

BAB I

PENDAHULUAN



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

A. Ide Bisnis

Sejak dahulu, makanan menjadi suatu kebutuhan pokok bagi kehidupan manusia, karena dengan makanan manusia tidak dapat melangsungkan hidupnya. Itulah sebabnya bisnis kuliner sangat menjanjikan apalagi jumlah penduduk Indonesia yang sangat besar.

Bisnis kuliner di Indonesia sangat menjanjikan, bervariasi, dan unik mengingat melihat jumlah penduduk Indonesia yang besar. Masyarakat modern dewasa ini ditandai dengan aktivitas kerja yang tinggi, khususnya yang terletak di perumahan, perkantoran dan sekolah. Mobilitas kegiatan tersebut berdampak pada semakin banyak orang menghabiskan waktunya di luar rumah karena banyaknya kegiatan, khususnya kalangan pelajar, mahasiswa dan karyawan yang sebagian besar dari mereka lebih suka mencari jenis makanan ringan dengan harga yang murah dan

memiliki cita rasa yang enak dan berkualitas. Pada jaman sekarang ini banyak sekali jenis Usaha Kecil Menengah (UKM) makanan yang bermunculan dengan harga yang terjangkau bagi semua lapisan masyarakat sehingga mengakibatkan timbulnya daya beli yang tinggi, maka tidak heran jika banyak sekali penduduk lokal maupun penduduk asing memburu makanan Indonesia yang memiliki citarasa yang tidak tertandingi. Makanan yang paling banyak di gemari adalah makanan yang gurih manis. Gulai merupakan hidangan berkuah santan khas Sumatera yang menggunakan daging ayam, ikan, daging kambing, jeroan atau sayuran sebagai bahan bakunya. Pada gulai, bumbu yang digunakan antara lain kunyit, jahe, adas, jintan dan bumbu rempah lain yang memiliki aroma khas serta rasa gurih pekat.

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.



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



Untuk gulai, umumnya memiliki kuah yang cukup kental dengan rasa gurih

manis. Gulai sendiri ada gulai merah dengan bumbu tambahan cabai merah besar dan ada pula gulai kuning dengan rempah kunyit cukup banyak. Dunia Kuliner menyajikan berbagai macam menu khas dari Indonesia di kombinasikan dengan masyarakat yang sangat menyukai cita rasa khas Gulai. Gulai adalah masakan berbahan baku daging ayam, aneka ikan, kambing, sapi, jeroan atau sayuran sepertiangka muda dan daun singkong yang diolah dengan bumbu rempah dan kuah santan. Masakan ini yang memiliki ciri khas berwarna kuning karena pengaruh sari kunyit. Makanan ini dianggap sebagai bentuk lain dari kari, dan secara internasional sering disebut sebagai kari ala Indonesia. Maka dari itu penulis melihat potensi bisnis tersebut sebagai suatu celah untuk usaha dengan mempengaruhi konsumen dalam pemilihan produk yang berkualitas dan sehat. Rasa Gulai yang berbeda dari yang lainnya meyakinkan pemilik untuk memberi pengaruh dalam pemilihan cita rasanya bagi para pesaing. Masyarakat yang membutuhkan waktu yang cepat dalam penyajian makanan, menginginkan rasa gurih di tuangkan dalam cup/mangkok sebagai langkah yang cermat. Sibuk dengan berbagai aktifitas kegiatan kerja tidak dapat ada waktu untuk membuat gulai sendiri di rumah Gulai dalam cup menjadi solusi tersendiri bagi banyak masyarakat. Masyarakat menginginkan gulai yang benar – benar memiliki citarasa yang pas di lidah serta sehat untuk di konsumsi.

Faktor utama masyarakat menyukai gulai adalah karena sudah terbiasa mengkonsumsi rempah-rempah dan rasa gurih pada kuahnya. Waktu pertama kali (anak anak) mengenal daging, rempah-rempah dan santan, pasti tidak suka tapi seperti halnya orang luar negeri suka keju sementara sebagian orang Indonesia merasa mual dengan aroma dan rasa keju, semuanya tergantung tradisi dan kebiasaan.

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

Berkaitan dengan hal itu, munculah ide bisnis Gultik Haha sebagai salah satu modifikasi makanan khas Indonesia. Selain untuk mengenalkan makanan khas Indonesia, juga sebagai inovasi baru produk gulai di negeri ini. Gultik Haha tidak hanya dapat dikonsumsi untuk segmentasi usia tertentu saja, namun bisa dikonsumsi untuk semua kalangan.

