



BAB I

PENDAHULUAN



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

A. Ide Bisnis

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Manusia sebagai makhluk hidup memiliki kebutuhan primer, yaitu sandang (pakaian), pangan (makan dan minum), serta papan (tempat tinggal). Makanan merupakan salah satu kebutuhan manusia yang mutlak dan harus dipenuhi. Dewasa ini, makan bukan hanya sebagai kebutuhan, tetapi juga sebagai gaya hidup, dan bahkan hobi. Hal ini menyebabkan munculnya kesadaran dari para pebisnis bahwa industri di bidang kuliner dibutuhkan dan diminati dengan pangsa pasar yang cukup menjanjikan, sehingga bisnis kuliner berkembang dengan sangat cepat.

Pesatnya perkembangan industri kuliner tidak menjamin keberhasilan dan kesuksesan bagi semua pendirinya. Agar suatu usaha dapat berhasil pada industri kuliner di zaman sekarang ini, tidak hanya rasa dan harga saja yang menjadi penentu suksesnya suatu produk dan bisnis. Konsep usaha yang kuat, strategi, dan perhitungan yang baik juga menjadi faktor penting. Banyak usaha kuliner baik kecil, menengah maupun besar tidak mampu bertahan melewati tahun kedua saat usahanya mulai berjalan.

Bakmi merupakan makanan yang sudah ada sejak lama dan dikenal oleh seluruh dunia. Bakmi diperkirakan sudah ada sejak 4.000 tahun yang lalu. Di negara manapun kita pasti hampir dapat selalu menemukan makanan berbahan dasar mi. Hal ini menunjukkan bakmi merupakan makanan yang digemari dan cocok bagi siapa saja dan dimana saja. Bentuk nya yang khas dengan bahan-bahan dasar yang mudah didapat membuat bakmi dikonsumsi di seluruh dunia. Kandungan karbohidrat yang cukup tinggi dan bersifat mengenyangkan juga merupakan alasan banyaknya orang yang

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.



mengonsumsi bakmi. Bakmi juga dapat digunakan sebagai pengganti makanan pokok masyarakat Indonesia seperti nasi, jagung, sagu, dan lain-lain.

Melihat tingginya minat masyarakat terhadap bakmi, penulis memanfaatkan peluang tersebut dengan membuka bisnis Restoran Bakmi Garing Renyah, yang selanjutnya akan penulis sebut dengan Bakmi GR, yaitu restoran yang memiliki menu utama bakmi berukuran tebal dengan tekstur yang keras atau renyah dengan tambahan *topping* kulit ayam unik yang renyah pula. Berbeda dengan bakmi kebanyakan yang terasa asin, menu bakmi garing ini lebih terasa manis dengan perpaduan asin dan gurih. Hal ini menjadi faktor pembeda dan faktor kenikmatan dari usaha bakmi lainnya yang sudah ada.

Selain menu bakmi, Bakmi GR juga menawarkan varian makanan lainnya, seperti nasi goreng, bakmi goreng, dan berbagai menu lainnya untuk mencegah jenuhnya konsumen. Bakmi yang dijual dan pilihan menu-menu lainnya menggunakan bahan-bahan berkualitas dan dimana proses pembuatan dan bahan-bahannya adalah halal.

Tidak hanya sebagai tempat makan, Bakmi GR juga cocok untuk berbagai kegiatan seperti *hang out* bersama teman dan keluarga, merayakan ulang tahun, rapat atau *meeting*, dan berbagai kegiatan lainnya karena Restoran Bakmi GR juga mengutamakan kenyamanan dan kebersihan tempat usaha.

B. Tujuan dan Bidang Usaha

Bakmi GR merupakan bidang usaha yang bergerak di bidang kuliner. Tujuan penulis membuka bisnis tersebut dibagi menjadi tujuan jangka pendek dan panjang. Tujuan jangka pendek adalah untuk mendapatkan penghasilan dari laba, dan membuka lapangan pekerjaan Sedangkan tujuan jangka panjang adalah agar Bakmi GR dapat



menjadi suatu *brand* restoran ternama dan dikenal dengan ekspansi ke seluruh wilayah Indonesia yang menyajikan menu makanan berkualitas dengan harga bersaing.

