

BAB I

PENDAHULUAN



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

A. Konsep Bisnis

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Bisnis kuliner di Jakarta saat ini sudah semakin meluas dengan beragam aneka makanan dari makanan ataupun minuman yang disajikan dari para pebisnis kuliner. Sering dengan pertumbuhan penduduk yang semakin padat dan juga selera dalam mengkonsumsi makanan setiap orang dapat berubah-ubah, maka tempat makan dan cita rasa dari produk makanan harus dapat ditingkatkan. Dengan mengembangkan ide dan kreatifitas sangatlah penting untuk menarik para konsumen agar tertarik untuk datang ke rumah makan atau cafe ataupun restoran yang menyajikan makanan dengan kualitas rasa yang enak.

Masyarakat saat ini terutama anak muda sangatlah menyukai tempat makan yang memiliki tempat dengan suasana yang nyaman, harga yang terjangkau, fasilitas, serta sesuatu yang unik dari sebuah tempat makan tersebut. Maka, penulis disini memiliki sebuah ide bisnis dengan melihat peluang bisnis yang menjanjikan dalam bidang kuliner yaitu membuat cafe dengan menjual makanan khas Jawa Tengah yaitu nasi kucing atau yang sering disebut *angkringan*. Penulis melihat peluang bisnis tersebut karena antusiasme masyarakat terhadap makanan *angkringan* dengan beraneka macam lauk, dan harga yang terjangkau. Usaha *angkringan* ini akan penulis dirikan di Bekasi, khususnya Bekasi Selatan di daerah perumahan Galaxy. Karena, di daerah tersebut belum ada *angkringan* dengan konsep cafe, cenderung lebih banyak menggunakan gerobak.



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.



Cafe sendiri memiliki pemahaman mengenai tempat yang nyaman, suasana yang nyaman, dan juga menyediakan fasilitas yang memadai bagi konsumennya. Sehingga penulis memiliki ide bisnis untuk membuat cafe *angkringan* agar konsumen bisa lebih nyaman dan bisa menghabiskan waktu bersama keluarga ataupun teman-teman.

Ide membuat cafe *angkringan* didapat dengan melihat para remaja terutama para mahasiswa yang saat ini lebih menyukai atau tertarik menghabiskan waktu bersama orang-orang terdekatnya di sebuah cafe, maka terciptalah ide tersebut. Dalam membuat cafe *angkringan* ini penulis tidak ingin meninggalkan ciri khas sebuah makanan yang ada sejak lama di budaya Jawa yang biasanya di Jogja disebut dengan nasi kucing, di Solo disebut dengan nasi bogem, dan di Madiun disebut dengan nasi jotos. Karena saat ini makanan khas Indonesia sangat jarang diminati, karena banyaknya makanan dari luar Indonesia yang lebih menarik perhatian konsumen dengan keunikannya. Sehingga penulis ingin berinovasi melalui usaha bisnis nasi kucing tersebut.

Konsep dari cafe ini akan tetap memiliki unsur Jawa di dalamnya, dengan menguatkan unsur desain batik ataupun wayang serta ornamen-ornamen kayu untuk mendukung suasana Jawa tetapi tetap terlihat modern. Selain itu, cafe ini akan menyajikan lauk pauk dengan beraneka macam menu sate-satean dan juga penulis berinovasi menggunakan nasi merah dan nasi goreng cabe hijau.

B. Identitas Perusahaan

a) Data Perusahaan

1. Nama Perusahaan : Angkringan Cafe Pak Gemboel

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.