B. Gambaran Usaha

Gultik merupakan usaha bisnis yang bergerak dalam bidang kuliner. Produk kuliner yang diperjualbelikan untuk sementara waktu ini adalah gulai yang diproduksi dari bahan daging dan santan pilihan dengan kualitas super serta tambahan rempah-rempah berkualitas. Daging merupakan bahan utama yang dicampur dengan cabe besar, cabe keriting, bawang merah, bawang putih, kemiri, langkuas, jahe, kunyit, pala, jinten, ketumbar, daun jeruk, daun kunyit, daun salam, serai dan santan kelapa.

Gulai adalah salah satu jenis hidangan yang tersebar luas di Nusantara, terutama di Sumatra dan Jawa serta Semenanjung Malaya. Hidangan ini berasal dari Sumatra sebagai hasil pengaruh dan penerapan seni memasak India yang kaya akan rempah dan bumbu seperti kari. Gulai adalah salah satu bumbu hidangan dasar yang paling dikenal dalam Masakan Minangkabau, kuah gulai yang berwarna kuning ini menjadi bumbu dan memberikan cita rasa bagi berbagai macam hidangan yang disajikan di rumah makan Padang. Kuah atau bumbu gulai biasanya kental dalam hidangan Minangkabau, Melayu, dan Aceh, akan tetapi di Jawa kuah gulai lebih cair menjadi semacam sup yang dihidangkan panas-panas yang berisi daging atau jeroan kambing. Gulai biasanya disajikan bersama nasi panas, akan tetapi beberapa resep seperti gulai kambing dapat dihidangkan bersama roti canai.

Gultik Haha memiliki kekhasan cita rasa layaknya gulai khas Indonesia 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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



dengan tidak meninggalkan rasa asli gurih yang khas dan juga pertimbangan nilai gizi. Penggunaan bahan utama daging dan rempah-rempah berdasarkan prinsip gizi seimbang, sehingga konsumen tidak hanya mendapatkan kenikmatan dari gurih manis gulai namun juga memberikan masukan unsur gizi seimbang bagi tubuh konsumen.

Bisnis kuliner merupakan usaha yang populer di Indonesia. Masyarakat membutuhkan makanan setiap harinya baik makanan pokok maupun hanya sekedar makanan tambahan saja. Masyarakat Indonesia sangat kental sekali terhadap rasa gurih. Bahkan ada anggapan apabila belum mengkonsumsi yang gurih-gurih, bagai makan tiada rasa.

Oleh karena itu, pilihan bisnis gulai dengan daging sapi sebagai bahan utama bisnis kuliner yang direncanakan. Selain daging, santan dan bahan lainnya yang akan memberikan citra rasa yang unik sekaligus memberi rasa gurih. Semua bahan diatas selanjutnya diolah untuk dijadikan sebagai gulai dengan nama Gultik Haha.

Penggunaan daging yang berkualitas sebagai bahan utama membuat produk kuliner Gultik Haha dapat dinikmati oleh kalangan manapun tanpa memandang segmentasi ekonomi. Hal ini berkenaan dengan segmentasi pasar yang kami pilih secara keseluruhan untuk mengoptimalkan pemasaran produk kuliner.

Dengan semakin pesatnya perkembangan media cetak dan elektronik maka dalam pelaksanaan kegiatan usahanya, Gultik Haha tidak hanya memiliki konsep layanan *offline* atau biasa disebut dengan kedai saja akan tetapi Gultik Haha juga memiliki konsep layanan *online shopping*. Penerapan penjualan secara *online* karena dapat menjangkau konsumen yang memiliki keterbatasan waktu dan lokasi dengan kedai Gultik Haha serta melayani konsumen yang gemar melakukan pembelian secara *online* . Penjualan atau pemesanan produk Gultik Haha juga didukung oleh

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.

media komunikasi elektronik seperti Facebook, Twitter, What's app, Instagram, dan Telepon.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Gultik Haha diproduksi sendiri, untuk pengadaan bahan baku daging dan rempah-rempah melakukan kerjasama dengan supplier atau petani langsung untuk mendapatkan harga beli bahan yang menguntungkan. Saat ini banyak sekali usaha sejenis dengan berbagai rasa, tetapi Gultik Haha tetap optimis dapat menguasai pasar. Karena Gultik Haha mempunyai cita rasa khas, memperhatikan keseimbangan gizi dan dapat digunakan sebagai asupan kesehatan konsumen.

