



## BAB I

### PENDAHULUAN

#### A. Ide Bisnis

Industri kuliner merupakan salah satu industri yang terdepan dan memiliki prospek yang sangat baik, mengingat industri ini memenuhi salah satu kebutuhan pokok manusia, yaitu pangan. Dapat dilihat bahwa industri kuliner memiliki pertumbuhan yang sangat dinamis dan perkembangannya pesat dari waktu ke waktu, termasuk di Indonesia. Indonesia memiliki kekayaan alam yang sangat luar biasa dan memiliki komoditi ekspor bahan baku mentah dari pertanian dan perkebunan yang begitu banyak. Bahkan ditahun 2016 ini, komoditi ekspor pertanian Indonesia kian diminati, seperti kakao baik dalam bentuk biji maupun bubuk, kopi, bahkan sampai produk agro yaitu rumput laut (Sumber : [www.finance.detik.com](http://www.finance.detik.com) diakses 24 Mei 2016).

Selain prospek dari komoditi ekspor bahan baku hasil kekayaan alam, kemajuan industri kuliner di Indonesia juga dapat dilihat dari semakin bertambahnya para pelaku usaha di bidang kuliner yang mengolah bahan baku menjadi produk jadi. Variasi produk yang dihasilkan pun semakin kaya, beragam, inovatif dan unik. Hampir di setiap sudut lokasi selalu ada tempat usaha kuliner mulai 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 makan, *counter*, *booth*, *café*, restoran dan sebagainya.

Kecenderungan masyarakat untuk membeli dan mengonsumsi makanan-makanan 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 mulai dari yang tradisional sampai internasional digemari oleh masyarakat.

Bukan hanya makanan utama (*main course*), berbagai macam makanan pencuci mulut (*dessert*) juga sangat digemari masyarakat. *Dessert* atau makanan pencuci mulut sejatinya adalah makanan yang disajikan setelah makanan utama (*main course*) dalam satu set menu. Pada awalnya, hidangan yang disajikan sebagai *dessert* hanya berupa buah-buahan segar tanpa proses pengolahan. Namun, seiring dengan perkembangan zaman, hidangan *dessert* mulai bervariasi dengan mengambil dasar (*basic*) dari beberapa hidangan seperti *cake*, *pie*, *ice cream* dan sebagainya yang dipadukan dengan *sauce*, buah, *syrup*, *cream* atau perpaduan antara bahan dasar, sehingga menciptakan hidangan *dessert* yang lezat dan menarik. Saat ini, jenis hidangan yang digunakan sebagai *dessert* dapat dihidangkan secara tersendiri diluar dari susunan menu, seperti untuk hidangan teman minum teh, sebagai *snack*, *petit four*, hantaran dan lain sebagainya.

Bisnis *dessert* ini pun kian berkembang dengan berbagai inovasi-inovasi baru yang tercipta dan menjadi tren di kalangan masyarakat, terutama anak muda. Oleh karena itu, penulis mendapatkan ide dan memilih makanan berjenis *dessert* ini untuk diangkat dan dipasarkan dengan melihat peluang yang ada.

Penulis memasuki dunia bisnis kuliner ini dengan sebuah produk yang bernama “*Banana’s Prom*”. *Banana’s Prom* adalah produk kuliner berupa *frozen banana* atau buah pisang yang dibekukan dan dipotong-potong, kemudian dimasukkan ke dalam *cup* dan dilumuri oleh saus cokelat yang lezat serta dilengkapi dengan taburan *topping* yang tentu saja akan menambah kelezatan dan keunikan dari *Banana’s Prom*.

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.





kebanyakan pengunjung yang datang ke *mall* dan makan di *foodcourt* adalah keluarga yang membawa anak kecil dan remaja yang datang bersama dengan orang terdekatnya.

Demikian begitu, diharapkan peminat dari *Banana's Prom* akan selalu bertambah dengan menjual produk di tempat yang tepat.

Proses pembuatan produk *Banana's Prom* sangat mudah dan *simple* karena tidak membutuhkan proses pemasakan yang rumit. Di *booth Banana's Prom*, penulis menyediakan *freezer* tempat menyimpan buah pisang yang sudah dikupas untuk tetapnya tetap beku, sebuah kompor dan panci ukuran sedang untuk memasak saus coklat, sebuah *container* yang cukup besar untuk menyimpan buah pisang utuh, beberapa *container* kecil untuk menyimpan bahan-bahan saus coklat dan *topping-topping* pelengkap, serta peralatan pendukung lainnya seperti sendok, garpu, plastik, botol saus coklat, pisau buah dan lain sebagainya.