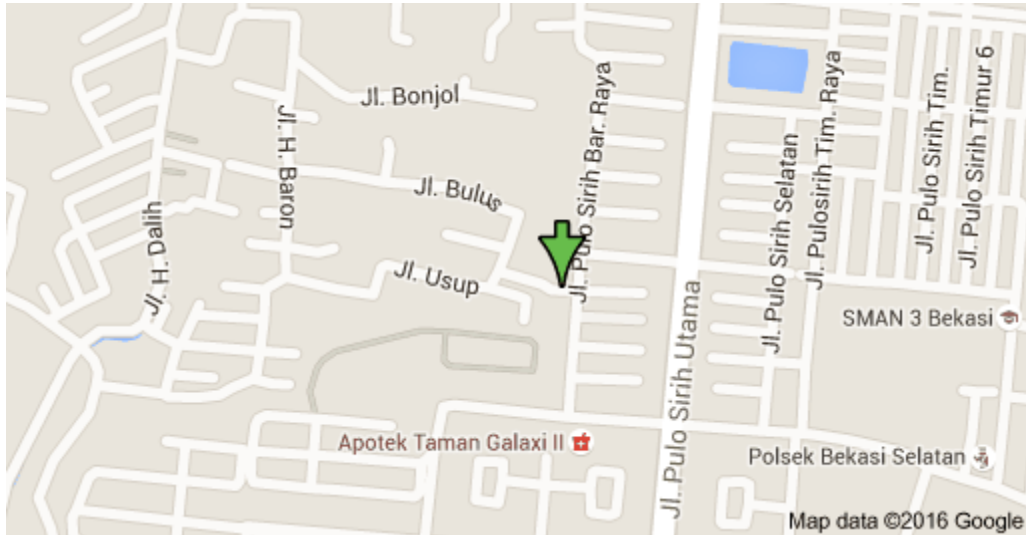
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



2. Bidang Usaha : Kuliner Makanan
3. Jenis Produk : Nasi Kucing
4. Alamat Perusahaan : Ruko Grand Galaxy City, Jl. Taman galaxy Raya. Bekasi, Jawa Barat.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang



5. Status Badan Hukum : UD (Usaha Dagang)

b) Data Pendiri Perusahaan

1. Nama : Catharina Ade Kusumasari
2. Jabatan : Pemilik
3. Tempat Tanggal Lahir : Jakarta, 15 Februari 1994
4. Alamat : Perumahan Pondok Cikunir Indah, Jl.semeru 2 no.10. Bekasi Selatan.
5. Telepon : 081216099225
6. Email : Catharina.sari@ymail.com

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.



7. Pendidikan Terakhir : Calon Sarjana Strata 1 (Sarjana Administrasi Bisnis)

C. Besarnya Peluang Usaha

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 konsumsinya agar terhindar dari produk yang tidak layak dikonsumsi. Untuk itu, para produsen khususnya makanan ringan harus lebih memperhatikan kualitas produknya baik dari segi kemasan, rasa, maupun kadar gizinya. Berikut adalah laju pertumbuhan lapangan usaha di tahun 2014 yang menunjukkan persentase kenaikan ataupun penurunan dalam berbagai bidang usaha:

Tabel 1.1

Laju Pertumbuhan Menurut Lapangan Usaha

LAPANGAN USAHA	2013*				2014**			
	I	II	III	IV	I	II	III	IV
1. PERTANIAN, PETERNAKAN, KEHUTANAN DAN PERIKANAN	3,65	3,40	3,37	3,44	3,08	3,08	3,48	3,29
a. Tanaman Bahan Makanan	2,08	1,55	2,17	1,90	0,57	0,45	1,66	1,33
b. Tanaman Perkebunan	6,31	5,99	4,12	4,40	8,02	7,27	5,42	4,79
c. Peternakan dan Hasil-hasilnya	4,32	4,20	4,32	4,73	4,65	4,68	5,01	4,69
d. Kehutanan	1,36	1,21	0,81	0,11	1,32	2,05	1,19	0,19
e. Perikanan	7,28	7,11	6,41	6,86	7,14	6,59	6,56	6,97
2. PERTAMBANGAN DAN PENGGALIAN	0,10	0,25	0,49	1,41	1,35	0,75	0,44	-0,22
a. Minyak dan gas bumi	-5,06	4,88	-4,11	-3,16	2,18	2,11	1,61	-2,60
b. Pertambangan tanpa Migas.	4,53	3,42	4,37	5,30	3,07	1,68	1,46	0,19
c. Penggalian.	6,02	5,90	5,74	6,23	6,70	6,51	6,37	6,28

© Hak Cipta milik IBIKKG 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 sumbernya.
- 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.