Keunggulan lain yang ditawarkan oleh Gultik Haha adalah kualitas produk yaitu dalam hal bahan baku yang digunakan semuanya dari bahan berkualitas. Bahan baku tidak lebih dari 1 (satu) hari sudah di olah menjadi produk olahan.

Kehadiran Gultik Haha dipasaran juga bisa dilihat sebagai upaya mengurangi ketergantungan warga terhadap komoditas makanan produk luar, dengan mengenalkan masakan asli Indonesia.

Peluang usaha Gultik Haha sangat potensial dengan meningkatnya permintaan akan Gulai disamping sifat dasar selera orang Indonesia yang menyukai rasa gurih pedas, juga berkembangnya aneka makanan khas Indonesia.

Menurut Fred R. David terjemahan Dono Sunardi (2017:82-83), Visi adalah suatu pandangan jauh ke depan mengenai cita dan citra yang ingin diwujudkan suatu institusi/organisasi pada masa yang akan datang. Pernyataan visi harus menjawab pertanyaan dasar, "Ingin menjadi seperti apakah bisnis yang didirikan?" Sebuah pernyataan visi yang jelas menjadi dasar bagi pengembangan pernyataan visi yang komprehensif. Banyak organisasi mempunyai baik pernyataan visi maupun misi, namun pernyataan visi harus dibuat lebih dulu. Pernyataan visi haruslah singkat,

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.



diharapkan satu kalimat, dan sebanyak mungkin manajer diminta masukan dalam proses pengembangannya.

Visi dari Gultik Haha adalah “Menjadi kedai pilihan utama masyarakat yang memiliki daya saing tinggi se-Pontianak”.

Menurut Fred R, David terjemahan Dono Sunardi (2017:84), pernyataan misi (*mission statement*) adalah sebuah deklarasi tentang “alasan keberadaan” suatu organisasi. Pernyataan misi menjawab pertanyaan paling penting, “Apakah bisnis yang dibangun?” Pernyataan misi yang jelas sangat penting untuk menetapkan tujuan dan merumuskan strategi. Terkadang juga diistilahkan sebagai pernyataan keyakinan (*creed statement*), sebuah pernyataan maksud, pernyataan filosofi, pernyataan kepercayaan, pernyataan prinsip-prinsip bisnis, atau pernyataan yang “menentukan bisnis yang digeluti”, pernyataan misi menjelaskan ingin menjadi apa suatu organisasi dan siapa sajakah yang coba dilayaninya. Semua organisasi memiliki alasan kenapa mereka ada, meskipun bila para penyusun strategi tidak secara sadar mentransformasikan alasan ini ke dalam bentuk tulisan. Adapun misi dari Gultik

Haha adalah :

1. Menawarkan makanan dengan cita rasa yang khas, menyehatkan, dan harga terjangkau.
2. Memberikan pelayanan yang berkualitas kepada konsumen

Adapun slogan/tagline dari Gultik Haha, yaitu “Lebih Banyak Daging Sapinya” dan memang sajian dari Gultik HaHa, berbeda dengan tempat lainnya.

Identitas suatu perusahaan merupakan cerminan dari visi, misi suatu perusahaan yang divisualisasikan dalam logo perusahaan. Logo merupakan suatu hal yang nyata sebagai pencerminan hal-hal yang bersifat non visual dari suatu

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IBI KKG (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.



perusahaan, misalnya budaya perilaku, sikap, kepribadian, yang dituangkan dalam bentuk visual. Menurut David E. Carter (Kurniawan, 2018:26) menjelaskan, logo adalah identitas suatu perusahaan dalam bentuk visual yang diaplikasikan dalam berbagai sarana fasilitas dan kegiatan perusahaan sebagai bentuk komunikasi visual. Melalui tampilan sebuah logo suatu perusahaan dapat menampilkan kepribadian yang sesungguhnya. Fungsi Logo bagi perusahaan, adalah sebagai simbol pengingat produk bagi konsumen. Jadi penggunaan sebuah logo pada produk atau kemasan produk akan membantu konsumen mengingat produk kita lebih mudah. Adanya logo ini biasanya akan menunjang pengenalan suatu produk atau jasa perusahaan, sehingga dapat meninggalkan kesan untuk para konsumen dan juga calonnya.