Tenaga kerja yang akan dipekerjakan oleh *Banana's Prom* terdiri dari 5 orang, yaitu 2 orang untuk operasional, 2 orang kasir dan juga 1 orang *part-timer* yang akan membantu pekerjaan operasional pada hari dan jam tertentu. Penulis sendiri merupakan pemilik yang juga berperan sebagai manajer.

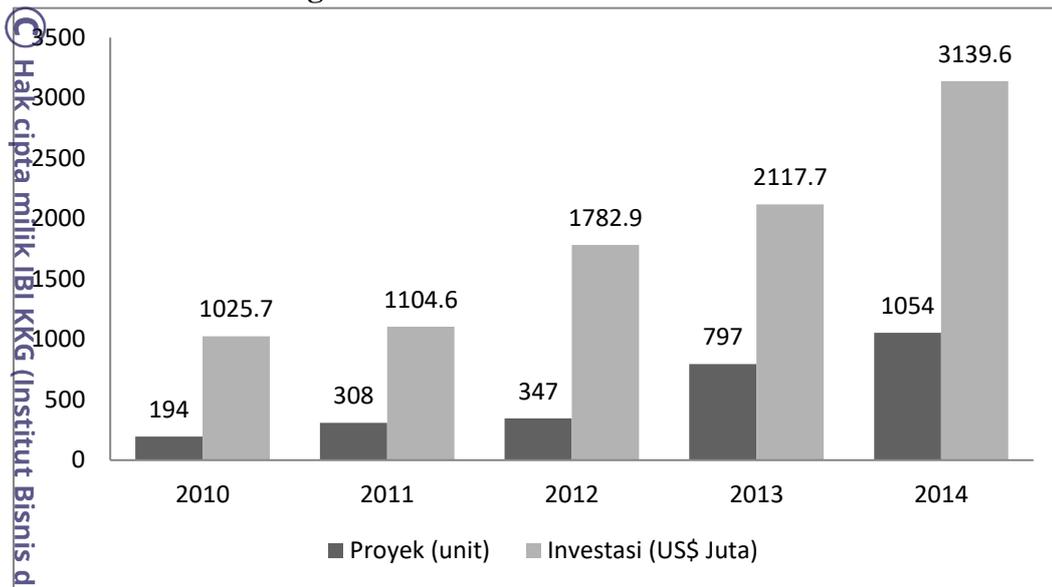
### C. Besarnya Peluang Usaha

Usaha kuliner secara umum tidak akan pernah mati karena semua orang membutuhkan makanan. Makanan merupakan kebutuhan primer umat manusia yang selalu dibutuhkan. Khususnya pada jaman modern ini, pengusaha kuliner kian bermunculan karena makanan tidak lagi hanya sekedar kebutuhan, tapi juga tren. Hal ini didukung dari fakta bahwa industri makanan dan minuman selalu meningkat setiap tahunnya. Gambar 1.1 berikut menunjukkan perkembangan investasi industri makanan dan minuman :

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 IBI BKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBI BKG.



**Gambar 1.1**  
**Perkembangan Investasi Industri Makanan/Minuman**



Sumber : Tempo.co (diakses 5 Juni 2016)

Berdasarkan Gambar 1.1 tersebut dapat dilihat bahwa investasi industri makanan dan minuman setiap tahunnya selalu bertambah. Pada tahun 2010, proyek di industri makanan dan minuman berjumlah 194 unit dengan investasi sebesar US\$ 1.025, tahun 2011 proyek industri makanan dan minuman meningkat menjadi sebanyak 308 unit dengan investasi US\$ 1.104,6, pada 2012 proyek bertambah kembali menjadi 347 unit dengan investasi US\$ 1.782,9, tahun berikutnya yaitu 2013 bertambah cukup pesat menjadi 797 unit dengan investasi US\$ 2117,7, dan di tahun 2014 juga kembali mengalami peningkatan yang cukup signifikan menjadi 1.054 unit dengan investasi 3.139,6.

Dari data tersebut dapat dikatakan bahwa bisnis di industri kuliner memiliki prospek yang sangat baik. Usaha kuliner, khususnya yang penuh inovasi seperti ini juga sangat didukung oleh tren yang berkembang di masyarakat. Tren untuk menyantap makanan dengan konsep baru dan unik dari makanan tradisional sampai internasional semakin menjamur dan bisnis-bisnis kuliner berinovasi-pun bermunculan.