3. INDUSTRI PENGOLAHAN	6,02	5,99	5,66	5,56	5,14	5,06	4,91	4,86
a. Industri Migas	-4,68	-3,74	-3,33	-1,76	0,67	0,78	0,86	-2,27
1). Pengilangan Minyak Bumi	-2,02	0,55	0,15	1,14	4,16	3,01	2,53	1,32
2). Gas Alam Cair	-6,87	6,44	-6,29	-4,26	4,88	4,19	3,94	-5,53
b. Industri tanpa Migas	6,86	6,74	6,33	6,10	5,55	5,47	5,30	5,34
1). Makanan, Minuman dan Tembakau	2,89	2,91	2,86	3,34	9,48	9,86	8,80	7,24
2). Tekstil, Brg. kulit & Alas kaki	5,51	6,24	6,34	6,06	3,72	3,47	3,35	2,35
3). Brg. kayu & Hasil hutan lainnya.	3,08	6,99	6,67	6,18	5,17	6,84	7,18	7,33
4). Kertas dan Barang cetakan	2,66	5,47	6,04	4,45	0,31	3,22	5,13	6,15
5). Pupuk Kimia & Barang dari karet	11,96	9,07	4,54	2,21	-0,02	1,71	1,10	1,27
6). Semen & Brg. Galian bukan logam	3,84	2,47	2,59	3,00	3,93	3,38	1,24	1,52
7). Logam Dasar Besi & Baja	8,87	10,59	8,08	6,93	0,30	1,43	3,15	4,21
8). Alat Angk., Mesin & Peralatannya	10,01	9,78	10,42	10,54	5,97	4,28	4,71	6,05
9). Barang lainnya	-11,03	6,81	-4,50	-0,70	18,35	15,80	11,56	8,91
4. LISTRIK, GAS, DAN AIR BERSIH	8,16	6,18	5,47	5,78	4,95	6,35	6,05	5,50
a. Listrik	10,70	8,33	8,14	7,98	5,32	7,55	6,57	6,18
b. Gas Kota	4,50	2,41	-0,20	1,43	5,28	5,04	6,49	5,17
c. Air bersih	2,26	2,26	2,35	2,40	2,27	2,29	2,28	2,27
BANGUNAN	6,78	6,69	6,53	6,57	6,73	6,54	6,45	6,58
PERDAGANGAN, HOTEL DAN RESTORAN	6,46	6,38	6,30	5,89	4,96	4,74	4,60	4,64
a. Perdagangan Besar dan Eceran	6,47	6,36	6,28	5,84	4,66	4,41	4,29	4,42
b. Hotel dan Restoran	7,99	8,59	9,01	8,91	9,26	8,84	8,74	8,15
c. Restoran	5,89	5,76	5,49	5,24	5,51	5,62	5,34	4,96
PENGANGKUTAN DAN KOMUNIKASI	9,35	10,05	9,84	9,80	10,19	9,83	9,50	9,31
a. Pengangkutan	5,96	6,82	6,79	7,06	8,18	7,95	7,72	7,43
1). Angkutan Rel	-6,03	2,64	-0,43	2,71	19,20	21,44	21,29	21,00
2). Angkutan Jalan raya	7,78	8,11	7,94	7,82	7,75	7,73	7,66	7,73
3). Angkutan laut	0,73	2,32	4,14	6,09	13,42	10,20	8,67	6,95
4). Angkutan Sungai, Danau & Penyebr.	5,67	6,44	6,74	6,97	7,63	7,79	7,26	6,82
5). Angkutan Udara	7,86	8,10	6,43	5,78	3,94	5,61	6,39	6,77
6). Jasa Penunjang Angkutan	3,54	5,58	6,41	7,47	10,69	9,26	8,35	7,35
b. Komunikasi	11,34	11,95	11,64	11,41	11,31	10,89	10,49	10,36
8. KEUANGAN, PERSEWAAN & JASA	8,16	7,95	7,82	7,57	6,14	6,1	5,87	5,96

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.