Logo bisa sangat bermanfaat bagi perusahaan. Karena logo bisa menyampaikan pesan sederhana yang akan tergambar dari desainnya. Adapun Logo dari Gultik Haha, Pemberian nama Gultik karena kedai yang mau dibuka ini tepat berada di Tikungan jalan, sedangkan kalimat Haha dengan harapan pemilik selalu diberkahi kesenangan dalam usaha. Gambar Sapi mengartikan bahwa daging sapi yang digunakan adalah berasal dari sapi yang berkualitas. Keterangan 2020 memberi arti bahwa bisnis yang dijalankan berawal dari tahun 2020. Logo didominasi warna merah, mengartikan bahwa kedepannya Gultik Haha berani menghadapi tantangan.

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.



Gambar 1.1
Logo Perusahaan



Sumber : Gultik Haha 2020

(C) 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

Dalam membangun usaha perlu mempertahankan dan menjaga keunggulan yang dimiliki oleh suatu perusahaan. Sebuah perusahaan apabila ingin tetap eksis di dalam waktu yang lama harus memiliki tujuan yang spesifik atau khusus, bisa diukur, memiliki orientasi pada tindakan, realistis, serta ada jelas penentuan waktu. Tujuan penulis mendirikan kedai ini adalah sebagai tempat makan, tempat kumpul bersama teman maupun keluarga untuk seluruh kalangan masyarakat. Selain itu penulis memiliki tujuan jangka panjang antara lain adalah:

1. Menjadi tempat *iconic* di Pontianak.
2. Menguasai pangsa pasar kedai gulai sapi.
3. Melakukan ekspansi cabang ke berbagai kota-kota besar di Indonesia.
4. Membangun citra merek menjadi lebih baik

Adapun tujuan jangka pendek Gultik Haha adalah :

1. Menciptakan suasana kedai yang nyaman, sehingga konsumen merasa berada di rumah sendiri.
2. Menciptakan suasana kedai yang nyaman, sehingga konsumen merasa berada di rumah sendiri.
3. Meningkatkan kesadaran merek dari Gultik Haha.
4. Meningkatkan kepuasan pelanggan.



C. Besarnya Peluang Bisnis

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

Di tengah maraknya persaingan bisnis, khususnya industri makanan dan minuman bukan hal yang mudah bagi pebisnis untuk dapat merebut pasar. Dilihat dari pelayanan terhadap konsumen, para pelanggan sudah dapat memilih produk yang baik untuk dikonsumsi. Para konsumen juga lebih berhati-hati dalam memilih produk untuk dikonsumsi agar terhindar dari produk yang tidak layak dikonsumsi. Untuk itu, para produsen khususnya makanan harus lebih memperhatikan kualitas produknya baik dari segi kemasan hingga rasanya.

Penulis memilih bisnis di daerah Pontianak karena pertumbuhan penduduk yang semakin meningkat setiap tahunnya serta prospek bisnis yang sangat menjanjikan karena pesaing dalam bidang ini masih sangat terbatas, dan didukung oleh data yang penulis dapat, berikut tabelnya :

