman ini dengan sebuah produk yang bernama "Hangate". Hangate adalah cafe yang menawarkan produk berbagai macam minuman yang terbuat dari bahan dasar jahe dengan campuran lemon,

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.

madu, susu, creamberry, jeruk, apel, coklat dan berbagai macam topping lainnya yang tentu saja akan menambah kenikmatan, kelezatan, dan keunikan dari Hangate.

Sejauh ini sudah ada pelaku usaha lain yang menjual produk jenis ini namun diluar negeri dan di Indonesia sendiri sejauh ini saya belum menemukannya. Hangate melakukan inovasi dengan menyajikan minuman jahe dengan berbagai macam rasa dan campuran dengan cara penyajiannya yang menarik dan dengan pilihan topping yang beragam dan menggugah selera, serta kebebasan konsumen dalam mencampur topping tersebut secara langsung. Pada awal berdiri, Hangate akan fokus hanya pada menyajikan satu jenis produk yaitu jahe sebagai produk utama, namun di masa mendatang tidak menutup kemungkinan bagi Hangate untuk menambah jenis bahan baku tradisional lainnya yang nikmat dan menyehatkan.

Untuk mengantisipasi setiap pesaing yang ada ataupun yang akan muncul dikemudian hari, Cafe Hangate akan selalu waspada dan meningkatkan terus kualitas produk, meningkatkan kualitas pelayanan, menerapkan sistem-sistem pemasaran yang efektif agar berfungsi maksimal untuk membangun prestise brand atau merek, dan meningkatkan kelebihan maupun keunggulan produk Hangate untuk mendapatkan loyalitas konsumen sebanyak mungkin. Di samping itu, Hangate akan memberikan berbagai program reward, pemberian diskon maupun program gratis untuk pelanggan-pelanggan tertentu yang sedang merayakan ulang tahun maupun kepada pelanggan setia tertentu. Apabila pelayanan yang diberikan diterima atau dirasakan sesuai atau bahkan melampaui harapan konsumen maka kualitas layanan dipersepsikan baik dan memuaskan. Kepuasan konsumen tersebut akan membangun prestise produk-produk Hangate dan meningkatkan loyalitas konsumen, dimana terdapat kecenderungan

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.

untuk melakukan pembelian ulang terhadap produk-produk Hangate dan merekomendasikannya kepada orang lain.

E. Laporan Kebutuhan Dana

Perkiraan modal yang diperlukan untuk mendirikan Cafe Wedang Jahe "Hangate" adalah sebesar Rp. 650.000.000,-. Penggunaan modal ini dialokasikan pada tabel 1.1

Tabel 1.1

Tabel Alokasi Kebutuhan Dana

Keterangan	**Perkiraan Harga**
Sewa Tanah	**Rp. 30.000.000**
Pembangunan Lokasi dan Peralatan	**Rp. 187.517.000**
Modal Kerja dan Gaji Karyawan	**Rp. 418.852.900**
Keperluan lain-lain	**Rp. 13.630.100**
TOTAL	**Rp. 650.000.000**

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