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.



## D. Identitas Perusahaan

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

Pemilihan nama *Banana's Prom* berasal dari 2 kata dalam bahasa Inggris yaitu "*Banana*" yang berarti pisang dan "*Prom*" yang berarti pesta dansa. Penulis memilih nama tersebut dengan maksud ingin memberikan kesan rasa ingin tahu bagi calon konsumen dan membuat penasaran seperti apa makanan yang ditawarkan oleh *Banana's Prom*. Kata "*Prom*" sendiri dipilih sebagai ekspresi penulis untuk menyampaikan makna dari nama tersebut yaitu "*dress the Bananas up to the prom*" dengan menggunakan *dressing* saus coklat dan beragam *topping* yang lezat sesuai dengan keinginan konsumen.

*Banana's Prom* merupakan perusahaan perseorangan yang akan didirikan di daerah Bekasi tepatnya di *Bekasi Food City, Summarecon Mall Bekasi*. Lokasi ini dipilih karena di Bekasi belum terdapat pesaing yang menjual makanan sejenis sehingga persaingan usahanya masih rendah. Pemilik memilih lokasi di *Summarecon Mall Bekasi* karena *mall* tersebut merupakan salah satu pusat wisata belanja dan kuliner terbesar dan teramai di Bekasi.

### 1. Data Perusahaan

Nama Usaha	:	<i>Banana's Prom</i>
Bidang Usaha	:	Kuliner
Jenis Produk	:	<i>Dessert / Frozen Banana</i>
Alamat	:	<i>Bekasi Food City, Summarecon Mall Bekasi</i>
Instagram	:	bananasprom
Facebook	:	<i>Banana's Prom</i>
Email	:	<a href="mailto:bananasprom@yahoo.com">bananasprom@yahoo.com</a>
Telepon	:	-
Status Badan Usaha	:	Usaha Perseorangan

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.



## 2. Data Pendiri Perusahaan

a. Nama : Mazaya  
Jabatan : Pemilik dan manajer  
Tempat Tanggal Lahir : Jakarta, 26 September 1994  
Alamat : Perumahan Grand Wisata Blok EA 12 No. 9, Tambun Selatan, Bekasi  
Telepon : 08978932862  
Email : mazaya269@gmail.com  
Pendidikan Terakhir : Calon Strata 1 (Sarjana Administrasi Bisnis)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

## E. Kebutuhan Dana

Dalam membangun suatu bisnis, pengusaha harus mengetahui seberapa besar yang dibutuhkan untuk membangun usaha. Oleh karena itu, perusahaan harus dapat membuat rincian dana tersebut agar dapat membangun usahanya dengan efektif. Sumber pendanaan awal yang digunakan untuk membuka usaha bisnis berbeda-beda tergantung dari jenis usahanya. Pendirian usaha *Banana's Prom* membutuhkan dana sebesar Rp 125.294.900,- (seratus dua puluh lima juta dua ratus sembilan puluh empat ribu sembilan ratus rupiah) yang berasal dari modal sendiri yang diberikan oleh orang tua penulis dalam mendirikan usaha ini. Pengalokasian dana yang dibutuhkan sebagai modal awal usaha diantaranya diperuntukkan untuk kas awal sebesar Rp 3.000.000,-. Alokasi kedua diperuntukkan untuk pembuatan *booth* sebesar Rp 5.800.000,-. Alokasi ketiga diperuntukkan untuk menyewa lahan untuk membuka operasional *booth* sebesar Rp 44.000.000 per tahun. Alokasi keempat diperuntukkan untuk membeli peralatan sebesar Rp 25.460.000. Alokasi kelima diperuntukkan untuk membeli perlengkapan

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.



sebesar Rp 5.164.900 dan alokasi keenam diperuntukkan untuk membeli bahan baku sebesar Rp 41.870.000.

**Tabel 1.1**  
**Rencana Kebutuhan Dana**  
*Banana's Prom*  
(dalam Rupiah)

No.	Keterangan	Jumlah
1	Kas Awal	3.000.000
2	<i>Booth</i>	5.800.000
3	Biaya Sewa	44.000.000
4	Peralatan	25.460.000
5	Perlengkapan	5.164.900
6	Bahan Baku	41.870.000
	<b>Total Kebutuhan Dana</b>	<b>125.294.900</b>

Sumber : *Banana's Prom*

5 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.