PERSH.						9		
a. Bank	9,60	9,09	9,29	9,19	5,47	5,51	4,72	4,73
b. Lembaga Keuangan tanpa Bank	6,90	7,33	7,20	7,07	7,48	7,62	7,55	7,59
1) Jasa Pembiayaan	7,33	6,21	5,46	5,10	2,94	3,07	3,69	3,95
2) Sewa Bangunan	7,28	7,17	6,52	6,02	4,93	5,00	5,07	5,20
3) Jasa Perusahaan	7,02	7,06	7,08	6,81	9,03	9,01	8,94	9,15
JASA – JASA	6,50	5,49	5,54	5,47	5,73	5,70	5,98	5,92
a. Pemerintahan Umum	3,63	1,25	1,67	1,45	1,15	0,55	1,25	1,23
1) Adm Pemerintahan & Pertahanan	3,61	1,21	1,60	1,37	1,02	0,47	1,21	1,22
2) Jasa Pemerintahan lainnya	3,66	1,32	1,79	1,58	1,36	0,69	1,31	1,25
b. Swasta	8,44	8,41	8,18	8,23	8,69	9,01	9,03	8,94
1) Sosial Masyarakat	7,33	7,28	7,26	7,30	7,59	7,95	7,98	8,02
2) Hiburan dan Rekreasi	7,95	8,38	8,54	8,86	8,98	9,09	9,02	8,97
3) Perumahan dan Rumah tangga	8,91	8,83	8,48	8,50	9,05	9,39	9,41	9,28
PRODUK DOMESTIK BRUTO	5,99	5,85	5,76	5,73	5,16	5,11	5,07	5,06
PRODUK DOMESTIK BRUTO TANPA MIGAS	6,63	6,44	6,30	6,20	5,51	5,46	5,40	5,44

Sumber: BPS (diakses 13 Agustus 2016)

Dalam tabel tersebut dapat dilihat bahwa pertumbuhan dari tahun 2013-2014 pada industri makanan dan minuman di triwulan ke IV mengalami penurunan tetapi tidak jauh dari triwulan ke III. Dapat dikatakan bahwa industri makanan minuman masih banyak diminati dan juga untuk pertumbuhan industri restoran di triwulan ke IV tahun 2014 mengalami penurunan tetapi tidak menutup kemungkinan akan meningkat karena perkembangan tren yang ada.

Dilihat dari tabel diatas maka akan berpengaruh juga bagi para pengusaha bisnis makanan, minuman, dan juga restoran. Inovasi yang dihadirkan dari sebuah makanan tidak akan ada habisnya, sehingga semua orang juga ingin selalu mencoba dan memiliki keingintahuan terhadap kualitas dan cita rasa dari makanan tersebut. Sehingga Angkringan Cafe Pak Gumboel memiliki kesempatan dalam memperkenalkan makanan tradisional kepada masyarakat dan memiliki peluang dalam usaha bisnis kuliner.

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie
 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.



Grafik 1.2

Laju Pertumbuhan Penduduk Kota Bekasi



Sumber: <http://bekasikota.go.id> , diakses 12 Agustus 2016.