Berdasarkan observasi penulis, banyaknya restoran-restoran baru yang bermunculan, dengan produk yang tidak memiliki keunikan dan tidak menciptakan sesuatu yang berbeda dengan pesaing yang sudah ada atau membuka bisnis kuliner karena hanya berdasarkan *trend* yang sedang ada pada saat itu merupakan salah satu penyebab suatu bisnis tidak bertahan lama. Namun, industri kuliner dengan produk yang khas dan konsep yang baik merupakan salah satu bidang bisnis yang sangat sulit mati seiring dengan perkembangan jaman. Dengan kata lain, industri kuliner memiliki peluang yang dapat dikatakan menjanjikan sehingga penulis memutuskan untuk membuka bisnis Restoran Bakmi GR dan menjual bakmi sebagai produk utama yang berbeda dari bakmi lainnya dengan rasa, dan tekstur yang unik.

C. Besarnya Peluang Bisnis

Indonesia merupakan negara dengan jumlah penduduk cukup padat dengan pertumbuhan penduduk tinggi. Pertumbuhan penduduk yang tinggi menyebabkan konsumsi makanan bertambah pula. Hal tersebut disertai dengan tingginya minat masyarakat terhadap bakmi yang dapat kita lihat dari banyaknya usaha kuliner di bidang bakmi yang terus bermunculan menciptakan peluang bisnis yang baik bagi penulis dalam mendirikan usaha Restoran Bakmi GR.

Bakmi juga merupakan makanan yang dapat dikonsumsi oleh anak-anak dan dewasa yang digemari oleh siapa saja dari manapun karena bakmi merupakan makanan yang sudah mendunia, setiap daerah bahkan mempunyai bakmi khas daerahnya sendiri. Harga yang ditawarkan juga bersaing dan dapat dijangkau oleh berbagai golongan masyarakat serta bahan-bahan yang mudah didapat juga merupakan

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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



salah satu hal yang membuat usaha Restoran Bakmi GR memiliki peluang bisnis yang baik.

D. Identitas Perusahaan dan Pemilik

Nama perusahaan adalah Restoran Bakmi Garing Renyah atau dapat disebut dengan Bakmi GR untuk lebih mudah dan singkat. Jenis bidang usaha bergerak dalam bidang restoran dengan jenis produk yang ditawarkan adalah makanan dan minuman. Alamat usaha berada pada Jl. Boulevard Raya Blok RA1 No. 5-6, Kelapa Gading, Jakarta Utara. Usaha tersebut akan didirikan pada bulan Januari tahun 2018. Alamat email yang digunakan untuk berkomunikasi adalah bakmigaringgr@yahoo.co.id. Media sosial Facebook dapat ditemukan dengan pencarian dengan kata kunci Bakmi GR, serta Instagram @Bakmi_GR. Jenis badan usaha adalah perusahaan perseorangan.

Data pemilik perusahaan akan dijelaskan sebagai berikut, dengan nama pemilik Stephen Edward Tanus, tempat dan tanggal lahir di Jakarta pada tanggal 21 Juni 1995. Alamat tempat tinggal pemilik pada Jalan Tarian Raya Timur Blok O nomor 28. Nomor ponsel yang dapat dihubungi adalah 0818919834. Alamat email yang dimiliki adalah stephen_edward21@yahoo.co.id. Pendidikan terakhir yang sedang ditempuh oleh pemilik usaha adalah sarjana strata satu ilmu administrasi bisnis.

E. Kebutuhan Dana

Kebutuhan dana dalam yang diperlukan dalam mendirikan usaha Bakmi GR sebesar Rp 603.618.500,-. Keseluruhan dana bersumber dari pinjaman orang tua, dan keluarga dengan tanpa dikenakan biaya bunga dan jangka waktu pengembalian.

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

Berikut adalah tabel berisi uraian kebutuhan dana untuk mendirikan usaha

Restoran Bakmi GR.

Tabel 1.1

Kebutuhan Dana Restoran Bakmi GR

Perincian	Biaya (Rupiah)
Peralatan	158.398.000
Sewa Ruko	250.000.000
Renovasi Bangunan	80.000.000
Bahan baku (1 bulan)	27.981.900
Biaya perlengkapan (1tahun)	27.398.600
Biaya Legalitas Pendirian Usaha	1.250.000
Rekrutmen dan seleksi karyawan	3.000.000
Cadangan kas	50.000.000
Total Kebutuhan Dana	603.618.500

Sumber: Data diolah.

Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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.