Tabel 1.1

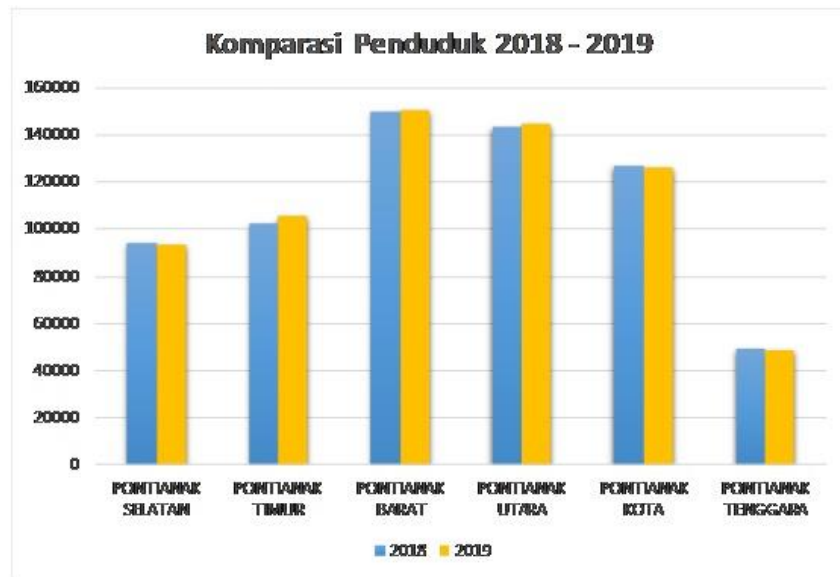
JUMLAH PENDUDUK KOTA PONTIANAK TAHUN 2019			
KECAMATAN	JUMLAH PENDUDUK		
	Laki-Laki	Perempuan	Jumlah
PONTIANAK BARAT	75.610	74.905	150.515
PONTIANAK KOTA	62.791	63.414	126.205
PONTIANAK SELATAN	46.389	46.883	93.272
PONTIANAK TENGGARA	24.418	24.531	48.949
PONTIANAK TIMUR	53.131	52.422	105.553
PONTIANAK UTARA	73.392	71.283	144.675
Jumlah	335.731	333.438	669.169

sumber : Data Konsolidasi Berkala Kementerian Dalam Negeri
Semester 2 Tahun 2019, Dinas Kependudukan dan Pencatatan Sipil Kota Pontianak

Pada Tabel 1.1 Dapat dijelaskan Data jumlah penduduk pada tahun 2019 adalah berjumlah 669.169 jiwa. Penduduk yang berstatus Kepala Keluarga berjumlah 186.699, dan jumlah wajib KTP di Kota Pontianak sebanyak 478.661 jiwa yang terdiri dari penduduk berumur di atas 17 tahun dan penduduk yang telah menikah.



Flowchart 1.1



Sumber : <https://disdukcapil.pontianakkota.go.id/jumlah-penduduk-kota-pontianak-tahun-2019-berjumlah-669169-jiwa> 20 Juli 2020 Jam 19.00.

Jumlah keseluruhan penduduk kota Pontianak naik dalam waktu 1 (satu) tahun, dari 665.694 jiwa pada tahun 2018 meningkat menjadi 669.169 jiwa pada tahun 2019. Dengan kenaikan sebanyak 3.475 jiwa. Pertumbuhan penduduk Kota Pontianak dari tahun 2018 sampai dengan 2019 sebesar 0,52 persen.

D. Kebutuhan Dana

Kebutuhan akan dana merupakan hal yang tidak akan pernah terlepas dari pendirian sebuah usaha, baik usaha yang baru akan didirikan maupun pengembangan usaha akan selalu membutuhkan dana untuk setiap kegiatannya. Untuk itu, pendirian usaha Gultik Haha membutuhkan dana yang akan digunakan untuk pendirian usaha hingga usaha tersebut berjalan.

© 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



Sumber Pendanaan Gultik Haha berasal dari dana pribadi dan orang tua,

sebagai sumber dana. Hal ini dilakukan atas dasar menyadari besarnya risiko pengembalian serta adanya beban bunga jika menggunakan dana dari pihak lain.

Total kebutuhan dana yang diperlukan Gultik Haha pada awal pendirian adalah sebesar Rp 445.086.165. Pendanaan usaha dapat dijabarkan sebagai berikut:

Tabel 1.2
Kebutuhan Dana Gultik Haha tahun
(dalam Rupiah)

No	Keterangan	Biaya
1	Sewa Tempat	50.000.000
2	Peralatan	94.859.947
3	Perlengkapan	21.296.310
4	Pemasaran	159.372.128
5	Tenaga kerja	27.900.000
6	Legalitas Usaha	5.163.800
7	Renovasi	37.704.500
8	Bahan baku	38.789.480
9	Biaya Utilitas	5.000.000
10	Kas awal	5.000.000
	TOTAL	445.086.165

Sumber : Gultik Haha, 2020

Mengingat jangkauan jarak kota Pontianak yang tidak terlalu luas, untuk investasi kendaraan di tahap awal sementara di tiadakan dulu, kendaraan yang digunakan merupakan pinjaman kendaraan milik orang tua.

Dilihat pada **Tabel 1.2**, dapat disimpulkan modal awal yang dibutuhkan untuk memulai usaha Gultik Haha adalah sebesar Rp 445.086.165,-

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IBI KKG (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.