Pertumbuhan dan penambahan penduduk baik secara alami maupun karena migrasi telah membawa pengaruh besar terhadap perkembangan kota Bekasi. Kota Bekasi saat ini menjadi daya tarik bagi pendatang untuk mencari kerja maupun bertempat tinggal, yang mengakibatkan Kota Bekasi memiliki pertumbuhan penduduk yang cukup tinggi. Kota Bekasi tergolong sebagai wilayah yang padat penduduknya, terlihat dari grafik pertumbuhan penduduk di atas bahwa setiap tahunnya penduduk kota Bekasi mengalami kenaikan.

Berdasarkan grafik pertumbuhan penduduk tersebut, dapat dilihat bahwa terdapat peningkatan jumlah penduduk di Kota Bekasi sehingga target konsumen yang dimiliki oleh Angkringan Cafe Pak Gemboel semakin bertambah juga. Penulis melihat masih terdapat peluang yang besar dari konsumen yang berasal dari daerah-daerah Bekasi, khususnya daerah Bekasi Selatan dimana Angkringan Cafe Pak Gemboel akan dibuka.

D. Tujuan dan Bidang Usaha

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



Pemilihan bidang usaha Angkringan Cafe Pak Gemboel , dengan alasan:

© 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) Dilihat dari sisi wirausaha:

- a) Sampai saat ini bisnis kuliner masih sangat diminati oleh banyak kalangan, karena itu pertumbuhan bisnis cafe tersebut semakin tinggi. Maka bagi para wirausaha yang bergerak dalam bidang kuliner tidak akan pernah habis seiring dengan keinginan para konsumen yang semakin meningkat. Dan dengan adanya Djowo Cafe ini bisa menjadi pilihan bagi para pecinta kuliner nusantara.
- b) Modal yang digunakan fleksibel, besar kecilnya modal akan menentukan model cafe yang dibentuk. Model cafe apa yang akan dibuat nantinya akan mempengaruhi modal pemilik, karena saat ini konsumen sangat menyukai atau tertarik dengan model cafe yang unik.
- c) Membuka lapangan kerja baru. Dengan adanya cafe ini maka, akan memberikan kesempatan bagi orang-orang yang ingin bekerja sesuai dengan pengalaman yang dibutuhkan dari pemilik cafe. Karena saat ini banyak pengangguran yang susah mendapatkan pekerjaan, maka cafe ini memberikan pengalaman bekerja baru bagi mereka yang ingin mendapatkan pekerjaan dengan kualitas bekerja yang baik.

2) Dilihat dari sisi konsumen

- a) Konsumen memiliki tempat yang paling penting dalam industri cafe. jumlah konsumen untuk cafe semakin meningkat seiring dengan pertumbuhan penduduk. Apabila cafe tersebut tidak dapat mempertahankan loyalitas konsumen, maka sulit untuk dapat

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.



berkompetisi. Sehingga cafe ini sangat mengutamakan kepuasan konsumen.

- b) Minat konsumen yang sangat antusias dengan didirikannya cafe-cafe yang unik, nyaman, dan harga yang relatif murah sangatlah besar. Dan cafe ini menjadikan para remaja terutama mahasiswa menjadi target pasar yang utama. Karena mahasiswa mencari tempat untuk bersosialisasi bersama teman-teman dengan konsep tempat yang nyaman, harga yang sesuai dengan tarif mahasiswa, dan fasilitas yang mencukupi. Maka cafe ini bisa menjadi salah satu alternatif bagi para mahasiswa untuk menghabiskan waktu luang bersama teman-teman ataupun keluarga.

Angkringan Cafe Pak Gomboel memiliki konsep cafe dengan memadukan unsur tradisional Jawa dengan unsur *modern*, dimana unsur tradisional Jawa yang ada pada sajian makanannya yaitu nasi kucing dan unsur *modern* pada suasana atau desain cafe. Tetapi dalam desain cafe ini tetap memadupadankan desain tradisional dan *modern*. Angkringan Cafe Pak Gomboel akan dibuka di sebuah ruko, dengan target pasar dari usia 17 tahun sampai 45 tahun. Karena di daerah Galaxy semakin ramai dengan para remaja yang suka berkumpul bersama teman-temannya, dan ada juga perkumpulan *club* motor yang bisa dijadikan sebagai target pasar.

