



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

A. Ide Bisnis dan Kelayakan Usaha

Sebelum menjalankan usaha, perlu perumusan rencana bisnis yang jelas, dan juga perlu dilihat apakah rencana tersebut cukup layak atau tidak untuk dijalankan. Ide bisnis yang baik harus memiliki konsep yang jelas, fokus, dan realistis.

Menurut Mike McKeever (2011:6) Sebuah rencana bisnis adalah pernyataan tertulis yang menjelaskan dan menganalisa bisnis Anda dan memberikan proyeksi rinci tentang masa depan. Sebuah rencana bisnis juga mencakup aspek keuangan, ketika Anda baru memulai atau memperluas bisnis. Berapa banyak uang yang Anda butuhkan dan bagaimana Anda akan membayar kembali.

Makan adalah kebutuhan utama bagi seluruh makhluk hidup, tidak hanya manusia tetapi hewan serta tumbuhan juga membutuhkan makan. Sebab makanan itulah yang nantinya akan diolah dan dijadikan sumber energi, sehingga kita dapat terus menjalankan aktivitas. Namun sekarang, makan tidak hanya untuk sekedar memenuhi kebutuhan pokok saja, namun sudah menjadi tren atau gaya hidup (*lifestyle*) sehingga membuat bisnis kuliner semakin ramai. Bisnis kuliner selain mudah untuk di jalankan juga memiliki pangsa pasar yang menjanjikan. Karena alasan ini, maka bisnis kuliner berkembang dengan sangat cepat.

Di era modern ini kebutuhan masyarakat semakin beragam, kecenderungan masyarakat Indonesia menyukai hal yang serba cepat dan selalu ingin mengikuti tren. Tanpa disadari pendirian restoran, kedai, cafe, maupun kehadiran *cullinary bazaar* kian menjamur. Para *entrepreneur* berlomba-lomba untuk menarik

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.



perhatian dengan menghadirkan berbagai jenis masakan disertai ide-ide kreatif yang menghasilkan jenis kuliner yang unik dan tentunya menggugah selera.

Bagi yang menyukai makanan Jepang selain sushi pasti pernah mendengar yakitori. Yakitori pada umumnya adalah sate ayam khas Jepang dengan bumbu asin dan manis. Yakitori berbeda dengan sate ayam dari Indonesia yang menggunakan bumbu kacang, yakitori hanya menggunakan kecap soyu dan kecap manis yang biasanya ditambah dengan daun bawang di tusuk satenya yang merupakan ciri khas dari yakitori tersebut.

Dari situ maka terciptalah konsep untuk membuat rumah makan Jepang dengan nama Tengoku Yakitori. Tengoku Yakitori adalah rumah makan khas yakitori yang mengedepankan kualitas rasa yang berbeda dengan sate yang biasa, varian saus adalah salah satu keunikan dari Tengoku Yakitori yakni memiliki 9 varian yakitori dengan saus yang berbeda yaitu *meltd cheese, mushroom, blackpepper, curry, sweet, sweet sour, sweet spicy, spicy* dan *original* sehingga mampu mengikuti keinginan konsumen dengan mengedepankan kualitas rasa secara keseluruhan di Indonesia khususnya Bandung. Tengoku Yakitori juga memberikan pelayanan yang cepat maksimal 10 menit dalam menyajikan makanan, dan dilengkapi dengan fasilitas penunjang seperti *Wi-fi*. Sehingga dengan konsep tersebut, maka akan membedakan Tengoku Yakitori dengan pesaing lainnya.

Bisnis kuliner tidak akan pernah mati karena makan dan minum merupakan kebutuhan pokok yang wajib dipenuhi oleh setiap orang. Dengan begitu, selama manusia masih berkembang, bisnis makanan dan minuman akan terus ada. Tidak bisa dipungkiri hal itu semua menjadikan peluang dan ide untuk membuka bisnis kuliner yakitori dengan harga yang terjangkau di Bandung selain itu Tengoku Yakitori menjual menu dari hasil kreativitas pemilik Tengoku Yakitori yang belum

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IBIKKG (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.



dijual oleh pesaing maupun rumah makan lainnya yaitu membuat makanan Jepang yang cocok dengan lidah masyarakat Indonesia dengan varian rasa saus. Terlebih karena bisnis dengan jenis dan konsep seperti ini masih belum banyak pesaing sehingga cenderung memiliki potensi yang besar untuk dikembangkan. Alasan Tengoku Yakitori memilih lokasi di Jl. Astana Anyar No.38, Bandung, Jawa Barat karena dekat dengan rumah penduduk, sekolah, jalan tol, maupun kantor. Sehingga dari peluang yang ada Tengoku Yakitori layak untuk dijalankan.

B. Tujuan dan Bidang Usaha

Penentuan tujuan sangat penting untuk keberhasilan sebuah usaha sebab menentukan tujuan akan membantu mengevaluasi, menciptakan strategi, menunjukkan prioritas, menekankan koordinasi, memberi dasar untuk aktivitas perencanaan yang efektif, pengorganisasian, alat motivasi dan pengendalian.

Bidang Usaha Tengoku Yakitori adalah industri kuliner yang berfokus pada menjual yakitori dengan berbagai macam saus yang berada di Jl. Astana Anyar No. 38, Bandung, Jawa Barat. Walaupun sudah ada pesaing yang menjual sate seperti Sate Madura, Sate Padang, Sate Taichan, tetapi masih jarang yang menjual sate ayam dengan berbagai saus atau bumbu. Tetapi yang ditawarkan oleh Tengoku Yakitori sangat berbeda dengan yang sudah ada. Maka dengan membuka rumah makan ala Jepang ini, selain sebagai peluang usaha juga sebagai salah satu alternatif bagi konsumen untuk mencoba suatu tren yang baru yang berbeda dengan pesaing yang lain.

