



BAB I

PENDAHULUAN



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

A. Ide Bisnis dan Kelayakan Usaha

Sebelum menjalankan usaha, perlu merumuskan ide bisnis yang jelas, dan juga perlu dilihat apakah ide tersebut cukup layak/tidak. Ide bisnis yang baik harus memiliki konsep yang jelas, fokus, dan realistis. Banyak faktor yang membentuk konsep yang baik seperti nama perusahaan, produk yang ditawarkan, kualitas layanan, target konsumen, dan lokasi operasi bisnisnya.

Menurut Mike McKeever (2011: 24), kita harus yakin dengan bahwa kita menyukai bisnis yang akan dijalankan. Untuk mengetahuinya dapat dilakukan dengan berbagai pertanyaan seperti apakah kita memiliki kemampuan dalam bidang bisnis tersebut? Atau apakah kita nyaman dengan pekerjaan-pekerjaan yang harus dilakukan dalam bisnsi tersebut? Dengan mempertimbangkan hal tersebut, penulis memiliki ide untuk membuka jasa catering karena memiliki kemampuan dan kesukaan dalam bidang kuliner.

Bisnis yang direncanakan oleh penulis bernama Horizon Catering Services. Horizon adalah usaha yang bergerak dalam industri kuliner yang berfokus pada jasa catering, yaitu menyediakan makanan sehari-hari konsumen di rumah, kantor, dan untuk acara-acara yang membutuhkan makanan dalam kuantitas besar (tanpa prasmanan) secara online. Nama tersebut dipilih karena penulis ingin membentuk nilai/*value* dari bisnis ini bahwa makanan kami memiliki variasi dari berbagai negara sesuai dengan nama Horizon artinya cakrawala yang sangat luas. Hal ini didasarkan dari keinginan penulis untuk membawa rasa dan pengalaman baru bagi konsumen

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.



dalam industri catering. Horizon memiliki lokasi operasi di rumah penulis, yaitu daerah Jatinegara, Jakarta Timur.

Ide dari bisnis ini adalah untuk menyediakan solusi bagi mereka yang mengalami kesulitan dalam mencari makanan, seperti keluarga yang orang tuanya sibuk bekerja sehingga tidak dapat memasak, pekerja kantor, mereka yang tinggal di apartemen yang sulit untuk memasak, dan untuk acara-acara seperti perkumpulan/*gathering* yang membutuhkan makanan dalam kuantitas besar agar tidak perlu repot memasak sendiri. Bisnis ini memiliki peluang yang baik karena gaya hidup manusia sekarang ini menuntut kepraktisan dari segala hal, termasuk makanan, sehingga konsumen yang demikian membutuhkan jasa catering. Belum lagi perkembangan teknologi *mobile*, terdapat banyak aplikasi yang memudahkan konsumen, termasuk makanan. Konsumen dapat memesan makanan hanya melalui *smartphone* mereka. Dari peluang yang cukup besar tersebut, bisnis catering layak dijalankan.

B. Tujuan dan Bidang Usaha

Tujuan Horizon adalah sebagai solusi atas kebutuhan dan keinginan konsumen atas makanan sehari-hari. Horizon ingin memberi nilai/*value* yang berharga bagi konsumen, yaitu variasi makanan yang berbeda dari yang lain dengan harga yang sesuai dengan rasa dan kuantitas makanan. Dengan begitu, tujuan lain yaitu *profit* dapat muncul jika *value* sudah tercipta.

Bidang usaha Horizon adalah industri kuliner, yang hanya berfokus pada jasa catering, tanpa restoran. Penulis tidak membuka restoran karena biaya membuka dan operasinya relatif lebih besar dibanding hanya catering, seperti biaya sewa bangunan, renovasi, dan peralatan makan restoran. Lalu, bisnis catering memiliki kelebihan

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta dimiliki IBI IKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

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.



dibanding restoran, yaitu adanya konsumen yang berlangganan sehingga pendapatan perusahaan lebih stabil.

Menu makanan yang ditawarkan Horizon sangat bervariasi, seperti masakan Indonesia, China, India, Thailand, Jepang, Korea, Meksiko, Italia dan Perancis yang menunya akan dirotasi setiap harinya agar konsumen tidak bosan. Lalu konsumen tidak perlu repot pergi keluar rumah/apartemen karena makanan akan diantar dengan aman dan tepat waktu.

Horizon menjamin kebersihan dan kesehatan dari makanannya dengan standar operasi yang dirancang. Kami menjaga kebersihan penyimpanan bahan baku, dapur, juru masak, sampai ke kemasan. Juru masak pun terlatih untuk memproses makanan dengan baik dan benar yang mengacu pada resep asli yang disesuaikan dengan selera Indonesia, dan juga *food safety* sehingga konsumen dapat dengan tenang mengonsumsi makanan kami.

C. Besarnya Peluang Bisnis

Peluang bisnis dalam industri kuliner sangat besar walaupun banyak kompetitor. Didukung oleh gaya hidup zaman sekarang yang membuat orang ingin makanan yang baru, sibuk dalam pekerjaan, dan inginnya kepraktisan dalam pemenuhan kebutuhan, yang sesuai dengan apa yang ditawarkan oleh Horizon, yaitu solusi atas kebutuhan dan keinginan konsumen atas makanan sehari-hari dengan banyak variasi makanan. Didukung juga oleh fakta bahwa pertumbuhan sektor industri makanan dan minuman yang meningkat. Seperti yang dikatakan Ir. Adhi S. Lukman (<http://www.tribunnews.com/bisnis/2016/07/27/sepanjang-tahun-2016-ini-pertumbuhan-industri-makanan-dan-minuman-stabil>), "Di Kuartal II 2016, industri ini menunjukkan peningkatan signifikan, terutama dengan ekspektasi mencapai kenaikan 8 persen."

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta dilindungi IBI IKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

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. Rincian Kebutuhan Modal

Kebutuhan modal perlu dirincikan agar dapat menyiapkan bisnis supaya penggunaan modal tepat sasaran. Berikut adalah rincian kebutuhan modal Horizon:

Tabel 1.1

Rincian Kebutuhan Modal Horizon

Perincian	Biaya
Biaya Aktiva Tetap	
Peralatan dapur dan lainnya	Rp. 97.121.400
Renovasi dapur	Rp. 15.000.000
Sewa dapur 2,85m x 5,1m 1 tahun	Rp. 25.000.000
Motor 4 buah untuk pengiriman	Rp. 54.000.000
Mobil 1 buah untuk pengiriman	Rp. 75.000.000
Total Biaya Aktiva Tetap	Rp. 266.121.400
Kebutuhan Dana Untuk Modal Kerja	
Bahan baku (1 bulan)	Rp. 26.569.845
Rekrutmen, seleksi, dan pelatihan karyawan	Rp. 3.000.000
Perlengkapan (1 tahun)	Rp. 168.330.607
Pengembangan aplikasi Horizon	Rp. 50.000.000
<i>Physical Evidence</i>	Rp. 8.300.000
Total Kebutuhan Dana Untuk Modal Kerja	Rp. 256.200.452
Cadangan Kas	Rp. 50.000.000
Total	Rp. 572.321.852

Sumber: Horizon, 2016

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak Cipta Milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

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.