Penulis memilih membuka usaha kuliner makanan karena setiap orang pasti membutuhkan makan untuk mengisi energi dalam beraktivitas sehari-hari. Dengan kesibukan sehari-hari, baik sekolah, kuliah, ataupun bekerja, maka orang-orang lebih memilih untuk mencari makan diluar dengan nuansa yang berbeda dan bisa berkumpul dengan orang-orang terdekat. Makanan yang disajikan oleh Angkringan Cafe Pak Gomboel bisa untuk semua kalangan, terutama remaja dan orang tua. Nasi

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.



kucing disajikan dengan berbagai sate-satean dan juga inovasi nasi yang berbeda dengan nasi kucing yang lain. Mengapa penulis memilih menggunakan varian nasi selain nasi putih agar konsumen bisa merasakan inovasi baru dari memakan nasi kucing dengan nasi merah atau nasi goreng.

Proses pembuatan untuk lauk dan nasi dimasak sendiri oleh juru masak bersama dengan staff dapur, agar ke higienisan dari makanan selalu terjaga, lalu setelah proses masak sudah selesai maka makanan akan dibawa ke cafe yang berada lantai 1. Sehingga, jika konsumen menginginkan lauk dalam kondisi panas kami akan menghangatkan dengan cara dibakar sebentar untuk dipanaskan dan disajikan kepada konsumen. Maka konsumen tidak perlu menunggu lama untuk proses masak, karena makanan yang ada sudah dalam kondisi matang dan hanya perlu dipanaskan sebentar.

Dengan adanya Angkringan Cafe Pak Gemboel, Penulis berharap dapat membawa perubahan baru dalam dunia kuliner dan dapat mengembangkan budaya Indonesia dalam memberikan *value added* pada produk makanan dari Angkringan Cafe Pak Gemboel. Untuk kisaran harga yang dipatok pada produk makanan ini termasuk untuk kelas menengah keatas dikarenakan kerumitan pada proses masak dan kualitas bahan baku serta perlengkapan dan peralatan untuk desain cafe dalam menarik perhatian pelanggan.

E. Besarnya Kebutuhan Modal/Dana

Kebutuhan akan dana merupakan hal yang tidak akan pernah terlepas dari pendirian sebuah usaha, baik usaha yang baru akan didirikan maupun usaha yang telah berjalan akan selalu membutuhkan dana untuk setiap kegiatannya. Untuk itu, usaha pendirian Angkringan Cafe Pak Gemboel ini tentu membutuhkan dana yang akan digunakan untuk pendirian usaha hingga usaha tersebut berjalan.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak Cipta Milik IBI KKS (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.



Dana atau modal awal yang diperlukan untuk mendirikan usaha ini berasal dari dana orang tua dan dana pribadi yang diperkirakan sebesar Rp. 554.221.400 dana tersebut akan digunakan untuk sewa ruko, peralatan, perlengkapan, gaji karyawan, bahan baku dan kebutuhan kas. Dana tersebut akan digunakan untuk kegiatan operasional usaha selama lima tahun. Keterangan mengenai penggunaan dana akan dijabarkan pada **tabel 1.2**:

Tabel 1.2

Kebutuhan Dana Angkringan Cafe Pak Gemboel (dalam rupiah)

Kebutuhan Dana Angkringan Cafe Pak Gemboel	
Keterangan	Jumlah
Kas Awal	10.000.000
Peralatan	41.419.000
Perlengkapan	80.540.400
Sewa Gedung	45.000.000
Bahan Baku	377.262.000
Total	554.221.400

Sumber: 1.2

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak Cipta Milik 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 menggunakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.