Konsep dari Tengoku Yakitori yaitu rumah makan ala Jepang yang menjual yakitori dengan berbagai macam varian saus atau bumbu, dan disajikan ke konsumen maksimal 10 menit dari pemesanan. Variasi saus Tengoku Yakitori

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IBIKKG (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.

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie



seperti *melted cheese, mushroom, blackpepper, sweet, curry, sweet sour, sweet spicy, spicy* dan ada juga yakitori kulit sebagai menu pendukungnya.

Tengoku Yakitori mengutamakan kebersihan dan kesehatan dari makanannya dengan standar operasi yang dirancang. Tengoku Yakitori menjaga kebersihan dalam penyimpanan bahan baku, dapur, sampai dihidangkan ke konsumen. Juru masak pun terlatih untuk memproses makanan dengan baik dan benar yang mengacu pada resep yang ada agar sesuai dengan lidah masyarakat Indonesia.

Tujuan dari Tengoku Yakitori yaitu dapat menambah variasi produk setiap 6 bulan sekali, meminimalisasi bahan baku yang terbuang dan memiliki konsumen yang loyal terhadap produk Tengoku Yakitori.

C. Besarnya Peluang Bisnis

Peluang bisnis dalam industri kuliner sangat besar walaupun banyak pesaing. Didukung oleh gaya hidup zaman sekarang yang membuat orang ingin makan makanan yang murah, praktis dan cepat dalam menyajikan. Dan hal ini sesuai dengan apa yang ditawarkan oleh Tengoku Yakitori, yaitu solusi atas kebutuhan dan keinginan konsumen terhadap makanan yang murah dan cepat dalam penyajian. Didukung juga dengan adanya fakta bahwa pertumbuhan sektor industri makanan dan minuman yang setiap tahunnya meningkat. Seperti kata Dirjen Industri Agro Kementerian Perindustrian Panggah Susanto dalam (<http://www.kemenperin.go.id/artikel/16650/Industri-Makanan-dan-Minuman-Tumbuh-9,8-Persen-Triwulan-III-2016>) “Industri makanan dan minuman menduduki posisi strategis dalam penyediaan produk siap saji yang aman, bergizi dan bermutu terus menunjukkan kinerja positif dengan tumbuh mencapai 9,82 persen atau sebesar Rp192,69 triliun pada triwulan III 2016”

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IBIKKG (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. Identitas Perusahaan dan Pemilik



Hak Cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie) Identitas Perusahaan

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Nama Perusahaan	: Tengoku Yakitori
Bidang Usaha	: Rumah Makan
Jenis Produk	: Yakitori
Alamat	: Jl. Astana Anyar No. 38, Bandung, Jawa Barat
Bentuk badan hukum	: Perusahaan Perseorangan
E-mail	: tengokuyakitori@gmail.com
Facebook	: Tengoku Yakitori
Website	: tengokuyakitori.com
Instagram	: tengokuyakitori
Nama dan Alamat Pemilik	
Nama Pemilik	: Michelle
Alamat	: Jl. Mimosa 1 blok E2 No. 21
Tempat tanggal lahir	: Bandung, 3 Agustus 1994
Pendidikan	: Sarjana Strata Satu Ilmu Administrasi Bisnis
E-mail	: michelle.husada94@gmail.com

E. Kebutuhan Dana

Untuk membuka Tengoku Yakitori, maka Tengoku Yakitori akan menyewa ruko di Jl. Astana Anyar No.38, Bandung, Jawa Barat. Ruko yang disewa membutuhkan renovasi dan *design* dengan tema Jepang. Selain itu, Tengoku Yakitori memerlukan peralatan-peralatan, kendaraan dan perlengkapan untuk mendukung kegiatan operasional di Tengoku Yakitori. Keseluruhan dana

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.



bersumber dari tabungan pribadi dan pinjaman orang tua, dengan tanpa dikenakan biaya bunga dan jangka waktu pengembalian. Berikut adalah uraian kebutuhan dana untuk mendirikan Tengoku Yakitori:

Tabel 1.1
Kebutuhan Dana Tengoku Yakitori

Perincian	Biaya
Biaya Aktiva Tetap	
Peralatan elektronik dapur dan kantor	Rp. 29.347.800
Peralatan dalam ruangan	Rp. 51.103.000
Peralatan Dapur	Rp. 11.447.260
Sewa Ruko	Rp. 80.000.000
Renovasi Dapur	Rp. 50.000.000
1 Motor Vario	Rp. 18.000.000
Total Biaya Aktiva Tetap	Rp. 239.898.060
Kebutuhan Dana Untuk Modal Kerja	
Bahan baku (1 bulan)	Rp. 37.234.561
Biaya perlengkapan (1 tahun)	Rp. 38.868.050
Rekrutmen dan seleksi karyawan	Rp. 3.000.000
Gaji Karyawan 1 bulan	Rp. 43.300.000
BPJS Ketenagakerjaan 1 bulan	Rp. 2.831.820
Jasa pengembangan website	Rp. 12.500.000
Total Kebutuhan Dana Untuk Modal Kerja	Rp. 137.734.431
Cadangan kas	Rp. 65.000.000
Total Kebutuhan Dana	Rp. 442.632.491

Sumber: Tengoku Yakitori, 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.